

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 **KRN241215OE0960001** будет означать следующее:

KRN 241215 OE096 0001



торговая
марка

год месяц день
производства

код
модели

номер
в партии

Рассматриваемый в примере духовой шкаф выпущен в 15 декабря 2024 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	7
Механический таймер	8
Электронный таймер	9
Пульт с сенсорным управлением	12
Первое включение духового шкафа	20
Аксессуары	21

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Чистка и обслуживание духового шкафа	24
--	----

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Инструкция по установке	26
Подключение к электросети	28
Замена лампы	29
Устранение мелких неисправностей	30

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

TM KRONAsteel

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

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	23
Размеры встраиваемой части	577	555	545
Размеры ниши для встраивания	600	558	мин. 550

Объем духового шкафа – 72 л

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

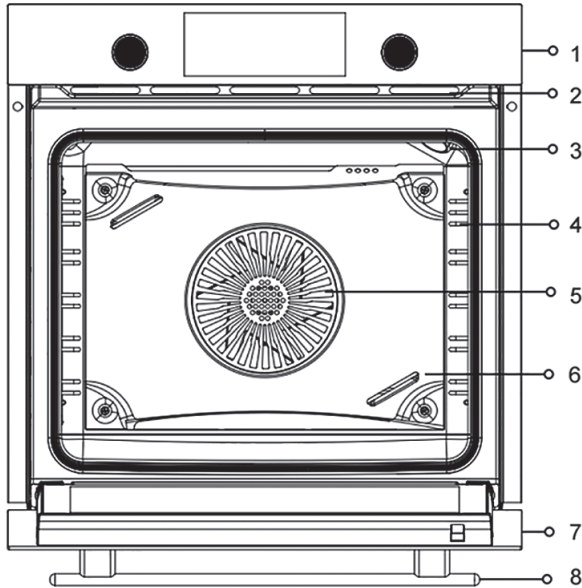
Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: A

Класс защиты: 1

Потребители	VOLLMOND 60	VOLLMOND opti 60	VOLLMOND max 60
Лампа освещения	15 Вт		
Мотор охлаждения	15 Вт		
Верхний нагревательный элемент	900 Вт	900 Вт	900 Вт
Нижний нагревательный элемент	900 Вт	900 Вт	900 Вт
Нагревательный элемент гриля	–	1200 Вт	1200 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	–	–	2000 Вт
Мотор конвектора	–	15 Вт	15 Вт
Максимальная потребляемая мощность	1800 Вт	1850 Вт	2900 Вт

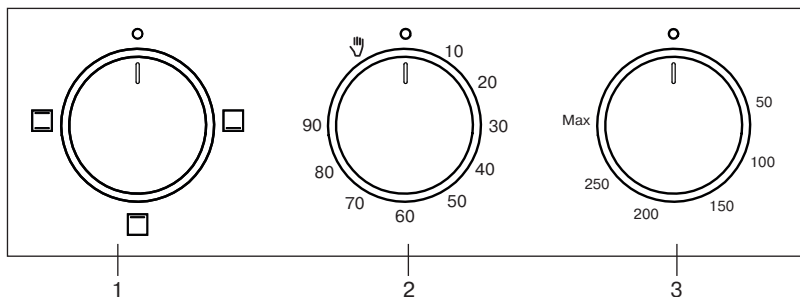
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА ¹⁾



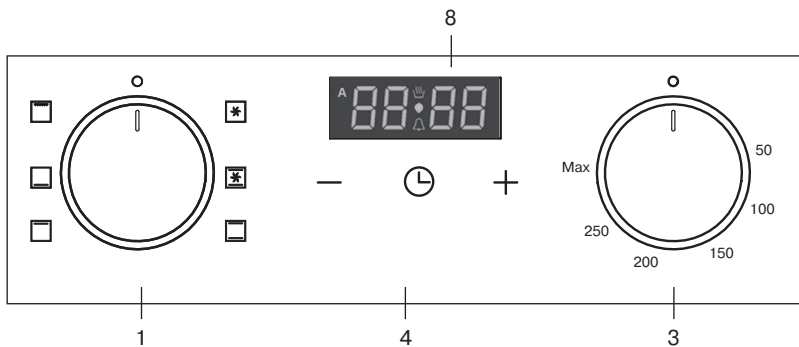
1. Панель управлением функция духового шкафа
 2. Вентиляционные отверстия²⁾
 3. Плафон внутреннего освещения духового шкафа³⁾
 4. Направляющие с уровнями размещения противней и решётки приготовления⁴⁾
 5. Конвектор
 6. Защита конвектора⁵⁾
 7. Дверца духового шкафа
 8. Ручка дверцы духового шкафа
- ¹⁾ Рисунок духового шкафа приведён для примера, реально изображение приобретённой вами модели может отличаться от представленной на рисунке.
- ²⁾ Могут быть открытого/закрытого типа, в зависимости от вашей модели.
- ³⁾ В зависимости от модели может находиться в других местах внутреннего пространства
- ⁴⁾ В зависимости от вашей модели, направляющие могут быть разные. Решётки на рисунке размещены только в качестве примера
- ⁵⁾ В зависимости от модели, защита конвектора может отсутствовать. Например, в моделях без конвектора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

