



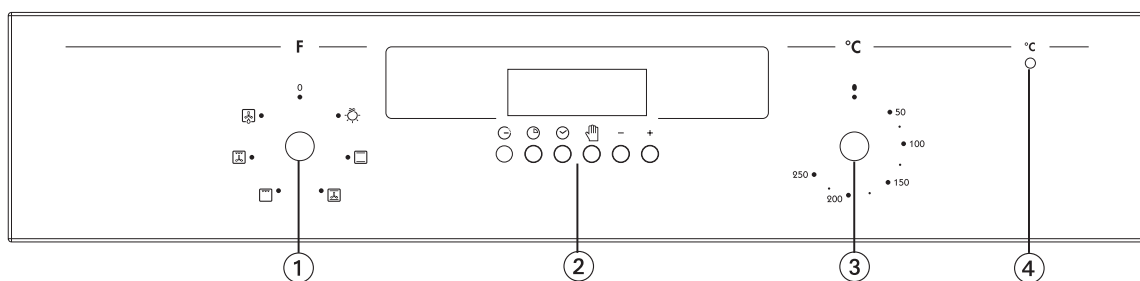
1. Панель управления
2. Охлаждающий вентилятор (не виден)
3. Верхний нагревательный элемент
4. Нагревательный элемент гриля
5. Задняя лампочка
6. Вентилятор
7. Нижний нагревательный элемент (не виден)
8. Дверца духовки\*

**\*Внимание:** можно обратиться в сервисный центр за дополнительным комплектом, включающим в себя стеклянную панель для дверцы духовки и соответствующие крепежные детали. Использование этого комплекта позволяет снизить температуру наружных поверхностей духовки; его применение рекомендуется, если в доме есть дети. Код № 4819 310 39186.

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**



**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



1. Ручка переключения режимов
2. Устройство программирования с 6 кнопками
3. Ручка термостата
4. Индикатор термостата (красного цвета)

Режимы работы духовки	
Режим	Описание
- Духовка выключена	0
ПОДСВЕТКА	• Включение подсветки духовки.
СТАТИЧЕСКИЙ	• Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. • Нагрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку сразу же после выключения индикатора термостата. • Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
ВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления блюд не более чем на двух уровнях. • Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. • Предварительный прогрев духовки не является необходимым (за исключением случая приготовления пиццы и лепешек типа фокачча).
ГРИЛЬ	• Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • В процессе приготовления пиццы дверца духовки должна оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Рекомендуется переворачивать блюда во время их приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	• Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В процессе приготовления пиццы дверца духовки должна оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ОТТАИВАНИЕ	• Для оттаивания продуктов при комнатной температуре. • Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставьте их в упаковке.

## ТАБЛИЦЫ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

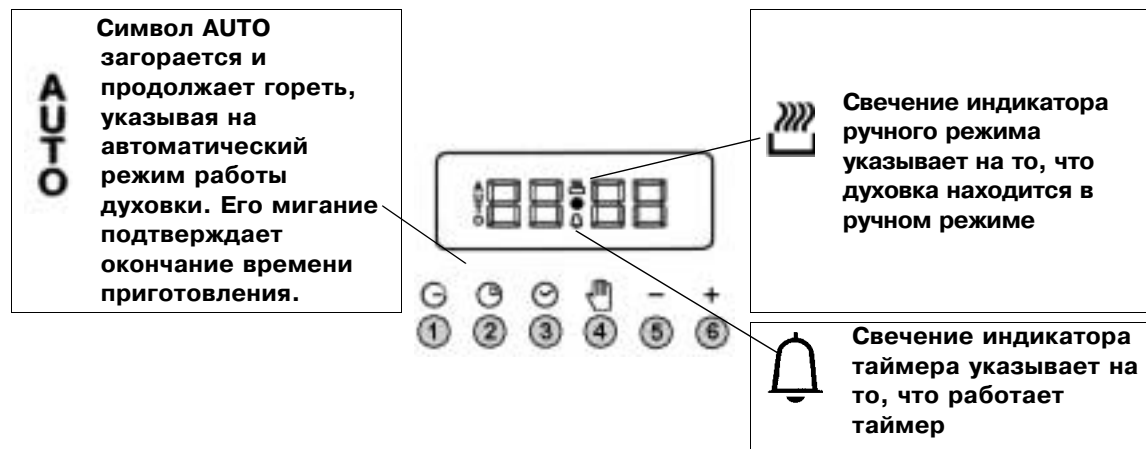
ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин
МЯСО Ягнatina, козлятина, баранина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
Телятина, говядина, свинина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Курица, кролик, утка		X	2	200	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Индейка (3-5 кг)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
Гусь (2 кг)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
РЫБА (1 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
РЫБА (<1 кг - кусками) Рыба-меч, тунец		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
ОВОЩИ Жареные болгарский перец, помидоры, картофель		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Пироги с творожной/сырной начинкой		X	2	190	60 - 90
		X	2	180	60 - 90
Песочный торт (с джемом, фруктами)		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Фруктовый пирог (штрудель), блины		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Бисквитное печенье, крендели, песочное печенье		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Пончики, сладкий рулет		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Соленые пироги, пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
Лазанья, картофель с сыром, каннелони (макароны), запеканки с макаронными изделиями		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Хлеб		X	2	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Пицца		X	2	225	15 - 20
		X	2	210	20 - 30
Волованы (слоеные пироги)		X	2	210	20 - 30
		X	2	200	30 - 40
Суфле		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления мин
Тосты		X	3-4	200-225	10 - 15
Отбивные		X	3-4	200-225	30 - 40
Отбивные котлеты		X	3-4	200-225	30 - 40
Сосиски		X	3	200-225	30 - 40
Биштексы		X	3	200-225	30 - 40
Рыба (кусками)		X	3	200-225	30 - 40
Куриные окорочка		X	3	200-225	40 - 50
Шашлыки		X	3	200-225	40 - 50
Ребра		X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы		X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы		-	3	200-225	40 - 50
Целая курица		-	2-3	200-225	60 - 70
Жаркое, свинина, говядина		-	2-3	200-225	60 - 80
Утка		-	1-2	200-225	60 - 80
Ягначья ножка		-	1-2	200-225	80 - 100
Ростбиф		-	2	200-225	60 - 70
Картофель, запеченный в духовке		-	2-3	200-225	40 - 50
Рыба, например, дората, форель		-	3	190-200	40 - 50

