



# 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!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 2501230970002000000583 будет означать следующее:

**2501230970002000000583**



заводские идентифи- каторы	год   день производ- ства	порядковый номер за день	код модели
----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	------------

Рассматриваемая в примере варочная поверхность выпущена в 97 день 2023 года, который выпадает на 7 апреля. Дата выпуска 7 апреля 2023 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 работы духового шкафа .....	6
Цифровой таймер .....	8
Режим настройки .....	12
Рекомендации по приготовлению блюд .....	15
Аксессуары .....	18

#### **УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ**

Чистка и обслуживание духового шкафа .....	21
--	----

#### **УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА**

Инструкция по установке .....	26
Подключение к электросети .....	31
Замена лампы .....	32
Устранение мелких неисправностей .....	33

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

### 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-х 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.

Срок службы изделия составляет 7 (семь) лет. Срок службы изделия исчисляется с даты покупки или, при не возможности ее определения, с даты изготовления изделия, зашифрованной в серийном номере, находящемся на заводской этикетке изделия.

#### 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.

**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.

#### 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).

## Инструкция по установке и эксплуатации

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

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

### 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».



# 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.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

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

### Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания

Размеры элементов духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	595	595	20*
Размеры встраиваемой части	585	545	547
Размеры ниши для встраивания	600	560	550

\* 20 мм – для стеклянных лицевых панелей

**Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, максимальная общая потребляемая мощность, Вт**

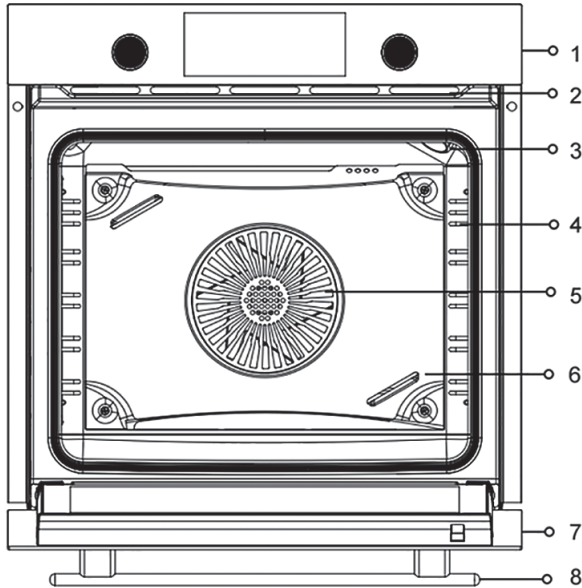
**Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.**

**Класс энергоэффективности: A**

**Класс защиты: 1**

Элемент	NERO max 60 BL/BL
Лампа освещения духовки	25
Гриль	2450
Верхний нагревательный элемент	1100
Нижний нагревательный элемент	1200
Кольцевой нагревательный элемент	2000

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА <sup>1)</sup>



1. Панель управлением функция духового шкафа
2. Вентиляционные отверстия<sup>2)</sup>
3. Плафон внутреннего освещения духового шкафа<sup>3)</sup>
4. Направляющие с уровнями размещения противней и решётки приготовления<sup>4)</sup>
5. Конвектор
6. Защита конвектора<sup>5)</sup>
7. Дверца духового шкафа
8. Ручка дверцы духового шкафа

<sup>1)</sup> Рисунок духового шкафа приведён для примера, реально изображение приобретённой вами модели может отличаться от представленной на рисунке.

<sup>2)</sup> Могут быть открытого/закрытого типа, в зависимости от вашей модели.

<sup>3)</sup> В зависимости от модели может находиться в других местах внутреннего пространства

<sup>4)</sup> В зависимости от вашей модели, направляющие могут быть разные. Решётки на рисунке размещены только в качестве примера

<sup>5)</sup> В зависимости от модели, защита конвектора может отсутствовать. Например, в моделях без конвектора.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

#### NERO max 60 BL/BL



1. Индикатор работы духового шкафа. В выключенном состоянии появляется надпись OFF.
2. Режимы работы духового шкафа. Выбранный режим приготовления отображается красным цветом.



3. Переключатель режимов работы духового шкафа.
4. Цифровой таймер.
5. Регулятор значений таймера. Поворот ручки в сторону + или – увеличивает или уменьшает значение.

**Внимание!**  
**НАПОМИНАЕМ**, если хотя бы один из переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «**ВЫКЛЮЧЕНО**» ваш духовой шкаф **НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!**

Для выключения духового шкафа переведите все ручки управления в нулевое положение «0». На электронном таймере, отключите время приготовления и напоминания, если они были запрограммированы ранее.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В зависимости от выбранной модели духового шкафа, вам могут быть доступны следующие режимы работы:

	<p>Верхний и нижний нагрев с конвекцией</p>	<p>Работает конвектор, верхний и нижний тэны. Этот режим удобен для приготовления таких продуктов, как мясо, торты, печенье. С помощью конвектора тепло равномерно распределяется во внутреннем пространстве.</p>
	<p>Верхний и нижний нагрев</p>	<p>Работают верхний и нижний тэны. Продукты нагреваются одновременно снизу и сверху. Это удобно для приготовления таких блюд, как торты, пирожные, пироги и другая выпечка.</p>