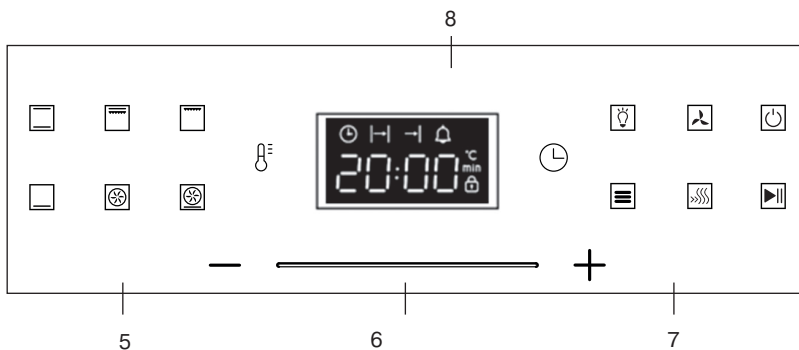
Механическое управление



Управление с электронным таймером



Сенсорное управление



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации








1. Поворотно-нажимной переключатель режимов работы духового шкафа.
2. Поворотно-нажимной переключатель механического Таймера.
3. Поворотно-нажимной переключатель выбора температуры приготовления
4. Электронный Таймер.
5. Режимы работы духового шкафа.
6. Регулировка.
7. Дополнительные функции.
8. Дисплей.

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.


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

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

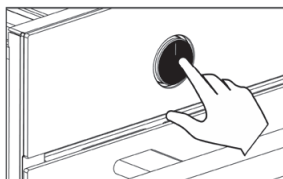
В зависимости от выбранной модели духового шкафа, вам могут быть доступны следующие режимы работы:

	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	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.
	Верхний и нижний нагрев	Работают верхний и нижний тэны. Продукты нагреваются одновременно снизу и сверху. Это удобно для приготовления таких блюд, как торты, пирожные, пироги и другая выпечка.
	Верхний нагрев	Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для тонкой выпечки.
	Большой гриль	Работает гриль и верхний нагревательный элемент. Подходит для приготовления мяса на гриле большого и среднего размера, а также для поджаривания тостов и хлеба.
	Малый гриль	Работает только нагревательный элемент гриля. Этот режим служит для приготовления продуктов малой толщины (стейков, шницелей, рыбы, тостов и др.) в небольших количествах. Их следует размещать в середине противня.
	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.

Инструкция по установке и эксплуатации

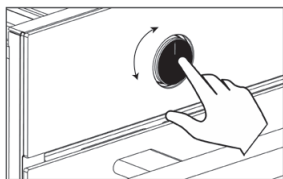
	<p>Нижний нагрев</p>	<p>Работает тэн нижнего нагрева. Этот режим отлично подойдет для блюд, которые нужно обжарить с нижней части. Используйте режим ближе к концу приготовления. Также используйте этот режим для очистки паром.</p>
	<p>Конвекция (Размораживание)</p>	<p>Конвектор заставляет циркулировать воздух вокруг и размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.</p>
<p>ПРИМЕЧАНИЕ. Представленные в таблице функции (режимы работы) могут иметь те или иные отличия в различных приборах, а их наличие зависит от конкретной модели.</p>		

Использование поворотно-утапливаемых переключателей



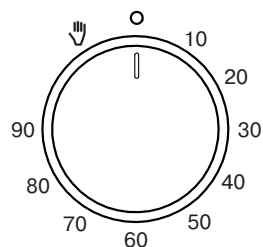
В моделях с поворотно-утапливаемыми переключателями, ручка управления должна быть выдвинута для того чтобы сменить настройку.

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



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

Механический таймер

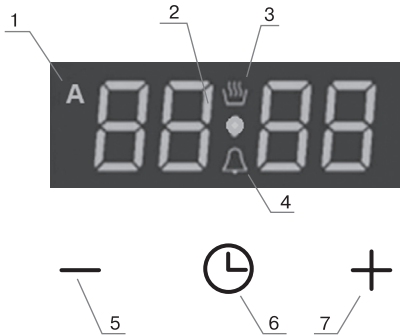


Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете установить его, выбрав температуру и режим приготовления, поворачивая ручку таймера по часовой стрелке, в диапазоне от 0 до 90 минут. Когда установленное время истечёт, раздастся предупреждающий звонок.

Также есть возможность готовить без установки времени, в ручном режиме. Для этого нужно повернуть ручку таймера против часовой стрелки до пиктограммы стилизованной ладони. В этом режиме, вам самим предстоит следить за временем приготовления блюда. Чаще всего, ручной режим используется, если время приготовления превышает 90 минут.

