

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
----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	------------

Рассматриваемый в примере духовой шкаф выпущен 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	5
Технические характеристики духового шкафа	5

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ


Эксплуатация духового шкафа	6
Панель управления	7
Типы и функции нагрева	7
Использование цифрового таймера	9
Настройки	10
Первое включение духового шкафа	21
Рекомендации по приготовлению блюд	23
Аксессуары	27

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Чистка и обслуживание духового шкафа	29
--------------------------------------------	----

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Инструкция по установке	34
Подключение к электросети	39
Замена лампы	40
Устранение мелких неисправностей	41
Коды ошибок	42

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.

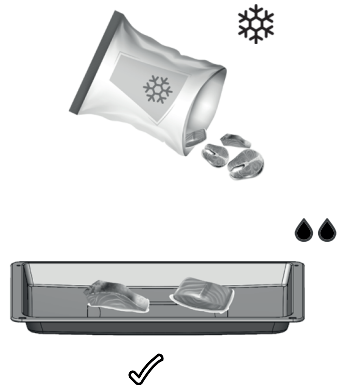
При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облакачивайтесь 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

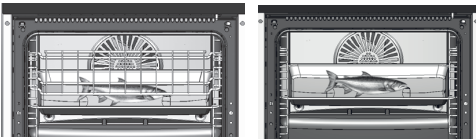
- Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.
- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



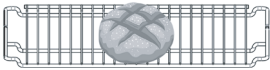
- При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.
- Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Инструкция по установке и эксплуатации

- Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.
- Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.
- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



- На решетке можно одновременно готовить несколько продуктов. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.



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

Объем духового шкафа – 73 л

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа

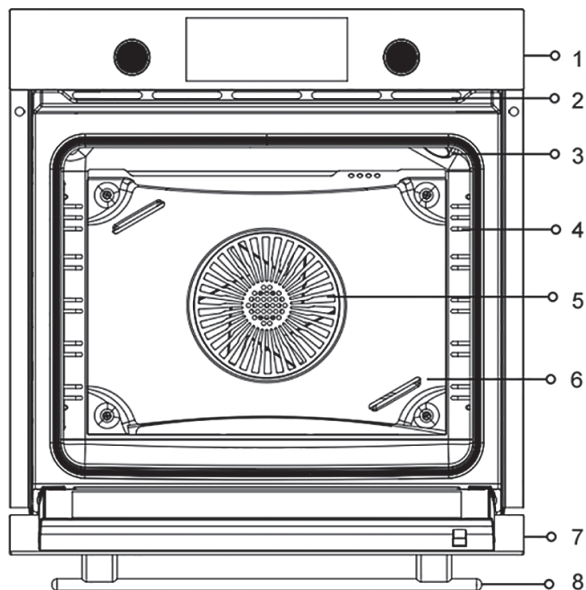
Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: А

Класс защиты: 1

Элемент	Мощность, Вт
Лампа освещения духовки	25
Конвектор	35
Вентилятор охлаждения	6,5
Гриль	2450
Верхний нагревательный элемент	1100
Нижний нагревательный элемент	1200
Кольцевой нагревательный элемент	2000
Максимальная мощность потребления	3302

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА ¹⁾



1. Панель управления функциями 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.

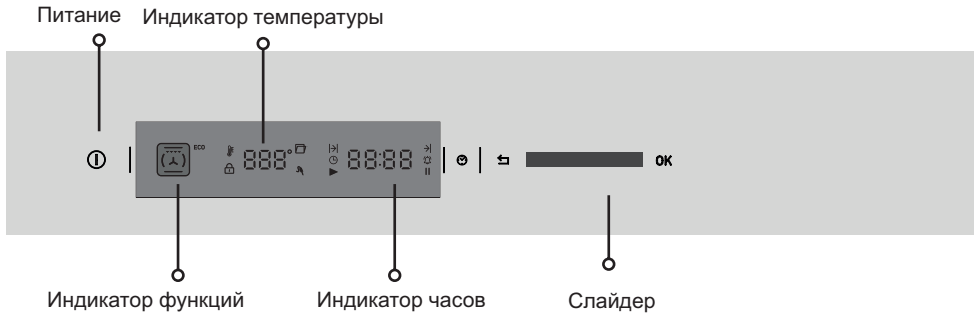
²⁾ Могут быть открытого/закрытого типа, в зависимости от вашей модели.

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



Питание

Включение и выключение духовки осуществляется из этой кнопки.

Индикатор режимов

Позволяет выбрать подходящий способ приготовления для вашего блюда.

Индикатор температуры

Предназначена для выбора температуры в духовке.

Индикатор часов

На этом экране отображаются время и таймер.

Слайдер











Прокрутка слайдера влево/вправо позволяет выбирать необходимые время, температуру или программы приготовления.

Типы и функции нагрева

	Верхний и нижний нагрев с конвектором	Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Конвектор регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Верхний и нижний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для приготовления кексов, пирогов, печенья.
	Нижний нагрев	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть готовящейся пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Нижний нагрев с конвектором	Включен нижний нагрев и вентилятор. Конвектор обеспечивает равномерное распределение тепла, а функция нижнего нагрева тщательно прожаривает низ, что особенно важно для приготовления хрустящих снизу и мягких сверху блюд, таких как пицца и хлеб.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

	Конвектор (разморозка)	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки
	Верхний нагрев	Включен только верхний нагрев. Если необходимо подрумянить верхнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления.
	Большой гриль	Работает нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент. Подходит для приготовления мяса на гриле большого и среднего размера, а также для поджаривания тостов и хлеба.
	Большой гриль с включенным конвектором	Большой гриль и конвектор работают вместе. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших мясных блюд
	Гриль + конвектор*	Включен гриль и конвектор. Позволяет экономить электроэнергию при приготовлении блюд, требующих длительного времени обжаривания или томления. Не рекомендуется для дрожжевых продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.
	Гриль + 3D	Гриль и 3D работают вместе. Конвектор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления больших мясных блюд, котлет для гамбургеров, филе лосося.
	Верхний нагрев + 3D	Включен 3D и верхний нагрев. Рекомендуется для продуктов, которые должны лучше приготовиться сверху.
	4D	Включен верхний + нижний нагрев и 3D. Готовит равномерно и быстро. Используется для приготовления блюд с крупной массой. Индейка, гусь, утка, блюда в глиняном горшке и т.д.
	Режим приготовления пиццы	Включен 3D и нижний нагрев. Подходит для приготовления пиццы.
	3D	Включен кольцевой нагреватель и конвектор, обеспечивает равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого конвектором.

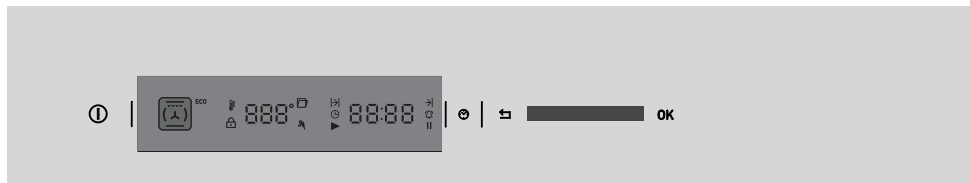
Функции в таблице могут отличаться в других устройствах и могут быть доступны не во всех моделях.

