

making  
**oasis**  
everywhere

Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ  
ВСТРАИВАЕМЫЙ  
ДУХОВОЙ ШКАФ**



## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	2
Меры предосторожности для детей	4
Технические характеристики	4
Установка	7
Установка духового шкафа	8
Монтаж духового шкафа	8
При первой установке духовки	10
Ежедневное использование	10
Экономия энергии	10
Описание духовки	11
Функции и управление	11
Аксессуары	22
Советы по приготовлению	24
Уход и чистка	27
Устранение неисправностей	29
Сертификация	30
Утилизация	31
Транспортировка и хранение	31
Сервисное обслуживание	31
Гарантийный талон	32

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта, включая детей, если рядом с ними отсутствует лицо, ответственное за безопасность либо дающее распоряжения относительно использования изделия. Категорически запрещаются игры детей с прибором.

Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице «Технические характеристики». Подключение должен выполнять квалифицированный электрик. Производитель не несет ответственности за использование прибора без выполнения подключения в соответствии с местными требованиями.

Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в сервисный центр.

Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.

Не ремонтируйте самостоятельно прибор.

Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой. При таких действиях существует риск удара электрическим током.

Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.

Установка и монтаж всегда должны выполняться квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без соответствующих полномочий. Гарантия на изделие в таком случае не распространяется.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.

Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.

Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание духового шкафа.

Не закрывайте вентиляционные каналы.

На время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духового шкафа, нагревательных и прочих элементов. При помещении блюд в горячий духовой шкаф, доставании блюд и пр. всегда используйте специальные рукавицы.

Не используйте прибор со снятой или разбитой передней дверцей. При работе прибора задняя поверхность также нагревается.

Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверх-

ности духового шкафа.

Не зажимайте соединительные кабели дверцей духового шкафа и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духового шкафа от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.

Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.

**ВНИМАНИЕ:** не касайтесь прибора во время работы.

Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.

Раскаленное масло может стать причиной пожара, поэтому не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.

Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.

Не используйте пароочиститель.

Для чистки дверцы (стекла) духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.

**ВНИМАНИЕ:** перед заменой лампочки духового шкафа следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора во избежание риска удара электрическим током.

Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/дома.

**ВНИМАНИЕ:** убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

### Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

**ВНИМАНИЕ:** данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты. Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или

подогрева полотенца, одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовой шкаф может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

**Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет**

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Данное оборудование предназначено для пользования взрослыми. Не разрешайте маленьким детям дотрагиваться к панели управления, играть рядом или непосредственно с духовкой.

В процессе работы лицевая часть изделия может нагреваться. До охлаждения, дети должны находиться вдали от духовки.

Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полиэтилен, пенопласт) в доступном для детей месте, так как это может быть опасно.

Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовой шкаф может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	D-SBN	D-SBB	D-SBW
Тип духовки	Многофункциональный	Многофункциональный	Многофункциональный
Тип управления	Сенсорный + механический	Сенсорный + механический	Сенсорный + механический
Цвет панели управления	Стальной	Черный	Белый
Тип таймера	Сенсорный	Сенсорный	Сенсорный
Двойная стеклянная съемная дверь (внутреннее стекло с покрытием LOW-E)	+	+	+
Доводчик на двери	+	+	+
Количество решеток	1	1	1
Количество противней	3	3	3
Телескопические направляющие	+	+	+
Количество функций	7	7	7
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>			
Класс энергоэффективности	A	A	A
Параметры электросети, В/Гц	220/50	220/50	220/50
Мощность верхнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность нижнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность гриля, Вт	1200	1200	1200
Мощность турбоконвекции, Вт	2000	2025	2025
Мощность конвекции, Вт	25	25	25
Мощность подсветки, Вт	15	15	15
Сечение кабеля электропитания, мм <sup>2</sup>	3×1,5	3×1,5	3×1,5
Объем духового шкафа, л	77	77	77
Размеры изделия (Д×Ш×В), мм	595×543×595	595×543×595	595×543×595
Размеры встраивания, мм	565×575×600	565×575×600	565×575×600
Вес*, кг	31,5	31	31
<b>ФУНКЦИИ</b>			
Разморозка	+	+	+
Верхний нагрев	-	-	-
Нижний нагрев	-	-	-
Верхний и нижний нагрев	+	+	+
Гриль	-	-	-
Гриль + верхний нагрев	+	+	+
Конвекция	+	+	+
Аэрогриль/Турбоконвекция	+	+	-
Турбоконвекция + нижний нагрев	+	+	-
Конвекция + нижний и верхний нагрев	+	+	+
Конвекция + верхний нагрев	+	+	-
Конвекция + нижний нагрев	+	+	-
Нижний нагрев + гриль	-	-	-

Конвекция + нижний нагрев	+	+	+
Нижний нагрев + гриль	-	-	-

МОДЕЛЬ	D-SBG	D-SBI	D-MNN
Тип духовки	Многофункциональный	Многофункциональный	Многофункциональный
Тип управления	Сенсорный + механический	Сенсорный + механический	Механический
Цвет панели управления	Серый	Бежевый	Стальной
Тип таймера	Сенсорный	Сенсорный	Механический
Двойная стеклянная съемная дверь (внутреннее стекло с покрытием LOW-E)	+	+	+
Доводчик на двери	+	+	-
Количество решеток	1	1	1
Количество противней	3	3	2
Телескопические направляющие	+	+	-
Количество функций	7	7	6

<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>			
Класс энергоэффективности	A	A	A
Параметры электросети, В/Гц	220/50	220/50	220/50
Мощность верхнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность нижнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность гриля, Вт	1200	1200	1200
Мощность турбоконвекции, Вт	2025	2025	-
Мощность конвекции, Вт	25	25	25
Мощность подсветки, Вт	15	15	15
Сечение кабеля электропитания, мм <sup>2</sup>	3×1,5	3×1,5	3×1,5
Объем духового шкафа, л	77	77	77
Размеры изделия (Д×Ш×В), мм	595×543×595	595×543×595	595×543×595
Размеры встраивания, мм	565×575×600	565×575×600	565×575×600
Вес*, кг	31	31	31,5

