



RU

**Независимый электрический духовой шкаф**  
Руководство по установке - эксплуатации - техническому обслуживанию

**MEOXN.376S**

**MEOXN.376B**

**MEOXN.376W**

**MEOXN.376RIB.TA**

**MEOXN.376RBB.TA**

**MEOXN.376RCC.TA**





# РУССКИЙ

Это изделие прошло функциональные испытания, было отрегулировано и подготовлено к отправке опытными специалистами фирмы-изготовителя. Любые работы по ремонту и настройке следует выполнять с особым вниманием и аккуратностью. Перед началом таких работ рекомендуется обратиться к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр, описать суть проблемы и указать модель изделия. Отметим, что оригинальные запасные детали можно приобрести только в сервисных центрах фирмы-изготовителя изделия. Не выбрасывайте упаковку изделия на улицу – берегите природу и здоровье окружающих! Вместо этого сдайте ее для утилизации на предприятие, которое занимается сбором и сортировкой отходов.



Символ  на изделии или его упаковке указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого изделие следует сдать в соответствующий пункт сбора для переработки электрических и электронных узлов и деталей. Правильная утилизация этого изделия поможет избежать угрозы ущерба окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации о правилах утилизации подобных изделий обращайтесь в местную администрацию, центр по переработке отходов или к продавцу изделия.

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие предупреждения	стр.	2 - 4
Использование	стр.	5 – 14
Приготовление пищи	стр.	15 – 17
Чистка и обслуживание	стр.	18 – 20
Установка	стр.	21 - 22
Технические характеристики	стр.	23

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей продукции. Прибор прост в применении; перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

**ВНИМАНИЕ:** Во время работы нагревательные элементы и некоторые доступные части изделия сильно нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Будьте внимательны. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Не допускать нахождения вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.

**ВНИМАНИЕ:** Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

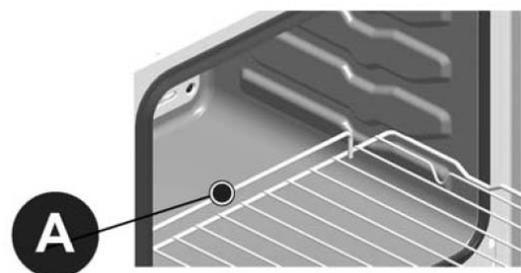
Для чистки стеклянных частей прибора не следует применять абразивные средства и режущие металлические скребки, так как могут поцарапать поверхность, вызывая раздробление.

**ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как заменить лампу следует убедиться, что прибор выключен, во избежание поражений электрическим током.

Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Не используйте для чистки прибора струи пара.

Внимание: для исправной работы ротивоопрокидной системы, сначала необходимо ввести часть “А” удерживая ее повернутой вверх, как указано на рисунке.



Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передается вместе с прибором.

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Применяйте изделие для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Применение не по назначению строго запрещено.

Установку прибора должны проводить исключительно компетентные и квалифицированные специалисты, осведомленные о действующих нормах на монтаж оборудования.

Перед проведением любой операции по обслуживанию или очистке, следует отключить прибор от источника питания и дождаться его охлаждения.

**ВАЖНО:** во время приготовления блюд, в духовке скапливается горячий воздух и пар. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Не пытайтесь самостоятельно заменить сетевой шнур прибора. Для его замены обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.

Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и, как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.

Перед началом использования духового шкафа для приготовления блюд необходимо снять все защитные пленки с дверцы духовки и прогреть пустой духовой шкаф до максимальной температуры на протяжении 45 минут (удаление запахов и дыма вызванные остатками производства). Тщательно очистить духовой шкаф внутри мыльной водой и ополоснуть его, используя минимальное количество воды, чтобы не повредить и не намочить внутренние компоненты.

Для проведения ремонта следует всегда обращаться в сервисный центр и заменять детали только оригинальными. Ремонт, осуществленный неподготовленным специалистом, может нанести ущерб.

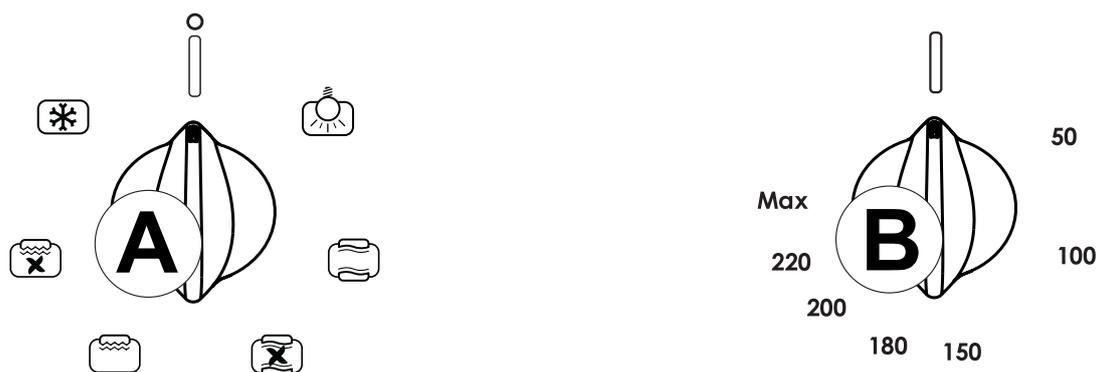
Соответствует Российским стандартам качества: ГОСТ Р 52161.2.6-2006, 51318.14.1-2006, Разд.4, 51318.14.2-2006, Разд.5,7, 51317.3.2-2006, Разд.5,7, 51317.3.3-2008, 51317.3.2-2006, р.6,7; Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», а также директивам ЕС 2006/95/ЕС (НВО), 2004/108/ЕС (ЭМС), 1935/2004( в отношении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами), 2012/19/UE (в отношении отходов электрического и электронного оборудования RAEE), 2009/125/ЕС (в отношении изделий, потребляющих энергию EuP), 2011/65/ЕС (в отношении ограничения использования опасных веществ RoHS), 1907/2006 (в отношении хим. веществ REACH)

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА И РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ В МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКЕ.

С помощью ручки выбора функций А и ручки регулировки температуры В можно выбирать требуемую функцию духового шкафа и задавать оптимальную температуру приготовления. Ручки некоторых моделей утоплены в переднюю панель шкафа. Чтобы выбрать функцию или задать температуру, следует надавить нужную ручку (ручка выдвигается), установить ее в требуемое положение и вновь утопить ее в панель.

Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.



Прибор выключен тогда когда все ручки включения установлены в положение 0.



Включено освещение внутри духового шкафа.

### ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

### КОНВЕКЦИЯ (НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ)



Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а так же вентилятор. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

### ГРИЛЬ



Включен гриль. Температурный режим – 200 градусов.



Включены гриль и вентилятор. Температурный режим – 200 градусов.

### РАЗМОРОЗКА



Включен вентилятор. Циркуляция воздуха внутри духовки позволяет эффективно размораживать продукты.

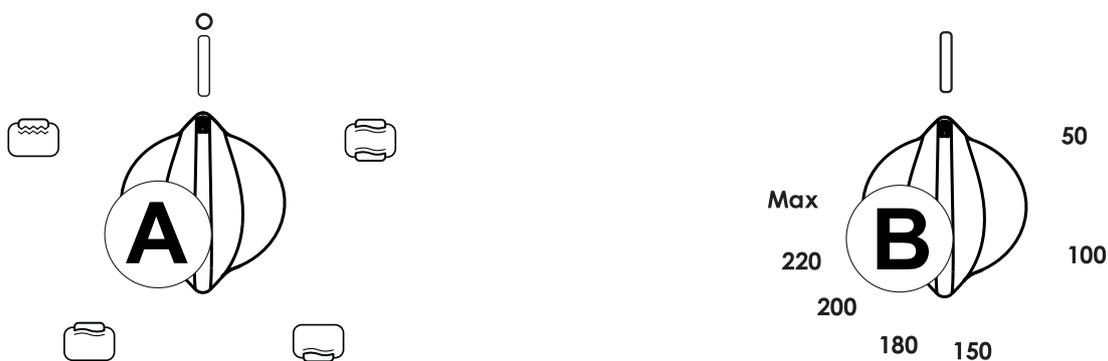
**Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА И РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ В СТАТИЧЕСКОЙ ДУХОВКЕ.

С помощью ручки выбора функций А и ручки регулировки температуры В можно выбирать требуемую функцию духового шкафа и задавать оптимальную температуру приготовления. Ручки некоторых моделей утоплены в переднюю панель шкафа. Чтобы выбрать функцию или задать температуру, следует надавить нужную ручку (ручка выдвигается), установить ее в требуемое положение и вновь утопить ее в панель.

Во время работы духового шкафа горит соответствующий индикатор.



Прибор выключен тогда когда все ручки включения установлены в положение 0.

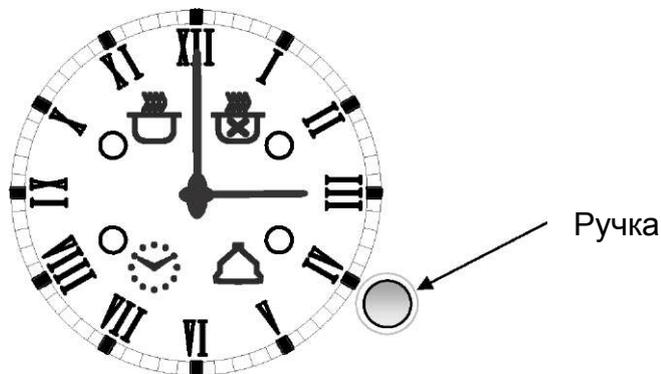
-  Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.
-  Включен только нижний нагревательный элемент. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.
-  Включен только верхний нагревательный элемент. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной
-  Включен нагревательный элемент гриля. Температурный режим - 200 градусов.

**Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НЕКОТОРЫЕ МОДЕЛИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ОСНАЩЕНЫ СЛЕДУЮЩИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ.

## Программируемые часы



### Настройка текущего времени

Вдавите ручку и удерживайте ее, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд можно настроить время вращением ручки. Вдавите ручку для подтверждения введенного времени.

### Общие сведения

- Если звуковой сигнал не отключить (см. ниже), он будет подаваться в течение одной минуты.
- Чтобы сбросить настроенное значение, вдавите ручку и удерживайте ее примерно три секунды. Индикатор погаснет.
- Минимальный период времени, который можно задать, составляет две минуты.
- В случае сбоя электроснабжения все настройки сохраняются в памяти. После возобновления электроснабжения начинает мигать индикатор . Вдавите ручку. Когда заданный период исчезнет, сбросьте настройку текущего времени.

### Звуковой сигнал таймера (до 180 минут)

Чтобы использовать простой звуковой сигнал, вдавите ручку и удерживайте ее, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд можно настроить время, вращая ручку. Через 10 секунд вновь отобразится текущее время, индикатор  будет гореть, не мигая. Чтобы узнать настройку, хранящуюся в памяти, вдавите ручку и удерживайте ее, пока на замигает индикатор .

Чтобы отключить звуковой сигнал, вдавите ручку и удерживайте ее примерно три секунды, пока не погаснет индикатор .

### Настройка времени завершения приготовления пищи (до 15 часов)

Чтобы начать приготовление немедленно (время приготовления рассчитывается автоматически), выполните следующие действия:

- с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- вдавите ручку настройки времени и удерживайте ее, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая ручку;
- для подтверждения вдавите ручку. Отобразится текущее время, индикатор  будет гореть, не мигая.

Чтобы узнать время завершения приготовления, вдавите ручку настройки времени и удерживайте ее, пока на замигает индикатор .

Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, вдавите ручку. Индикатор  погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

## Настройка времени начала и завершения приготовления

Чтобы настроить время начала и завершения приготовления пищи, выполните следующие действия:

- с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- вдавите ручку настройки времени и удерживайте ее, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время начала приготовления, вращая ручку (не позже чем через 12 часов с текущего момента времени);
- вновь вдавите ручку настройки времени и удерживайте ее, пока на замигает индикатор . В течение 10 секунд задайте время завершения приготовления, вращая ручку. Еще раз вдавите ручку, чтобы подтвердить настройки.

Отобразится текущее время, индикаторы  и  будут гореть, не мигая.

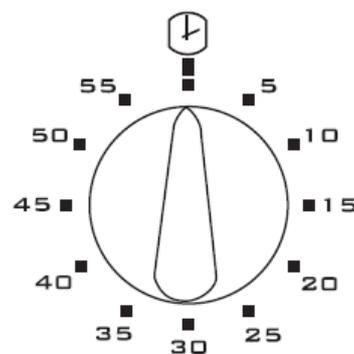
Чтобы узнать введенные настройки, однократно вдавите ручку.