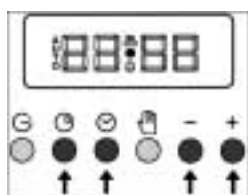
Примечание: время и температура приготовления блюд даны ориентировочно.

## Описание дисплея и кнопок

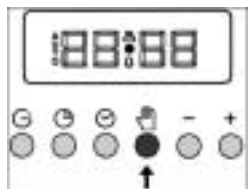



1. Счетчик с кнопкой выбора звукового сигнала
2. Кнопка выбора длительности приготовления
3. Кнопка выбора времени окончания приготовления
4. Кнопка выбора ручного режима
5. Кнопка для ввода или изменения данных
6. Кнопка для ввода или изменения данных

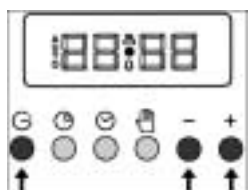
### Установка таймера и выбор ручного режима



После первого включения или отключения электропитания мигают оба значения -0:00 и AUTO. Нажмите одновременно кнопки 2 и 3, настраивая при этом таймер с помощью кнопок 5 и 6.





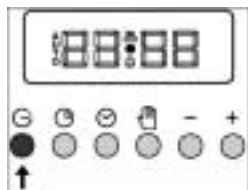
Нажмите кнопку 4 выбора ручного режима для работы в ручном режиме. При этом загорится символ .



### Настройка таймера со звуковым сигналом

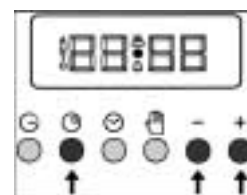
Таймер функционирует независимо от режимов работы духовки. Нажмите кнопку 1 для вывода на дисплей значения -0:00. Нажимайте кнопку 5 или 6 для вывода на дисплей нужного времени приготовления.



После отпущания кнопок в течение нескольких секунд будут гореть значения  и .



Звуковой сигнал будет подан по окончании времени приготовления. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку 1.

### Программирование времени приготовления




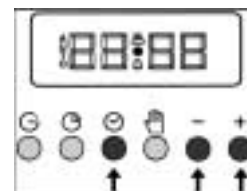
Нажмите кнопку 2 для вывода на дисплей значения -0:00. Нажимайте кнопку 5 или 6 для задания нужного времени приготовления. После отпущания кнопок в течение нескольких секунд будут гореть значения  и AUTO + .


- Установите ручку термостата духовки на нужную температуру, духовка немедленно начнет работать. Звуковой сигнал укажет как на то, что истекло время приготовления, так и на то, что духовка выключилась.
- Установите ручку переключения режимов на "0", затем нажмите кнопку 4 для отключения звукового сигнала.
- Нажмите кнопку 2 для вывода на дисплей с целью проверки или изменения оставшегося времени приготовления.
- Нажмите кнопку 3 для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления.

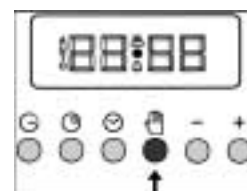
### Программирование длительности и времени окончания приготовления



Нажмите кнопку 2 для вывода на дисплей значения -0:00. Нажимайте кнопку 5 или 6 для задания нужного времени приготовления. После отпущания кнопок в течение нескольких секунд будут гореть значения текущего времени и AUTO + .