Инструкция по установке и эксплуатации

Электронный таймер




1. Индикатор автоматического приготовления
2. Цифры часов/таймера
3. Индикатор приготовления
4. Индикатор напоминания (будильника)
5. Кнопка «Минус», уменьшения значения
6. Кнопка Таймер/Меню
7. Кнопка «Плюс», увеличения значения

Электронный таймер представляет собой программируемое устройство для установки и отображения часов, времени приготовления, отложенного времени приготовления и других функций духового шкафа. Электронный таймер управляется с помощью трёх сенсорных кнопок, при нажатии на которые раздаётся звуковой сигнал, означающий, что вы используете клавишу.

Установка часов

При первом подключении духового шкафа к сети электропитания на дисплее кратковременно загорятся все

имеющиеся индикаторы. Далее на дисплее начнут мигать цифры таймера «0•00» и индикатор автоматического приготовления «А». В этот момент необходимо установить часы. Для этого, на 3 секунды нажмите кнопку «Таймер/Меню», между цифрами появится индикатор приготовления «», точка между цифрами начнёт мигать. Кнопками «+» или «-» установите текущее время. Чтобы зафиксировать настройку, подождите около 7 секунд, установленное значение часов сохранится автоматически.

При длительном отключении электроэнергии процедуру установки часов необходимо повторить заново.

Если необходимо изменить показания часов на работающем духовом шкафе, то нажмите одновременно кнопки «+» или «-». Точка между цифрами начнёт мигать. Кнопками «+» или «-» установите текущее время. Чтобы зафиксировать настройку, подождите около 7 секунд, установленное значение часов сохранится автоматически.

Часы имеет 24 часовой формат.

ВНИМАНИЕ!

Если установка часов не произведена, духовой шкаф не включится.

Звуковой сигнал


Для удобства использования, духовой шкаф имеет звуковую сигнализацию, предупреждающую о завершении установленного времени напоминания, приготовления, нажатия сенсорных кнопок. Звуковой сигнал нельзя отключить, но возможно изменить тон звукового сигнала на один из трёх предустановленных.

Для этого, нажмите одновременно кнопки «+» или «-», нажмите кнопку «Таймер/Меню». На экране появится

Инструкция по установке и эксплуатации


надпись «**tone1**». Нажимайте кнопку «←», чтобы изменить звуковой сигнал. На дисплее отобразятся по очереди **tone1**, **2** и **3**. Чтобы зафиксировать новый звуковой сигнал, нажмите кнопку «**Таймер/Меню**» или подождите 7 секунд.


Приготовление блюд в духовом шкафу возможно в нескольких режимах настройки таймера.

1. По умолчанию, после настройки часов, между цифрами, появляется индикатор приготовления «». Это означает, что духовой шкаф может использоваться в простом режиме. Для приготовления, достаточно поворотными ручками включить нужный режим приготовления и установить нужную температуру. За временем приготовления необходимо будет следить пользователю самостоятельно.

2. Напоминание (будильник)

Функцию можно использовать в качестве напоминания. Будильник отсчитает установленное время и подаст звуковой сигнал, но не отключит духовой шкаф, разогрев и приготовление продолжатся после звукового сигнала.

Чтобы установить напоминание, нажмите кнопку «**Таймер/Меню**» длительно, около 3 секунд. Загорится значок будильника «», он будет мигать, таймер покажет «**0•00**». Кнопками «+» или «-» установите нужное время будильника. Для ввода установленного времени подождите 6 секунд, пока на дисплее не отобразится время суток. После ввода значения, обратный отсчёт начнётся сразу же.

Когда установленное время истечёт, значок будильника «» начнет мигать

и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звук.

Будильник будет звучать в течение 7 минут, если пользователь не отключит его. Нажмите

кнопку «**Таймер/Меню**» для отключения функции будильника.

Если вам необходимо отключить установленное напоминание раньше установленного времени, нажмите кнопку «**Таймер/Меню**» длительно, около 3 секунд, кнопками «+» или «-» установите время на «**0•00**».

Максимальное время напоминания составляет 9 часов 59 минут.

3. Полуавтоматический режим

Полуавтоматический режим, в отличие от напоминания, отключает духовой шкаф по истечению установленного пользователем времени, останавливая приготовление. Для установки режима необходимо установить время приготовления. Для этого нажмите кнопку «**Таймер/Меню**» длительно, около 3 секунд, далее нажмите на кнопку «**Таймер/Меню**» ещё раз. На дисплее появится мигающая надпись «**dur**» время приготовления и мигающий индикатор автоматического режима «**A**», кнопками «+» или «-» установите необходимое время приготовления. Для ввода установленного времени приготовления подождите 7 секунд, пока на дисплее не отобразится время суток и появится индикатор «**A**». После ввода значения, обратный отсчёт начнётся сразу же. Выберите режим работы и температуру.

Когда установленное время истечёт, начнет мигать значок «**A**», и раздастся звуковой сигнал, указывающий на завершение приготовления. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковой сигнал. Выключите режим приготовле-

Инструкция по установке и эксплуатации

ния и установите температуру на «0». Нажмите кнопку на кнопку «**Таймер/Меню**» длительно, около 3 секунд, чтобы отключить полуавтоматический режим.