<b>ФУНКЦИИ</b>			
Разморозка	+	+	+
Верхний нагрев	-	-	+
Нижний нагрев	-	-	+
Верхний и нижний нагрев	+	+	+
Гриль	-	-	+
Гриль + верхний нагрев	+	+	-
Конвекция	+	+	+
Аэрогриль/Турбоконвекция	+	+	-
Турбоконвекция + нижний нагрев	+	+	-
Конвекция + нижний и верхний нагрев	+	+	+
Конвекция + верхний нагрев	+	+	-
Конвекция + нижний нагрев	+	+	-
Нижний нагрев + гриль	-	-	-

МОДЕЛЬ	D-MNB	D-MNW	D-MTR
Тип духовки	Многофункциональный	Многофункциональный	Многофункциональный
Тип управления	Механический	Механический	Механический
Цвет панели управления	Черный	Белый	Бежевый
Тип таймера	Механический	Механический	Механический
Двойная стеклянная съемная дверь (внутреннее стекло с покрытием LOW-E)	+	+	+
Доводчик на двери	-	-	-
Количество решеток	1	1	1
Количество противней	2	2	2
Телескопические направляющие	-	-	-
Количество функций	6	6	6
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>			
Класс энергоэффективности	A	A	A
Параметры электросети, В/Гц	220/50	220/50	220/50

\*Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин. Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность.

Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры.

Мощность верхнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность нижнего нагревателя, Вт	900	900	900
Мощность гриля, Вт	1200	1200	1200
Мощность турбоконвекции, Вт	-	-	-
Мощность конвекции, Вт	25	25	25
Мощность подсветки, Вт	15	15	15
Сечение кабеля электропитания, мм <sup>2</sup>	3×1,5	3×1,5	3×1,5
Объем духового шкафа, л	77	77	77
Размеры изделия (Д×Ш×В), мм	595×543×595	595×543×595	595×543×595
Размеры встраивания, мм	565×575×600	565×575×600	565×575×600
Вес*, кг	31	31	31
<b>ФУНКЦИИ</b>			
Разморозка	+	+	+
Верхний нагрев	+	+	+
Нижний нагрев	+	+	+
Верхний и нижний нагрев	+	+	+
Гриль	+	+	+
Гриль + верхний нагрев	-	-	-
Конвекция	+	+	+
Аэрогриль/Турбоконвекция	-	-	-
Турбоконвекция + нижний нагрев	-	-	-
Конвекция + нижний и верхний нагрев	+	+	+
Конвекция + верхний нагрев	-	-	-
Конвекция + нижний нагрев	-	-	-
Нижний нагрев + гриль	-	-	-

МОДЕЛЬ	D-MNR
Тип духовки	Многофункциональный
Тип управления	Механический
Цвет панели управления	Бежевый
Тип таймера	Механический
Двойная стеклянная съемная дверь (внутреннее стекло с покрытием LOW-E)	+
Доводчик на двери	-
Количество решеток	1
Количество противней	2
Телескопические направляющие	-
Количество функций	6
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	
Класс энергоэффективности	A
Параметры электросети, В/Гц	220/50
Мощность верхнего нагревателя, Вт	900
Мощность нижнего нагревателя, Вт	900
Мощность гриля, Вт	1200
Мощность турбоконвекции, Вт	-
Мощность конвекции, Вт	25
Мощность подсветки, Вт	15
Сечение кабеля электропитания, мм <sup>2</sup>	3×1,5
Объем духового шкафа, л	77
Размеры изделия (Д×Ш×В), мм	595×543×595
Размеры встраивания, мм	565×575×600
Вес*, кг	31
<b>ФУНКЦИИ</b>	
Разморозка	+
Верхний нагрев	+
Нижний нагрев	+
Верхний и нижний нагрев	+
Гриль	+
Гриль + верхний нагрев	-
Конвекция	+
Аэрогриль/Турбоконвекция	-
Турбоконвекция + нижний нагрев	-
Конвекция + нижний и верхний нагрев	+
Конвекция + верхний нагрев	-
Конвекция + нижний нагрев	-
Нижний нагрев + гриль	-

\*Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин. Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность.

Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры, и комплектацию товара без специального уведомления.

## УСТАНОВКА

Все операции по установке оборудования должны проводиться высококвалифицированными лицами в соответствии с существующими правилами.

Любые отклонения от инструкции могут быть опасными.

После полной распаковки изделия, убедитесь, что оно не повреждено и электрический кабель полностью исправен.

Духовка предназначена для использования в однофазной электрической сети 220 В/50 Гц.

Перед установкой изделия рекомендуем проверить характеристики, которые указаны на стикере.

Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.

Духовка спроектирована для установки в кухонный гарнитур. Ее можно встроить, как под варочную поверхность, так и в высокий шкаф на уровне головы. Отверстие под духовку вырезается в соответствии с размерами встройки.

До того, как вставить духовку на место, убедитесь, что используемый гарнитур достаточно прочный и выдержит вес духовки.

Для безопасного и долговечного использования встраиваемой духовки важно, чтобы размеры мебели и ее материал соответствовали требованиям и были в состоянии выдерживать повышение температуры. Пластик или клейкий материал может не выдержать нагрева, вследствие чего они могут деформироваться или отклеиться.

При установке важно проследить за тем, чтобы духовка не находилась в непосредственном контакте с иными электрическими приборами или слабо изолированными кабелями.

Для наиболее эффективного охлаждения и продува воздуха, духовка должна быть установлена в соответствии с размерами встройки.