* Значение энергии в указанном режиме приготовления с конвекцией (вентилятором) основано на этой функции.

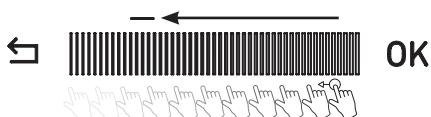
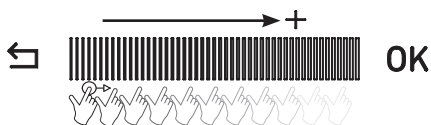
Испытания проведены на основе стандарта TS EN 60350 и положения (EV) № 66/2014

Инструкция по установке и эксплуатации

Использование цифрового таймера Full Touch



	Индикатор продолжения действия		Индикатор паузы
	Индикатор времени приготовления		Кнопка назад
	Индикатор окончания приготовления		Кнопка ОК
	Индикатор часов		Индикатор увеличения
	Индикатор настройки времени		Индикатор уменьшения
	Кнопка блокировки		Индикатор температуры
	Индикатор открытой дверцы		
	Кнопка часов		



Если прокрутка осуществляется медленно, функции меняются одна за другой; если прокрутка осуществляется быстро, функции меняются быстрее.

Во время настройки мигают соответствующие индикаторы. Нажмите кнопку **ОК** для сохранения настроек или автоматического подтверждения через 5 секунд.



Если в течение 1 минуты не выполнять никаких действий, яркость экрана уменьшится.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ



Перед использованием духовки необходимо настроить часы.



При включении питания все цифры загораются на 3 секунды. На экране появится предупреждение **12:00**.

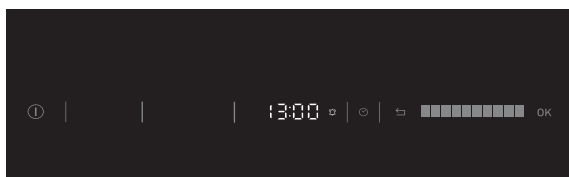
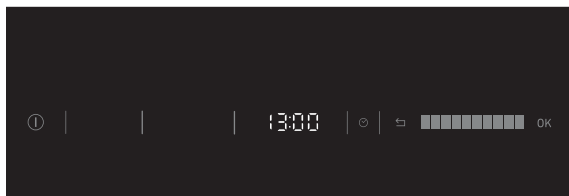
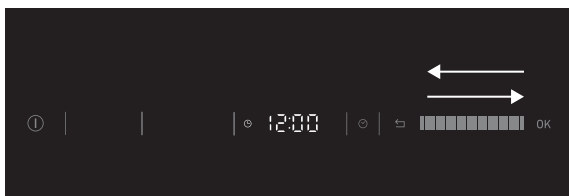
Прокрутите, чтобы выбрать правильное время, и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

Нажмите кнопку , чтобы изменить время суток с помощью слайдера. Часы начнут мигать. Если в течение 5 секунд не предпринимать никаких действий, часы будут подтверждены автоматически. Нажатием кнопки  можно вернуться в главный экран без подтверждения выбора.

Настройка предупреждения


Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Загорится значок будильника  и начнут мигать часы. Прокрутите слайдер, чтобы выбрать правильное время будильника, и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

После установки предупреждения на дисплее появится значок будильника. Нажатием кнопки  можно вернуться в главный экран без подтверждения выбора. Прозвучит сигнал предупреждения, и значок  погаснет. Нажмите кнопку **OK**, чтобы выключить предупреждение.




Ручной режим приготовления

Этот способ позволяет готовить без ввода времени приготовления, выбрав соответствующую функцию и температуру для вашего блюда.

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды, выберите соответ-


Инструкция по установке и эксплуатации


ствующую функцию для вашего блюда с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**. Вам будет предложена рекомендуемая температура. Если вы хотите изменить температуру, вы можете отрегулировать ее с помощью слайдера.


Подтвердите температуру с помощью кнопки **OK** и начните приготовление. Если в течение 5 секунд после выбора температуры вы не предпримите никаких действий, настройки будут подтверждены автоматически. Функцию и температуру можно изменить, нажав кнопку .

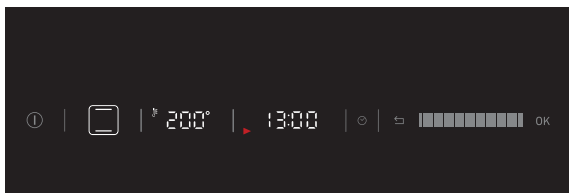
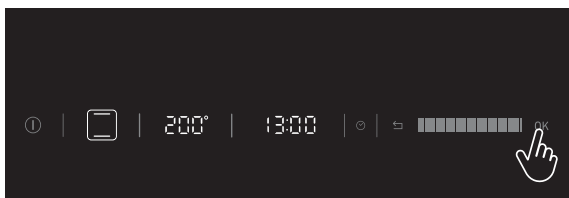
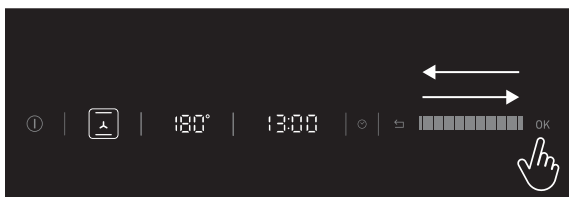
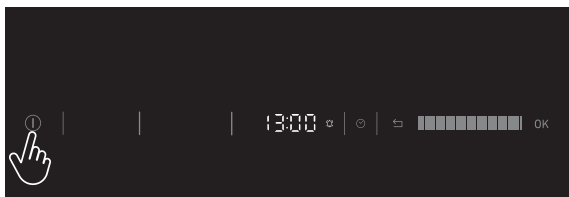
На экране появятся символы  и . Когда температура достигнет желаемого значения, индикатор  станет красным. Поскольку временной период не был введен, духовка не будет отключена автоматически и вам необходимо будет за ней следить. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, для завершения процесса приготовления.

Режим пауза

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.

На экране появится предупреждение  и яркость экрана уменьшится.


Когда выйдете из режима паузы, настройки приготовления возобновляются с того момента, на котором они остановились. Чтобы выйти из режима паузы, нажмите кнопку  один раз.





Инструкция по установке и эксплуатации

Меню автоматического приготовления

Этот способ позволяет готовить с настроенным временем приготовления, выбрав соответствующую функцию и температуру для вашего блюда.



Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 1 секунды. Выберите соответствующую функцию для вашего блюда с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.


Перед началом приготовления или во время приготовления, время приготовления может быть отрегулировано. Нажмите кнопку .

Загорится значок будильника  и начнут мигать часы показывая **00:00**.


Выберите соответствующее время с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**. (Например: 40 мин.)