4. Автоматический режим (отложенное приготовление)

Если Вы хотите приготовить какое-то блюдо к определённому времени и уверены, что на приготовление данного блюда будет потрачено определённое количество времени, вы можете запрограммировать электронный таймер, согласно вашей потребности. Для этого необходимо установить время приготовления и время окончания приготовления следующим способом.

Нажмите кнопку «**Таймер/Меню**» длительно, около 3 секунд, далее нажмите на кнопку «**Таймер/Меню**» ещё раз. На дисплее появится мигающая надпись «**dur**» время приготовления и мигающий индикатор автоматического режима «**A**», кнопками «+» или «-» установите необходимое время приготовления.

Далее нажмите на кнопку «**Таймер/Меню**» ещё раз, на дисплее появится мигающая надпись «**End**» время окончания приготовления, а таймер покажет цифры «00». Кнопками «+» или «-» установите время когда приготовление должно быть закончено. Для ввода уста-

новленного времени нажмите на кнопку «**Таймер/Меню**» ещё раз или подождите 7 секунд. На дисплее появится значок «**A**», указывающий на текущий режим. Настройки времени приготовления и окончания работы станут активны сразу же. На дисплее отобразится время суток. Выберите режим работы и температуру.

Когда установленное время истечёт, значок «**A**» начнет мигать, указывая на то, что время истекло. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковой сигнал.

Таймер времени окончания приготовления можно максимально настроить на 24 часа.

ВНИМАНИЕ!

Для отмены установленных таймеров в автоматическом режиме или полуавтоматическом режиме нужно одновременно длительно нажать на кнопки «+» или «-». Индикатор «**A**» погаснет, дисплей покажет часы.

Таблица времени приготовления

Самая нижняя полка духового шкафа – 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (приблизительно) (мин)
Кекс на противне	Противень для духового шкафа 24–26 см	2	170–180	25 ... 35

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ








Инструкция по установке и эксплуатации




Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (приблизительно) (мин)
Кекс в форме	Форма для духового шкафа 18–22 см	1 ... 2	170–180	30 ... 40
Печенье	Противень для духового шкафа	2	170–190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духового шкафа	2	180–190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духового шкафа	1 ... 2	170–180	25 ... 35
Пироги	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180–190	25 ... 35
Пироги (из тонкого теста)	Противень для духового шкафа	1 ... 2	180–190	40 ... 50
Пицца	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200–220	15 ... 20
Нога ягненка	Противень для духового шкафа	1 ... 2	15 мин. Макс »	90 ... 100
Жареная курица	Противень для духового шкафа	1		60 ... 70
Индейка часть	Противень для духового шкафа	1	25 мин. 220»	180 ... 240
Рыба	Противень для духового шкафа	1 ... 2	200	15 ... 25
Мин. макс., » после чего установите на 150 °C				



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации




Пульт с сенсорным управлением

Режимы работы духового шкафа	
 Верхний и нижний нагрев	 Выбор температуры
 Гриль	 Нижний нагрев
 Малый гриль	 3D конвекция и нижний нагрев
 3D конвекция	

Дополнительные функции	
 Время	 Включение подсветки
 Включение конвектора	 Меню
 ВКЛ./ВЫКЛ.	 Предварительный разогрев
 Пуск/пауза	

Дисплей	
 Отображение значка часов	 Отображение значка продолжительности приготовления
 Отображение значка времени окончания приготовления	 Отображение значка температуры
 Отображение значка сигнала предупреждения	 Отображение значка блокировки от детей
min Отображение значка единицы измерения времени	

Инструкция по установке и эксплуатации

Регулировка	
 Кнопка «Минус»(-)	 Кнопка «Плюс»(+)
 Слайдер	

Установка часов

После включения питания и кратковременного полного отображения информации, дисплей духового шкафа переходит в режим настройки часов. На дисплее мигает значок часов, отображаются цифры «12:00».


С помощью кнопок слайдера или кнопок «+», «-» произведите установку текущего времени суток.

Длительное нажатие кнопки «+» или «-» позволяет быстро настроить показания часов. После установки значения, через 5 секунд, произойдёт автоматический ввод, значок часов перестанет мигать, дисплей покажет установленное вами текущее время.

Часы имеют 24-часовой формат.

При отключении электроэнергии процедуру установки часов необходимо повторить заново.

Если в процессе эксплуатации духового шкафа, вам будет необходимо опять произвести установку текущего времени, на включенном духовом шкафу нажмите и удерживайте в течении 3 секунд

кнопку «Время» . Далее с помощью кнопок слайдера или кнопок «+», «-» произведите установку текущего времени суток.

Длительное нажатие кнопки «+» или «-» позволяет быстро настроить показания часов. После установки значения, через 5 секунд, произойдёт автоматический ввод, значок часов перестанет

мигать, дисплей покажет установленное вами текущее время.








Режимы работы духового шкафа

После настройки часов, духовой шкаф переходит в режим ожидания. Подсветка часов переходит в режим 50%, подсвечивается только кнопка «Вкл/Выкл». Для включения духового шкафа длительно нажмите кнопку «Вкл/Выкл». При включении все функциональные кнопки загорятся, кнопки «Верхний и нижний нагрев» и «Пуск/пауза» мигают.