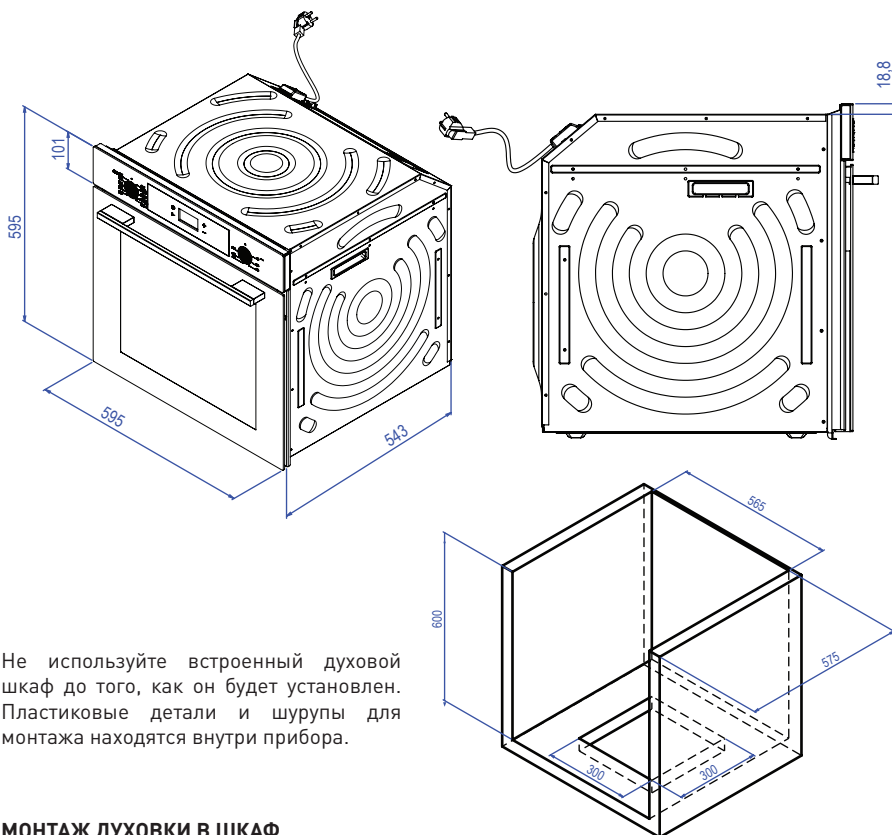
Заднюю часть тумбы необходимо снять. Между задней частью и полкой, на которую встанет духовка, должен быть проем не менее 75 мм для лучшей циркуляции воздуха.

Духовку не рекомендуется ставить рядом с холодильником или морозильником, так как тепло может негативно повлиять на производительность этих изделий.

**ВНИМАНИЕ:** не используйте ручку дверцы духовки для перемещения ее с одного места на другое.

**ВНИМАНИЕ:** если духовка комбинируется с варочной поверхностью крайне важно следовать инструкциям, изложенным в инструкции комбинируемого изделия.

## УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА



Не используйте встроенный духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

## МОНТАЖ ДУХОВКИ В ШКАФ

Поместите духовку в шкаф.

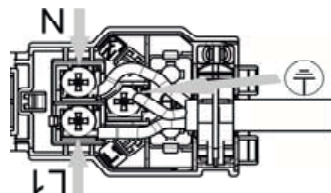
Откройте дверцу и прикрепите духовку к кухонному шкафу четырьмя шурупами через отверстия, находящиеся по бокам корпуса духовки.

Если духовка комбинируется с электрической варочной поверхностью, соединения с сетью электропитания должны находиться отдельно друг от друга.

## Электрическое соединение

Прибор необходимо использовать с заземлённой линией! Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.

Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара. Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.



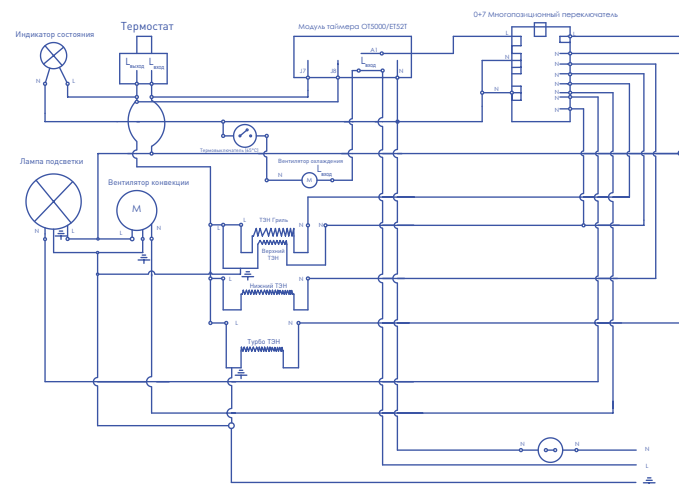
Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар. Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.

Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.

**Опасность удара электрическим током!** Перед выполнением любых работ, связанных с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

## Электрическая схема для моделей D-SBN, D-SBB, D-SBW, D-SBG, D-SBI



## Электрическая схема для моделей D-MNN, D-MNB, D-MNW, D-MTR, D-MNR

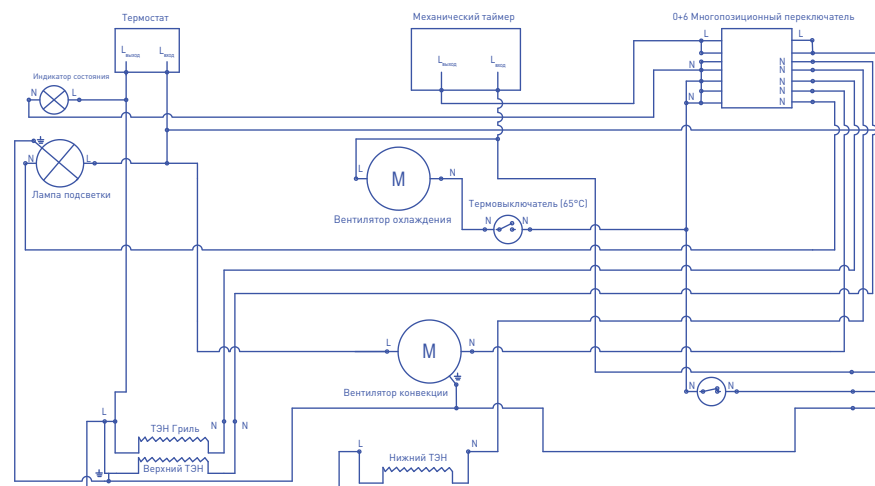



Схема устройства может незначительно отличаться.