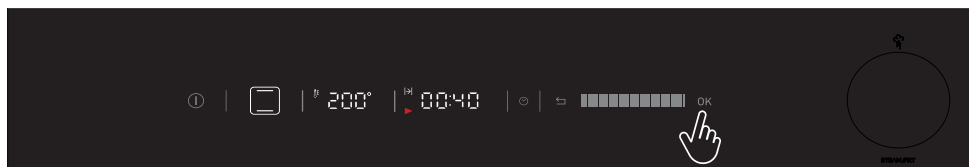
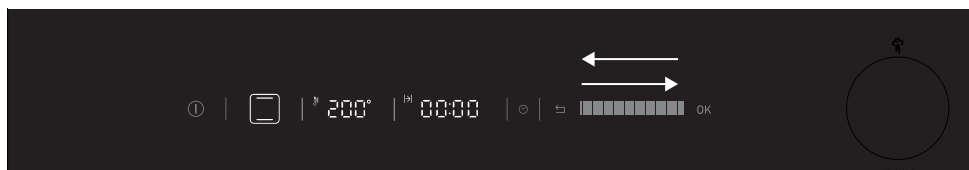
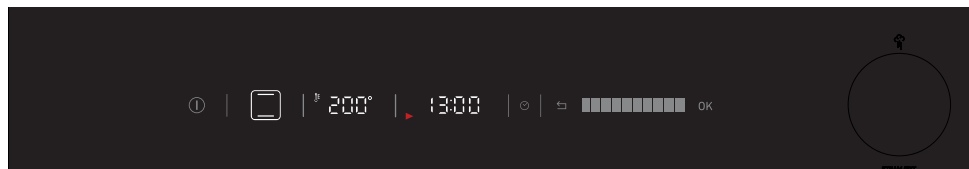
Время, установленное на экране, начнет обратный отсчет.

По истечении заданного времени на дисплее **00:00**  замигает индикатор **00:00** и в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK** или , чтобы выключить предупреждение.

После нажатия кнопки  время приготовления будет отображаться неограниченным.

Нажмите **OK**, чтобы продолжить приготовление, или приготовление возобновится через 5 секунд.

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, для завершения процесса приготовления.




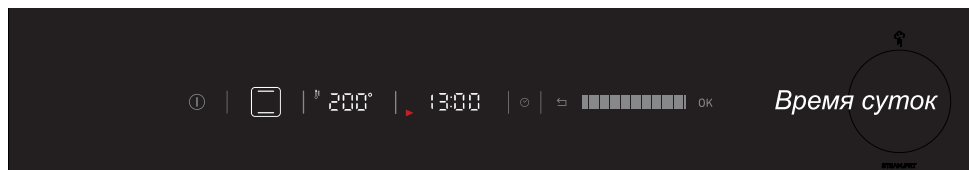
Инструкция по установке и эксплуатации


Установка отложенного старта

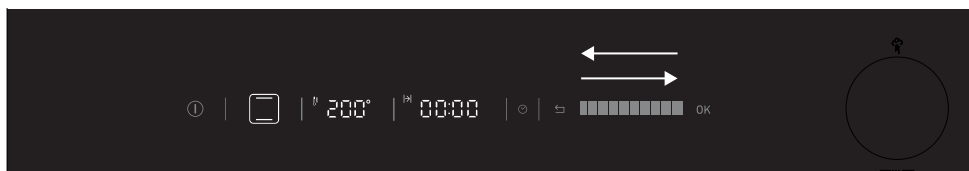
Используйте эту программу, если хотите, чтобы блюда были готовы к определенному времени. При программируемом приготовлении можно выбрать точное время приготовления блюда и время суток, в которое необходимо завершить приготовление. Духовка автоматически устанавливает время начала и окончания приготовления.

Время окончания не может быть установлено для типов нагрева с функцией гриля!

Нажмите кнопку , выберите соответствующую функцию и температуру для вашего блюда с помощью прокрутки, и подтвердите выбор кнопкой **ОК**.

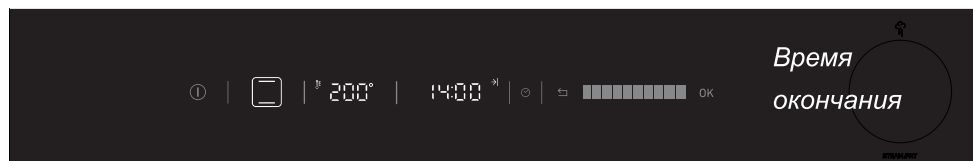
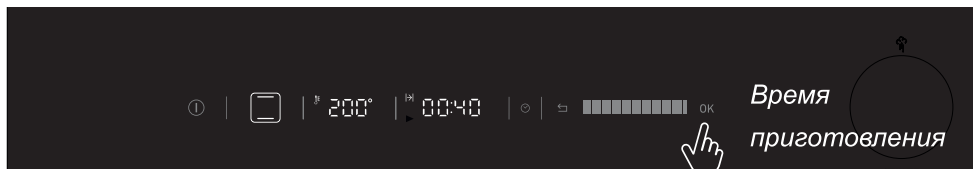


Перед началом приготовления или во время приготовления, время приготовления может быть отрегулировано. Нажмите кнопку .



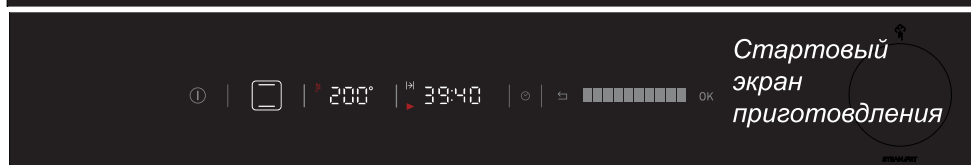
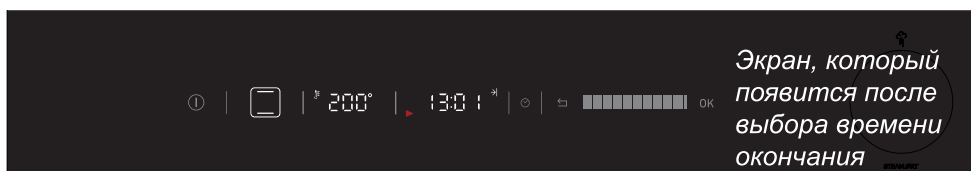
Загорится значок будильника и начнут мигать часы показывая **00:00**.

Выберите соответствующее время с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **ОК**. (Например: 40 мин.)






ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации



Время, установленное на экране, начнет обратный отсчет.

По истечении заданного времени на дисплее **00:00** || замигает индикатор **00:00** и в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Нажмите кнопку **OK** или , чтобы выключить предупреждение. После нажатия кнопки  время приготовления будет отображаться неограниченным.

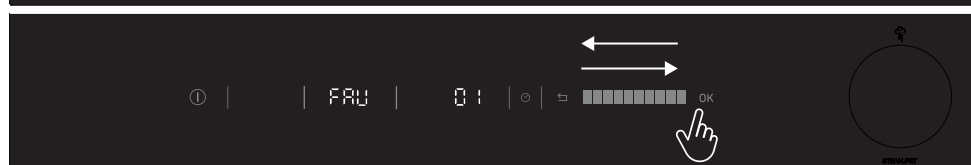
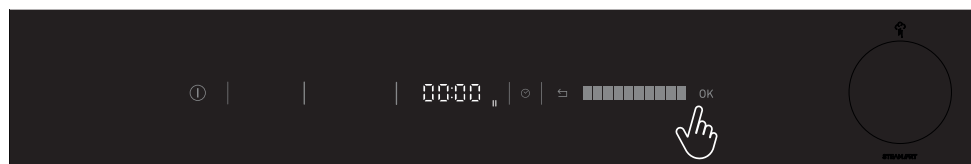
Нажмите **OK**, чтобы продолжить приготовление, или приготовление возобновится через 5 секунд. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, для завершения процесса приготовления.