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

	Гриль с конвекцией	Работает нагревательный элемент гриля и конвектор. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Это удобно для приготовления крупногабаритных мясных блюд.
	Гриль	Работает нагревательный элемент гриля. Режим удобен для приготовления на гриле и жарки больших и средних порционных блюд. Гриль нагревает всю площадь под нагревателем.
	Малый гриль с конвекцией*	Работает нагревательный элемент малого гриля и конвектор. Вы можете готовить блюда, которые требуют длительного приготовления, при этом экономя энергию. Продолжительность приготовления больше, чем у других режимов. Этот режим является самым высоким по энергоэффективности. Не рекомендуется для дрожжевой выпечки.
	3D конвекция	Работает кольцевой нагревательный элемент и конвектор. Ваши блюда готовятся равномерно горячим воздухом с помощью конвектора.
	3D конвекция с нижним нагревом	Работает кольцевой нагревательный элемент конвектор и тэн нижнего нагрева. Этот режим очень удобен для приготовления пиццы.
	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. Также используйте этот режим для очистки паром.
	Размораживание	Конвектор заставляет циркулировать воздух вокруг и размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.
	Подсветка внутреннего пространства духового шкафа	Лампа освещает внутреннее пространство духового шкафа. Когда вы переключите режим в положение освещения, тэны и вентилятор работать не будут. Подсветка работает всё время, пока работает духовой шкаф.

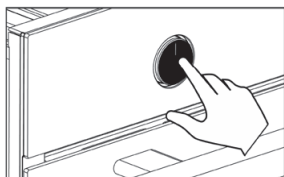
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.

\* На основе данного режима указывается соответствующее значение расхода энергии в режиме приготовления с конвекцией. Проведенные испытания были основаны на стандарте TS EN 60350 и постановлении (Комиссии ЕС) № 66/2014.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

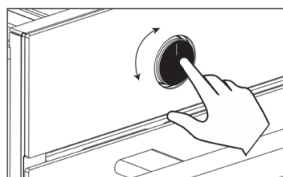
## Инструкция по установке и эксплуатации

### Использование поворотного-утапливаемого переключателя



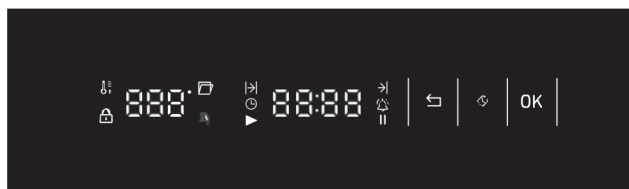
В моделях с поворотно-утапливаемыми переключателями, ручка управления должна быть выдвинута для того чтобы сменить настройку.

• Для этого, нажмите на нее в середине, как показано на рисунке.



• Выберите необходимое значение, на выдвинутой ручке и опять нажав на её середину, задвиньте.

### ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР



	Продолжить действие		Пауза
	Индикатор продолжительности приготовления		Назад
	Индикатор окончания приготовления		Выбор значения
	Индикатор часов		Увеличение значения
	Индикатор настройки		Уменьшение значения
	Индикатор блокировки		Индикатор температуры

## Инструкция по установке и эксплуатации

### НАСТРОЙКА ЧАСОВ

**Внимание!** Перед использованием духового шкафа, необходимо обязательно установить текущее время.

После подключения питания все индикаторы загораются на 3 секунды. На экране появляется **12:00**.




Время можно изменить, повернув ручку регулятора **-/+**.

После установки времени, для фиксации выбора необходимо нажать на **OK**.

Если в течение 5 секунд не нажать на **OK**, то на экране отображается время суток.


Если на устройстве установлена программа приготовления, время суток настроить невозможно.

В этом случае, для того чтобы внести изменения, сначала отмените данную программу, удерживая кнопку  нажатой. Затем войдите в «Режим настройки часов» и установите время суток.

**Внимание!** В случае отключения электроэнергии, время суток отменяется, и настройки следует произвести повторно.


### РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выберите режим приготовления. Вам будет автоматически предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, вы можете

увеличить или уменьшить её значение, повернув ручку  **-/+**.

После установки температуры подтвердите выбор кнопкой **OK**. Если вы не предпримете никаких действий в течение 5 секунд после выбора температуры, настройки подтвердятся автоматически. (Пример: 12:00) Экран выглядит следующим образом:



Когда температура достигнет нужного градуса, индикатор  станет красным.

### ПАУЗА ||

Вы можете временно остановить приготовление нажатием и удержанием кнопки в течение длительного времени. Экран будет выглядеть так, как показано ниже:



Нажмите кнопку  повторно, чтобы продолжить приготовление.



### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После выбора соответствующего режима приготовления, приготовление начинается после предварительной

## Инструкция по установке и эксплуатации

установки температуры и времени приготовления.



Нажмите на кнопку . Установите желаемое время приготовления, поворачивая ручку регулятора  $-/+$  . (Пример: 40 минут).



Начните приготовление, подтвердив нажатием кнопки **OK**.

Время, установленное на экране, начнёт обратный отсчет




По истечении установленного времени на экране появится **00:00 II**, затем начнёт мигать индикатор **00:00** и в течение 1 минуты звучит звуковой сигнал.

Нажмите кнопку **OK**, чтобы отключить предупреждение. После его выключения на экране отобразится время суток и температура.

Чтобы закончить приготовление раньше установленного времени и отменить выбранное время, поверните ручку режима приготовления **P** в нулевое положение (выключено). После отмены программы на экране появляется время суток.

### Установка времени окончания приготовления с отсрочкой начала приготовления

Данная программа используется для отсрочки приготовления. Вы можете выбрать точное время приготовления блюда и время, в которое приготовление должно быть завершено. Приготовление начнётся после задержки и закончится в установленное время автоматически.