После начала приготовления пищи индикатор  выключается. Когда наступит заданное время завершения приготовления, зазвучит звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом отключается автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, вдавите ручку. Индикатор  погаснет, духовой шкаф вернется в режим ручного управления.

Максимальное время, которое можно задать, составляет 15 часов (например, при задержке включения, равной 12 часам, максимальное время приготовления составляет 3 часа).

## Таймер

Чтобы задать таймер, вращайте ручку на полный оборот по часовой стрелке, а затем верните ее в требуемое положение. Максимальное значение – 60 минут. После истечения заданного времени раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом не выключается.

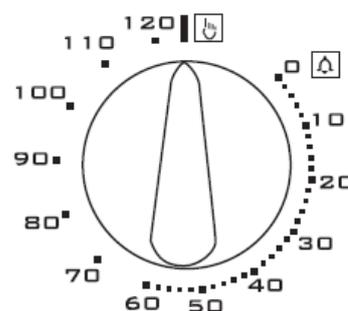


# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Таймер завершения приготовления

Диапазон настройки таймера завершения приготовления – от 0 до 120 минут. По истечению заданного времени духовой шкаф выключается. Поверните ручку по часовой

стрелке на одно деление (в положение ). Затем поверните ручку почти на один полный оборот, после чего задайте необходимое время. После истечения заданного времени раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф при этом автоматически выключается. Чтобы использовать духовой шкаф в режиме ручного управления (без таймера), поворачивайте ручку деление за делением против часовой стрелки в исходное положение (напротив символа ).

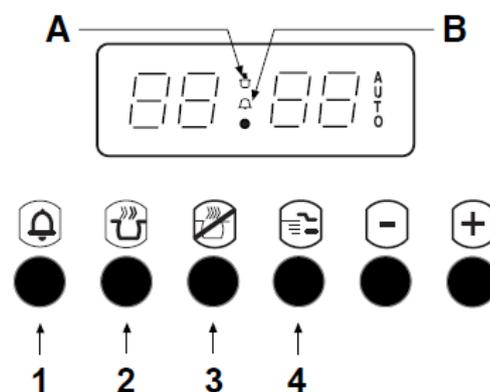


в исходное положение (напротив символа

## Электронная панель управления (дисплей и 6-кнопочная клавиатура)

### Настройка текущего времени

После включения питания на дисплее мигает надпись "0.00". Одновременно нажмите кнопки 1 и 2. В течение четырех секунд можно начать настраивать время (с помощью кнопок "+" и "-"). После настройки текущего времени духовой шкаф переключается в режим ручного управления. Дальнейшее программирование можно не выполнять.



### Общие замечания

- В период между 22:00 и 06:00 яркость подсветки дисплея автоматически снижается.
- Если звуковой сигнал не отключить (см. ниже), он будет подаваться в течение двух минут.
- Любая функция настройки (см. ниже) активна в течение четырех секунд с момента активации.
- Диапазон настройки времени: от 00:00 до 23:59.
- В случае сбоя электроснабжения все настройки сбрасываются. После возобновления электроснабжения на дисплее мигает надпись "0.00". Для возобновления использования изделия сбросьте текущее время и все программы.

### Звуковой сигнал таймера

Чтобы использовать простой звуковой сигнал, нажмите кнопку 1. В течение четырех секунд можно настроить время с помощью кнопок "+" и "-". Затем вновь отобразится текущее время, загорится индикатор В. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку от 1 до 4. Индикатор В при этом погаснет.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Настройка времени завершения приготовления

Чтобы начать приготовление немедленно (время приготовления рассчитывается автоматически), выполните следующие действия:

- с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- нажмите кнопку 2; в течение четырех секунд можно начать настраивать время (с помощью кнопок "+" и "-").

Отобразится текущее время, индикаторы А и AUTO загорятся и будут гореть, не мигая. Чтобы узнать оставшееся время приготовления, нажмите кнопку 2. Для изменения времени завершения приготовления повторите процедуру.

Чтобы отменить все сделанные настройки, обнулите время приготовления (отобразится текущее время), после чего нажмите кнопку 4. Духовой шкаф переключится в режим ручного управления. После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал; при этом духовой шкаф автоматически отключается.

Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку от 1 до 4. Для возврата в режим ручного управления нажмите кнопку 4.

## Настройка времени начала и завершения приготовления

Порядок настройки времени начала и завершения приготовления:

- с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- нажмите кнопку 2; в течение четырех секунд можно настроить время начала приготовления (с помощью кнопок "+" и "-");
- нажмите кнопку 3. Выполните аналогичные действия для настройки времени завершения приготовления.

Отобразится текущее время, загорится индикатор AUTO, после начала приготовления загорится индикатор А. Чтобы отменить все сделанные настройки, обнулите время приготовления (отобразится текущее время), после чего нажмите кнопку 4. Духовой шкаф переключится в режим ручного управления. После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал; при этом духовой шкаф автоматически отключается. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку от 1 до 4. Для возврата в режим ручного управления нажмите кнопку 4.

## Блокировка клавиатуры

На панели управления расположена кнопка блокировки настройки (в частности, включения духового шкафа).

**Включение блокировки:**

- одновременно нажмите кнопки 1 и 2 и удерживайте их в течение примерно восьми секунд;
- когда на дисплее отобразится надпись "ON", отпустите кнопки;
- нажмите кнопку "+", на дисплее отобразится надпись "OF" и символ ключа.

Блокировка включена. Примерно через пять секунд после этого дисплей будет отображать текущее время и символ ключа.

**Выключение блокировки:**

- одновременно нажмите кнопки 1 и 2 и удерживайте их в течение примерно восьми секунд;
- когда на дисплее отобразится надпись "OF", отпустите кнопки;
- нажмите кнопку "+", отобразится надпись "ON".

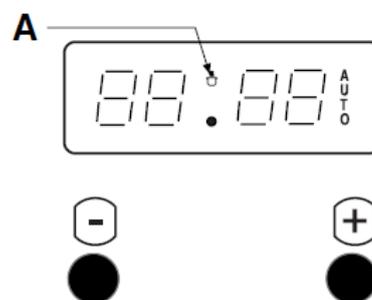
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Блокировка выключена. Примерно через пять секунд после этого дисплей будет отображать текущее время.