ИЗБРАННЫЕ РЕЖИМЫ

Во время приготовления вы можете добавить часто используемые настройки в избранное и использовать их как настроенный к приготовлению рецепт.

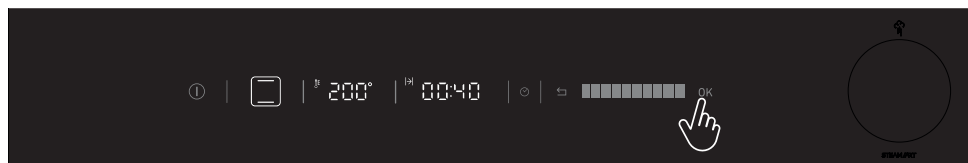
Эта функция применима только для приготовления по таймеру.

Нажмите и удерживайте кнопку **OK** в течение 3 секунд после завершения процесса приготовления. На дисплее появится экран избранных режимов. В памяти духовки можно сохранить до 10 любимых блюд. С помощью слайдера выберите, под каким номером избранных режимов вы хотите сохранить режим.

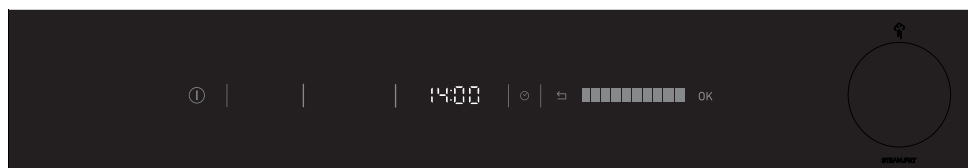


ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации




Настроенный вами способ приготовления появится на дисплее. Подтвердите избранный режим нажатием кнопки **OK**.

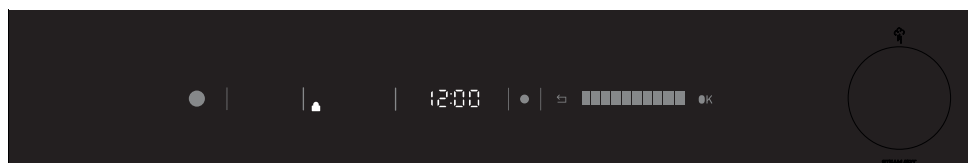
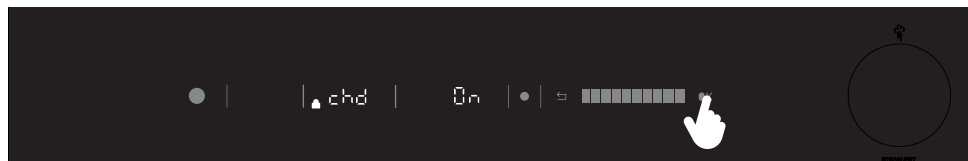
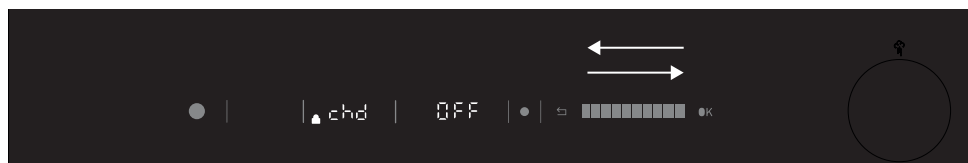



На дисплее отобразится время суток.

Блокировка кнопок

Активация функции блокировки панели управления  позволяет предотвратить постороннее вмешательство в работу духового шкафа.



Находясь на главном экране, нажмите и удерживайте кнопку **OK**, чтобы войти в экран меню. Переключите **OFF** на **On** и подтвердите нажатием **OK**.




После подтверждения происходит возврат в главное меню, и панель управления блокируется, а на дисплее отображается соответствующий значок блокировки .

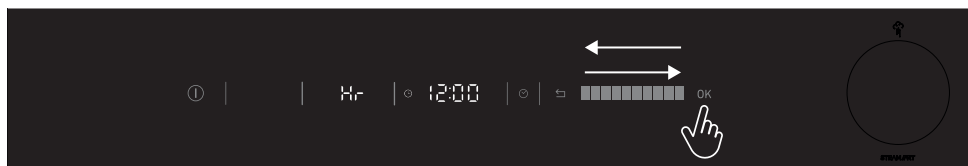
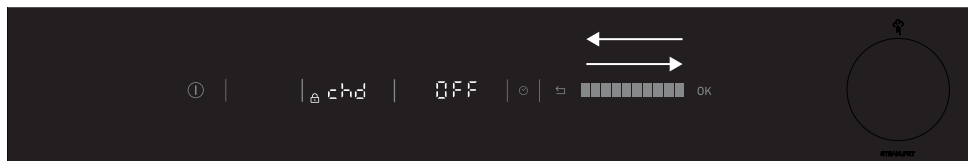
Инструкция по установке и эксплуатации

Отключение блокировки панели управления


Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд. Значок  исчезнет с дисплея, и блокировка панели управления отключится.

Изменение времени (Часы)

Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ . Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздел меню **Hr** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующее время с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



После нажатия кнопки **OK** откроется главное меню.

Нажатием кнопки  можно вернуться в главный экран без подтверждения выбора.

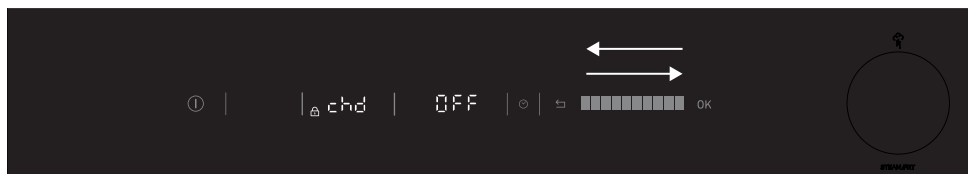
Если прокрутка осуществляется медленно, функции меняются одна за другой; если прокрутка осуществляется быстро, функции меняются быстрее.

Приготовление по умолчанию (автопрограммы) (rdY)

Настройки, заданные для функций, сохранены в памяти устройства. Вы можете начать готовить, выбрав подходящий для вашего блюда режим из предустановленных вариантов.

Доступно 10 вариантов приготовления.

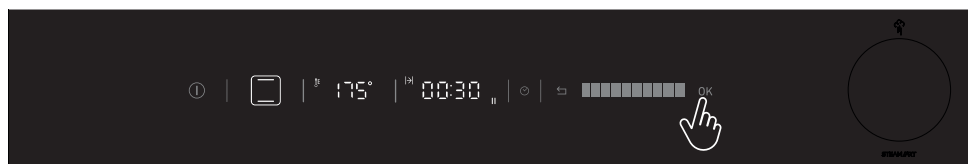
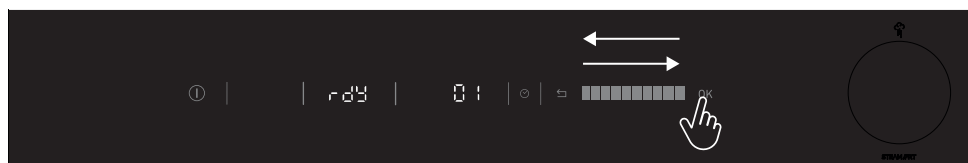
Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ .





ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздела меню **rdY** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующую функцию с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.




После нажатия кнопки **OK** начнется приготовление. Если вы хотите отменить приготовление, нажмите кнопку , чтобы вернуться в главное меню.

Когда температура достигнет желаемого значения, индикатор  станет красным.


	Режимы приготовления	Температура (°C)	Продолжительность приготовления (мин)	Макс. температура
Ready 1		175°	30	300°
Ready 2		170°	40	300°
Ready 3		200°	65	300°
Ready 4		220°	110	300°
Ready 5		200°	50	300°
Ready 6		200°	35	300°
Ready 7		200°	60	250°

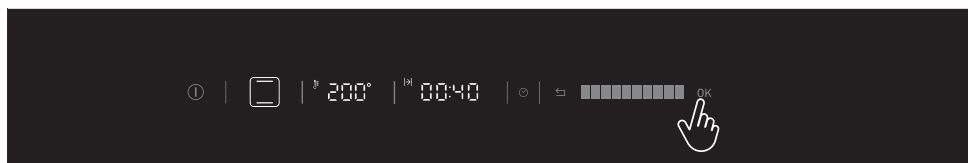
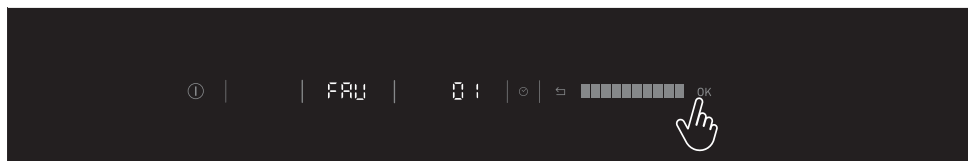
Инструкция по установке и эксплуатации

	Режимы приготовления	Температура (°C)	Продолжительность приготовления (мин)	Макс. температура
Ready 8		200°	30	300°
Ready 9 (3D)		200°	55	300°
Ready 10 (3D)		200°	50	300°

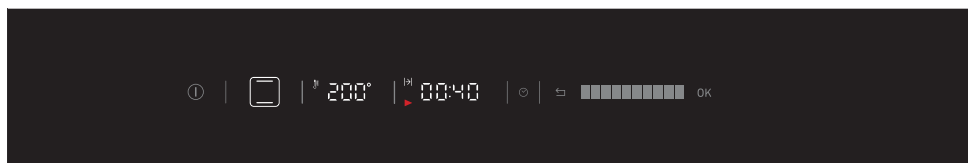
Избранное (FAV)

С помощью кнопки **OK** можно подтвердить настройки приготовления, которые вы сохранили в избранном, что позволяет быстро выбирать любимые настройки приготовления.

Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ . Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздела меню **FAV** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующую функцию с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Настроенный вами способ приготовления появится на дисплее. Подтвердите избранный режим нажатием кнопки **OK**.

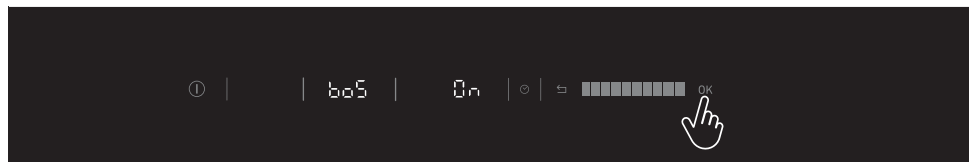
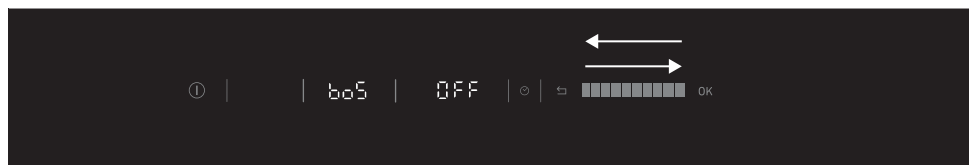
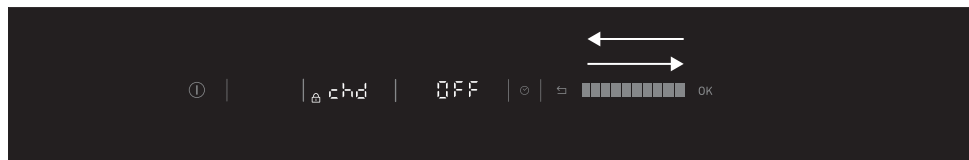


Инструкция по установке и эксплуатации

Быстрый предварительный нагрев (boS)

Вы можете автоматически разогревать духовку до начала приготовления.

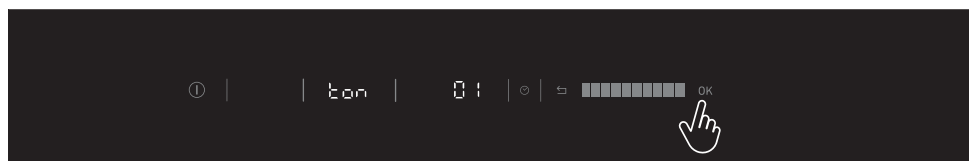
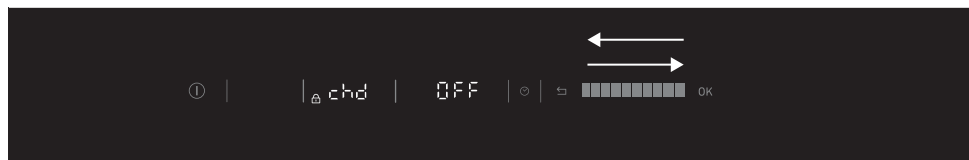
Выберите настройку предварительного нагрева **ON** с помощью слайдера и активируйте ее с помощью кнопки **OK**. Ваша духовка должна быть выключена.



Изменение звуков кнопок (ton)


Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ .

Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздела меню **ton** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующую настройку с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

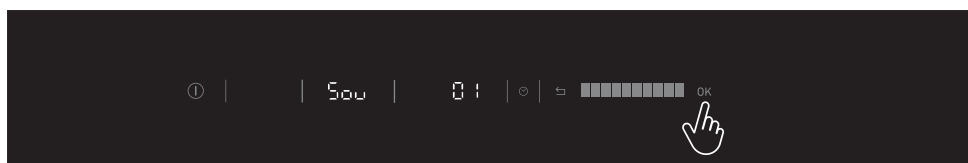
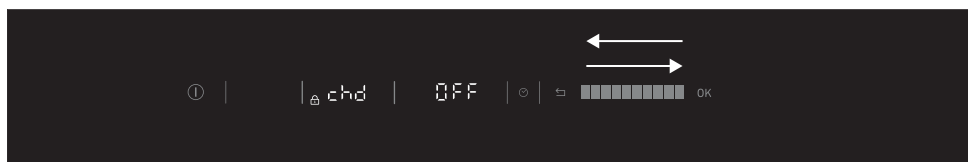


Инструкция по установке и эксплуатации


Изменение звука сигнала будильника (SoU)

Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ .

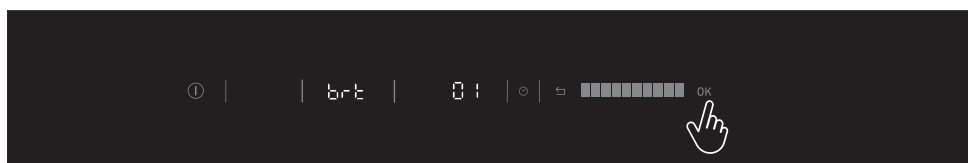
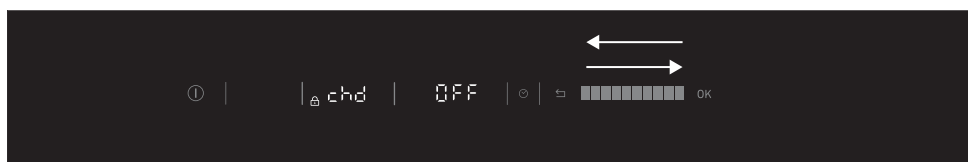
Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздела меню **SoU** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующую настройку с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Изменение яркости экрана (brt)

Нажмите и удерживайте **OK** для входа в меню. На дисплее появится символ .

Используйте слайдер для настройки. Прокрутите его до раздела меню **brt** на дисплее и нажмите **OK**. Далее выберите соответствующую настройку с помощью слайдера и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Инструкция по установке и эксплуатации

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>
	<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>

Инструкция по установке и эксплуатации

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 режим и температуру нагрева, необходимые для приготовления блюда. (см. «Рекомендации по приготовлению»).

- Воспользуйтесь режимом «Предварительного нагрева», если требуется разогреть шкаф до начала основного приготовления.
- По окончании процесса приготовления оставьте дверь духового шкафа приоткрытой для ускорения остывания.

После того как процесс приготовления будет завершен, убедитесь, что нагрев духового шкафа прекращен.

После окончания приготовления вентилятор охлаждения будет работать некоторое время, чтобы охладить корпус духовки. Поэтому не отключайте духовой шкаф от питания, пока работа вентилятора не будет завершена по умолчанию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ











В таблице приведена информация о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления.

Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять

значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.












Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Стандартный противень		2–3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для выпечки		2	170	25...30
			2	180	35...40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Стандартный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		2–4	160	30...35
Тонкое тесто	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Стандартный или глубокий противень		2–4	190	50...55











ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Пицца	Стандартный противень		2	200	10...15
			2	200—220	10...15
Домашняя пицца	Стандартный противень		2	max.	5...10
Булочки	Стандартный противень		2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклоанная форма на решётке, прямоугольной формы		2	190	20...25
Куриные окорочка	Стандартный противень		2–3	220	50...55
			2–3	220	40...45
			2–3	220	30...40

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2–3	30 мин 250, после 60 мин 190	90...95
			2–3	25 мин 250 после 50 мин 190	75...80
			3	25 мин 250 после 45 мин 200	75...80
			2–3	25 мин 250 после 45 мин 190	60...75
Антрекот	Стандартный противень		3	25 мин 250, после 20 мин 190	45...50
			3	25 мин 250, после 20 мин 190	45...50
Бисквит	Стандартный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		2–4	190	8...13
Хлеб из дрожжевого теста	Стандартный противень		2	180	30...35
			2	190	35...40

Инструкция по установке и эксплуатации

Таблица приготовления блюд на гриле

Продукт	Используемый аксессуар	Режим приготовления	Уровень установки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараны ребрышки	Решётка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Решётка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Решётка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Решётка		4...5	макс.	1...3
Котлеты на гриле	Решётка		4...5	220–230	20...30
Кусочки курицы	Решётка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Решётка		4...5	200	30...35

- Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 минут.
- Переворачивайте продукты в середине процесса приготовления.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

АКСЕССУАРЫ

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

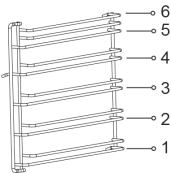
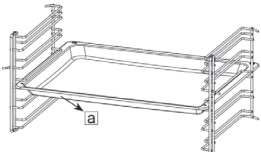
Представленные в данной инструкции дополнительные принадлежности могут

отсутствовать в приобретенном вами изделии.

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

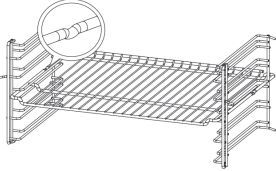
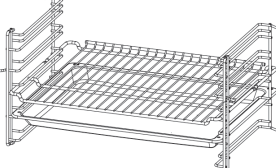
	Стандартный противень Предназначен для замороженных продуктов, тортов (пирогов), мясных блюд большого размера, выпечки.
	Решетка Предназначена для размещения на ней форм для тортов (пирогов) и суфле, а также продуктов, подлежащих обжариванию.
	Глубокий противень Может использоваться для тушения, жарки 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

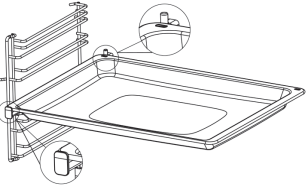
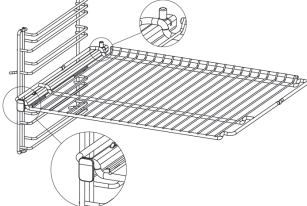
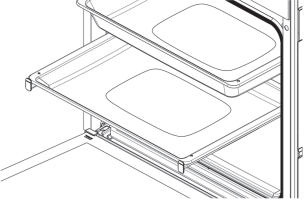
	Некоторые модели имеют боковые поддерживающие решетки и саморегулирующимися направляющими. Направляющие предоставляют 6 уровней для размещения противней или решеток.
	Противень или решетку следует вставлять между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к двери духового шкафа.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

	<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>



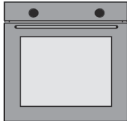
Использование телескопических направляющих

	<p>Задвинуть направляющие полностью внутрь, не устанавливая на них предварительно противень или решетку. Аксессуар должен располагаться между передним и задним выступами телескопических направляющих.</p>
	
	<p>Если вы собираетесь готовить более чем на одном противне, необходимо предусмотреть соответствующее расстояние между ними с помощью телескопических направляющих.</p>

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>

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

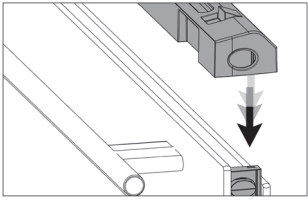
Количество стекол, установленных в двери духового шкафа, может изменяться в зависимости от модели.

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	

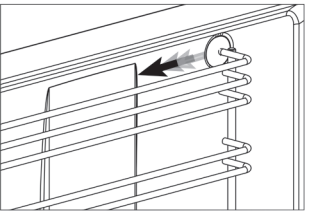
Инструкция по установке и эксплуатации

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

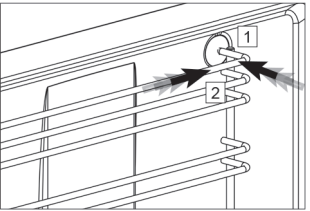
Снятие боковых направляющих решёток

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

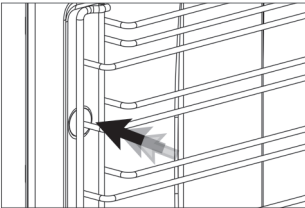
очистки боковых стенок духового шкафа может изменяться в зависимости от модели прибора. Приобретенный вами прибор может быть не оснащен этой принадлежностью.