В левой части панели управления находятся кнопки режимов работы духового шкафа. Можно в произвольном порядке выбрать любой из представленных режимов, нажав на соответствующую кнопку, которая тут же станет мигать, а дисплей покажет предустановленные для этого режима температуру и время приготовления. Предустановленные значения температуры, времени и возможные диапазоны их регулировки указаны в таблице справа.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

	Режим	Температура по умолчанию °C	Диапазон температур, °C	Продолжительность приготовления по умолчанию, мин	Диапазон приготовления длительности
	Верхний нижний нагрев	180	50–250	20	1min – 10h
	Гриль	180	50–250	25	1min – 10h
	Малый гриль	180	50–250	25	1min – 10h
	Нижний нагрев	180	50–250	20	1min – 10h
	3D конвекция	210	100–250	30	1min – 10h
	3D конвекция с нижним нагревом	210	100–250	25	1min – 10h
	Предварительный нагрев (работают все нагревательные элементы)	180	100–250		

Установка температуры приготовления

Если после выбора режима приготовления, вас не устраивает предустановленное для этого режима значение температуры, то нажав на кнопку выбора температуры, слайдером или кнопками «+» или «-», можете установить нужное значение из предложенного значения в таблице.

Время



Все режимы приготовления имеют предустановленное время приготовления и диапазон в котором можно устанавливать необходимое вам время приготовления (см таблицу с режимами приготовления).

Если устанавливаемое время не превышает часа, то на дисплее горит «min», при превышении часа, надпись тухнет.

Инструкция по установке и эксплуатации


Установка времени приготовления

Для установки время приготовления:

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать время и значок  времени приготовления.

2. Кнопками «+» «-» или слайдером установите желаемое время приготовления.



3. Духовой шкаф примет сделанную настройку времени приготовления автоматически.

4. Нажмите кнопку «Пуск/пауза» , духовой шкаф начнёт приготовление. На дисплее начнётся обратный отсчёт установленного времени, по окончании которого раздастся звуковой сигнал и приготовление закончится.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.


Автоматический режим (отложенное приготовление)


Если вы знаете сколько времени потребуется на приготовление, а приготовление продуктов должно быть закончено к определённом часу, то можно рассчитать, когда духовка должна включиться и приготовить нужное блюдо.

1. Нажмите кнопку , на дисплее начнет мигать время и значок  времени приготовления.


Например: Текущее время — 3:00, по рецепту приготовление должно длиться — 1 час, блюдо нужно приготовить к 8:30.

2. Кнопками «+» «-» или слайдером установите время приготовления — 1 час.

3. Нажмите кнопку , ещё раз, на дисплее начнет мигать время и значок

времени  окончания приготовления.


4. Кнопками «+», «-» или слайдером установите время окончания приготовления 8:30.


5. Подтвердите настройку нажав кнопку Пуск\пауза .


Духовой шкаф включится 7:30 и проработав 1 час автоматически выключится.


Напоминание (будильник)

Функцию можно использовать в качестве напоминания. Будильник отсчитает установленное время и подаст звуковой сигнал, но не отключит духовой шкаф, разогрев и приготовление продолжатся после звукового сигнала.

Чтобы установить напоминание, нажмите кнопку  три раза, пока на дисплее не появится значок будильника

, он будет мигать вместе со временем. Кнопками «+» «-» или слайдером установите нужное время будильника. После ввода значения и запуска программы приготовления кнопкой Пуск/

пауза , обратный отсчёт начнётся сразу же.

Когда установленное время истечёт, значок будильника  начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звук.

Дополнительные функции

Предварительный разогрев

При необходимости быстро разогреть духовой шкаф воспользуйтесь функцией «Предварительный разогрев».

Установите нужный режим работы духового шкафа духовки, при необходимо-

Инструкция по установке и эксплуатации



сти измените рекомендуемую температуру, время приготовления.

Нажмите кнопку «Предварительный разогрев» , духовой шкаф тут же перейдёт в режим предварительного нагрева, на дисплее отобразится фактическая температура внутри духового шкафа. Нажмите кнопку «Температура», чтобы изменить параметры установленной температуры предварительного нагрева. После внесения изменения, через 5 секунд, духовой шкаф вернётся в предварительный разогрев.


Когда температура достигнет необходимой, функция «Предварительный разогрев» отключится, прозвучат 3 звуковых сигнала. Вы можете нажать любую клавишу, чтобы отключить звук во время звучания.



Во время работы режима вы можете воспользоваться кнопкой «Пуск/пауза», чтобы приостановить предварительный разогрев.

Включение конвектора


Функция «Включение конвектора» позволяет включить конвектор на тех режимах приготовления, где его использование не предусмотрено. Для включения функции нажмите на кнопку . Отключить конвектор можно нажав на  ещё раз.

