

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции KRONAsteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.


В начале инструкции вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой вами модели.

Желаем вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 65016110012010000765:



В данном примере прибор изготовлен в октябре 2020 года.

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Требования к подключению	2
Указания по безопасности	2
Как предотвратить повреждение прибора	3
Советы по экономии электроэнергии	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	4
Технические характеристики духового шкафа	4

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Эксплуатация духового шкафа	5
Панель управления	6
Режимы приготовления	9
Блокировка управления	11
Настройки духового шкафа	11
Настройки приготовления	12
Аксессуары	14
Телескопические направляющие	18

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кулинарные советы	20
Рекомендации по приготовлению блюд	20

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом	25
Очистка паром	26
Очистка двери духового шкафа	26

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа	28
Устранение мелких неисправностей	29
Коды ошибок	29
Схема встраивания духового шкафа	31
Подключение к электросети	32
Замена лампы	32
Утилизация отслужившего прибора	33

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 часов.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия.

Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Установка и подключение духовых шкафов имеющих механические повреждения элементов устройства, провода электропитания, запрещается.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки. Духовой шкаф и комплектующие необходимо вымыть и протереть насухо.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При

Инструкция по установке и эксплуатации

случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

Время непрерывного приготовления в духовом шкафу составляет не более 10 часов, после чего духовой шкаф должен быть выключен до полного охлаждения.

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

1. При длительном времени приготовления пищи вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

2. Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

3. Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

4. Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

5. Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ТС 016/2011 «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе».

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ*

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф – 1 шт.
- Установочный комплект – 1 шт.
- Инструкция по применению – 1 шт.

* Комплектация может быть изменена без предварительного уведомления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на верхней поверхности встраиваемой части, либо на фронтальной части корпуса открытой духовки.

Вес нетто, кг: 30,8

Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания.

Объем духового шкафа: полезный – 72 л.

Размеры элементов духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	595	595	20
Размеры встраиваемой части	573	556	547
Размеры ниши для встраивания	600	560	550

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа,

максимальная общая потребляемая мощность, Вт

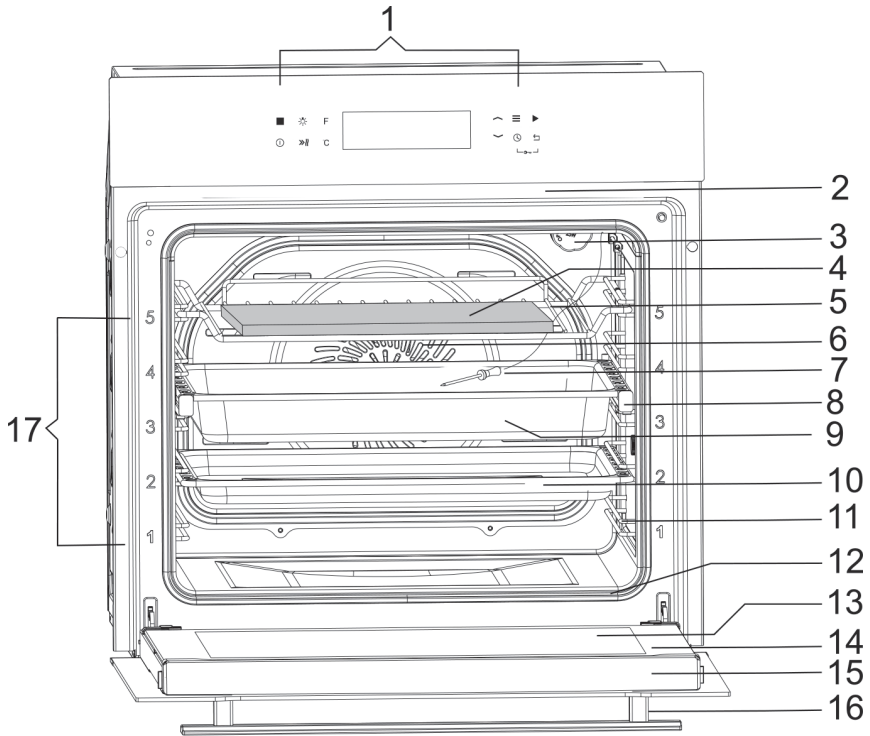
Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: A

Класс защиты: 1

Элемент	Мощность, Вт
Верхний нагревательный элемент	1100
Нижний нагревательный элемент	1200
Нагревательный элемент гриля	1400
Кольцевой нагревательный элемент	1600
Мотор конвектора	16
Лампа освещения духовки	15
Мотор охлаждающий	12
Максимальная потребляемая мощность	2750

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

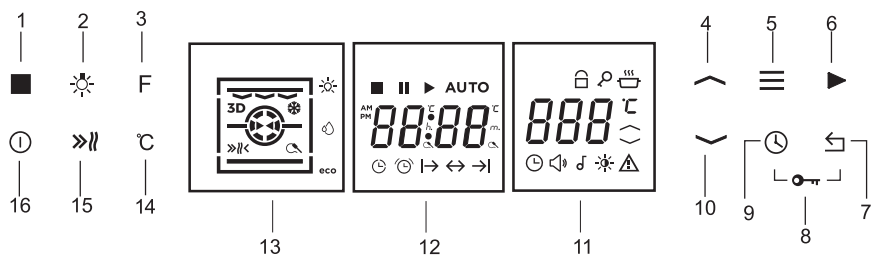


1. Панель управления
2. Вентиляционные отверстия внутренней вентиляции духового шкафа
3. Плафон лампы подсветки
4. Пекарский камень
5. Решётка
6. Конвектор
7. Термощуп
8. Телескопические направляющие
9. Глубокий противень
10. Стандартный противень
11. Боковая решётка
12. Уплотнитель
13. Внутреннее стекло двери духового шкафа
14. Дверь духового шкафа
15. Верхняя заглушка двери духового шкафа
16. Ручка двери духового шкафа
17. Уровни для размещения аксессуаров при приготовлении

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





Расшифровка обозначений

- | | | |
|--|--|---------------------------------|
| 1. Кнопка «СТОП» | | Символ Оповещения |
| 2. Кнопка включения/выключения подсветки внутри духового шкафа | | Символ начала приготовления |
| 3. Кнопка выбора режимов работы духового шкафа | | Символ времени приготовления |
| 4. Кнопка увеличения значения | | Символ окончания приготовления |
| 5. Кнопка настроек панели управления | | Символ блокировки |
| 6. Кнопка «Старт» | | Символ настройки громкости |
| 7. Кнопка «Возврат» | | Символ настройки звукового тона |
| 8. Блокировка управления | | Символ термощуп |
| 9. Кнопка настройки времени | | Символ яркости дисплея |
| 10. Кнопка уменьшения значения | | Предупреждающий символ |
| 11. Дисплей температурных настроек приготовления | | Символ времени |
| 12. Дисплей настроек времени приготовления/ термощупа | | |
| 13. Дисплей настроек режимов работы духового шкафа | | |
| 14. Кнопка настройки температуры | | |
| 15. Кнопка быстрого нагрева | | |
| 16. Кнопка включения/выключения | | |

Инструкция по установке и эксплуатации


Включение/выключение

Для того чтобы включить духовой шкаф, нужно нажать кнопку  примерно на 3 секунды. Дисплей духового шкафа загорится и перейдёт в режим ожидания.