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

Установка боковых направляющих решёток

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

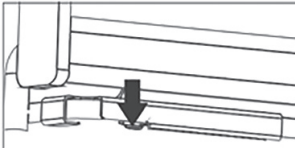
Инструкция по установке и эксплуатации

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"> – Нажмите на рычаги фиксаторов находящиеся снизу телескопических направляющих в передней и задней части, и снимите их с проволочной направляющей. – Установка производится в обратной последовательности 	

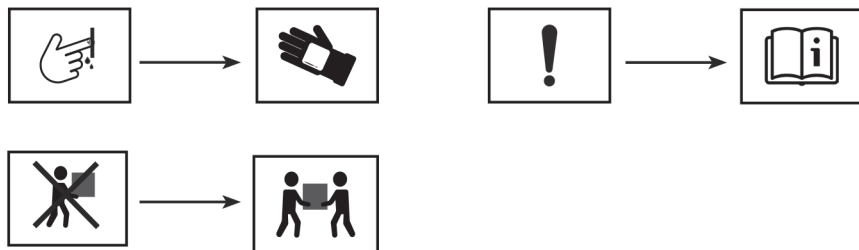
Внимание!

Телескопические направляющие запрещено мыть в посудомоечной машине и смазывать их.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

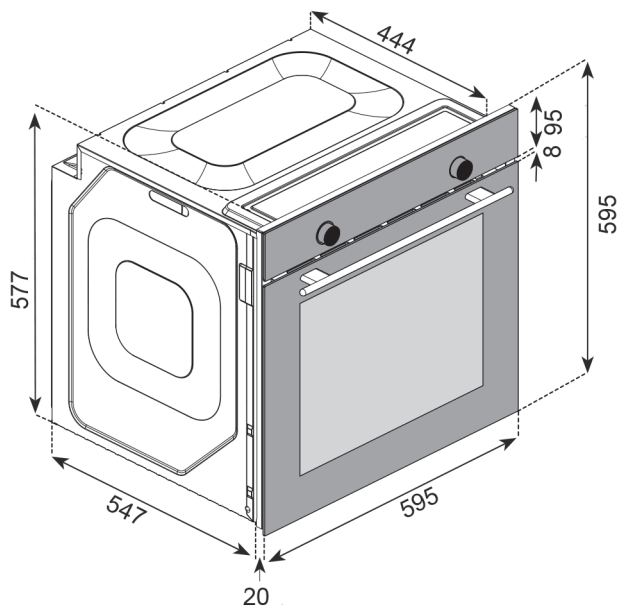
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



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.