Пуск/Пауза



Кнопка «Пуск/пауза»  запускает программу приготовления и даёт возможность сделать паузу в приготовлении. Во время паузы прекращают работу все нагревательные элементы и конвекторы. Во время паузы можно внести изменения в настройки температуры и времени приготовления. Повтор-


ное нажатие кнопки  после паузы, продолжает запущенную программу. Чтобы отменить выполнение программы необходимо нажать кнопку .

Включение подсветки

Пока духовой шкаф работает, вы в любой момент можете включить или выключить подсветку внутри шкафа, нажав на кнопку .


Блокировка

Чтобы настроить блокировку панели управления, необходимо длительно нажать на кнопки «+» и «-». На дисплее появится мигающий значок . Удерживайте кнопки, пока не прозвучит звуковой сигнал и значок  перестанет мигать. Во время Блокировки, все сенсорные кнопки не активны.

Для выхода из режима Блокировки длительно нажмите на кнопки «+» и «-», пока значок  не пропадёт с дисплея и прозвучит звуковой сигнал.

Меню

В духовом шкафу установлены по умолчанию 20 автоматических популярных программ приготовления. Они записаны в Меню под кодами «P-01~P-20». Значение каждого кода даны в таблице ниже.

Нажмите кнопку , на дисплее отобразится «P-01», значение меню и клавиша меню мигают синхронно, указывая на то, что в данный момент меню можно настроить.

Кнопками «+», «-» или слайдером можно переключаться по кодам программ.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Нажмите кнопку «Температура», чтобы просмотреть температуру по умолчанию, соответствующую этой программе; нажмите кнопку «Время», чтобы

просмотреть продолжительность этой программы по умолчанию.

Запуск программы производится

кнопкой 

Код меню	Меню	Функция	Температура по умолчанию °С	Продолжительность по умолчанию, мин
P-01	Торт	Верхний и нижний нагрев	180	25
P-02	Торт суфле	Верхний и нижний нагрев	180	37
P-03	Кекс	Верхний и нижний нагрев	180	27
P-04	Бисквитный торт	Верхний и нижний нагрев	180	22
P-05	Кондитерские изделия	Верхний и нижний нагрев	200	31
P-06	Булочка из теста	Верхний и нижний нагрев	180	27
P-07	Пицца	Верхний и нижний нагрев	200	33
P-08	Песочное печенье	Верхний и нижний нагрев	170	21
P-09	Слоеное печенье	Верхний и нижний нагрев	170	31
P-10	Яблочный пирог	Верхний и нижний нагрев	180	32
P-11	Пироги	Верхний и нижний нагрев	180	22
P-12	Пончики	Верхний и нижний нагрев	180	22
P-13	Круассан	Верхний и нижний нагрев	180	22
P-14	Хлеб	Верхний и нижний нагрев	220	39
P-15	Лазанья	Верхний и нижний нагрев	180	32
P-16	Курица гриль	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	200	48
P-17	Жареные Фрикадельки	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	200	26
P-18	Рыба на гриле	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	200	53
P-19	Стейк	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	200	48
P-20	Арабский гриль	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	200	58

Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправности

1. Если духовка неисправна, на экране отобразится соответствующий код неисправности, и духовка выдаст звуковой сигнал о неисправности. В это время нажмите любую кнопку, чтобы отключить сообщение о неисправности.

2. Неисправности портов обнаруживаются при включении духовки; сбои связи обнаруживаются в любое время; датчики температуры обнаруживаются в режиме реального времени после включения духовки.

3. Когда происходит сбой в работе порта, загорается кнопка «ВКЛ./ ВЫКЛ.», и вы можете выйти, продолжительно нажимая кнопку питания в течение 1 се-

кунды; в других случаях сбоя все нажатия кнопок недействительны.

4. После возникновения неисправности необходимо отключить питание устройства, чтобы устранить неисправность, а затем его можно восстановить после повторного включения.

5. Звуковой сигнал подается каждые 1 секунду, а звуковой сигнал о неисправности подается один раз в течение 5 минут. В это время нажатие любой кнопки отключает запрос, и другие функции кнопки запускаться не будут.

6. Индикация неисправности и описание неисправности приведены в таблице ниже.

Отображается на дисплее	Описание неисправности
E1	Датчик температуры находится в разомкнутом контуре
E2	Короткое замыкание датчика температуры
E11	Произошла ошибка связи между платой питания и блоком управления
E12	Исключение при обнаружении порта

Таблица времени приготовления на гриле

Блюдо	Полка	Время приготовления (приблизит.), мин
Рыба	3	30 ...40*
Курица порционная	3	40...50
Отбивная из баранины	3	25...35
Бифштекс	3	25 ...35*
Телячья отбивная	3	25 ...35*
*в зависимости от толщины		

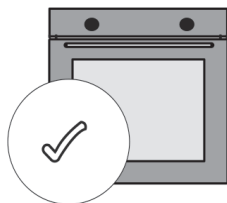
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

После сборки, для хранения и транспортировки, нагревательные элементы духового шкафа консервируются, покрываются технической смазкой. Поэтому, перед использованием, духовой шкаф следует прокалить. Для этого сделайте следующее:

	<p>Снимите рекламные этикетки, остатки упаковки и выньте все аксессуары из духового шкафа.</p> <p>(Этикетку с названием и серийным номером снимать запрещено)</p>
	<p>Протрите духовой шкаф влажной тканевой салфеткой и вытрите поверхности насухо.</p> <p>Внимательно ознакомьтесь с главой «Чистка и обслуживание духового шкафа», где можно узнать дополнительную информацию по очистке и обслуживанию.</p>
	<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>

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации



Вы должны быть осторожны, открывая дверцу духовки потому, что после нагревания может образоваться пар. Протрите остывший духовой шкаф чистой мягкой тканью. Поместите внутрь аксессуары.