Для выключения духового шкафа, нажмите кнопку  примерно на 3 секунды. Духовой шкаф через 1 секунду подаст звуковое предупреждение и выключится в течение 3 секунды.




Ваш прибор не выключится, если вы превёте нажатие кнопки  ранее 3 секунд.

ВНИМАНИЕ. Если во время выключения вашего устройства выполняется какая-либо программа, то на дисплее будет мигать символ запущенного режима, мигать предупреждающий символ и прозвучит звуковое предупреждение.


Если духовой шкаф выключается нажатием кнопки  во время выполнения программы, то при повторном включении он включится на экране главного меню, и настройка часов не потребуется.

Установка текущего времени (при первом включении прибора)


Для того чтобы можно было пользоваться духовым шкафом, при первом включении прибора необходимо установить текущее время.

При первом включении духового шкафа, цифры часов текущего времени начнут мигать. В это время кнопками  следует установить текущий час. Далее, кратковременным нажатием на кнопку , следует переключиться на установку минут. Цифры минут начнут мигать. Кнопками  установите нужное значение текущих минут.


Переключение между настройкой часов и минут происходит при каждом нажатии кнопки включения/выключения.




Долгое нажатие кнопки , сохранит установленное вами текущее время, и вы сможете начать пользоваться духовкой.

Кнопка «Возврат»

Используйте эту кнопку, чтобы выйти из раздела настроек без подтверждения. Кроме того, пока в меню выполняется настройка любого параметра, все кнопки заблокированы. Кнопка  может использоваться для деактивации состояния блокировки.

Кнопка настроек панели управления

Если нет активной программы приготовления, вы можете проводить настройки панели управления (установка текущего времени, громкости, типа звукового сигнала и т. д.) нажатием кнопки .

Для перехода между пунктами меню настройки используйте кнопки . Для подтверждения выбранного значения нужно нажать на кнопку . Если нужно выйти из меню настроек без подтверждения изменений, нажмите .

Если нажать кнопку , во время выполнения программы приготовления, на дисплее отобразится текущее время.

В режиме настроек панели управления, если в течение 5 секунд не будет нажата ни одна кнопка, дисплей вернется к основному меню без сохранения выбранного значения.





Кнопка Быстрый нагрев




При активации быстрого нагрева временно включаются все нагревательные элементы и конвектор, быстро разогревая духовой шкаф до нужной температуры.

Быстрый нагрев не допускается, если разница между текущей температурой духового шкафа и заданной менее 50 °С, если заданная температура менее 100 °С или при приготовлении пищи в режиме гриля.

Инструкция по установке и эксплуатации


Быстрый нагрев не допускается при приготовлении в режиме **ЕСО**.


Эта кнопка  включает или выключает режим быстрого нагрева. После того как приготовление было остановлено кнопкой  и духовой шкаф находился на паузе приготовления, нажатие на кнопку  на 1 секунду, активирует Быстрый нагрев. Отключение Быстрого нагрева происходит нажатием кнопки  на 1 секунду.

Режим быстрого нагрева можно активировать нажатием кнопки  на 3 секунды, на начальном экране. При этом на дисплее отобразится символ . После этого вы можете нажать кнопку .

Кнопка включения/выключения внутреннего освещения

духового шкафа

Эта кнопка используется для включения или выключения внутреннего освещения духового шкафа. Если не выполняется какая-либо программа приготовления, то включение внутреннего освещения производится нажатием кнопки . Она выключится через 30 секунд, если не будет нажата какая-либо клавиша.


Подсветка включается автоматически при выполнении всех программ или при входе в меню приготовления. вы можете выключить подсветку, нажав  во время работы духового шкафа. В таком случае подсветка не будет гореть до конца программы приготовления.


Подсветка автоматически выключится через 30 секунд после завершения программы.




Световой символ отображается на всех функциях, где активна подсветка, и символ исчезает, когда подсветка выключена.

В режиме **Есо** подсветка автоматически выключается через 1 минуту.



Кнопка Старт







Кнопка  используется для запуска процесса приготовления и для подтверждения измененных значений настроек. Когда рабо-


та духового шкафа приостанавливается во время приготовления, независимо от целей остановки, программу можно возобновить, нажав кнопку .

Каждый раз после того как вы сделаете изменения в настройках кнопками  / , вы должны нажать кнопку , для подтверждения сделанных изменений.

Кнопка Стоп

Кнопка  имеет две функции. Нажатие этой кнопки в течение 1 секунды, при активной программе приготовления приостанавливает программу приготовления, а нажатие в течение 3 секунд отменяет программу приготовления. При остановке программы приготовления на экране мигают символы температуры и паузы .

Если для продолжения приготовления необходимо внести изменения, то сначала внесится изменение в режим приготовления и температуры. Далее вы можете продолжить приготовление не изменяя времени приготовления, нажав кнопку , или нажав кнопку , изменить настройку времени приготовления кнопками  / . После внесения изменений подтвердите настройки, нажав . Программа приготовления продолжит работу после повторного нажатия , а на дисплее отобразится символ AUTO.

В режиме паузы  духовой шкаф может находиться достаточно долгое количество времени без отмены предыдущей программы приготовления. Но следует учитывать, что со временем приготовляемое блюдо остынет и придется начинать готовить заново, что неприемлемо для некоторых рецептов.

Кнопка установки времени (таймера)

Нажав эту кнопку можно настроить время приготовления, время окончания приготовления и время напоминания. Настройки режима отображаются по порядку.



Когда до срабатывания оповещения или до окончания программы приготовления оста-

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

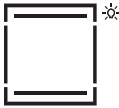




ется 1 минута, цифры оставшегося времени (таймер) мигают.

Кнопка выбора режимов работы духового шкафа F

Нажав кнопку **F**, на начальном экране, вы попадаете в меню настроек режимов приготовления. Выбор нужного режима производится кнопками  / . Когда духовой






шкаф находится в режиме паузы || и на экране мигают символы градусов, однократное нажатие кнопки вверх, а затем один раз вниз отобразит миганием предыдущий режим приготовления и температуру приготовления по умолчанию. Настройки должны гореть постоянно, когда режим приготовления подтвержден.