## **Электронная панель настройки завершения приготовления (дисплей и 2-кнопочная клавиатура)**

### Настройка текущего времени

После включения питания на дисплее мигает надпись "0.00". Одновременно нажмите обе кнопки. В течение четырех секунд можно начать настраивать время (с помощью кнопок "+" и "-"). После настройки текущего времени духовой шкаф переключается в режим ручного управления. Дальнейшее программирование можно не выполнять.



### Общие замечания

- Если звуковой сигнал не отключить (см. ниже), он будет подаваться в течение двух минут.
- Любая функция настройки (см. ниже) активна в течение четырех секунд с момента активации.
- Диапазон настройки времени: от 00:00 до 23:59.
- В случае сбоя электроснабжения все настройки сбрасываются. После возобновления электроснабжения на дисплее мигает надпись "0.00". Для возобновления использования изделия сбросьте текущее время и все программы.

### Настройка времени завершения приготовления

Чтобы начать приготовление немедленно (время приготовления рассчитывается автоматически), выполните следующие действия:

- с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- задайте время приготовления с помощью кнопок "+" и "-";
- на дисплее будет отображаться текущее время, загорится индикатор А.

Чтобы отменить все сделанные настройки, обнулите время приготовления (отобразится текущее время), после чего нажмите любую кнопку. Духовой шкаф переключится в режим ручного управления, индикатор А погаснет.

После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал; при этом духовой шкаф автоматически отключится. На дисплее будет отображаться текущее время, индикатор А мигает. Чтобы выключить звуковой сигнал и вернуть духовой шкаф в режим ручного управления, нажмите любую кнопку. Индикатор А погаснет.

### Блокировка клавиатуры

На панели управления расположена кнопка блокировки настройки (в частности, включения духового шкафа).

#### Включение блокировки:

- одновременно нажмите кнопки "+" и "-" и удерживайте их в течение примерно восьми секунд;
- когда на дисплее отобразится надпись "ON", отпустите кнопки;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- нажмите кнопку "+", на дисплее отобразится надпись "OF" и символ ключа.

Блокировка включена. Примерно через пять секунд после этого дисплей будет отображать текущее время и символ ключа.

**Выключение блокировки:**

- одновременно нажмите кнопки "+" и "-" и удерживайте их в течение примерно восьми секунд;
- когда на дисплее отобразится надпись "OF", отпустите кнопки;
- нажмите кнопку "+", отобразится надпись "ON".

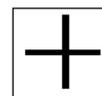
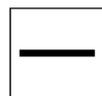
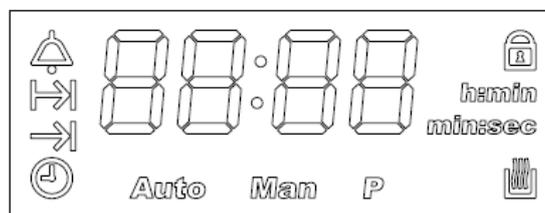
Блокировка выключена. Примерно через пять секунд после этого дисплей будет отображать текущее время.

## Сенсорная панель управления

### Настройка текущего времени

После включения питания на дисплее замигают надпись "12.00" и индикатор . Если нажать любую кнопку ("+", "-" или "SELECT"), загорится надпись "MAN", после чего в течение пяти секунд можно начать настраивать текущее время (кнопками "+" и "-").

Чтобы настроить текущее время, многократно нажимайте кнопку "SELECT", пока не загорится символ . Порядок настройки времени описан ниже.



### Общие замечания

- Включение функции настройки текущего времени во время исполнения программы приведет к прерыванию программы.
- Громкость звукового сигнала можно регулировать. Для этого многократно нажимайте кнопку "SELECT", пока не загорится индикатор текущей громкости (L1, L2 или L3). Для изменения громкости нажимайте кнопки "+" и "-".
- Если звуковой сигнал не отключить, он будет подаваться в течение семи минут.
- Диапазон настройки времени: от 00:00 до 23:59.
- В случае сбоя электроснабжения все настройки сбрасываются. После возобновления электроснабжения на дисплее мигает надпись "12.00". Для возобновления использования изделия сбросьте текущее время и все программы.

### Звуковой сигнал таймера

Чтобы использовать простой звуковой сигнал, многократно нажимайте кнопку "SELECT", пока на замигает индикатор . Кнопками "+" и "-" задайте требуемое время. Примерно через пять секунд индикатор  погаснет, начнется обратный отсчет времени. Для повторной настройки или обнуления времени воспользуйтесь кнопками "+" и "-".

После завершения обратного отсчета раздастся звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Максимальное время, которое можно задать с помощью таймера, составляет 99 минут.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Настройка времени завершения приготовления

Чтобы начать приготовление немедленно (задав длительность приготовления), выполните следующие действия:

- поместите блюдо в духовой шкаф, с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру;
- многократно нажимайте кнопку **"SELECT"**, пока на замигает индикатор . В течение пяти секунд можно задать длительность приготовления с помощью кнопок "+" и "-".

Через несколько секунд отобразится текущее время; будут гореть индикаторы  и **AUTO**. Чтобы узнать время до окончания приготовления, нажимайте кнопку **"SELECT"**, пока не загорится индикатор . Для повторной настройки или обнуления времени воспользуйтесь кнопками "+" и "-".

После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал; при этом духовой шкаф автоматически отключится. На дисплее попеременно мигают надписи "0.00" и **"MAN"**. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Для возврата в режим ручного управления нажмите кнопку **"SELECT"**. Надпись **"MAN"** перестанет мигать. Духовой шкаф готов к дальнейшему использованию.

## Настройка времени начала и завершения приготовления

Порядок настройки времени начала и завершения приготовления:

- нажимайте кнопку **"SELECT"**, пока не загорится индикатор . В течение пяти секунд можно задать длительность приготовления с помощью кнопок "+" и "-";
- вновь нажимайте кнопку **"SELECT"**, пока не загорится индикатор . Задайте время завершения приготовления;
- поместите блюдо в духовой шкаф, с помощью соответствующих ручек выберите функцию приготовления и задайте температуру.

Время начала приготовления определяется как разность между временем завершения приготовления и длительностью приготовления. Если в течение пяти секунд не нажимать кнопки, отобразится текущее время, загорится индикатор **"AUTO"**. После начала приготовления загорится индикатор .