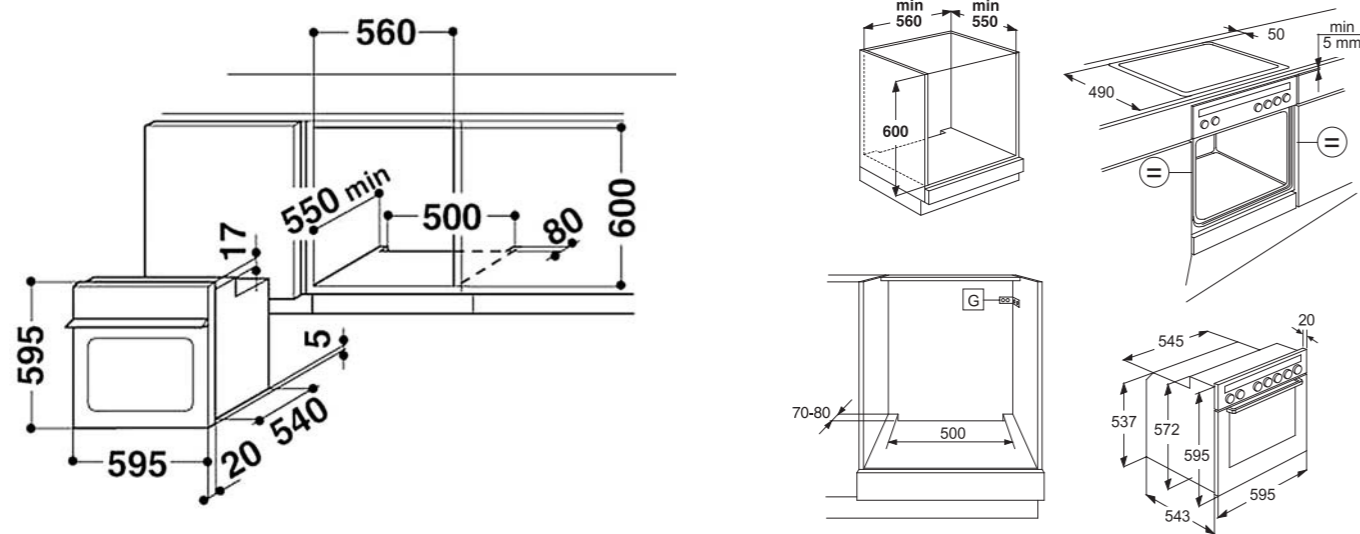


- Нажмите кнопку 3, а затем нажимайте кнопку 5 или 6 для задания нужного времени приготовления. Символ  погаснет и снова загорится, когда духовка войдет в автоматический режим работы при начале отсчета заданной ранее длительности приготовления.
- Установите ручку термостата духовки на нужную температуру и выберите нужный режим работы духовки с помощью ручки переключения режимов. Звуковой сигнал укажет как на то, что истекло время приготовления, так и на то, что духовка выключилась.



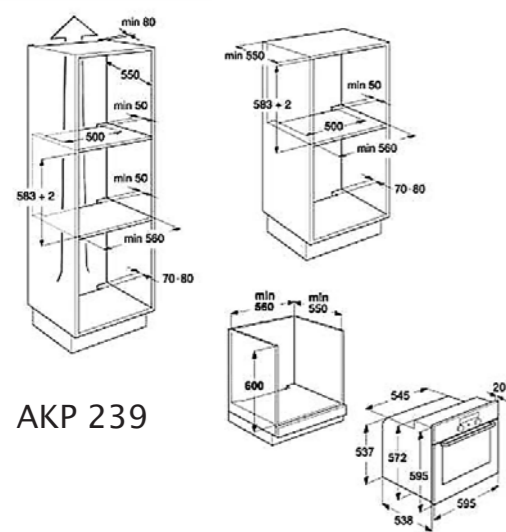
- Установите ручку переключения режимов на "0", затем нажмите кнопку 4 для отключения звукового сигнала.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