Режимы приготовления:

Режим приготовления		Температура режима приготовления по умолчанию (°C)	Температура режима приготовления максимальная (°C)
	Верхний и нижний нагрев Включены верхний и нижний нагреватели. Пища готовится одновременно сверху и снизу. Это применимо, например для приготовления торта, пирожков, пирожных, тушить в формах или контейнерах.	200	280
	Верхний и нижний нагрев с конвектором Работают нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке). Горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри печи благодаря вентилятору.	175	280
	Верхний, нижний нагрев с 3D конвекцией Работают все нагревательные элементы и вентилятор. Продукты готовятся со всех сторон одинаково и быстро.	205	280
	3D конвекция Горячий воздух распределяется равномерно и быстро по всей духовке с вентилятором. Этот режим подходит для приготовления пищи на разных уровнях, нет необходимости в предварительном нагреве.	180	280
	Нижний нагрев с конвектором Работает нижний нагрев с вентилятором. Это применимо, например, для блюд требующих подрумянивания нижней части.	210	280

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

	Большой гриль с конвектором Работает нагревательный элемент гриля и конвектор. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Это удобно для приготовления крупногабаритных мясных блюд.	200	230
	Большой гриль Работает нагревательный элемент гриля. Режим удобен для приготовления на гриле и жарки больших и средних порционных блюд. Гриль нагревает всю площадь под нагревателем.	230	230
	Малый гриль Работает нагревательный элемент малого гриля. Подходит для приготовления на гриле небольших и среднего размера мясных продуктов	230	230
	ЕСО Для экономии энергии вы можете использовать этот режим приготовления. Рекомендованная температура 160-220°C. Однако, время приготовления будет немного дольше.	180	230
	Нижний нагрев Работает тэн нижнего нагрева. Если блюдо, которое вы готовите нужно обжарить в нижней части, то это тот самый режим. Используйте режим ближе к концу приготовления.	180	280
	Разогрев Используется для сохранения блюда при надлежащей температуре для подачи в течение длительного периода времени.	60	60
	Размораживание Конвектор заставляет циркулировать воздух вокруг и размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.	-	-
	Очистка паром Позволяет легко очищать грязь, размягченную паром.	70	70
	3D конвекция с нижним нагревом Работает кольцевой нагревательный элемент, конвектор и тэн нижнего нагрева. Этот режим очень удобен для приготовления пиццы.	310	310

Инструкция по установке и эксплуатации

Кнопка настройки температуры

После выбора режима приготовления, нажмите символ температуры $^{\circ}\text{C}$, чтобы установить значение температуры приготовления. Установите значение температуры приготовления, нажимая кнопки \wedge/\vee .

Вы можете изменить температуру приготовления, если духовой шкаф поставить на паузу $||$, кнопками \wedge/\vee . При этом, символ паузы и цифры температуры на дисплее, должны мигать.

Все режимы приготовления, изначально настроены на температуру по умолчанию, обозначенную в таблице и отображающуюся на дисплее при выборе какого-либо режима.

Установка температуры от 30°C до 70°C происходит с шагом в 1°C , между 70°C до МАКС. с шагом 5°C .

Максимальные и минимальные значения температуры могут отличаться в зависимости от режимов приготовления.

Блокировка управления

Чтобы активировать функцию блокировки кнопок управления духовым шкафом, временно нажмите кнопку возврат \square и кнопку таймер \odot и удерживайте их в течение

3 секунд. Символ замка \mathcal{K} на дисплее указывает, что блокировка кнопок активирована.

Пока активирована функция Блокировки управления, активной остаётся только кнопка включения/выключения I , остальные кнопки управления заблокированы.

Чтобы выключить функцию Блокировки управления, нажмите кнопки \square и \odot одновременно на 3 секунды ещё раз. Символ блокировки \mathcal{K} исчезнет с дисплея, все кнопки управления разблокируются.

Чтобы выключить духовой шкаф, когда активна функция блокировки, нажмите на I 3 секунды.

Если до выключения духового шкафа блокировка управления была активна, то и после включения духового шкафа, блокировка останется активной. На функцию блокировки управления не влияет сбой питания. Если произошел сбой питания, когда блокировка включена, блокировка управления будет включена и после восстановления питания.

Настройка отображения времени суток

Время суток может отображаться на дисплее духового шкафа в 12 часовом формате или в 24 формате. В режиме настройки часов, при первой настройке текущего времени, если ни одна программа приготовления не активна, на дисплее мигают символы времени суток и текущего времени. Время суток устанавливается клавишами \wedge/\vee . После выбора сохраните значение, нажав на кнопку пуск. Далее вы перейдёте в выбор отображения в 12 часовом или 24 часовом формате. Выбор делается кнопками \wedge/\vee . Нажмите кнопку пуск после выбора настройки, для сохранения выбора.

Для того чтобы изменить в дальнейшем формат отображения времени, нажмите на кнопку установки времени около 5 секунд.

Настройка уровня громкости

Вы можете отключить все звуки в духовом шкафу, кроме сигналов оповещений и предупреждающих сигналов об окончании приготовления.

Нажмите кнопку изменения настроек функций панели управления \equiv 2 раза, чтобы войти в режим настройки уровня громкости.


Символ уровня громкости S начнет мигать. Уровень громкости может быть установлен на один из трёх уровней, кнопками \wedge/\vee , подтвердите выбранный уровень кнопкой \blacktriangleright . На экране должен отображаться символ ON/OFF. Включите или выключите звуковой режим и еще раз подтвердите выбор.





Когда выбран режим отключения звука, будут звучать только звуковые сигналы в конце

Инструкция по установке и эксплуатации







выполненных режимов, которые нельзя отключить.

Настройка тональности звуковых сигналов

Чтобы изменить тон звуковых сигналов духового шкафа, нажмите кнопку изменения настроек функций панели управления  3 раза, чтобы войти в режим настройки звукового тона.

Символ настройки звукового тона  начнет мигать. Вы можете установить один из трёх различных звуковых тонов с помощью кнопок  / . Выбранное значение подтвердите нажатием кнопки .



Настройка яркости дисплея




Чтобы изменить яркость дисплея прибора, нажмите кнопку изменения настроек функций панели управления  4 раз, чтобы войти в режим настройки яркости дисплея. Символ яркость дисплея  начнет мигать. Яркость дисплея регулируется кнопками  / . Установка яркости  отражается на экране. Подтвердите выбранный вами вариант нажатием кнопки .

Настройка оповещения

Вы можете использовать функцию оповещения на вашем приборе совершенно независимо от функций приготовления. Вы можете установить, чтобы сигнал звучал в конце установленного периода времени или в установленное вами время.


Настройка периода напоминания


1. Нажмите кнопку настройки часов (таймер) , чтобы войти в меню настройки периода будильника с напоминанием. Мигает символ .




2. Вы можете установить желаемый период срабатывания будильника в часах: минутах с помощью  / . Чтобы сохранить установленный период, нажмите кнопку .

3. Символ оповещения и цифры периода времени будут мигать на дисплее, когда до конца установленного периода останется менее 1 минуты.