После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал; при этом духовой шкаф автоматически отключается. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Для возврата в режим ручного управления нажмите кнопку **"SELECT"**. Надпись **"MAN"** перестанет мигать. Духовой шкаф готов к дальнейшему использованию.

Для отмены программы обнулите длительность приготовления.

## Блокировка клавиатуры

Электронная панель управления оснащена функцией блокировки. Когда блокировка включена, нельзя настраивать программы и включать духовой шкаф.

Блокировку нельзя включить во время обратного отсчета таймера.

**Включение:** нажимайте кнопку "+" в течение примерно пяти секунд, пока не загорится индикатор .

**Примечания:**

- если блокировка включена, когда на дисплее отображается текущее время и не задано ни одной программы (время завершения приготовления или время начала и завершения приготовления), управление духовым шкафом блокируется;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- если блокировка включена, когда духовой шкаф работает либо когда задана программа (время завершения приготовления или время начала и завершения приготовления), блокируется возможность изменения программы.

**Выключение:** нажимайте кнопку "+" в течение примерно пяти секунд.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае сбоя электроснабжения после его возобновления блокировка остается включенной.



## Индикатор термореле

Этот индикатор загорается каждый раз, когда термореле выполняет регулирование температуры внутри духового шкафа, и выключается, когда температура достигает заданного значения.

## Предохранительное термореле

Предохранительное термореле отключает питание изделия в случае перегрева, вызванное нарушением правил эксплуатации изделия или возможной неисправностью его компонентов. Если термореле сработало в результате нарушения правил эксплуатации духового шкафа, следует дождаться его охлаждения, после чего можно продолжать пользоваться духовым шкафом. В случае же срабатывания из-за неисправности его компонентов необходимо обратиться в сервисный центр.

## Электродвигатель системы охлаждения

Некоторые модели духовых шкафов оснащены электродвигателем системы охлаждения внутренних компонентов. Это устройство включается автоматически после включения духового шкафа.

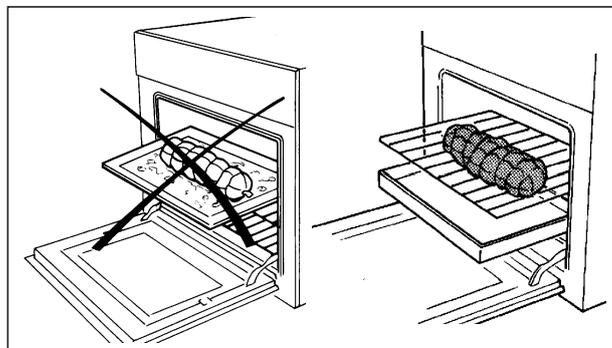
# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

## ЖАРКА

Перед жаркой лучше всего прогреть духовой шкаф до температуры приготовления блюда. Без предварительного прогрева можно жарить только очень жирное мясо. Не используйте для жарки противни и поддоны с низкими стенками, чтобы избежать разбрызгивания жира по стенкам, подгорания соуса и образования дыма.

Вместо этого используйте глубокие поддоны (желательно керамические); устанавливайте их примерно в средней части духового шкафа.

Ниже в таблице приведены примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.



### Советы по экономии электроэнергии

Духовой шкаф можно выключить за несколько минут до окончания приготовления пищи; температура внутри шкафа достаточна, чтобы завершить приготовление. Открывайте дверцу шкафа лишь в случае крайней необходимости; степень готовности блюда можно определить сквозь стеклянное окно дверцы (лампа подсветки духового шкафа включена постоянно).

### Советы общего характера

В духовом шкафу предусмотрены различные варианты нагрева:

- традиционный (без циркуляции воздуха, для жарки) и с
- конвекцией (для выпечки пирогов, бисквитов и т. д.).

Используя режим конвекции, можно достичь наилучших результатов в приготовлении пищи: например, на разных полках можно жарить мясо и печь пироги либо в один прием готовить целый обед, экономя время и электроэнергию.

### Приготовление пищи с использованием конвекции



В этом режиме внутри духового шкафа циркулирует горячий воздух. Благодаря этому возможно одновременное приготовление двух блюд на разных полках. Максимальная температура для режима конвекции ниже максимальной температуры традиционного режима.

### Приготовление пищи традиционным способом



Этот способ лучше всего использовать для жарки птицы и выпекания хлеба и бисквитных пирогов. Желательно помещать блюдо в духовой шкаф после достижения заданной температуры внутри шкафа (индикатор термореле не горит).

## ГРИЛЬ



Перед приготовлением блюда на гриле необходимо прогревать духовой шкаф в течение пяти минут. Когда духовой шкаф работает в режиме гриля, тепло подается сверху в виде инфракрасных электромагнитных волн. В этом режиме можно жарить нежирное мясо и тосты. Куски рыбы или мяса следует немного смазать маслом и положить на решетку. Выбор полки, на которую следует установить решетку (ближе к нагревательному элементу гриля или дальше от него), зависит от толщины кусков. Ниже в таблице указаны примеры

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

времени приготовления и положения решетки в духовом шкафу. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема.

## ВЫПЕКАНИЕ

Циркуляция воздуха внутри духового шкафа обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла. Необходимость в предварительном прогреве отсутствует.

Однако перед выпеканием изысканных кондитерских изделий необходимо прогреть духовой шкаф.

В духовой шкаф можно ставить несколько противней для выпечки. Нельзя использовать только самую верхнюю полку. Одновременно можно готовить и другие блюда (птицу, мясо и т. д.); при этом блюда не будут перенимать чужие ароматы и запахи.

Хотя длительность приготовления разных блюд и различается, одновременное приготовление разных блюд возможно за счет одинаковой температуры приготовления.

## ОБЖАРИВАНИЕ В СУХАРЯХ ИЛИ ТЕРТОМ СЫРЕ



Перед помещением в духовой шкаф блюдо предварительно готовится вне шкафа. В результате блюдо покрывается золотистой корочкой.