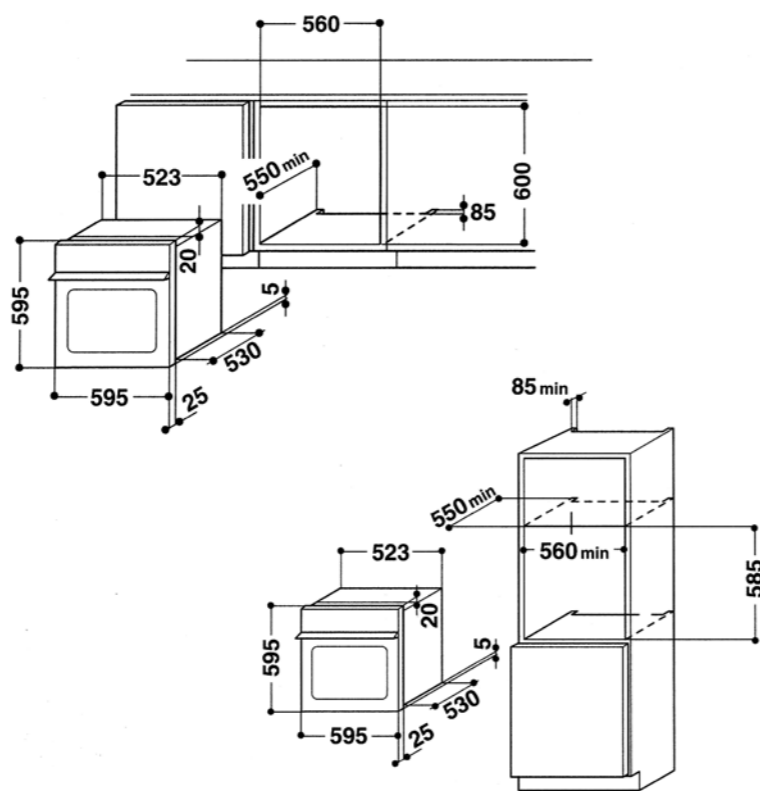


AKZ 498 – AKZ 669 – AKZ 447 – AKZ 448 –  
AKZ 472 – AKZ 431 – AKP 230 – AKP 120 –  
AKP 144 – AKP 145 – AKZ 587 – AKZ 531 – AKP 311