Настройка времени окончания напоминания

1. Дважды нажмите кнопку установки часов (таймер) , чтобы войти в режим напоминания, меню настройки времени окончания.

Символ будильника  будет мигать.

2. Вы можете установить желаемое время окончания будильника в часах и минутах кнопками  / . Чтобы сохранить установленное время окончания, нажмите кнопку .



Отмена и автоматическое завершение оповещения




По окончании периода будильника на дисплее будет мигать символ  и прозвучит звуковой сигнал предупреждения. Нажатие любой клавиши, выключит звуковой сигнал. Если не выключить сигнал, то он должен звучать в течение 7 минут.


НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




1. На дисплее отображается текущее время.

2. Выбор режима приготовления и температуры:

- нажмите кнопку **P** и кнопками  /  выберите нужный режим приготовления.

Если температура по умолчанию выбранного режима приготовления вас устраивает, то переходите на установку времени приготовления. Если вы хотите готовить при другой температуре, то нажав кнопку , кнопками  / , установите нужную температуру.

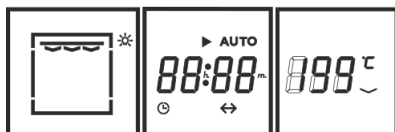
3. Далее, если нажать кнопку , вы начнёте приготовление без установки времени приготовления, следя за приготовлением самостоятельно.


4. Для того чтобы выставить время приготовления, нажмите кнопку , кнопками  /  установите нужное значение.

Дисплей должен выглядеть следующим образом, когда введено время приготовления.

Инструкция по установке и эксплуатации


Программа запустится при повторном нажатии кнопки воспроизведения (полуавтоматическое приготовление):



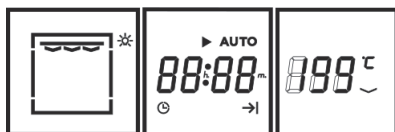
Если вы на этапе ввода времени приготовления, нажмёте кнопку возврата , то вернётесь к такому виду дисплея:



Нажав кнопку  при таком виде дисплея, начнётся ручное приготовление.

Если после ввода времени приготовления и сохранения результата, 2 раза нажать кнопку , то вы можете установить время окончания приготовления. Это полностью автоматический режим, он нужен, чтобы приготовить блюдо к определённому времени.

После ввода желаемого времени приготовления, если вы нажмете кнопку пуска 2 раза, начнется автоматическое приготовление. Дисплей при этом выглядит следующим образом:



Внимание! Время приготовления нельзя настроить, пока установлен термощуп.

Время приготовления менее 1 часа, отображается на таймере дисплея в виде минут и секунд. Время приготовления больше 1 часа,

отображается на таймере дисплея в виде часов и минут в цифрах таймера.

Внимание! Духовой шкаф автоматически отключится, если время работы будет превышено при следующих значения температуры:

Температура	Время работы
30-120°C	10 часов
121-200°C	6 часов
201-280°C	3 часа
>280°C	90 минут

Максимальное значение времени приготовления в автоматическом режиме 10 часов.

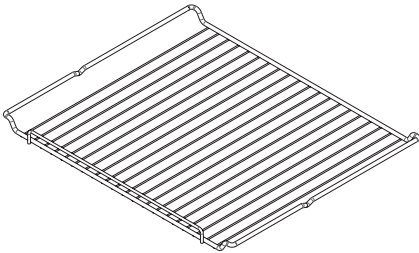
Инструкция по установке и эксплуатации

АКСЕССУАРЫ

В зависимости от модели, духовые шкафы могут комплектоваться различными дополнительными принадлежностями. Представленные в данной инструкции дополнительные принадлежности могут отсутствовать в приобретенном вами изделии.

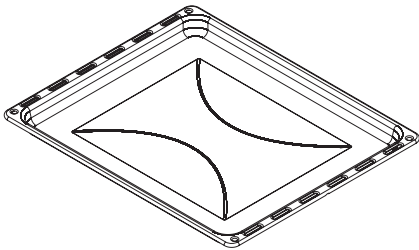
Внимание! Используйте только оригинальные принадлежности и аксессуары, предназначенные для вашего прибора.

Решетка



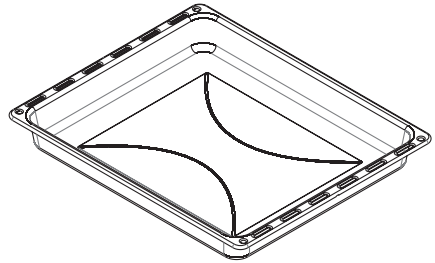
Предназначена для размещения на ней форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию. Размещается в духовом шкафу приподнятой частью назад.

Стандартный противень



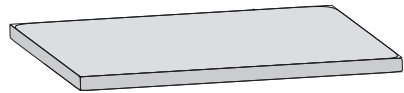
Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.

Глубокий противень



Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.

Пекарский камень



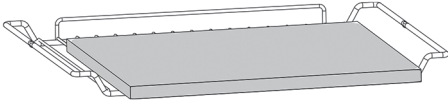
Пекарские камни из натуральных материалов используются профессиональными пекарями для создания эффекта каменной печи в обычной духовке. Пористая структура натурального камня позволяет перераспределять влажность и нагрев внутри камеры для создания аппетитной корочки, правильного раскрытия разрезов хлеба и оптимального пропекания теста и начинки.

Перед первым применением

Перед первым использованием камень необходимо подготовить. Поместите камень на решетку духового шкафа и настройте температуру нагрева до уровня 50°C. Когда шкаф прогреется, в течение следующих 30 минут поднимайте температуру духовки до 100°C, 150°C, 200°C и 250°C градусов. После прогрева камня на температуре 250°C в течение примерно 8 минут, выключите духовку и оставьте камень внутри до полного остывания. Остывший камень нужно протереть влажной тканью, чтобы удалить остатки пыли

Инструкция по установке и эксплуатации

и шлифовки. Этот процесс обеспечит длительную службу аксессуара и наилучший результат в приготовлении.



Чтобы камень служил вам долго, следуйте простым правилам:

- Прежде чем включить духовку, расположите решетку так, чтобы защитный бортик (при его наличии) был направлен к задней стенке духовки.
- Расположите решетку с камнем на втором уровне направляющих.
- Для достижения эффекта каменной печи пекарский камень необходимо прогреть в духовке в течение 30-60 минут. Выберите настройку максимальной доступной для вашего духового шкафа температуры вместе с функцией предварительного прогрева.

На заметку: Наилучший результат для приготовления пиццы или осетинских пирогов достигается при установке программы духовки «Пицца» (при наличии) или «Нижний нагрев + конвектор» и при настройке температуры 310°C. Время приготовления пиццы на камне для этих настроек — 5–7 минут.