### ПРИ ПЕРВОЙ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ

	Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.
	Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».
	Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200С°/30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.



Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед тем как в первый раз что-нибудь приготовить, тщательно вымойте аксессуары духовки.

### ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).

Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.

После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.



Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

### ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами

теплопроводимости, темного цвета или с эмалированным покрытием.

Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовой шкаф.

Старайтесь избегать частого открывания дверцы духового шкафа во время приготовления блюд.

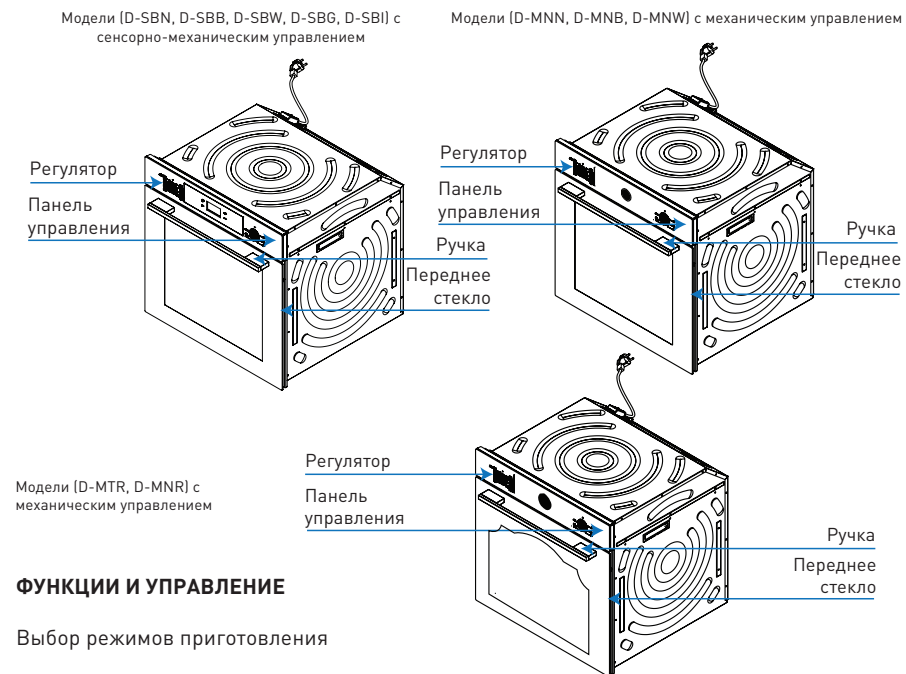
Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.

Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом, тепло духового шкафа не будет потеряно.

Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда.

Размораживайте продукты перед приготовлением блюд.

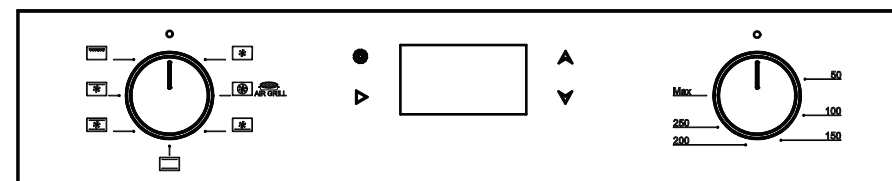
### ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ



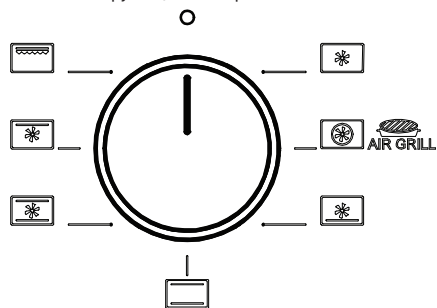
### ФУНКЦИИ И УПРАВЛЕНИЕ

Выбор режимов приготовления

Модели D-SBN, D-SBB, D-SBW, D-SBG, D-SBI

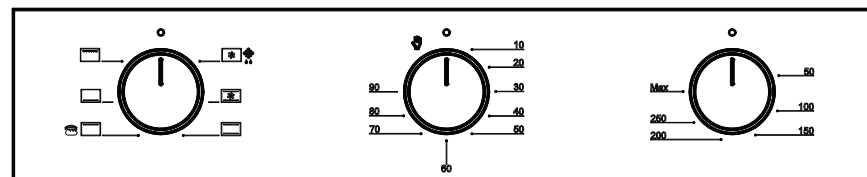


Панель с функциями приготовления

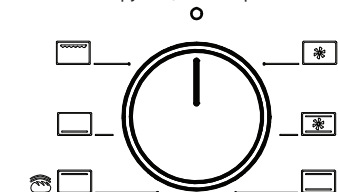


Значок	Функция	Описание функции
	Гриль + верхний нагрев/усиленный гриль	Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревательным элементом.
	Конвекция + верхний нагрев	Включен верхний нагрев и конвекция. Нагретый верхним нагревательным элементом воздух распределяется внутри духового шкафа. Экономия энергии при длительном приготовлении пищи.
	Конвекция + верхний и нижний нагрев	Включен верхний + нижний нагрев и конвекция. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Конвекция регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Конвекция	За счет работы вентилятора горячий воздух равномерно распределяется по всей площади духовки. Подходит для приготовления блюд с золотистой корочкой. А также для разморозки продуктов.
	Аэрогриль/Турбоконвекция	Включение нагревателя в режиме турбо обеспечивает равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого конвекцией.
	Конвекция + нижний нагрев	Включен нижний нагрев и конвекция. Нагретый воздух с помощью конвекции распределяется внутри духового шкафа. Экономия электроэнергии при длительном приготовлении пищи.
	Верхний и нижний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья.