Ваш духовой шкаф готов к использованию.

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.

- 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.

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.



Стандартный противень

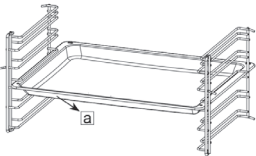
Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

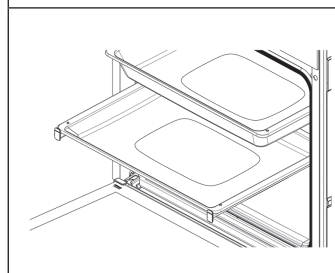
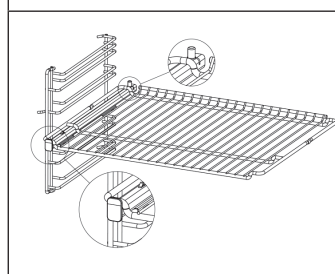
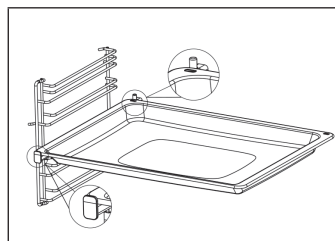
	Решетка Предназначена для размещения на ней форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.
	Глубокий противень Может использоваться для тушения, жарки продуктов большими кусками, а также для сбора капающего масла при приготовлении блюд на гриле.
	Телескопические направляющие Телескопические направляющие позволяют полностью извлекать из духового шкафа противень или решетку. Вы можете очень просто контролировать процесс приготовления блюда, перемещая противень или проволочную решетку.

Использование аксессуаров

	Некоторые модели имеют боковые поддерживающие решётки и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.
	Противень или решетку следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери духового шкафа.
	Вы можете использовать противень в качестве поддона для сбора сока, выделяющегося из продуктов на гриле и мясных блюд, установив противень и решетку вместе.

Инструкция по установке и эксплуатации

Использование телескопических направляющих





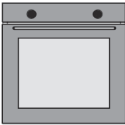
Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или решетку. Аксессуар должен располагаться между передним и задним выступами телескопических направляющих.

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

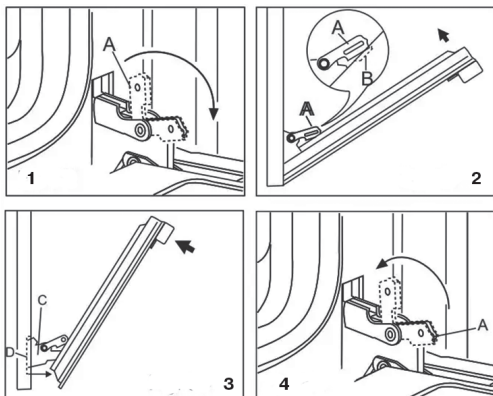
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

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>	<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>
 <p>Очистка аксессуаров</p>	<p>Тщательно очищайте и протирайте насухо дополнительные принадлежности после каждого их использования. Мытье аксессуаров в посудомоечной машине не допускается.</p>
 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Прибор следует тщательно очищать после использования. Остатки еды и масла могут стать причиной пожара.</p>

Снятие дверцы духового шкафа



Поверните деталь A по направлению стрелки, как показано на рис. 1.

Поместите деталь A внутрь детали B, как показано на рисунке 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рис. 3.

Снимите аккуратно с петель дверцу, как показано на рисунке 4.

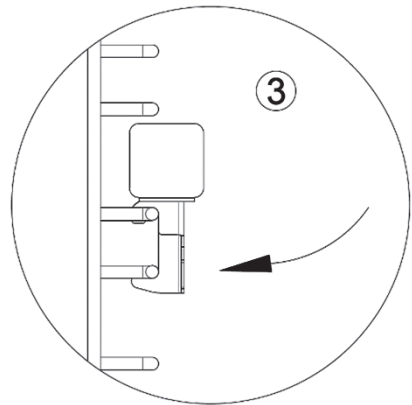
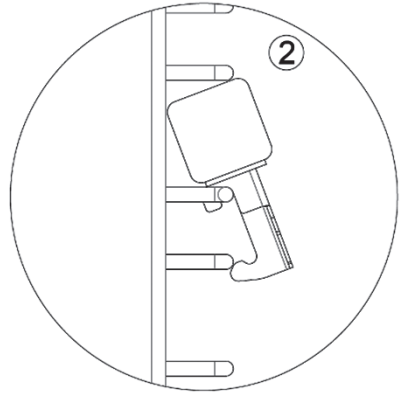
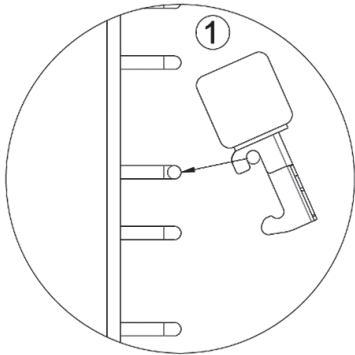
Инструкция по установке и эксплуатации

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.