Этим способом можно приготовить такие блюда, как ньокки алла романа, поленту с мясным фаршем, рис, лазанью, макароны и овощи в соусе бешамель.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Размораживание происходит при комнатной температуре. В духовом шкафу оно происходит быстрее. Так, для размораживания килограмма мяса в холодильнике требуется десять часов, а в духовом шкафу – всего один час. Поместите мясо в упаковке на тарелку, а тарелку – в шкаф.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

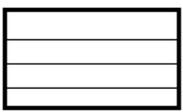
Ниже в таблице приведены примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления зависит от типа блюда, его однородности и объема. Разумеется, приготовив то или иное блюдо несколько раз, вы можете корректировать значения, приведенные в таблице.

### Примечания:

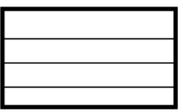
- время приготовления мясных рулетов и жаркого из говядины, телятины, свинины и индейки на кости следует увеличить на 20 минут;
- номера полок, указанные в таблице, относятся к случаю одновременного приготовления нескольких блюд;
- значения времени приготовления, указанные в таблице, относятся к случаю приготовления лишь одного блюда. Время приготовления комплексных блюд следует увеличить на 5–10 минут.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

**Таблица. Время приготовления различных блюд в духовом шкафу**

Блюдо	Номер полки	Температура в духовом шкафу, °C	Время, мин
			
<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>			
<i>Жареные блюда (долгая жарка)</i>	2	220-MAX	Зависит от массы блюда 50-60
<i>Жареные блюда (быстрая жарка)</i>	2	225-MAX	
<i>Дичь (цесарка, утка и т. д.)</i>	1	210-MAX	150-180
<i>Курица</i>	2	225-MAX	50-60
<i>Птица</i>	1	200-225	Зависит от массы блюда 20-25
<i>Рыба</i>	1	180-200	
<b>ВЫПЕКАНИЕ</b>			
<i>Рождественский пирог</i>	1	160-200	60-70
<i>Сливовый пирог</i>	1	170-180	90-100
<i>Апельсиновый пирог</i>	1	170-180	80-100
<i>Савойские бисквиты</i>	2	200	40-45
<i>Круассаны</i>	2	215-230	35-40
<i>Изделия из слоеного теста</i>	2	215	30-40
<i>Бисквитный пирог</i>	2	200-215	30-35
<i>Меренги</i>	1	140	60-80
<i>Эклеры</i>	2	215-230	30
<i>Фруктовые торты (песочное тесто)</i>	2	MAX	30-35
<i>Фруктовые торты (дрожжевое тесто)</i>	2	230	20-30

**Таблица. Время приготовления различных блюд на гриле**

Блюдо	Масса, кг	Номер полки	Температура в духовом шкафу, °C	Время предварительного прогрева, мин	Время, мин
					
<i>Телячьи отбивные</i>	1	3-4	200	5	8-10
<i>Бараньи отбивные</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Печень</i>	“	“	“	“	10-12
<i>Рулеты из фарша</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Телячье сердце</i>	“	“	“	“	12-15
<i>Жаркое из перевязанной дичи</i>	“	“	“	“	20-25
<i>Половинка курицы</i>	-	“	“	“	20-25
<i>Рыбное филе</i>	-	“	“	“	12-15
<i>Фаршированные помидоры</i>	-	“	“	“	10-12

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



*Важно! Перед началом обслуживания или чистки отключите духовой шкаф от сети и дождитесь его остывания.*

## Общие рекомендации по чистке

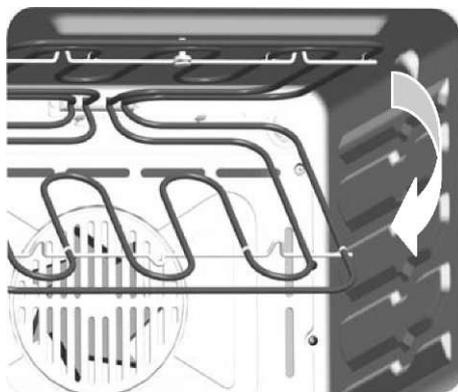
Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования. После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир. Используйте для этого губку или кусок ткани, смоченной в мыльной воде или растворе обычного моющего средства. Во избежание невозможного повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань. Необходимо чистить все поверхности белых духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они пожелтеют из-за оседающих на них мельчайших капель жира. После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их куском сухой ткани или замши. Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, специальные продукты для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус. Для чистки стеклянного окна дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде.

Духовые шкафы с медными поверхностями: медные поверхности имеют специальную защиту. Чтобы не повредить эти поверхности, рекомендуется чистить их после охлаждения духового шкафа, используя мягкую ткань, смоченную в нейтральном моющем средстве для деликатных поверхностей. Не используйте абразивные приспособления.

Чистка струей пара запрещена.

## Духовые шкафы с наклоняющимся верхним нагревательным элементом

1. Важно! Духовой шкаф должен быть выключен. Нагревательный элемент не должен быть горячим.
2. Придерживая нагревательный элемент для гриля за переднюю часть, отверните рифленные гайки монтажных болтов.
3. Аккуратно опустите переднюю часть нагревательного элемента до упора.
4. Не прикладывайте чрезмерного усилия к нагревательному элементу.
5. После чистки тщательно удалите с нагревательного элемента остатки воды и моющего раствора.
6. Поднимите переднюю часть нагревательного элемента и затяните рифленные гайки монтажных болтов.



Обязательно поднимите нагревательный элемент перед использованием духового шкафа!