Модели D-MNN, D-MNB, D-MNW

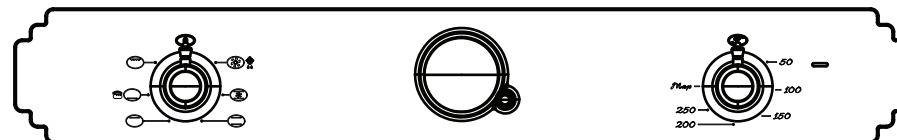


Панель с функциями приготовления



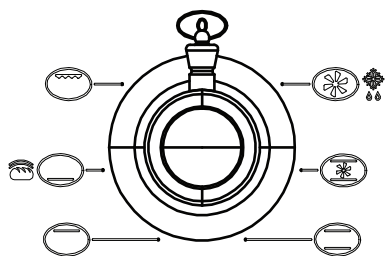
Значок	Функция	Описание функции
	Гриль	Функция гриля подходит для жарки и приготовления больших и средних порций еды с румяной корочкой.
	Нижний нагрев	Включен только нижний нагрев. Обычно включается ближе к концу приготовления, если необходимо подрумянить нижнюю часть блюда. Также функция используется для очистки паром.
	Верхний нагрев	Включен только верхний нагрев. Обычно включается ближе к концу приготовления, если необходимо подрумянить верхнюю часть блюда.
	Конвекция	За счет работы вентилятора конвекции горячий воздух равномерно распределяется по всему объему духовки. Подходит для приготовления блюд с золотистой корочкой. А также для разморозки продуктов.
	Конвекция + верхний и нижний нагрев	Включен верхний + нижний нагрев и конвекция. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Конвекция регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Верхний и нижний нагрев	Включен верхний и нижний нагрев. Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Подходит для кексов, пирогов, печенья.

Модели D-MTR, D-MNR





Панель с функциями приготовления



Значок	Функция	Описание функции
	Гриль	Функция гриля подходит для жарки и приготовления больших и средних порций еды с румяной корочкой.
	Нижний нагрев	Включен только нижний нагрев. Обычно включается ближе к концу приготовления, если необходимо подрумянить нижнюю часть блюда. Также функция используется для очистки паром.
	Верхний нагрев	Включен только верхний нагрев. Обычно включается ближе к концу приготовления, если необходимо подрумянить верхнюю часть блюда.
	Конвекция	За счет работы вентилятора конвекции горячий воздух равномерно распределяется по всему объему духовки. Подходит для приготовления блюд с золотистой корочкой. А также для разморозки продуктов.
	Конвекция + верхний и нижний нагрев	Включен верхний + нижний нагрев и конвекция. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Конвекция регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Верхний и нижний нагрев	Включен верхний и нижний нагрев. Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Подходит для кексов, пирогов, печенья.

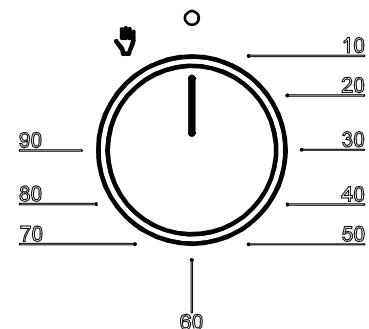
### Использование таймера

В зависимости от модели ваш духовой шкаф может быть оснащен механическим, аналоговым или сенсорным таймером.

Краткое описание на каждый из них вы найдете ниже.

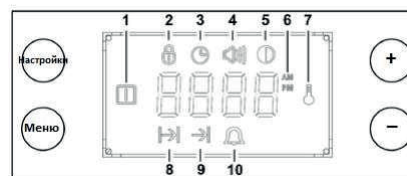
### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (D-MNN, D-MNB, D-MNW)

Отрегулируйте время приготовления, поворачивая регулятор.



### СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР (D-SBN, D-SBB, D-SBW, D-SBG, D-SBI)

Таймер позволяет вашей духовке подготовить блюдо к подаче в желаемое время. Остается только запрограммировать время приготовления и время готовности. Его также можно использовать в качестве будильника, в таком случае вы просто указываете количество времени, по истечении которого он издаст звуковой сигнал.



- 1 - Кнопка отображения состояния вкл/выкл.
- 2 - Блокировка клавиш
- 3 - Установка времени
- 4 - Установка звукового сигнала
- 5 - Яркость дисплея
- 6 - Значок АМ/РМ (утро/вечер)
- 7 - Термостат включен
- 8 - Идёт приготовление
- 9 - Окончание приготовления
- 10 - Значок настройки будильника

### Включение

Как только вы подключили духовой шкаф к электричеству, на дисплее начнет автоматически мигать «ВЫКЛ.» (OFF) и загорится значок времени.

### Кнопка «Настройки»

1. Нажмите на кнопку «Настройки», чтобы поочередно переключаться между четырьмя функциями: функцией блокировки клавиш, функцией настройки времени суток, функцией настройки сигнала будильника и функцией регулировки яркости экрана. Соответствующий значок мигнет, предлагая пользователю перейти в режим настройки функции.

2. Если пользователь выбирает функцию и производит её настройку, то для возврата к выбору функций необходимо не выполнять никаких операций в течении 5 секунд. Устройство автоматически перейдёт в режим выбора функций.