- Как только камень прогрелся, переместите выпечку на камень. Выпечку можно помещать непосредственно на каменную поверхность либо использовать пергамент в качестве дополнительной подложки на камень.
- Не готовьте на камне замороженные продукты. Выпечку, которая будет готовиться на камне, необходимо предварительно разморозить.
- Если вы готовите несколько больших пирогов или пицц подряд, делайте между их выпеканием перерывы 2-5 минут для вос-

становления нужной температуры камня.

- Когда выпечка готова, снимите блюдо с камня, но не вынимайте камень из духовки. Дайте ему остыть внутри камеры.
- Не используйте масло для приготовления на пекарском камне. Пекарский камень в комплекте подходит только для пиццы, хлеба и выпечки, не пользуйтесь камнем для приготовления мяса или рыбы.

Чистка и уход

По мере использования камня для выпечки его поверхность может менять цвет на более светлый или темный, полностью или на отдельных участках. Этот процесс не представляет опасности, и камень можно продолжать безопасно использовать для работы с пищевыми продуктами. Не пытайтесь очищать участки с измененным цветом во избежание повреждений поверхности и создания микро-трещин.

Пекарский камень обладает пиролитическими свойствами и не требует мытья после использования. Для очистки загрязнений достаточно протирать поверхность влажной тканью.

Пригоревшие остатки продуктов можно удалять с поверхности камня скребком, кончиком ножа или лопаткой.

Не используйте для очистки проточную воду и чистящие средства. Вода проникает в поры натурального материала камня и чистящие средства остаются внутри. При последующем нагреве вода может вызвать возникновение микротрещин и повреждение материала.

Камень не подходит для мытья в посудомоечной машине.

Меры предосторожности

Натуральный камень нагревается до очень высоких температур. Обязательно пользуйтесь защитными прихватками при использовании камня.

Для безопасного перемещения блюд на горячий камень и вынимания блюд из духовки удобно пользоваться лопаткой или деревянной доской.

Инструкция по установке и эксплуатации

Телескопические направляющие для решетки позволяют легче извлекать блюда и задвигать решетку обратно в камеру духовки.

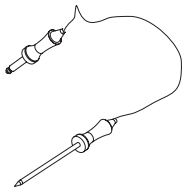
Не подпускайте детей близко к духовому шкафу во время приготовления на камне. Не оставляйте детей без присмотра.

ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания!

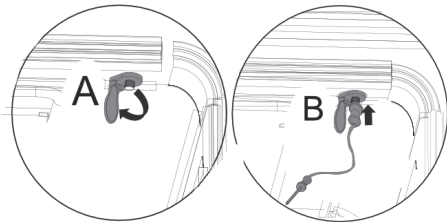
Если в состав выпечки входит алкоголь, используйте те количества, которые рекомендованы в рецепте. Чрезмерное количество алкоголя может вызвать возгорание паров спирта внутри камеры духовки.

Горячие масла и жиры легко воспламеняются. Не оставляйте блюда с жирами или маслами в составе без присмотра во время приготовления на камне.

Термощуп



Позволяет замерять температуру внутри готовящегося блюда.



Внутри духового шкафа найдите крышку А и откройте её. Вставьте ответную часть термощупа в открывшееся отверстие.

Символ термощупа отображается на дисплее, пока термощуп установлен в духовке.

При использовании термощупа, установка времени приготовления, окончания приготовления, не возможно. Приготовление прекращается автоматически, когда продукт, в котором размещён термощуп, достигает желаемой температуры.

Для приготовления с термощупом:

1. Выберите режим приготовления, применив первые 2 шага ручного приготовления и выполните установку температуры.

2. Нажмите кнопку установки часов (таймер) , чтобы ввести температуру термощупа. Пока вы находитесь в этом меню, мигают символы паузы и градуса. В левой части экрана отображается мгновенное значение температуры, измеряемое термощупом, а в правой части экрана значение температуры, при которой должно быть завершено приготовление, установленное на заводе (80°C). Установите значение температуры окончания приготовления с помощью кнопок / .

3. Сохраните сделанные изменения, нажав кнопку . Нажмите кнопку пуска еще раз, чтобы начать приготовление с термощупом.

Минимальное значение температуры, которое может быть установлено для температуры окончания приготовления, составляет (минимум 20°C или) на 2°C выше измеренного значения температуры термощупом.

Максимально допустимое значение температуры окончания приготовления может быть установлено равным 99°C.

Если вы нажмете кнопку во время работы духового шкафа, вы можете выбрать между вариантами напоминания.

Если вы нажмете кнопку , не нажимая кнопку установки часов (таймер) , термощуп начнёт приготовление вручную.

ВНИМАНИЕ! Принадлежности и термощуп для приготовления пищи сильно нагреваются. Всегда вынимайте горячие принадлежности из зоны приготовления пищи кухонной перчаткой.

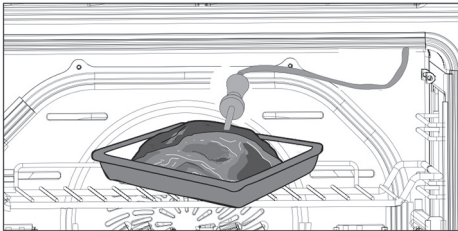
Инструкция по установке и эксплуатации

Внутренняя температура различных продуктов

Поместите термощуп в продукт, который нужно приготовить, прежде чем подключить термощуп к духовому шкафу.

Не используйте замороженные продукты. Значения, указанные в таблице, являются средними значениями. Эти значения зависят от качества и характеристик продуктов питания.

Мясо



В толстые куски, вставьте термощуп полностью внутрь мяса, сверху вниз под наклоном.

В тонкие куски, вставьте его в самую толстую точку горизонтально.

Птица



Полностью вставьте термощуп в грудную часть птицы с самым толстым мясом. Расположите термощуп горизонтально или вертикально в соответствии с состоянием мяса птицы. Затем переверните птицу и положите так, чтобы грудная часть была внизу на решетке.

Не снимайте термощуп, если хотите перевернуть пищу вниз. Проверьте, находится ли термощуп в правильном положении после поворота.

Если во время процесса приготовления, вы вынете термощуп, все настройки будут сброшены, и вы должны будете выполнить настройки снова.

ВНИМАНИЕ! Следите за тем, чтобы шнур термостата не был пережат, и чтобы предотвратить повреждение термощупа из-за высокой температуры, расстояние до нагревателей гриля должно быть не менее нескольких сантиметров. Мясо может вздуться во время приготовления.

Продукт	Температура внутри продукта, °C
Домашняя птица	
Курица	80 и 90
Куриная грудка	74 и 79
Утка	79 и 84
Индейка	79 и 84
Гусь	79 и 89
Говядина	
Голень	85 и 90

Продукт	Температура внутри продукта, °C
Телятина	
Ростбиф	74 и 79
Ягненок	
Баранья нога	65 и 75
Баранья нога, хорошо прожаренная	75 и 80
Рыба	
Целая рыба	64 и 69

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рис. 6



Рис. 4

В духовом шкафу имеются съёмные телескопические направляющие, с помощью которых можно вынимать противень или решётку, не опасаясь, что они опрокинутся.