Выберите режим приготовления, который хотите использовать для приготовления еды. Автоматически будет предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, поверните ручку   $-/+$ , для увеличения или уменьшения значения температуры

Время суток

Время приготовления




Время приготовления



## Инструкция по установке и эксплуатации

Нажмите на кнопку , чтобы ввести время окончания приготовления.

Установите время, поворачивая ручку   $-/+$ .

Время окончания приготовления



После выбора времени окончания приготовления появится данный экран





Экран начала приготовления



Экран завершения приготовления



### Настройка таймера предупреждения (будильник)


Держите индикатор  нажатым в течение 3 секунд. Загорится индикатор , после чего начнет мигать показатель

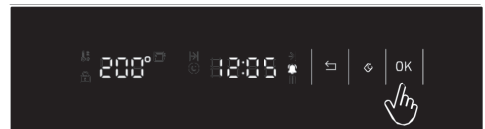
времени суток. Поверните ручку  $-/+$ , для настройки нужного времени.



После выбора времени на дисплее появится время суток. По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 30 секунд, после чего значок будильника погаснет. Выключить звуковой сигнал можно, нажав кнопку **OK**.

### Настройка сигнала во время готовки

Пока на экране отображается запрограммированное приготовление, нажмите на кнопку . Появляется время суток. Введите желаемое время и подтвердите кнопкой **OK**.





## Инструкция по установке и эксплуатации

### БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Активировав функцию блокировки, можно предотвратить вмешательство в управление функциями духового шкафа. Для блокировки управления нажмите и удерживайте кнопку **OK**, чтобы войти в экран меню. Установите для параметра **OFF** значение On и подтвердите выбор, нажав на **OK**.





### Разблокировка управления

Нажмите на кнопку  в течение некоторого времени, после чего с экрана должен исчезнуть символ . Таким образом панель управления будет разблокирована.

### РЕЖИМ НАСТРОЙКИ



Для внесения настроек не должно быть запрограммировано приготовление пищи. На экране должно гореть время суток.

#### Настройка тона кнопок

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте кнопку **OK**. На экране появится символ . Поверните ручку  **-/+** и перейдите в меню **ton**.



При помощи **-/+** выберите нужный уровень тона и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

#### Настройка звукового сигнала (SoU)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится символ . При помощи ручки  **-/+** перейдите к меню **SoU**. При помощи **-/+** выберите нужный уровень и подтвердите выбор кнопкой **OK**.





#### Настройка времени (Hr)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится символ . При помощи ручки  **-/+** перейдите к меню **Hr**. При помощи **-/+** выберите нужный уровень и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

## Инструкция по установке и эксплуатации



### Настройка яркости дисплея (bri)

Чтобы войти в меню нажмите и удерживайте нажатой кнопку **OK**. На экране появится символ . При помощи ручки   $-/+$  перейдите к меню **bri**.

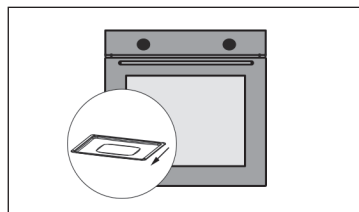
При помощи  $-/+$  выберите нужный уровень и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



### Первое включение духового шкафа

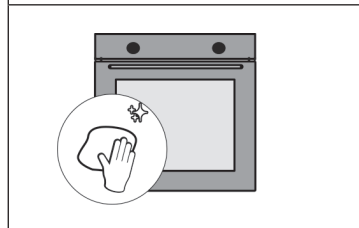
После сборки, для хранения и транспортировки, нагревательные элементы духового шкафа консервируются, покрываются технической смазкой. По-

этому, перед использованием, духовой шкаф следует прокалить. Для этого сделайте следующее:



Снимите рекламные этикетки, остатки упаковки и выньте все аксессуары из духового шкафа.

( Этикетку с названием и серийным номером снимать запрещено)

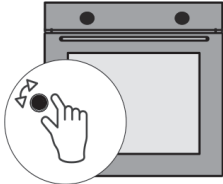

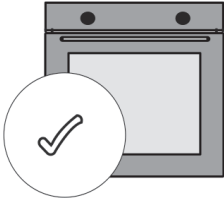


Протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой и вытрите поверхности насухо.

Внимательно ознакомьтесь с лавой «Чистка и обслуживание духового шкафа», где можно узнать дополнительную информацию по очистке и обслуживанию.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

	<p>Включите духовой шкаф в режиме  верхний и нижний нагрев, выставив значение температуры нагрева на 200°, а время на значение не менее 30 минут</p> <p>( Впервые минуты разогрева, из шкафа может пойти запах обжигаемого консерванта, поэтому советуем включить кухонную вытяжку или приоткрыть окно)</p>
	<p>Вы должны быть осторожны, открывая дверцу духовки потому что после нагревания может образоваться пар. Протрите остывший духовой шкаф чистой мягкой тканью. Поместите внутрь аксессуары.</p> <p>Ваш духовой шкаф готов к использованию.</p>

**Внимание!** Во время первого включения, поверхности нагреваются сильнее, чем обычно. По этой причине не следует дотрагиваться до духового шкафа и подпускать к нему детей.

### Ежедневное использование

Для того чтобы начать процесс приготовления, выберите необходимый режим и с помощью ручки регулятора задайте подходящую для блюда температуру (см. «Рекомендации по приготовлению блюд»).

- Разогрейте духовой шкаф, если требуется предварительный разогрев.
- По окончании процесса приготовления откройте дверь духового шкафа и оставьте его остывать.

После того как приготовление блюда закончится, переведите ручки выбора режима работы и регулятора температуры в выключенное положение.










### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

В таблице ниже представлена подробная информация о продуктах, процесс приготовления которых мы протестировали в наших лабораториях и для которых нами были определены соответствующие технологические параметры. Длительность приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети питания, характера и количества приго-










товляемых продуктов, а также температуры. Вы можете экспериментировать и изменять значения для достижения того или иного результата в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. Самый нижний уровень духового шкафа, на который возможна установка противня или решетки — 1-й уровень.

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 минут

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Пирог на противне	Стандартный противень		2—3	170	25...30
			3	170	20...25
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	25...30
			2	180	35...40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Небольшие пирожные	Стандартный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1—5	160	30...35









# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ



## Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
Выпечка из слоеного теста	Стандартный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Стандартный противень		2	200	10...15
			2	200—220	10...15
Выпечка	Стандартный противень		2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклоянная форма на решётке, прямоугольной формы		2	190	20...25

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Куриные окорочка	Стандартный противень		2—3	220	50...55
			2—3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2—3	На MAX – 30 мин, затем 60 мин – 190	90...95
			2—3	На MAX – 25 мин, затем 50 мин – 190	75...80
			3	На MAX – 25 мин, затем 45 мин – 200	75...80
Антрекот	Стандартный противень		3	На MAX – 25 мин, затем 20 мин – 190	45...50
Бисквитное пирожное	Стандартный противень		3	190	7...10
	Стандартный противень Глубокий противень		1—5	190	8...13

(2) Для моделей духовых шкафов, у которых отсутствует режим 3D конвекции  , рекомендуем заменять его в рецептах на режим Верхний и нижний нагрев с конвекцией  .

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Приготовление на гриле

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 минут

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Длительность приготовления (мин)
Каре ягненка	Решётка		4...5	MAX	25..30
Курица кусками	Решётка		4...5	MAX	25...30
Рыба	Решётка		4...5	MAX	20...25
Сэндвич из буханки	Решётка		4...5	MAX	1...3

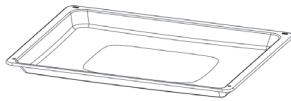

### АКСЕССУАРЫ

Духовые шкафы могут комплектоваться различными дополнительными принадлежностями в зависимости от модели.

Представленные в данной инструкции дополнительные принадлежности могут

отсутствовать в приобретенном вами изделии.

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

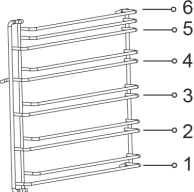
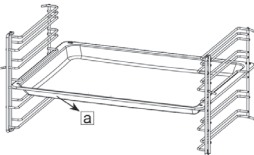
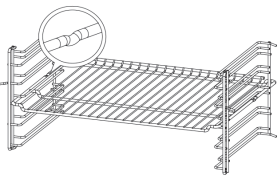
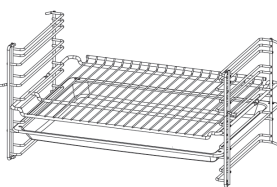
	<b>Стандартный противень</b> Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.
	<b>Решетка</b> Предназначена для размещения на ней форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

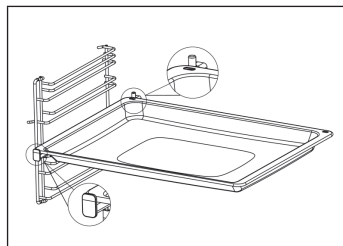
## Инструкция по установке и эксплуатации

	<p><b>Глубокий противень</b> Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.</p>
	<p><b>Телескопические направляющие</b> Телескопические направляющие позволяют полностью извлекать из духового шкафа противень или решетку. Вы можете очень просто контролировать процесс приготовления блюда, перемещая противень или проволочную решетку.</p>

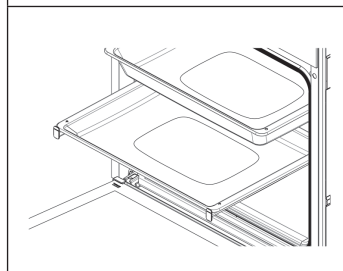
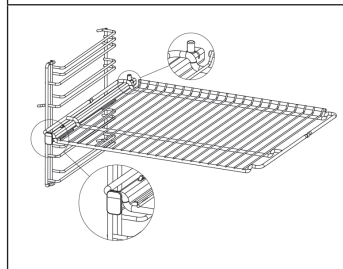
## Использование аксессуаров

	<p>Некоторые модели имеют боковые поддерживающие решётки и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.</p>
	<p>Противень или решетку следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери духового шкафа.</p>
	<p>На проволочных направляющих решёток имеются углубления, которые предотвращают падение с них противня или решетки и обеспечивают безопасное размещение.</p>
	<p>Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.</p>

### Использование телескопических направляющих



Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или решетку. Аксессуар должен располагаться между передним и задним выступами телескопических направляющих.



Если вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью телескопических направляющих.



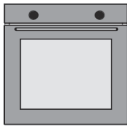
# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Регулярное выполнение технического обслуживания и чистки способствует продлению срока службы прибора. Для упрощения чистки дверь, стекла и направляющие могут быть сняты.


 <p>Рекомендации по чистке</p>	Не используйте для очистки внутренних и передних частей, противней и других деталей прибора абразивный инструмент например, ножи или щетки, поскольку это может привести к образованию царапин и другим повреждениям поверхностей. Для чистки и протирания поверхностей прибора используйте теплую воду мыло и мягкие тканевые салфетки.
 <p>Очистка аксессуаров</p>	Тщательно очищайте и протирайте насухо дополнительные принадлежности после каждого их использования. Мытье аксессуаров в посудомоечной машине не допускается.
 <p>Ежедневное использование</p>	Прибор следует тщательно очищать после использования. Остатки еды и масла могут стать причиной пожара.