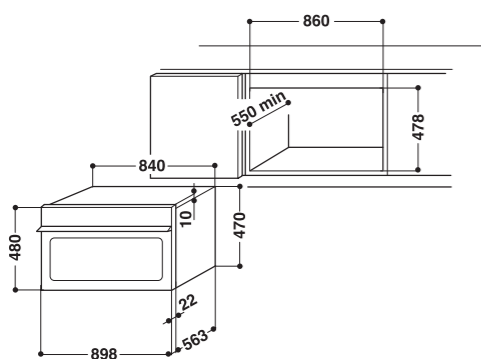
AKP 335



AKP 239

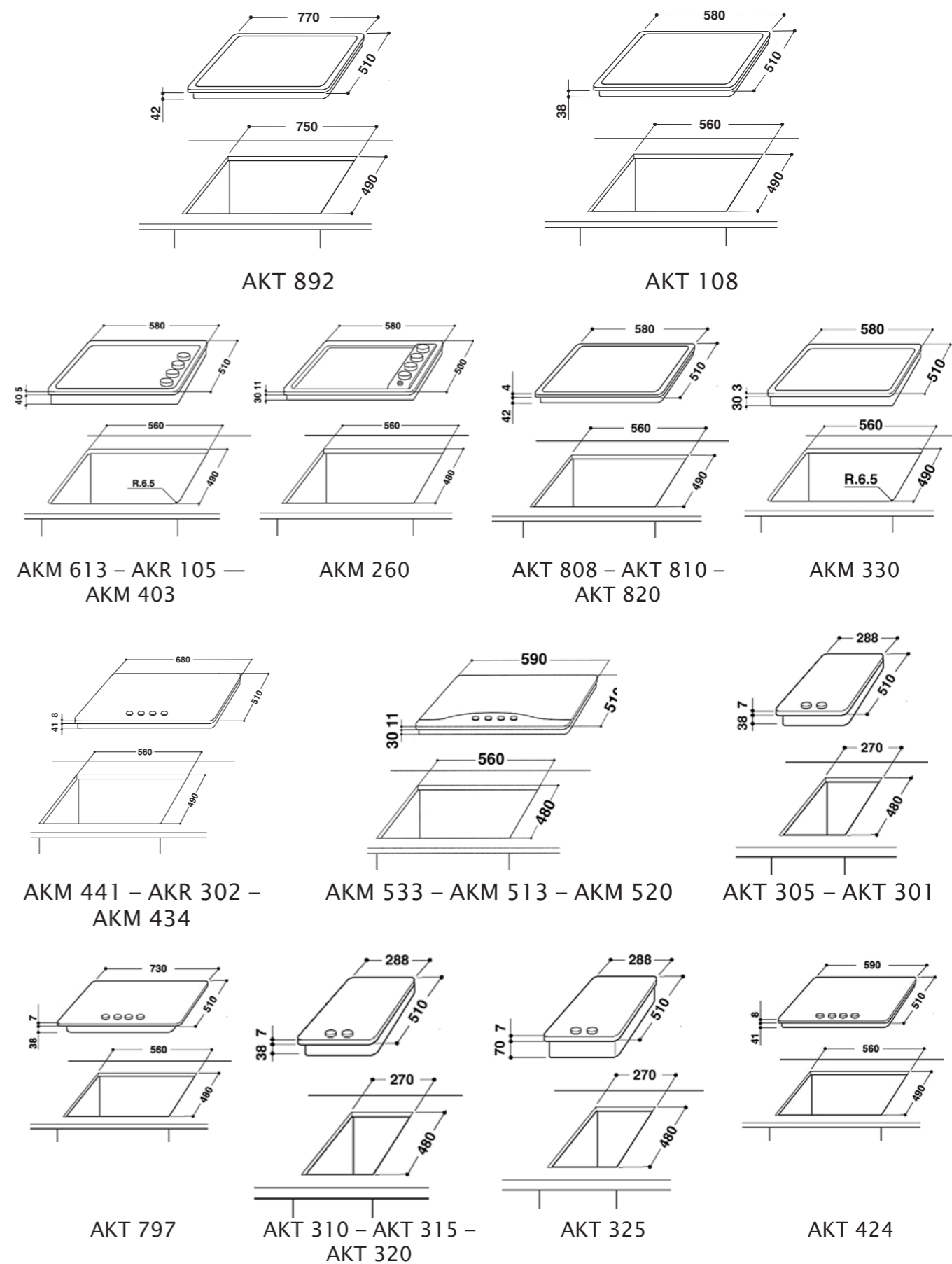


AKG 644



AKG 659

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ  
СРЕДЫ**

**ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ**

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

**УХОД И ОЧИСТКА**


**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ  
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Чтобы максимально использовать возможности духовки, внимательно изучите руководство по эксплуатации и храните его под рукой для обращения к нему в будущем.

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


### Удаление упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ .
- Различные части упаковки не следует выбрасывать с бытовым мусором. Они должны быть удалены в соответствии с действующими местными нормами.



### Удаление старой бытовой техники

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы предотвратите потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

### Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению пищи в Листке описания прибора или в рецепте блюда.
- Используйте темные или черные эмалированные формы, обеспечивающие хорошее поглощение тепла.

## ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

### Внимание!

- Дети и больные могут пользоваться духовкой только под наблюдением.
- Не допускайте никаких игр детей с прибором.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею, поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору.
- Нельзя пользоваться абразивными материалами или составами для чистки СТЕКОЛ, в противном случае можно повредить стекла.
- Во время пользования прибором происходит его сильное нагревание. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов внутри духовки.
- Эта духовка предназначена для использования исключительно в домашних условиях для приготовления пищи. Запрещается использовать духовку для любых других целей.

Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные ненадлежащим или неправильным использованием прибора.

- Ремонт и другие операции должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных агентов.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу. Это может привести к повреждению петель и внутренней камеры духовки. Не прислоняйтесь к дверце духовки.
- Не вешайте тяжелые предметы на ручку дверцы духовки.
- **Не покрывайте дно духовки фольгой или другими предметами.**
- Дверца духовки должна надлежащим образом закрываться. Сохраняйте уплотнения дверцы в чистоте.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки. Это может привести к повреждению эмали.

- Капающие с противней фруктовые соки оставляют стойкое загрязнение. Прежде чем пользоваться духовкой рекомендуется очистить ее.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по днищу духовки, вы могли бы его поцарапать.
- Образующийся после приготовления пищи конденсат может с течением времени привести к повреждению духовки и окружающей мебели.  
Рекомендации:
  - установите более низкую температуру;
  - накройте пищу;
  - выньте пищу из духовки;
  - высушите влажные поверхности после остывания духовки.
- Передняя панель и ручка дверцы нагреваются, когда духовка работает при высокой температуре в течение долгого времени.
- Не прикасайтесь к духовке влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ей будучи с голыми ногами.
- Не тяните за духовку или за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от штепсельной розетки.
- **Не допускайте детей к следующим предметам:**
  - духовка и ее органы управления, особенно в процессе работы или сразу после завершения, когда она очень горячая;
  - упаковочные материалы (мешки, полистирол, металлические части и т.д.);
  - духовка, приготовленная для отправки на свалку.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
- Некоторые модели духовки снабжены системой воздушного охлаждения, исключающей перегрев передней части и корпуса духовки.  
**Внимание!** горячий воздух выходит через отверстие, расположенное между панелью управления и дверцей духовки. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте в духовку или вблизи ее предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Используйте прихватки, чтобы вынуть кастрюли и другие принадлежности из горячей духовки.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.) не забывайте, что при высокой температуре спирт испаряется. Пары спирта могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом.
- Не ставьте в духовку пищевые продукты в закрытых банках. Давление, возникающее внутри упаковки может привести к их разрыву и к повреждению духовки.
- Не используйте для приготовления пищи емкости из синтетического материала (за исключением предназначенных для этой цели; см. указания изготовителя). Они могут расплавиться при высокой температуре.
- Следите за духовкой, если при приготовлении используется много жира или масла. Масло и жир могут раскалиться и воспламениться!
- Не вынимайте из духовки принадлежности, если они слишком нагружены. Будьте очень осмотрительными при выполнении этой операции.

## ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C в течение около часа, чтобы удалить запах и дымовые газы, выделяемые изоляционным материалом и консервационной смазкой. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.
- Прежде чем пользоваться духовкой удалите:
  - наклейки с передней части и с дверцы духовки, за исключением паспортной таблички;
  - картонную упаковку и защитную пленку с панели управления и других частей духовки;
  - наклейки с принадлежностей (например, наклейка на нижней части поддона).

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

**В зависимости от модели духовки в комплект входят различные принадлежности. Перечень входящих в комплект духовки принадлежностей приведен в отдельном листке описания прибора (в параграфе “Принадлежности”).**

### Поддон (1)

Предназначен для сбора жира и кусков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора брызг жира и ограничения образования дыма налейте в поддон небольшое количество воды.

### Противень (2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

### Решетка (3)

Используется для приготовления пищи, а также в качестве опоры для кастрюлей, форм для пирожных и других емкостей для приготовления пищи. Ее можно ставить на любой уровень в духовке. Решетку можно установить с загнутым краем, обращенным кверху или книзу.

### Боковые каталитические панели (4)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел “Уход и очистка”).

### Вертел (5)

Используется по назначению, следуя указаниям, приведенным в соответствующем разделе листка описания прибора.

### Жаровня (6)

В комплект жаровни входят решетка (6а), эмалированный поддон (6b) и один или два прихвата (6с).

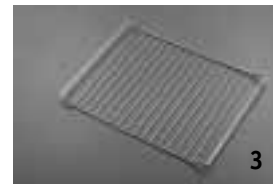
Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



1



2



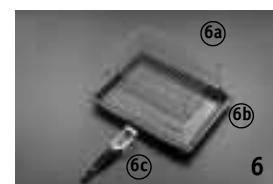
3



4



5



6



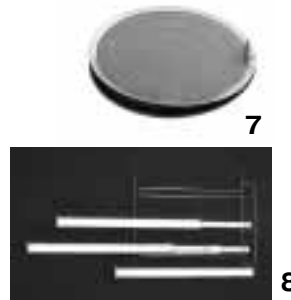
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

### Жироулавливающий фильтр (7)

Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции "Вентиляционный обогрев".

### Выдвижные направляющие (8)

С их помощью удобнее вставлять и вынимать решетки и поддоны в процессе приготовления. На направляющие можно установить все принадлежности и их можно мыть в посудомоечной машине.



## УХОД И ОЧИСТКА

**Внимание!** не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

### Внешние поверхности духовки

- Протрите влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытрите насухо сухой тряпкой.
- Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства, которые могут повредить покрытие. При попадании таких веществ на поверхность духовки, немедленно очистите ее влажной тряпкой.
- Незначительные отличия цвета передней части прибора объясняются использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металла.

### Духовки с алюминиевой передней панелью

- Очищайте мягким моющим средством с помощью салфетки для очистки окон или тряпкой из микроволокна, которая не оставляет волокон на поверхности. Протирайте в горизонтальном направлении, не надавливая.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, жесткие губки или грубую ткань. Протрите алюминиевые поверхности сухой тряпкой.

### Принадлежности

- Сразу после использования погружайте принадлежности в воду с чистящим средством для посуды. Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

### Камера духовки

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Используйте только специальные чистящие средства для духовок, придерживаясь указаний соответствующего изготовителя.
- После использования дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы исключить скопления присохших остатков пищи.
- Во время приготовления пищи, требующей много времени, или пищи, содержащей много воды (пицца, фаршированные овощи и т.д.) на нескольких уровнях, на внутренней поверхности дверцы и на уплотнении может образоваться конденсат. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю поверхность дверцы тряпкой или губкой.
- Для чистки стекла дверцы используйте подходящее жидкое моющее средство.
- Дверцу можно снять для более удобной очистки. Верхний нагревательный элемент можно опустить (только на некоторых моделях) для очистки верхней части духовки.

### Каталитические панели и задняя стенка (если установлены) - Цикл очистки

- Прогрейте пустую духовку до температуры 200°C в течение часа.
- В конце цикла, после остывания духовки, протрите панели влажной губкой для удаления оставшихся кусочков пищи.
- **Не используйте для очистки каталитических панелей и задней стенки абразивные средства, жесткие щетки, металлические мочалки для кастрюль или распылители для очистки духовок, которые могут повредить каталитическое покрытие, вызывая потерю свойств автоматической очистки.**

**Внимание!** При выполнении нижеописанных операций рекомендуется одеть защитные перчатки. Чтобы исключить травмы, а также повреждение дверцы и петель духовки, тщательно соблюдайте приведенные ниже указания.