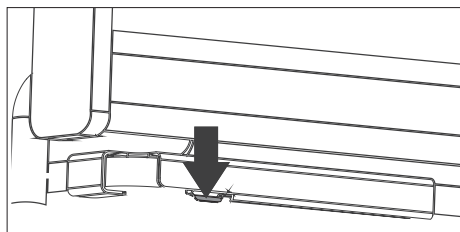
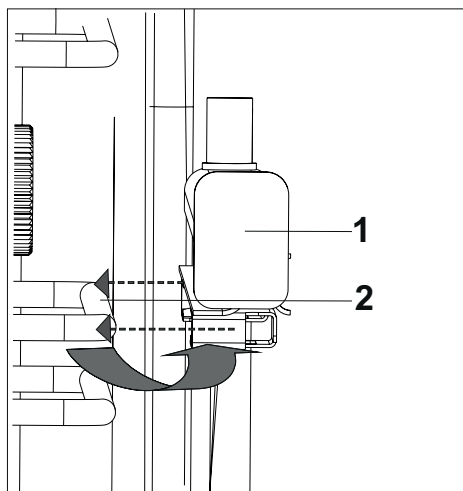


Рис. 5

Чтобы снять телескопическую направляющую с решетки, нажмите на выступ, обозначенный стрелкой на рис. 6.

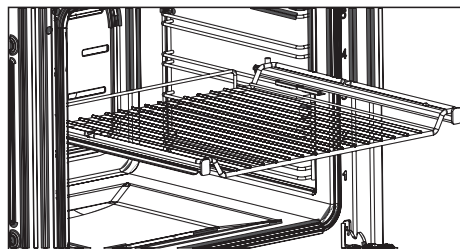
Повторите этот процесс для второй направляющей, находящейся с другой стороны духового шкафа.

Когда вы снимаете телескопическую направляющую, второй рукой держите её, чтобы предотвратить падение на эмалированные части и не повредить их.



Установите телескопические направляющие на боковые решётки духового шкафа как на рис. 5.

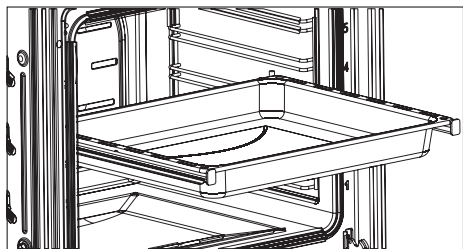
Рис. 7



Использовать телескопические направляющие вы можете как с решёткой, разместив её удерживающие боковые части на телескопических направляющих как на рис. 7, так и с противнем, поместив его как на рис. 8.

Инструкция по установке и эксплуатации

Рис. 8



Если шарикоподшипник, по которым передвигаются части телескопических направляющих стали застревать, то скорее всего это происходит из-за попадания грязи, остатков пищи. Снимите направляющие и промойте их горячей водой. Сильные отложения можно очистить с помощью мягкой щётки. Химические очистители и жёсткие щётки могут поменять цвет направляющих и снять с них защитное покрытие. После очистки направляющие могут перемещаться чуть труднее, так как во время чистки снимается и часть специальной смазки.

Не смазывайте телескопические направляющие обычным машинным маслом. Оно выгорит при использовании духового шкафа и может полностью вывести направляющие из строя.

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Перед тем, как закрыть дверцу духовки, убедитесь, что телескопические направляющие полностью вошли в устройство. Иначе это может привести к бою стекла дверцы духовки.

Инструкция по установке и эксплуатации

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

Приведенные ниже данные приближенные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости от количества и качества продуктов.

Рекомендации по приготовлению блюд

Указанные значения были определены в лаборатории. Значения, которые получаться у вас, могут отличаться от приведенных ниже значений.

1-ый уровень духового шкафа является самым нижним.

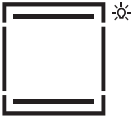
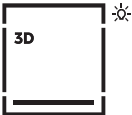
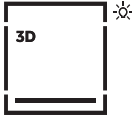
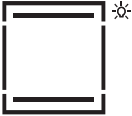



ОСТОРОЖНО! Не кладите алюминиевую фольгу на дно духовки во время приготовления, это может привести к повреждению и возгоранию вашей мебели и бытовой техники.

Помещая противень в духовку, двигайте его так, чтобы он не мешал закрываться дверце духового шкафа. Не располагайте противень близко к конвектору, иначе произойдет быстрое приготовление пищи.

Продукт	Рекомендуемый режим	Аксессуар	Уровень приготовления	Рекомендованная температура (°C)	Время приготовления (мин)
Приготовление на противне					
Бисквит		Противень	3	175	25...35
Пирожные		Противень	3	160	25...30
Фруктовый кекс		Противень	2	180	45...60

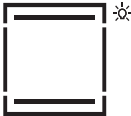







ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Рекомендуемый режим	Аксессуар	Уровень приготовления	Рекомендованная температура (°C)	Время приготовления (мин)
Дрожжевое тесто		Противень	2	200	35...45
Брауни		Решетка	4	180	35
Печенье (на нескольких противнях)		Противень +противень глубокий	4+2	180	50
Открытый пирог		Противень	3	200	30...40
Суфле		Противень	2	190	45...60
Тесто фило		Противень	3	190	40...50
Булочки		Противень	3	180	25...35

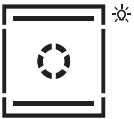

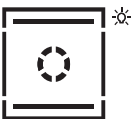
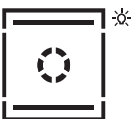


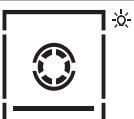
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Рекомендуемый режим	Аксессуар	Уровень приготовления	Рекомендованная температура (°C)	Время приготовления (мин)
Запеканка из макарон		Противень	2	230	30...40
Лазанья		Противень	2	200	30...40
Пицца		Противень	2	220	15...20
Утка (2 кг)		Противень	1	200	100...110
Гусь (3 кг)		Противень	2	180	120...150
Жаркое из телятины		Противень	2	170	100...120
Жареное мясо		Противень	3	210	50...60
Гуляш / говеч из бараньих ножек		Противень	3	210	70...90

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Рекомендуемый режим	Аксессуар	Уровень приготовления	Рекомендованная температура (°C)	Время приготовления (мин)
Ножки ягненка без костей, средние (1,5 кг)		Противень	2	180	160...210
Жареная курица		Противень	2	200	55...65
Индейка (5,5 кг)		Противень	1	180	120...160
Рыба		Противень	3	200	20...30
Приготовление пекарском камне					
Пицца		Пекарский камень, решётка	2	310	5...6
Лаваш, пита		Пекарский камень, решётка	2	310	7...10
Пицца с фаршем, лахмаджун		Пекарский камень, решётка	2	310	3...5
Предварительный разогрев рекомендуется для всех продуктов.					