### Очистка паром

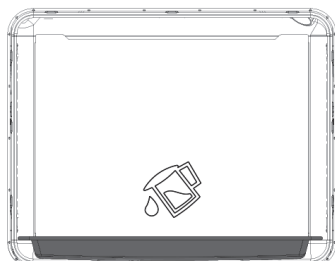
Для упрощения очистки загрязнения могут быть предварительно размягчены по окончании процесса приготовления блюда.

Извлеките из духового шкафа все аксессуары (в том числе, при наличии, боковые решётки).

Установите один противень на самое нижнее основание, добавьте в противень немного воды, выберите режим нижнего

нагрева  и включите печь на 20 минут при температуре 100 °С.

По окончании работы протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной тканевой салфеткой или губкой.



# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Снятие двери духового шкафа

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа	
Шаг 2	Нажмите на фиксаторы петель в направлении стрелки и разблокируйте их	
Шаг 3	Закрывайте дверь духового шкафа до тех пор, пока она не станет располагаться параллельно фиксаторам петель. Потяните ее наружу в направлении стрелки	

### Установка двери духового шкафа

Шаг 4	Вставьте дверь духового шкафа в петли в направлении, указанном стрелкой	
Шаг 5	Полностью откройте дверь духового шкафа и переведите фиксаторы петель в закрытое положение в направлении стрелки. Закройте дверь духового шкафа	



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Снятие стекол двери духового шкафа

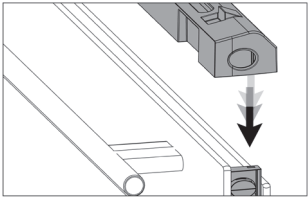
Количество стекол, установленных в двери духового шкафа, может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверь духового шкафа наполовину	
Шаг 2	Нажмите на верхнюю пластиковую секцию с правой и левой сторон и потяните ее вверх	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннее стекло, затем среднее стекло наружу в направлении, указанном стрелкой	

### Установка стекол двери духового шкафа

Шаг 4	Откройте дверь духового шкафа наполовину и вставьте сначала промежуточное стекло, а затем внутреннее стекло в направлении, указанном стрелкой	
Шаг 5	Убедитесь в том, что стекло правильно вставлено в корпус боковой пластиковой секции	

## Инструкция по установке и эксплуатации

<p>Шаг 6</p>	<p>Установите верхнюю пластиковую секцию, при этом должен раздаваться звук щелчка, а затем закройте дверь прибора</p>	
--------------	---	--

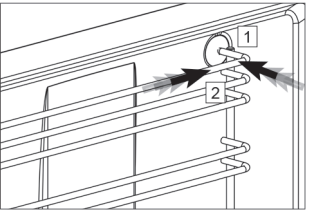
### Снятие боковых направляющих решёток

**Внимание!** Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения. Порядок

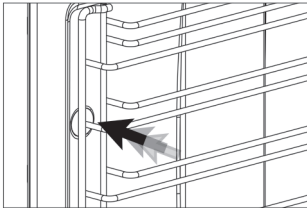
очистки боковых стенок духового шкафа может изменяться в зависимости от модели прибора. Приобретенный вами прибор может быть не оснащен этой принадлежностью.

<p>Шаг 1</p>	<p>Сначала осторожно снимите направляющую с переднего крючка, поднимите в направлении стрелки (1) и снимите (2)</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>После этого вытяните направляющую целиком в направлении стрелки</p>	

### Установка боковых направляющих решёток

<p>Шаг 3</p>	<p>Выровняйте направляющие по центру и сначала установите задний крючок (1), а затем надавите на него (2)</p>	
--------------	---	---

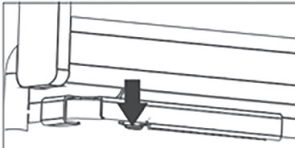
## Инструкция по установке и эксплуатации

Шаг 4	Затем надавите на передний крючок. При этом направляющая будет зафиксирована.	
-------	---	--

### Снятие и установка телескопических направляющих

Если ваша модель духового шкафа имеет в комплектации телескопические направляющие, то их также следует снимать при очистке или обслуживании духового шкафа.

**Внимание! Направляющие могут быть горячими. Во избежание ожогов не допускается прикасаться к горячим направляющим. Перед снятием необходимо дождаться их охлаждения.**

Телескопические направляющие крепятся к боковым решёткам, поэтому их проще всего снять вместе с решётками	См. Снятие, установка боковых направляющих решёток
<p>Чтобы снять телескопические направляющие с боковой решётки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Нажмите на рычаги фиксаторов находящиеся снизу телескопических направляющих в передней и задней части, и снимите их с проволочной направляющей.</li> <li>– Установка производится в обратной последовательности</li> </ul>	

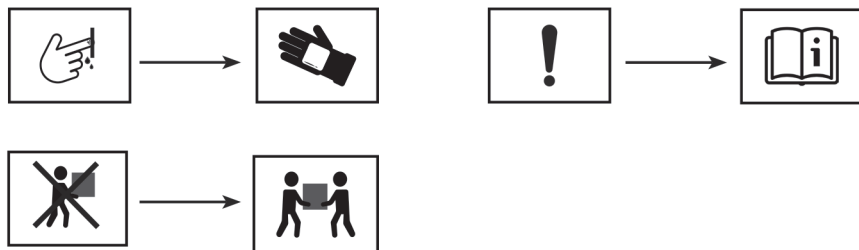
### Внимание!