**Демонтаж дверцы духовки:**

1. Полностью откройте дверцу духовки (смотреть рис. 1).
2. Поднимите два фиксатора и переместите их вперед до отказа (смотреть рис. 2).
3. Снимите дверцу, частично прикрыв ее и потянув вверх (смотреть рис. 3).

**Установка дверцы на место:**

1. Введите петли в направляющие отверстия и полностью опустите дверцу.
2. Опять опустите фиксаторы.
3. Полностью закройте дверцу духовки.

**Внимание!** чтобы не повредить дверцу духовки и петли, а также для исключения травм, тщательно соблюдайте вышеприведенные инструкции.

**Опускание верхнего нагревательного элемента (только на некоторых моделях)**

Выполните очистку духовки только после ее полного охлаждения.

- Снимите боковые решетки, используемые для установки принадлежностей.
- Немного оттяните (4) нагревательный элемент и опустите его (5).



1



2



3



4



5

### Замена задней лампочки освещения духовки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки открутите защитный колпачок лампочки (смотреть рис. 1).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Поставьте на место защитный колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

**Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.**

**Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.**



### Замена боковой лампочки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите левую боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпачок лампочки и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Установите защитный колпачок на место и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.
5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

**Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.**

**Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.**



### Замена боковой галогенной лампы (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпак лампы и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Не заменяйте галогенную лампу голыми руками. Выньте галогенную лампу из патрона и замените ее новой (см. примечание).
4. Поставьте на место защитный колпак лампы и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.
5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

**Примечание: используйте только лампы на 20 Вт/12 В, тип G4, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.**

**Внимание! Не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпак лампы не установлен на место.**




## РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить не устранена ли неполадка.

### ВНИМАНИЕ!

- Проверьте, что переключатель духовки не находится в положении "0" или у символа "лампа" .
  - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "STOP", то справьтесь в приложенном листке описания прибора и/или в описании электронного программирующего устройства.
  - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "F XX", то свяжитесь с ближайший Центр Сервисного Обслуживания. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".
  - Проверьте, что механическое устройство программирования (если есть) находится в положении "ручное".

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Прежде чем обращаться в Центр Сервисного Обслуживания

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в "Руководство по поиску неисправностей".
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить не устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, то обратитесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.**

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке) расположен с правой стороны на внутренней стенке духовки (виден при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- Ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**SERVICE** 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

**Несоблюдение этих указаний может быть причиной нарушения безопасности и ухудшения качества прибора.**

### ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Духовка разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
  - требования к безопасности Директивы ЕЭС "Низкое напряжение" 73/23;
  - требования к защите директивы "EMC" 89/336/СЕЕ.
  - требования директивы 93/68/СЕЕ.

# УСТАНОВКА

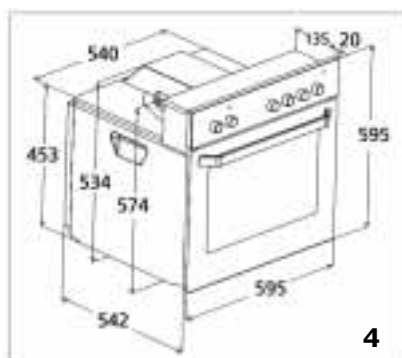
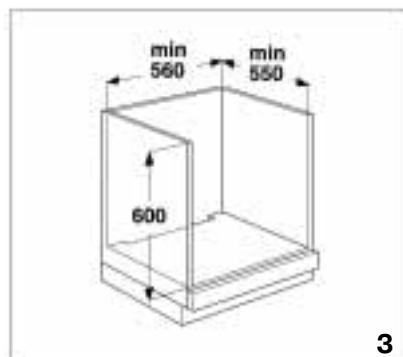
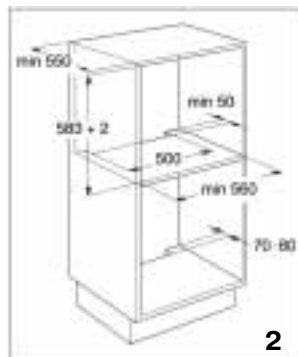
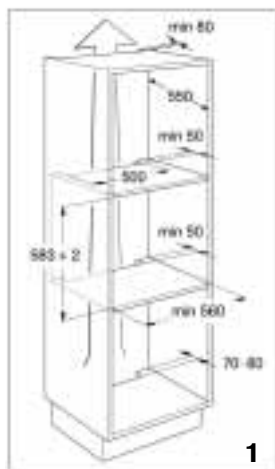
## Рекомендации

**ВНИМАНИЕ:** Любые операции по установке или обслуживанию должны выполняться при отсоединенной от электрической сети духовке.