3. Если вы хотите сбросить время окончания приготовления или время будильника, нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 1 секунды, пока не услышите короткий звуковой сигнал. После этого таймер сбросит установленное значение продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или времени будильника.

### Кнопка «Меню»

1. Нажмите эту кнопку, чтобы войти в функцию настройки таймера, отложенного старта, настройки будильника или чтобы выйти из них.
2. Если вы хотите сбросить время окончания приготовления или время будильника, нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 1 секунды, пока не услышите короткий звуковой сигнал. После этого таймер сбросит установленное значение продолжительности приготовления, времени окончания приготовления или времени будильника.


### Кнопки «+» и «-»

Кнопки «+» и «-» помогают регулировать различные значения показателей функции духовки, такие как время, яркость и т.д.


### ОПЦИИ

Доступны опции активации блокировки клавиш, 24-часового или 12-часового формата отображения времени, выбора сигнала будильника, настройки яркости экрана. Настройки пользователя сохраняются даже после перебоев в питании.


### Функция блокировки клавиш

1. Нажмите кнопку «Настройки» один раз, чтобы активировать функцию блокировки клавиш. Включить блокировку можно с помощью кнопки «+», а выключить — с помощью кнопки «-». Если в режиме блокировки клавиш в течение 5 секунд не выполнять никаких действий, меню блокировки клавиш исчезнет.
2. В режиме функции блокировки будет мигать значок замка . Когда вы выйдете из состояния настройки функции, посмотрите на значок, чтобы понять, включена ли блокировка клавиш: он загорается, когда блокировка включена, и гаснет, когда она выключена.
3. Если включена блокировка клавиш, дисплей не будет реагировать на действия, связанные с изменением функционала духового шкафа и работой программатора.


### Установка времени (24 ч формат)

1. Чтобы установить время, нажимайте кнопку настроек, пока индикатор  не начнет мигать.
2. Во время установки на цифровом табло отображается время (значок времени включен и не мигает). При каждом нажатии кнопки «+» или «-» текущее время будет увеличиваться на 1 или уменьшаться на 1. Скорректируйте его в соответствии с актуальным временем.
3. Если нажать кнопку и удерживать ее в течение 1 секунды, время будет увеличиваться или уменьшаться на 1 единицу каждые полсекунды. Если удерживать кнопку дольше 5 секунд, время будет увеличиваться или уменьшаться на 1 каждые 0,1 секунды.
4. Если в течение 5 секунд не выполнять никаких действий, процесс установки времени завершится автоматически.

### Установка звукового сигнала


1. Чтобы установить звуковой сигнал, нажимайте кнопку «Настройки», пока индикатор  не начнет мигать.
2. При выборе звукового сигнала на дисплее появится его номер (01, 02, 03). Регулировать выбор сигнала нужно кнопками «+» и «-». Нажатие срабатывает примерно раз в 1 секунду.
3. Звуковой сигнал будет подаваться дважды в секунду в соответствии с текущим выбором.
4. Если в течение 5 секунд не выполнять никаких действий, установка сигнала завершится автоматически.

### Регулировка яркости

1. Чтобы установить яркость дисплея, нажимайте кнопку настроек, пока индикатор  не начнет мигать.
2. При выборе яркости экрана на дисплее отобразится порядковый номер выбранной яркости от низкой до высокой (01, 02, 03). Регулировать выбор нужно кнопками «+» и «-», каждая кнопка срабатывает примерно в течение 1 секунды.
3. Если в течение 5 секунд не выполнять никаких действий, процесс регулировки яркости завершится автоматически.

### Полуавтоматическое приготовление

Этот режим позволяет сразу начать готовку и установить нужное время.

1. Нажимайте кнопку «Меню», пока не замигает индикатор .
2. С помощью кнопок «+» и «-» установите время приготовления.
3. После этого на дисплее будет отображаться оставшееся время готовки. Если до конца приготовления осталась минута или меньше, будут показаны минуты и секунды. Максимально можно установить 10 часов.
4. Выберите режим и нужную температуру приготовления.
5. Будьте внимательны и не оставляйте духовой шкаф без присмотра надолго.

### Автоматическое приготовление (Отложенный старт)

При автоматическом приготовлении духовка выключится сама, в соответствии с введенной программой.

1. Сначала установите время приготовления, как указано выше.
2. Затем нажимайте кнопку программы «Меню», пока не замигает индикатор окончания времени приготовления.
3. Кнопками «+» и «-» можно изменить время окончания приготовления.

4. Затем установите режим приготовления и нужную температуру. На дисплее будет показано и время приготовления, и время окончания приготовления. Как только приготовление начнётся, время окончания пропадёт с дисплея, и пойдёт обратный отсчёт.

Когда приготовление закончится, все значки на дисплее погаснут, и на нем будет отображаться текущее время. Раздастся звуковой сигнал, который будет звучать в течение 7 минут. Чтобы отключить его, нажмите кнопку выбора программы «Меню».

Убедитесь, что духовка перешла в режим ожидания и все нагревательные элементы, а также термостат, перестали работать. Все значки на дисплее должны погаснуть, на нём должно отображаться только текущее время.

#### Чтобы отменить отложенный старт

1. Нажимайте кнопку выбора программы «Меню», пока не замигает индикатор ➔.
2. Затем нажмите еще раз и удерживайте кнопку выбора программы «Меню» в течение 1–2 секунд, чтобы отменить действие. Или вы можете скорректировать время приготовления до «00:00», в этом случае тоже произойдёт отмена.

#### Установка напоминания

1. Нажимайте кнопку «Меню», пока не замигает индикатор с изображением будильника ⏰.
2. С помощью кнопок «+» и «-» вы можете установить время, через которое духовой шкаф подаст вам звуковой сигнал. Шаг изменения времени — одна минута. Можно установить любое время в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
3. Если вы установили напоминание, на дисплее будет отображаться обратный отсчёт до сигнала будильника.
4. Когда придёт время напоминания, раздастся звуковой сигнал, который будет повторяться в течение 7 минут, пока вы не остановите его, нажав любую кнопку.