**Телескопические направляющие запрещено мыть в посудомоечной машине и смазывать их.**

# ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

## Инструкция по установке и эксплуатации

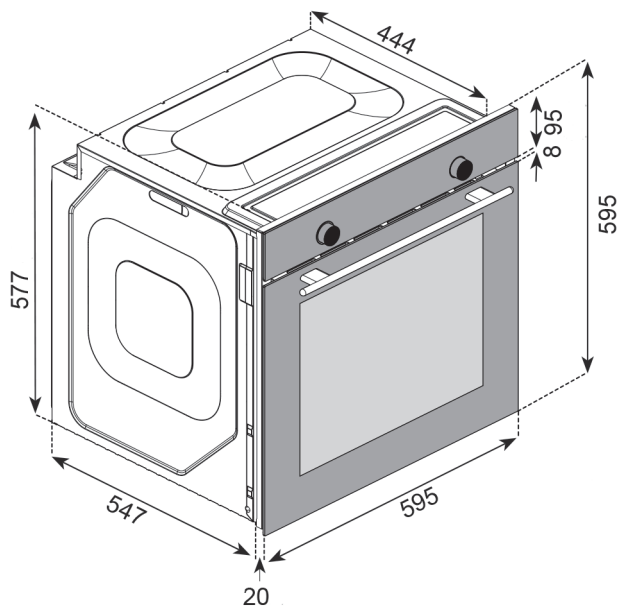
### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



### Размеры духового шкафа

Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

Рис. 1



Толщина стеклянной панели 20 мм

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Установка под столешницу

– Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 2.

– В задней части кухонного модуля необходимо оставить свободное пространство, указанное на рисунке 2, для обеспечения необходимой вентиляции.