Инструкция по установке и эксплуатации

Внимание!

Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

Пирог подгорел сверху. Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу. Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное зна-

чение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание!

Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Для облегчения чистки вы можете снять дверь духовки (см. рис. 9).

Полностью открыть дверцу духового шкафа. Перевести крючок петли (А) из нормального положения в крайнее переднее положение, на обеих петлях. Прикрыть дверь до положения, когда крючки упрутся в край выреза в двери духового шкафа.

Потянуть дверь вверх и от себя. Когда дверь будет приподнята на достаточную высоту, аккуратно вынуть петли из гнезд в корпусе духового шкафа.

УСТАНОВКА двери производится в обратной последовательности.

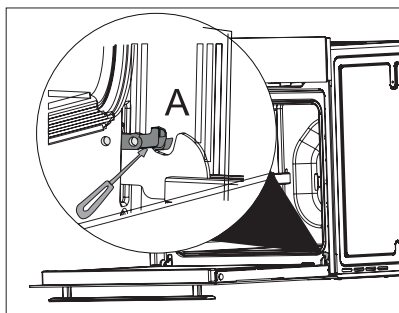


Рис. 9.

ВНИМАНИЕ:

Не трогать крючки, блокирующие дверцу, когда она снята. Не ставить большой вес на дверцу и не становиться на нее ногами. Это может поломать дверцу или поранить пользователя. Не пользоваться духовым шкафом до тех пор, пока дверца не будет правильно установлена.

Инструкция по установке и эксплуатации



Очистка паром

Перед использованием функции паровой очистки удалите все аксессуары из духовки.

1. Налейте 100 мл воды вниз духового шкафа и ещё 400 мл на противень, который следует разместить на 2-м уровне (рекомендуем использовать мягкую воду) и закройте дверцу духовки.

2. Установите режим работы духового шкафа в положение «Нижний нагрев».

3. Установите температуру духового шкафа на 70 °С и включите духовку на 30 минут.

4. Чтобы завершить процесс очистки паром, переключите ручку выбора режимов и температуры в положение «Выкл.».

5. Когда духовка достигнет безопасной температуры для работы, очистите внутреннюю поверхность духового шкафа с помощью мягкой влажной ткани.

После очистки держите дверцу открытой на 15° до полного высыхания эмалированных внутренних поверхностей духового шкафа.

Очистка стекла двери духового шкафа

Для удобства обслуживания и поддержания чистоты стекол двери духового шкафа, дверь сделана не просто съёмной, но и разборной. Для разбора двери вам не понадобится никаких дополнительных инструментов. Только аккуратное отношение к снимаемым деталям и внимательность при производстве этой операции. Разобрать дверь, сняв внутреннее стекло двери, возможно и не снимая всю дверь целиком.

Для разбора двери, установленной на духовом шкафу, откройте её наполовину. Найдите на боковых сторонах двери пластмассовые кнопки, удерживающие верхнюю заглушку двери. На рисунке 10 правая кнопка указана стрелкой.

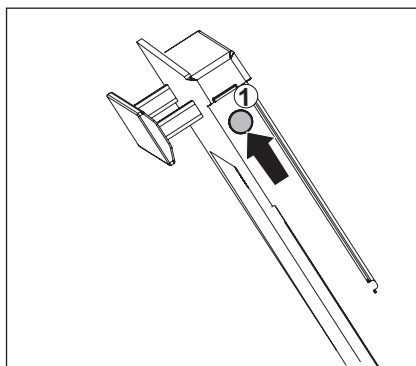


рис. 10

Нажмите на обе кнопки одновременно, до полного их утапливания в отверстиях и снимите верхнюю пластмассовую заглушку (рис. 11)

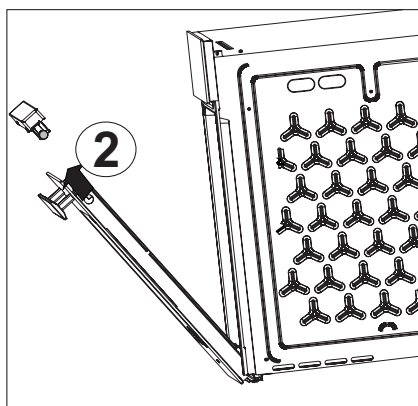


рис. 11

Инструкция по установке и эксплуатации

Возьмитесь за внутреннее стекло и потяните его на себя (вверх), освободив тем самым низ стекла из пластмассовых держателей. Снимите стекло (рис. 12).

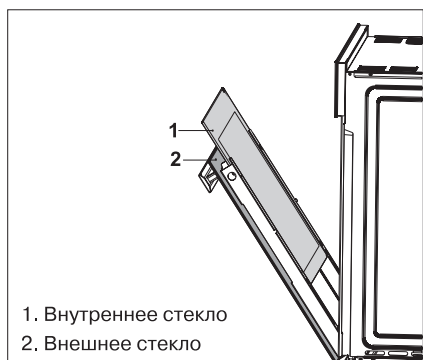


рис. 12

ВНИМАНИЕ! Пластмассовые комплектующие двери нельзя мыть в посудомоечной машине и агрессивными моющими средствами.

Сборка двери производится в обратной последовательности. При сборке двери старайтесь обращаться с пластмассовыми изделиями аккуратно. Всё собирается без лишнего усилия. Если деталь не входит легко вместо установки, значит, вы просто пытаетесь её установить не на своё место. Сборку двери советуем производить в текстильных перчатках, таким образом, на вымытых вами стёклах не останется отпечатков от рук и они дольше останутся чистыми.

ВНИМАНИЕ! Внутреннее стекло двери нельзя устанавливать в не правильном положении. Для того чтобы не было ошибки при сборке, обратите внимание на то, где на стекле находится надпись LOW-E.

При правильной установке внутреннего стекла, при закрытой двери духового шкафа, надпись должна читаться правильно LOW-E, как это показано на рис. 13.

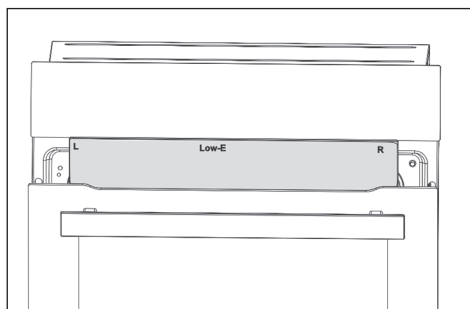


Рис. 13

Внимание! При длительной работе духового шкафа и достаточно низкой температуре на кухне, внутри двери может образовываться конденсат, который возможно будет стекать на уплотнитель двери и край полки мебельного гарнитура, на которой установлен духовой шкаф. Это нормальное явление, связанное с физическими процессами образования конденсата из-за разницы температур на поверхности внутреннего и внешнего стекла двери и не является неисправностью духового шкафа.