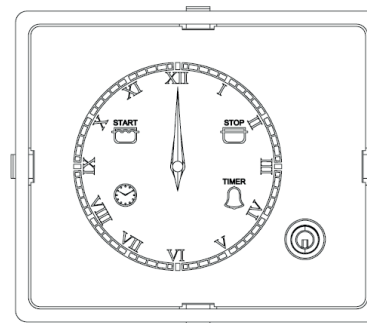
#### Чтобы отключить напоминание

1. Нажимайте кнопку выбора программы «Меню», пока не замигает индикатор с изображением будильника ⏰.
2. Затем снова нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в течение 1–2 секунд, напоминание будет отключено.

#### Примечания:

1. Если духовой шкаф включен, индикатор ⏰ будет гореть постоянно.
2. Если духовой шкаф не нагрелся до нужной температуры, на дисплее будет изображен индикатор ⚡. При достижении нужной температуры он исчезнет.

#### Нажимная ручка (D-MTR, D-MNR)



Устройством можно управлять с помощью нажимной ручки. Нажимную ручку можно:

- Нажать (для подтверждения настройки и переключения меню),
- Нажать и удерживать (для переключения в ручной режим),
- Повернуть вправо (часы, будильник, настройки приготовления),
- Повернуть налево (часы, будильник, настройки приготовления).

#### Экран включения питания

1. Когда вы включаете питание, мигает индикатор часов ⏰. В этом режиме духовка не работает.
2. Если нажать на ручку и удерживать её около 3 секунд, активируется ручной режим, индикатор часов погаснет. Устройство перейдёт в режим ожидания.

#### Экран настройки времени суток


1. Чтобы перейти к настройке времени, нажимайте на ручку, пока не начнёт мигать индикатор ⏰.
2. Часы можно установить, только если не настроены будильник или приготовление пищи. Поверните ручку вправо или влево, чтобы настроить часы.

#### Экран настройки будильника

1. Чтобы перейти к настройке будильника, нажимайте на ручку, пока не замигает индикатор ⏰.
2. Будильник можно установить, повернув ручку вправо или влево. После настройки нажмите на ручку ещё раз, чтобы активировать будильник.
3. Если в этом меню ручка не поворачивается в течение 10 секунд, устройство переходит в режим ожидания и будильник отменяется.
4. Если будильник включён, на главном экране будет гореть индикатор. Нажмите и отпустите ручку, чтобы увидеть оставшееся время до сигнала.
5. Секундная и минутная стрелки покажут установленное время срабатывания будильника в течение 2 секунд, а затем снова будут показывать текущее время.
6. Чтобы отменить сигнал, нажмите на ручку и удерживайте её около 2 секунд.


Максимальное время срабатывания — 3 часа.  
Минимальное время срабатывания — 2 минуты.

### Экран настройки времени начала приготовления

1. Чтобы установить время начала приготовления, нажимайте и отпускайте ручку до тех пор, пока не начнёт мигать индикатор запуска .
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы выбрать время начала приготовления. Если вы не будете поворачивать ручку в течение 10 секунд, устройство переключится в режим ожидания и время отменится.
3. После того как вы установите время начала приготовления, необходимо также установить время окончания приготовления. В противном случае время начала приготовления будет отменено.

Максимальное время начала приготовления — это текущее время + 12 часов.  
Минимальное время начала приготовления — это текущее время + 2 минуты.

### Экран настройки времени окончания приготовления

1. Чтобы настроить время окончания приготовления, нажмите и удерживайте ручку до появления символа остановки .
2. Поверните ручку вправо или влево, чтобы установить нужное время. После настройки нажмите на ручку для активации автоматического приготовления.
3. Если в этом меню ручка не поворачивается в течение 10 секунд, устройство переходит в режим ожидания и сигнал отключается. В этом режиме пользователь может установить время окончания приготовления.

Максимальное время окончания приготовления — текущее время + 15 часов.  
Минимальное время окончания приготовления — текущее время + 2 минуты.

### Автоматическое приготовление

Этот режим позволяет начать готовку в определённое время и закончить её по истечении заданного срока.  
Чтобы отложить приготовление, нужно установить время начала и окончания.

Например:  
Сейчас 10:00. Вы хотите, чтобы готовка началась в 11:30 и закончилась в 13:30. Значит, приготовление начнётся через 1 час 30 минут и продлится ещё 2 часа.

### Ручной режим

Если вы не задали программу приготовления, духовка будет работать в ручном режиме. Чтобы перейти в ручной режим, нажимайте на ручку до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. Если включён ручной режим приготовления, все ранее заданные программы приготовления отменяются. Если духовка не используется, выключите переключатель функций.

### Отключение звукового сигнала

По окончании установленного времени приготовления или срабатывания будильника раздаётся звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на ручку. Если в течение 1 минуты не нажимать на ручку, звуковой сигнал отключится автоматически.

### Отмена будильника или времени приготовления

Чтобы отменить установленный будильник, нажмите на ручку и удерживайте её около 3 секунд. После этого минутная и секундная стрелки будут показывать текущее время.

### В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ОТ СЕТИ

При отключении питания от сети печь будет немедленно отключена. При включении питания будет мигать символ часов. Часы необходимо настроить. Если время срабатывания будильника было установлено до отключения питания, после включения питания настройки будильника будут сброшены.

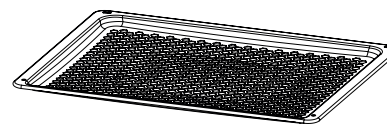
**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае кратковременного отключения питания от сети (примерно на 1 минуту и 30 секунд) духовой шкаф сохранит последний режим работы. После возобновления подачи питания духовой шкаф продолжит работу в прежнем режиме.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Благодаря специальному противню Аэрогриль можно готовить более здоровую пищу, используя малое количество масла или вообще без масла.