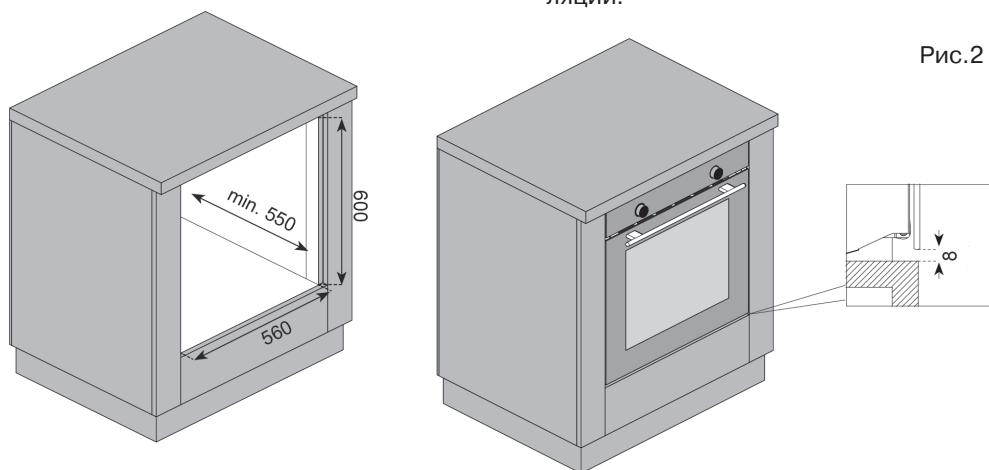


Рис.2

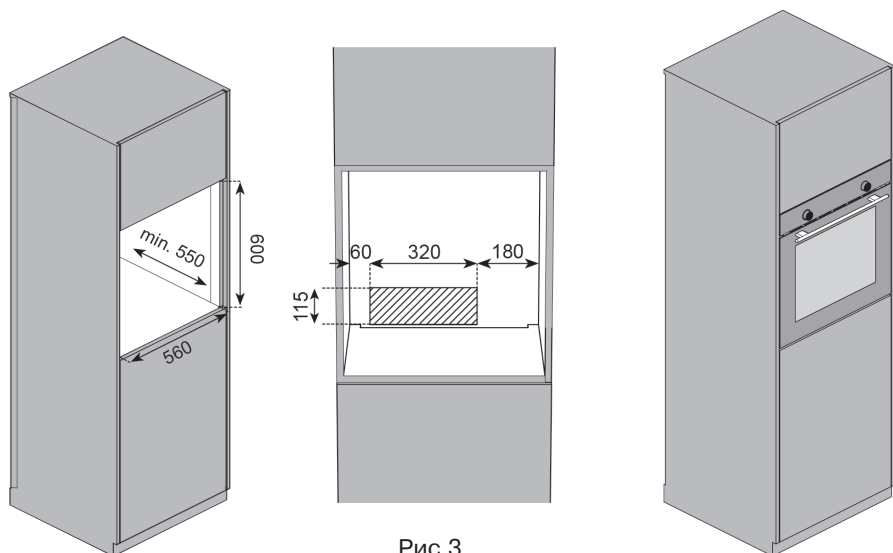


Рис.3

## Инструкция по установке и эксплуатации

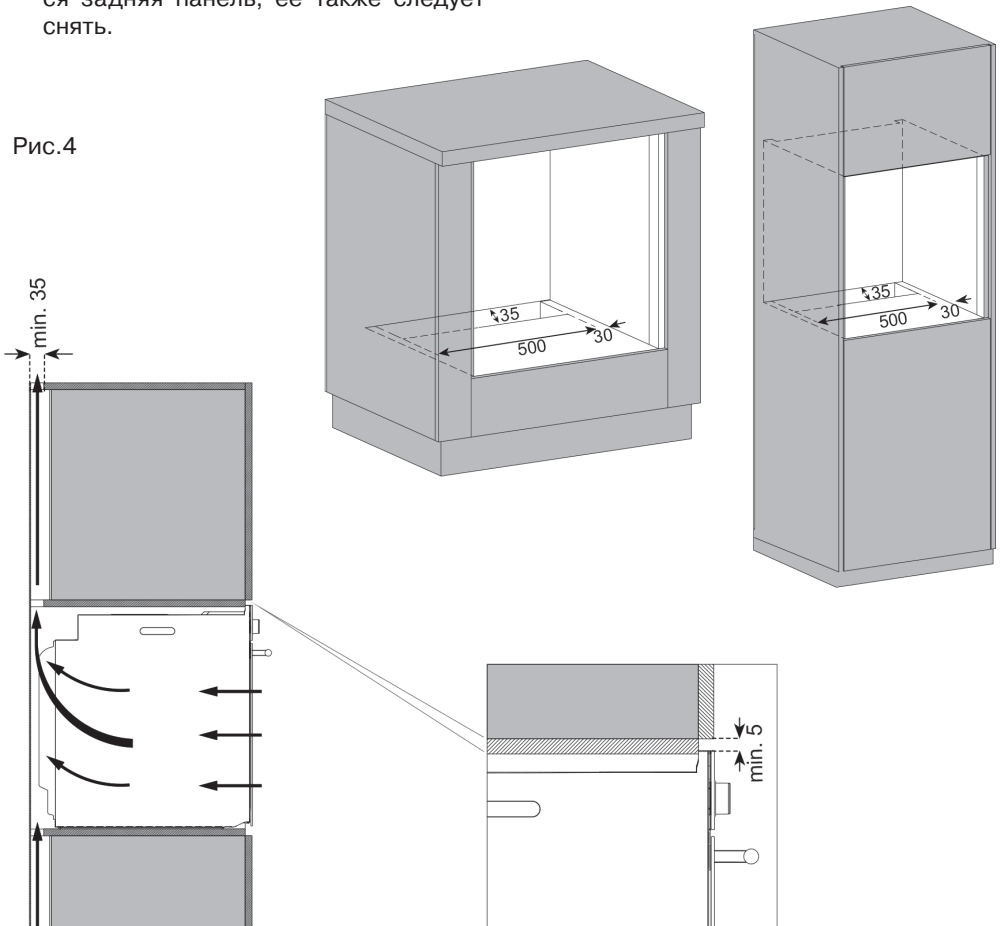
### Установка в колонну

- Размеры кухонного модуля должны соответствовать данным, указанным на рисунке 3.
- В задней части кухонного модуля необходимо оставить указанное на рисунке свободное пространство для обеспечения необходимой вентиляции.
- Кроме того, если в колонне имеется задняя панель, ее также следует снять.

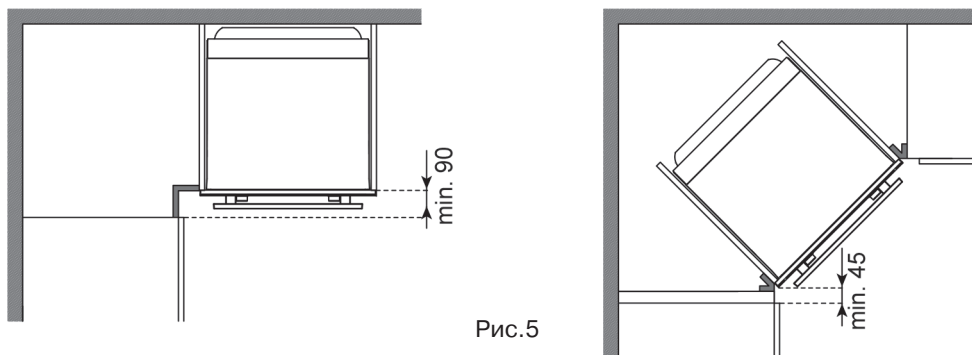
### Вентиляция

Для повышения эффективности работы вашего духового шкафа необходимо обеспечить поступление холодного воздуха в достаточном количестве. Необходимо оставить соответствующее свободное пространство с учетом размеров, указанных на рисунке 4.

Рис.4



## Инструкция по установке и эксплуатации



### Установка в углу

Установка должна быть выполнена с учетом указанных размеров и соответствовать данным, приведенным на рисунке 5, что необходимо для обеспечения возможности свободного открытия двери прибора.

### Крепление прибора

- Выровняйте прибор по центру и полностью задвиньте его в кухонный модуль.
- Не следует размещать кабель питания под духовым шкафом, а также прокла-

дывать его между духовым шкафом и частями кухонного гарнитура.

- Откройте дверь духового шкафа.
- Закрепите прибор с помощью прилагаемых винтов.
- Для крепления прибора используйте отверстия, показанные на рисунке 6.
- Убедитесь в том, что духовой шкаф надежно закреплен. В противном случае существует опасность его опрокидывания во время использования.

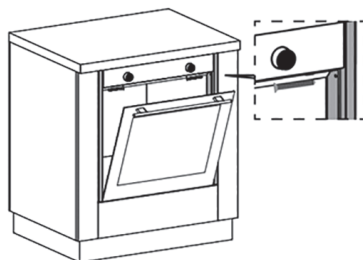


Рис.6

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Заключительные проверки

После завершения установки включите подачу электропитания.

Прочитайте инструкцию по эксплуатации прибора.

### Извлечение прибора

- Отключите подачу электропитания.
- Выкрутите крепежные винты.
- Приподнимите прибор и вытяните его на себя. Для выполнения этой операции следует привлекать не менее двух человек.