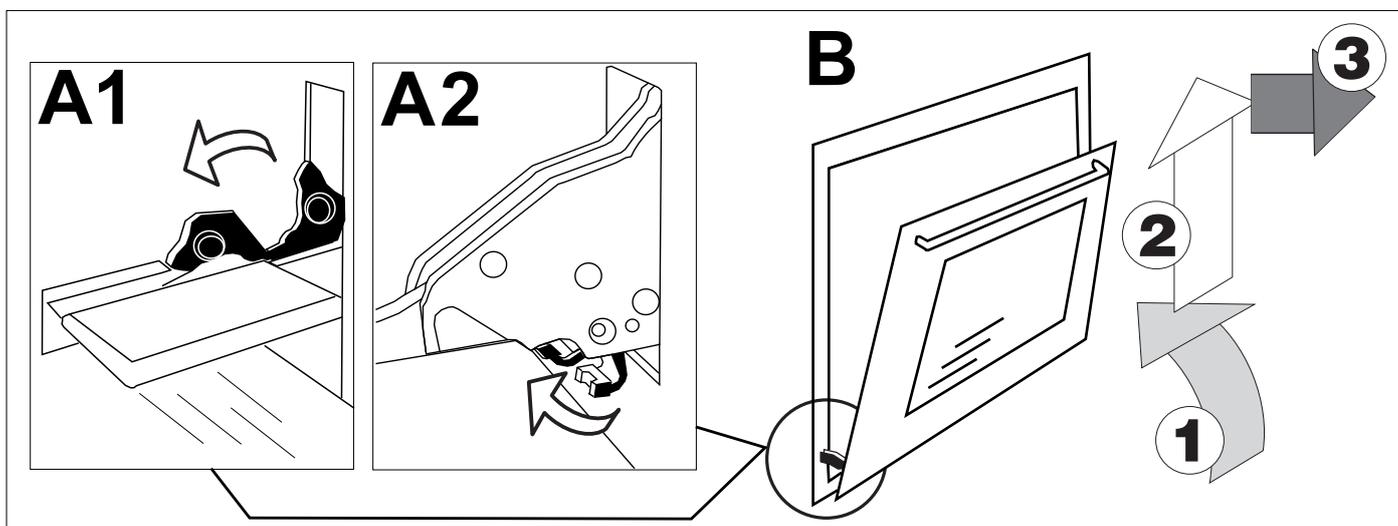
# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Уход за дверцей духовки

Снятие дверцы с петель:

1. Полностью открыть дверцу духовки
2. Переместить фиксаторы петель, в зависимости от модели, как показано на рисунке А1 или А2.
3. Закрывать дверцу до тех пор, пока она не сможет опереться на фиксаторы, таким образом пружина петель заблокируется; продолжая закрывать дверцу, можно вынуть петли с отсеков и поднять дверцу, снимая ее (рис. В).

Чтобы установить дверцу следует выполнить приведенные действия в обратном порядке.

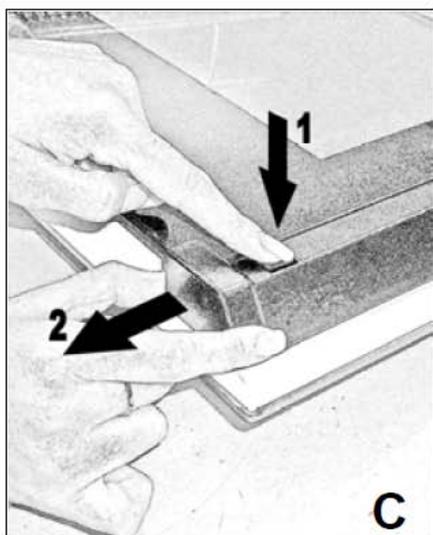


## Демонтаж стекла дверцы

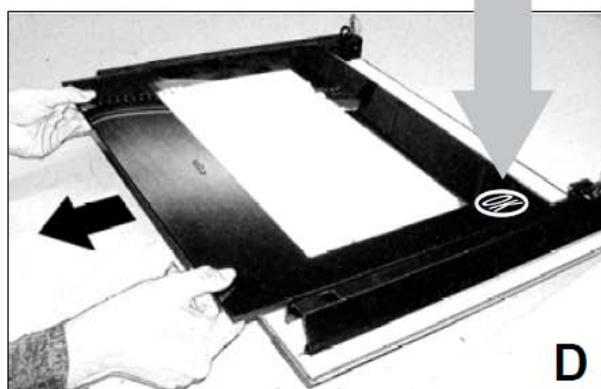


**ВАЖНО!** В целях безопасности перед демонтажем стекла дверцы отделите дверцу от духового шкафа.

Для облегчения чистки можно отделить стекло от дверцы. Снимите два верхних упора (рис. С), после этого можно снять стекло (рис. D). После завершения чистки установите стекло на место и закрепите его упорами. Убедитесь в правильности сборки. Затем навесьте дверцу на духовой шкаф.



Символ  должен быть справа.



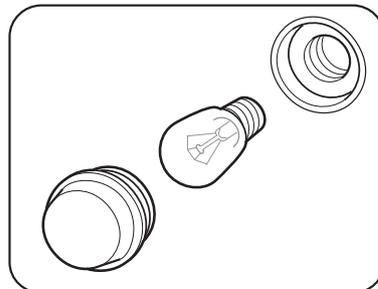
# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все стеклянные детали изделия обработаны особым образом. При разрушении такое стекло дробится на мелкие квадратные округлые кусочки, которыми невозможно порезаться.

Не подвергайте стекла резким перепадам температуры (например, никогда не мойте горячее стекло).

## **Замена лампы подсветки духового шкафа**

Отключите духовой шкаф от электросети, выверните защитный стеклянный плафон и замените лампу. Используйте лампу, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14). Установите на место стеклянный плафон, подключите духовой шкаф к электросети.



## **Самоочищающиеся каталитические панели (на заказ)**

Некоторые модели духовых шкафов могут оснащаться самоочищающимися панелями (устанавливаются в прорези шумоглушителя). Если эти панели не входят в комплект поставки, их можно заказать у продавца или в сервисном центре.

Эти панели крепятся к боковым и задней стенкам. Они покрыты специальной микропористой эмалью с каталитическими свойствами, которая постепенно окисляет и испаряет оседающий на нее жир. Самоочистка происходит при температуре свыше 200 °С. Если после завершения приготовления пищи на стенках духового шкафа осталось много жира, включите пустой духовой шкаф на максимальной температуре и дайте ему поработать до полной очистки (до одного часа). Самоочищающиеся панели нельзя чистить абразивными и едкими чистящими средствами. Их следует регулярно протирать влажной тканью.

# УСТАНОВКА

## Подключение к электросети



*Отключайте питание перед каждой установочной операцией.*

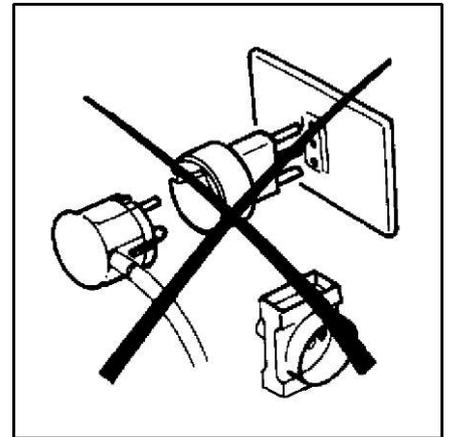
Для подключения изделия к электросети используется трехконтактная вилка. Изделие рассчитано на подключение к сети переменного тока. Рабочее напряжение указано на паспортной табличке изделия и в разделе технических характеристик в конце данного руководства. Заземляющий проводник шнура питания имеет желто-зеленую изоляцию.