Для предотвращения причинения порчи кухонной мебели, следите за образованием конденсата и вовремя удаляйте его с помощью сухой ткани или губки. Обращаем ваше внимание, что при покупке мебели, у производителя мебели, можно заказать дополнительные защитные накладки на место установки духового шкафа.

Инструкция по установке и эксплуатации

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами. Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 120°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования духового шкафа.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего

встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на Рис. 8. В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 80 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 8, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 2 винтами, располагаемыми в специальных отверстиях рамы (см. рис. 14).

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

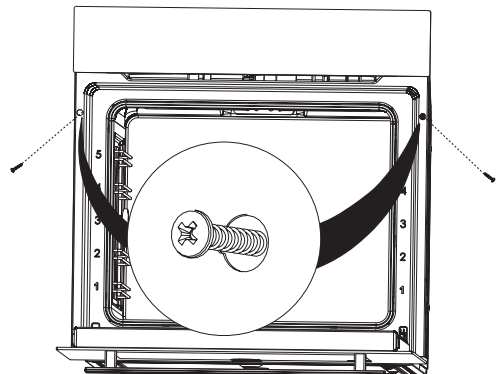


Рис. 14. Крепление духового шкафа к мебели


УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет
Образование конденсата между стеклами дверцы духового шкафа	Избыточная влажность на кухне, продуктов	Протереть низ дверцы духового шкафа от конденсата для предотвращения порчи кухонной мебели

КОДЫ ОШИБОК

Коды ошибок отображаются при возникновении состояния, препятствующего нормальной работе прибора. Духовой шкаф переключается в режим ошибки, и любая операция приготовления отменяется.

ВНИМАНИЕ! Чтобы обеспечить максимальную производительность вашего духового шкафа и избежать появления кодов ошибок, используйте духовку при температуре выше 0°C.

ВНИМАНИЕ! Режим ошибки продолжает отображаться до тех пор, пока не будет нажата кнопка возврата , **даже если ошибка устройства устранена.**

Код ошибки	Причина возникновения
Error 1	Ошибка связи между платой дисплея и основной электронной платой управления
Error 2	Обрыв цепи датчика температуры Проверить разъем датчика температуры.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Код ошибки	Причина возникновения
Error 3	Короткое замыкание датчика температуры Датчик температуры может быть неисправен. Цепь модуля питания (основная плата) может быть неисправна.
Error 4	Перегрев панели приборов (дисплея)
Error 5	Перегрев основной электронной платы управления
Error 6	Температурная ошибка дисплея Температура окружающей среды ниже или выше чем рабочая температура процессора
Error 7	Температурная ошибка основной электронной платой управления Температура окружающей среды ниже или выше чем рабочая температура процессора
Error 8	Температура нагрева внутри духового шкафа длительный период не изменяется Не работают реле управления платы Духовка не греет или не остывает
Error 11	Превышено максимальное время приготовления Время приготовления не должно превышать 10 часов

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

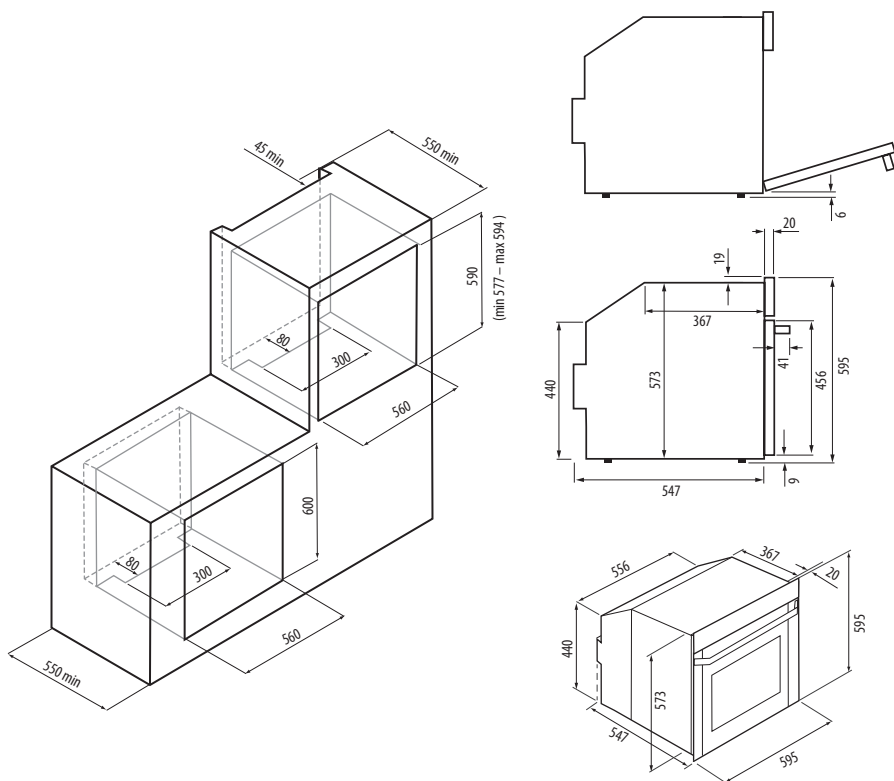


Рис. 15. Схема встраивания

Инструкция по установке и эксплуатации

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—240 В~ однофазного тока с частотой 50/60 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. Если по каким-либо причинам не хватило длины кабеля, квалифицированному специалисту разрешается заменить кабель более длинным, а не наращивать имеющийся. При выборе кабеля стоит обратить внимание на его термостойкость и соответствующее сечение.

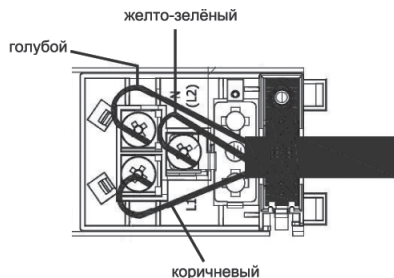


Рис. 16. Схема подключения

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа T 300°C с цоколем E14, мощностью 15 Вт.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон (рис. 17).

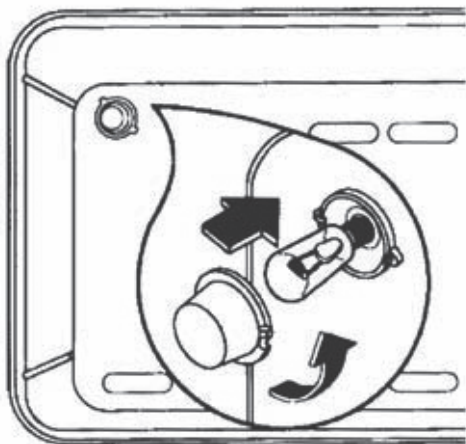


Рис. 17. Замена лампы

Инструкция по установке и эксплуатации

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциально-го ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

Для заметок