### Порядок переноски прибора при последующем его перемещении на другое место

Сохраните коробку в которую был упакован прибор. В случае отсутствия упаковочной коробки, плотно оберните воздушно-пузырчатой пленкой или толстым картоном и заклейте скотчем.

Если внутри находятся дополнительные принадлежности, подложите картонку по размеру двери духового шкафа, чтобы случайно не повредить ее.

Заклейте дверь скотчем, чтобы предотвратить ее открытие.

**Внимание!** Не допускается поднимать духовой шкаф, удерживая его за ручку или дверь.

**Внимание!** Не кладите никакие предметы сверху духового шкафа, переносите его в строго вертикальном положении.

### Важные предупреждения

Проверьте соответствие кабелей питания электрическим характеристикам прибора. При обнаружении каких-либо отклонений вызовите специалиста и попросите его выполнить необходимые подготовительные работы.

При установке прибора в соответствии с требованиями инструкции по установке вам будет обеспечено безопасное использование прибора. Лицо, которое осуществляет установку прибора, несет ответственность за все неисправности, которые могут возникнуть в результате неправильной установки.

**Внимание!** Заказчик несет ответственность за подготовку места, в котором будет произведена установка прибора, а также подключение к источнику электропитания.

**Внимание!** Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неполадки/нарушения в работе, которые могут возникнуть вследствие выполнения действий лицами, которые не имеют соответствующих полномочий, в таких случаях гарантия будет считаться недействительной.

- После вскрытия упаковки следует провести проверку прибора. В случае обнаружения каких-либо повреждений установка прибора не допускается.
- Компоненты могут иметь острые края, поэтому перед выполнением работ по установке следует надевать защитные перчатки.
- Установка прибора должна быть осуществлена в соответствии с правилами, регулирующими порядок электро- и газоснабжения, а также требованиями местных стандартов.
- Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.
- Кухонные модули должны находиться на одном уровне с прибором и быть надежно зафиксированными.
- Не допускается установка прибора за



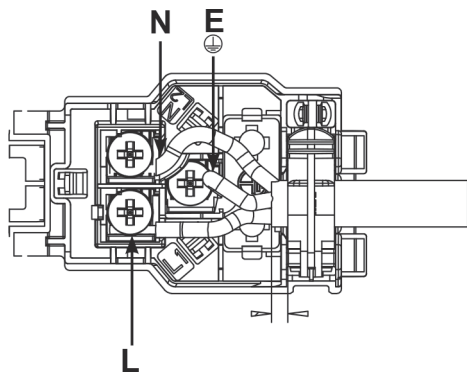
## Инструкция по установке и эксплуатации

декоративные панели или внутрь закрытой мебели. При нарушении этого требования существует опасность перегрева.

- Кухонные модули, в которые будет осуществляться установка, должны быть изготовлены из прочного материала, выдерживающего температуру не менее 100 °С.
- Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильником, поскольку воздействие высокой температуры может отрицательно сказаться на работе охлаждающего оборудования.

### Подключение к электросети и безопасность

**Внимание!** На время выполнения работ по установке, прибор должен быть отключен от электросети. Не допускается включать его до окончания процесса установки.



Проводник заземления = E желто-зеленый

Нейтральный проводник = N синий

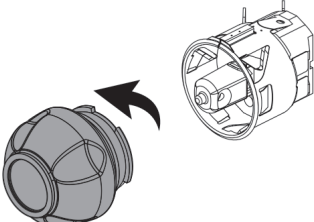
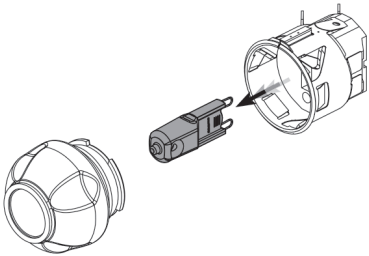
Фазный проводник = L коричневый

- Прибор должен быть правильно установлен уполномоченным техническим специалистом в соответствии с указанными инструкциями.
- Не допускается прокладывать соединительные кабели таким образом, чтобы они соприкасались с горячими поверхностями. Расплавление изоляции кабеля может привести к короткому замыканию или пожару
- Поврежденные кабели должны быть заменены электриком.
- Прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с требованиями действующих норм и правил. При отсутствии подходящей розетки необходимо вызвать электрика, который должен проверить электрическое подключение и привести его в соответствии с требованиями.
- Розетка, к которой производится подключение, должна быть заземлена.
- Компания не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен вследствие использования для подключения прибора незаземленных розеток.
- Если прибор комплектуется кабелем и вилкой, электрическое подключение осуществляется путем подсоединения прибора к заземленной розетке.
- Если прибор укомплектован кабелем, но у него отсутствует вилка, подключение должно быть выполнено специалистом соответствующим образом.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Замена лампы подсветки духового шкафа

**Внимание!** В связи с опасностью поражения электрическим током перед заменой лампы подсветки убедитесь в том, что питание духового шкафа отключено. Если лампа горячая, дождитесь ее охлаждения.

Шаг 1	Полностью откройте дверь духового шкафа.	
Шаг 2	Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки и снимите его.	
Шаг 3	Извлеките лампу подсветки духового шкафа в направлении стрелки и замените ее. Установите стеклянный плафон на место.	

### УСТРАНИЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Рекомендации
Прибор не работает	Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку
	Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями.
	Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку
При работе духовки из нее идет пар	Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью
При нагревании и остывании прибора металл издает звуки	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности
Духовка не нагревается	Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители
	Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки
	Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры
В духовке не горит свет	Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители
	Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр.

**Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно!**

**Для заметок**