### Подсоединение вилки питания к электросети

Вставьте вилку питания духового шкафа в электророзетку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке шкафа. В случае прямого соединения с сетью (без вилки и розетки) перед изделием следует установить подходящий однополюсный выключатель (зазор между контактами не менее 3 мм), заземляющий провод не должен прерываться выключателем.

Перед началом электрического монтажа проверьте соблюдение следующих требований:

- электрический счетчик, предохранительный клапан, цепь питания и электророзетка способны выдержать максимальную нагрузку (см. паспортную табличку);
- электрическая система заземлена и отвечает требованиям действующих нормативных документов;
- обеспечен свободный доступ к розетке или однополюсному выключателю;
- шнур питания не касается нагреваемых деталей;
- запрещено использовать шунты и переходники, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

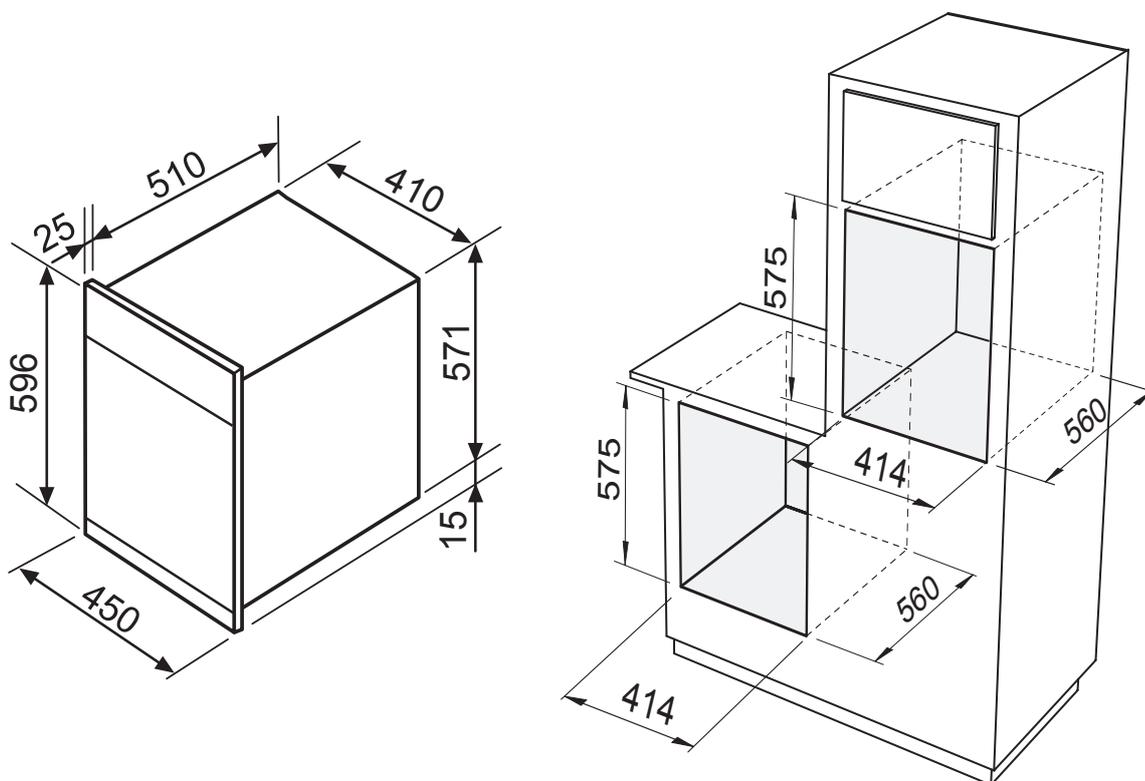


Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух изделий к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.

Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.

**Производитель не несет ответственность за любые прямые и косвенные повреждения, вызванные нарушением правил установки или подключения. Все работы по установке и подключению должны выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением всех применимых нормативных документов.**

# УСТАНОВКА



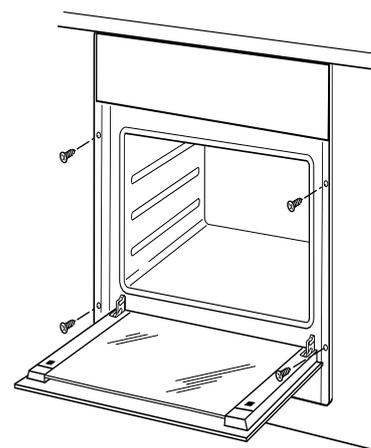
(mm)

Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставив его на основание и протолкнув до задней стенки модуля.

Откройте дверцу и зафиксируйте духовку и мебельный модуль четырьмя шурупами, как показано на рисунке.

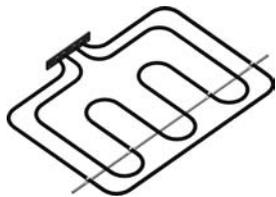
Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженных нагреву.

Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Энергопотребление различных нагревательных элементов



(верхний + гриль) 600+1400 Вт



(нижний) 800 Вт

## Лампа подсветки

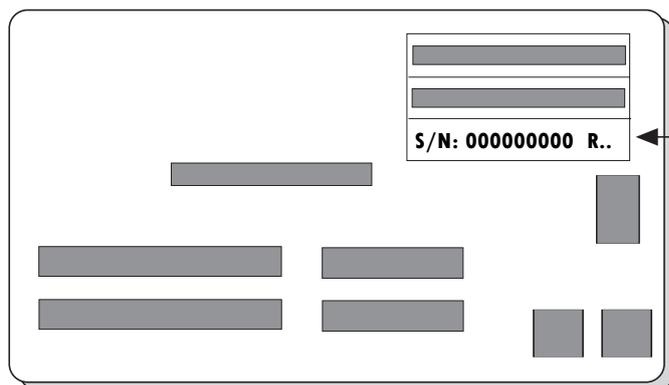


Не более 25 Вт

---

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

---



Серийный номер:

Год производства

↓  
|00|00|00000

↑  
Неделя производства



## Табличка характеристик оборудования