- Установка должна осуществляться квалифицированным специалистом при соблюдении инструкций изготовителя и в соответствии с действующими местными нормами.
- После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. **В случае сомнений обратитесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.**
- Чтобы избежать повреждений духовки после распаковки, оставьте ее на подставке из полистирола.
- При выполнении операций установки духовки рекомендуется надеть защитные перчатки.
- В духовке предусмотрены две боковые ручки **profi** (В), облегчающие операции по установке (рис. 7).

## Подготовка мебели к встраиванию духовки

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым высоким температурам (не менее 80 °С).
- Прежде чем устанавливать духовку, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия. Тщательно удалите все стружки и опилки, которые могли бы нарушать нормальную работу духовки.
- Размеры кухонной мебели, при которых возможно встраивание духовки, указаны на рис. 1, 2 и 3. Размеры духовки указаны на рис. 4.
- Для обеспечения эффективной вентиляции рекомендуется оставить вентиляционное отверстие в задней части мебели, соблюдая приведенные на рисунке размеры. **После установки задняя часть духовки должна находиться вне пределов досягаемости.**
- Во время установки следите за тем, чтобы стенки духовки не соприкасались со стоящей рядом мебелью.

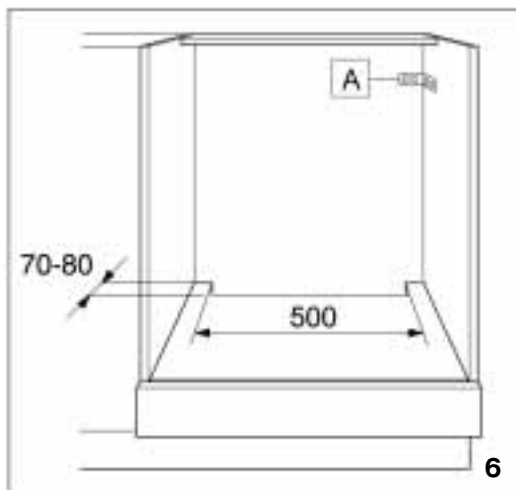
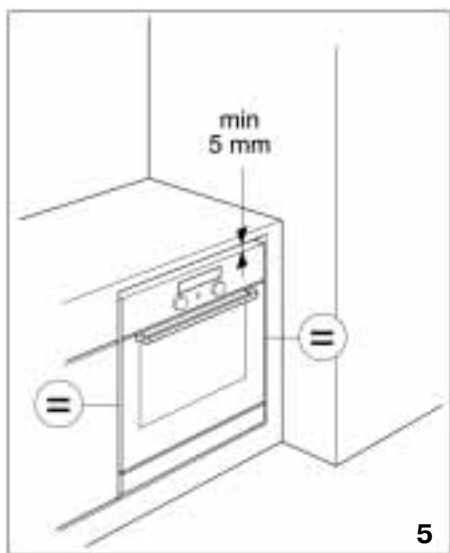


- Если духовка устанавливается под кухонную рабочую поверхность, то между верхней кромкой духовки и нижней кромкой рабочей поверхности следует оставить зазор не менее 5 мм (Рис. 5). Для правильной работы духовки этот зазор должен быть всегда свободен.
- Кухонная мебель должна быть надежно прикреплена к стене. Для этой цели используйте имеющиеся в продаже кронштейны (А) (рис. 6).

## Подключение к электрической сети


### Заземление духовки обязательно по закону.

- Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и при соблюдении действующих местных норм.
- Лицо, осуществляющее установку, несет ответственность за правильное выполнение электрических соединений и за соблюдение правил техники безопасности.
- Кабель питания должен быть достаточной длины, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно правилам техники безопасности при установке прибора должны быть использованы устройство отключения от сети или многополюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны.





## Подключение духовки к электрической сети

- Убедитесь, что напряжение питания, указанное в паспортной табличке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).
- Если духовка не снабжена кабелем питания, то выполните следующие действия:
  1. Открутите крепежные винты крышки коробки с зажимами, расположенной под нижней частью задней панели духовки.
  2. Снимите крышку, чтобы получить доступ к зажимам, затем вставьте кабель питания (см. таблицу) через отверстие, имеющееся в нижней части духовки.

Таблица характеристик кабелей питания	
Число проводов	Тип кабеля
1N+  ~	H05 RR-F 3 X 1,5 кв. мм

3. Подсоедините кабель к коробке, затянув полностью винты и закрепив его соответствующим зажимом.
4. Установите крышку на место, вставив два выступа в соответствующие гнезда, затем закрепите ее двумя винтами.

## Крепление духовки

- Поднимите духовку за предусмотренные для этой цели боковые ручки (**B**)  и установите ее в нишу на кухне, следя за тем, чтобы кабель питания не оказался зажатым (рис. 8).
- Прежде чем закрепить духовку, выровняйте ее по центру ниши.
- В духовке предусмотрены дистанционные прокладки,  уже установленные для облегчения крепления духовки к кухонной мебели с помощью прилагаемых винтов (как это показано на рис. 9).