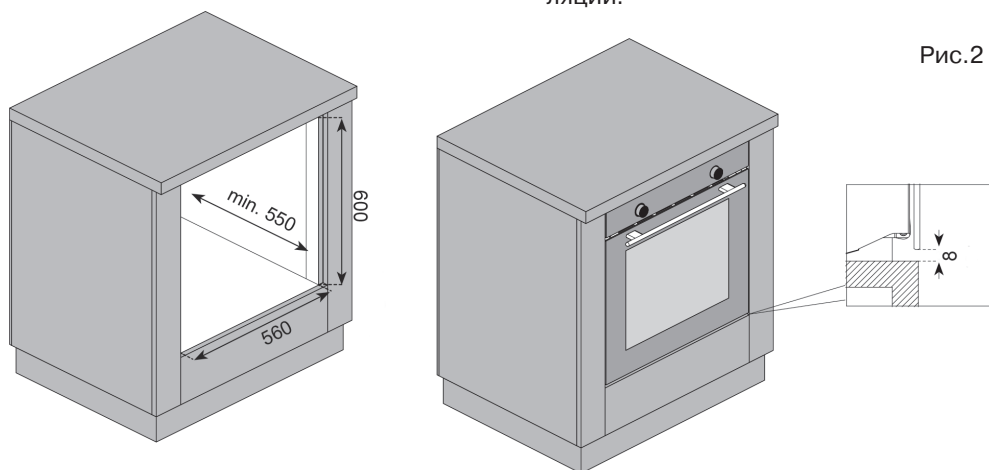


Рис.2

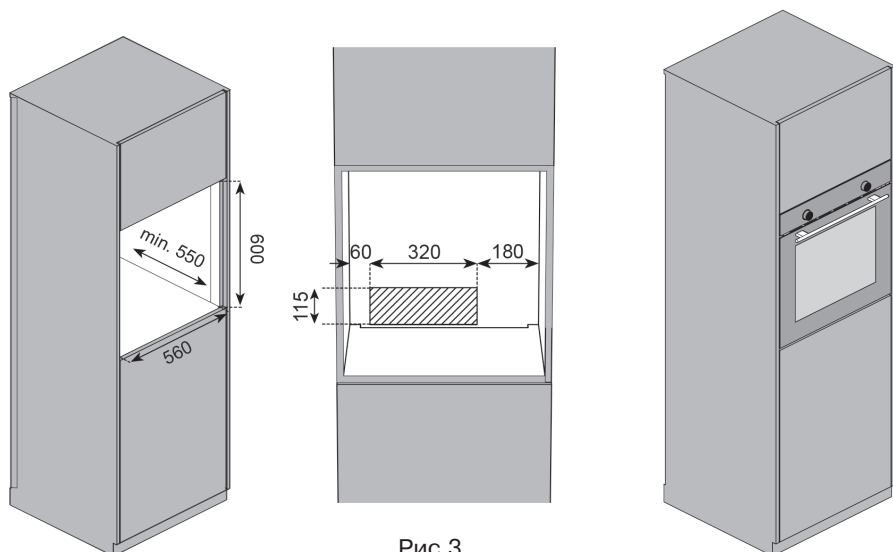


Рис.3

Инструкция по установке и эксплуатации

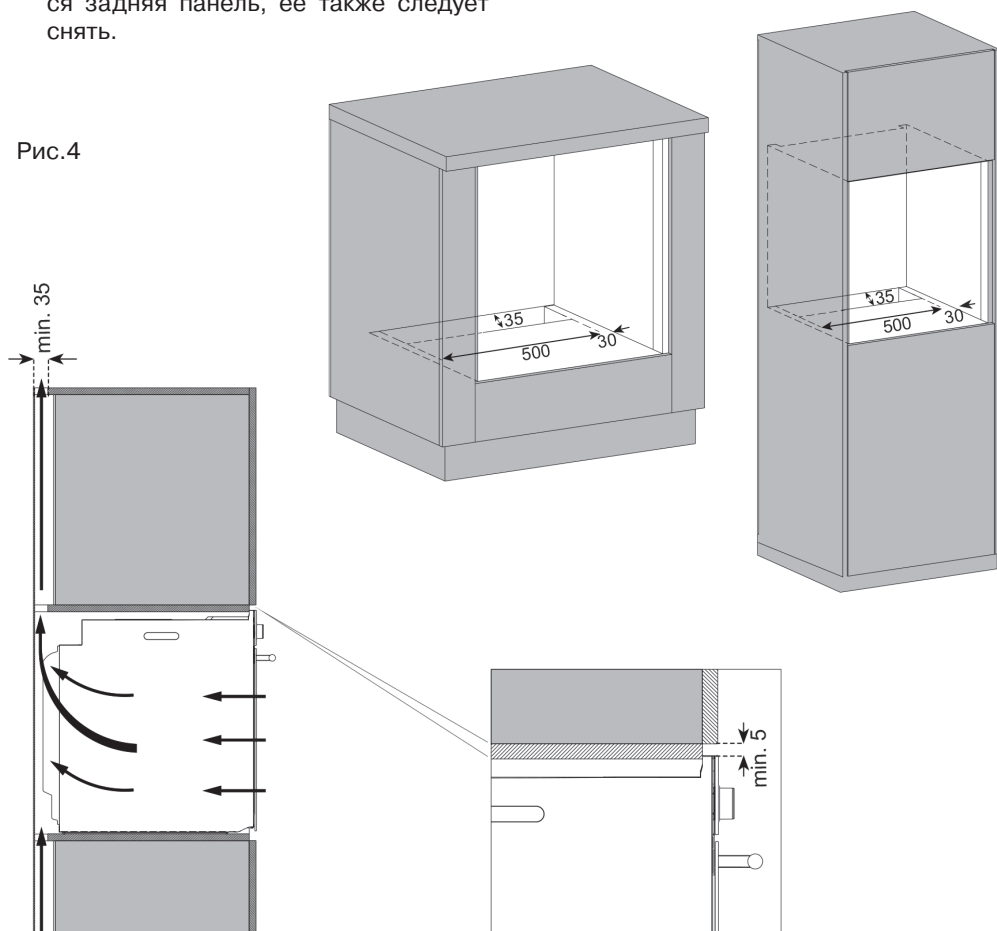
Установка в колонну

- 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.

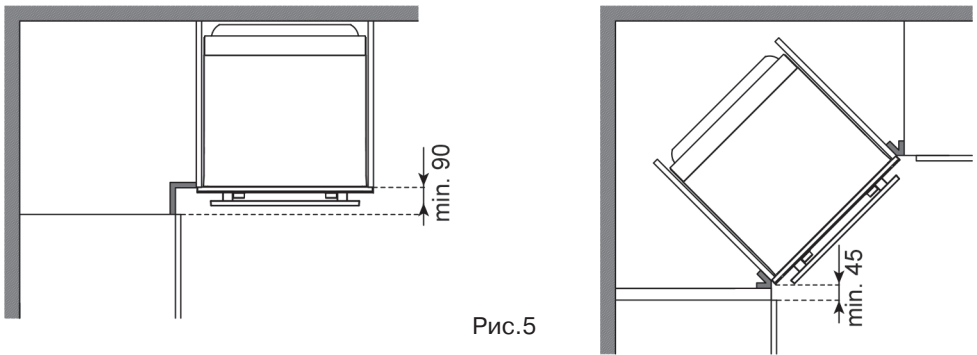
Вентиляция

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.

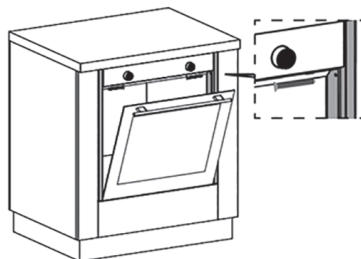


Рис.6

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

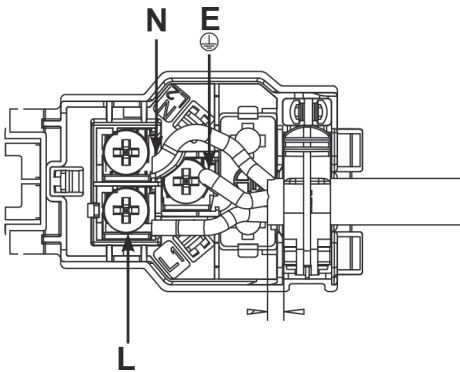
Инструкция по установке и эксплуатации

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

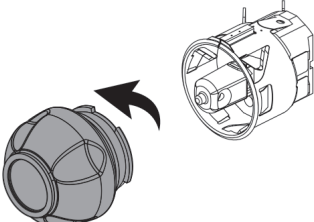
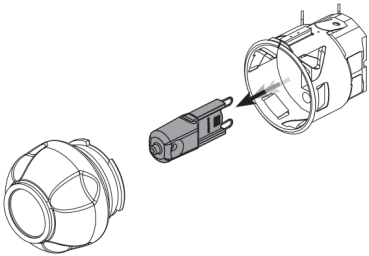
Фазный проводник = L коричневый

- 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.	

Инструкция по установке и эксплуатации

УСТРАНИЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.

Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройству не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, – нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Печь не греет.	<ul style="list-style-type: none"> Возможно дверца осталась открытой. Не задана функция или температура. Не поступает мощность. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта. Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.

КОДЫ ОШИБОК

Неисправность	Решение
F1	<p>Эта ошибка возникает в результате перегрева электронных плат. При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Он исчезает автоматически, когда прибор остывает, без вмешательства пользователя. Если считается, что ошибка исчезла, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F2	<p>Эта ошибка возникает, когда на электронные платы подается чрезмерное напряжение. При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Если считается, что ошибка устранена, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F3	<p>Эта ошибка возникает при неисправности датчика температуры духовки. При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Когда ошибка считается устраненной, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F4	<p>Эта ошибка возникает в результате чрезмерного повышения температуры в духовке. При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Когда считается, что ошибка устранена, то есть когда внутренняя температура печи снижается, пользователь может удалить этот экран с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F5	<p>Эта неисправность возникает после слишком долгой работы духовки. Если считается, что ошибка исчезла, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток.</p>

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправность	Решение
F6	<p>Эта ошибка вызвана неисправностью специальной электронной схемы определения времени суток. Если считается, что ошибка устранена, необходимо перезагрузить духовку. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F7	<p>Эта ошибка возникает, если установлен неправильный или нефункциональный термощуп для мяса. Эта ошибка исчезает, если вынуть термощуп для мяса из гнезда в духовке и очистить загрязнения вокруг гнезда.</p>
F8	<p>Эта неисправность возникает при проблемах с электромеханической схемой, управляющей нагревателями внутри духового шкафа. При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Если считается, что ошибка устранена, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F9	<p>Эта ошибка возникает при проблемах в связи между электронной платой, управляющей нагревателями в печи, и интерфейсной платой.</p> <p>При возникновении этой ошибки духовка прекращает работу и переключается на экран ошибок. Если считается, что ошибка устранена, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку.</p> <p>Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>
F14	<p>Эта ошибка возникает, когда температура внутри духовки не меняется в течение длительного времени. Как правило это происходит, если приготовление продолжается при открытой дверце.</p> <p>Если считается, что ошибка устранена, пользователь может удалить ее с этого экрана с помощью сенсорной панели управления или перезапустить духовку. Когда ошибка исчезнет, на дисплее духовки появится время суток. Если после сброса ошибка не исчезает, необходима поддержка технической службы.</p>

Для заметок