Чтобы прикрепить телескопические направляющие, необходимо соединить круглые участки, показанные стрелками на рисунке. Процесс завершается подсоединением телескопической направляющей к соответствующим секциям по бокам духовки. Чтобы снять телескопические направляющие, их необходимо отделить от боковой стенки духовки, как и на этапе установки.



Внимание!
Телескопические направляющие запрещено мыть в посудомоечной машине и смазывать их.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

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.

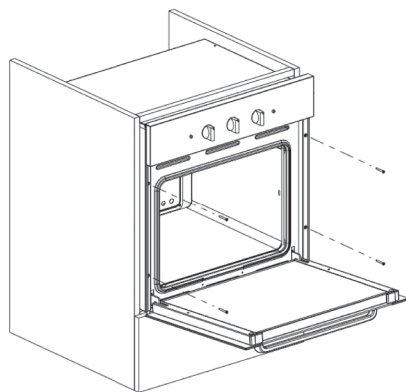
Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажей 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 схеме ниже. 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 45 мм.

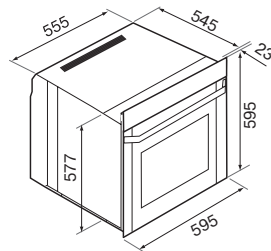
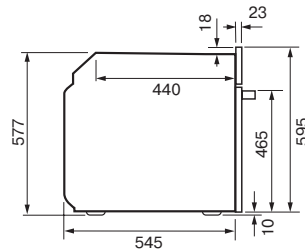
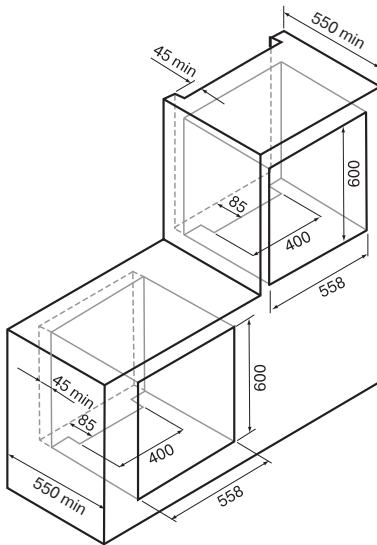
Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм. Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рисунке ниже, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки.



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

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 дополнитель-

ные 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 установ-

Инструкция по установке и эксплуатации

ке 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.

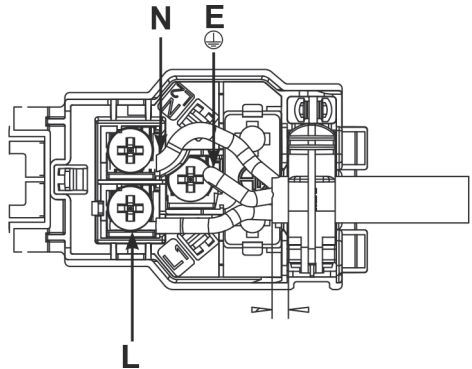
- После вскрытия упаковки следует провести проверку прибора. В случае обнаружения каких-либо повреждений установка прибора не допускается.
- Компоненты могут иметь острые края, поэтому перед выполнением работ по установке следует надевать защитные перчатки.
- Установка прибора должна быть осуществлена 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 декоративные панели или внутрь закрытой мебели. При нарушении это-

го 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

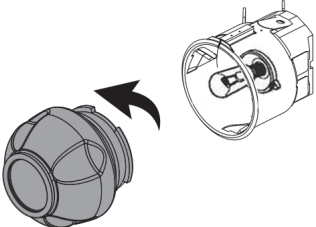
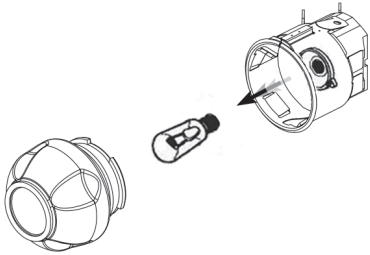
- Прибор должен быть правильно установлен уполномоченным техническим специалистом в соответствии с указанными инструкциями.

Инструкция по установке и эксплуатации

- 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.

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
Рядом с духовым шкафом ощущается сильный жар	Недостаток вентиляции. Переустановите устройство, соблюдая требования к вентиляции
Конденсат в рабочей камере, на дверце духового шкафа	Нормальное явление. Следует протереть конденсат тряпкой

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!