#### Безопасность

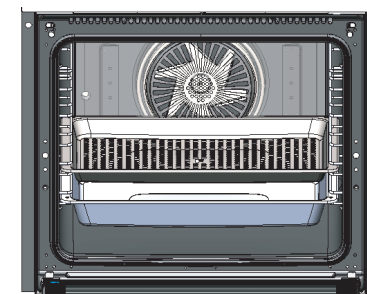
- Всегда используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.
- Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.
- Не используйте противень Аэрогриль для жарки.



#### Использование Аэрогриль

- Для приготовления пищи выберите функцию Аэрогриль на панели управления.
- Выберите подходящую температуру для приготовления ваших блюд в таблице.
- Разогрейте, если необходимо.
- В зависимости от приготавливаемого блюда поставьте под противень Аэрогриль глубокий лоток, чтобы предотвратить стекание масла на дно духовки.

- Перфорированный противень обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха и гарантирует, что пища будет хрустящей снаружи и мягкой внутри. По сравнению с аналогичными противнями его довольно легко и просто использовать.



#### Очистка

- Перед первым использованием вымойте противень теплой водой с мылом и вытрите насухо.
- Не используйте для очистки противня такие абразивные материалы, как ножи и щетки














Не ставьте противень на открытую дверцу духовки. Если пища содержит жир или масло, оно может стекать из отверстий в противне на дверцу.

## Таблица приготовления

См. в таблице информацию 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.

**i** Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка

	РАБОЧАЯ ФУНКЦИЯ	ПОЛКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПОДОГРЕВА (мин.)	ВЕС ПРОДУКТА (г ед.)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)
<b>*ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Замороженный картофель фри	 AIR GRILL	3-я полка	220	10	600	20...25
Замороженные наггетсы	 AIR GRILL	3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженные крокеты	 AIR GRILL	3-я полка	220	-	18 шт.	10
Замороженные луковые кольца	 AIR GRILL	3-я полка	220	10	500	20...25
Замороженная пицца	 AIR GRILL	3-я полка	190	10	-	15...20
Замороженный пирог	 AIR GRILL	3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
* Выпекать без разморозки.						
<b>СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ</b>						
Картофель	 AIR GRILL	3-я полка	220	10	600	25...30
Пирожки "сигара бёрек"	 AIR GRILL	3-я полка	190	10	18 шт.	20...25
<b>ЗДОРОВАЯ ПИЩА</b>						
Сушка фруктов	 AIR GRILL	3-я полка	80	-	-	6 час.
Сушка овощей	 AIR GRILL	3-я полка	80	-	-	8 час.
Сушка мяса	 AIR GRILL	3-я полка	80	-	-	8 час.

## АКСЕССУАРЫ

- i** Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели устройства. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- i** Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного устройства.

	<b>Обычный противень</b> Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.
	<b>Полка-решетка</b> Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.
	<b>Глубокий противень</b> Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.
	<b>Телескопическая направляющая</b> Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.
	<b>Противень для Аэрогриля</b> Предназначен для приготовления полезных блюд с малым количеством масла.

### Использование аксессуаров

	Доступны проволочные полки и выемки для полок. Имеется 6 проволочных полок для полки-решетки.
	Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной к дверце устройства.
	Углубления в решетке предотвращают ее падение с полок и обеспечивают безопасность.
	Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.

### Использование телескопической направляющей

	Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку. Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.
	Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

См. в таблице информацию 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.

**i** Нижняя полка духового шкафа - это 1-я полка.

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	25...30
			2	180	35...40
Пряник	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1 - 5	160	30...35

Пирог из лаваша	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стеклопанель/ прямоугольная решетка		2	190	20...25
			2-3	220	50...55
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	40...45
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
			3	25 мин. Макс затем 45 мин 200	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	25 мин. Макс затем 20 мин 190	45...50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		1 - 5	190	8...13

## Таблица приготовления блюд на гриле

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараны ребрышки	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Полка-решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Полка-решетка		4...5	макс.	1...3

\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

## Таблица приготовления блюд на пару

### Выпечка

Пицца	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Обычный противень		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Картофельный хлеб на закваске	Обычный противень		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Слоеное тесто	Обычный противень		3	190	190	После предварительного разогрева	35...40

### Кексы и торты

Пицца	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Обычный противень		3	170	150	После предварительного разогрева	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	150	После предварительного разогрева	30...35
Кекс в форме	Форма для кекса		2	190	190	После предварительного разогрева	30...35
Пан ди Spagna	Обычный противень		3	190	50	После предварительного разогрева	7...10
Чизкейк	Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см		3	«25 мин 170, затем 30 мин 150»	190	20	50...60
Пирог с множеством фруктов	40*27 см стеклянная емкость на проволочной сетке		3	130	190+100*	После предварительного разогрева	140...150

## Мясные продукты

Пицца	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Рыба	Обычный противень		3	200	150	После предварительного разогрева	25...30
Куриная ножка	Обычный противень		3	200	190	После предварительного разогрева	35...40
1-1,5 кг антрекота	Обычный противень		2-3	25 мин макс., затем 60 мин 160-170	190+100** +100**	После предварительного разогрева	80...85
1-1,5 кг бараньей голени	Обычный противень		3	200	190+190*	После предварительного разогрева	80...90

\*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления

\*\*Количество воды, которое нужно добавлять каждые полчаса приготовления

## Таблица времени приготовления на гриле

Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале(приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнчя отбивная	3	25 ... 35 мин
Биштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячя отбивная	3	25 ... 35 мин*

\* в зависимости от толщины

## УХОД И ЧИСТКА

### Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.

### Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.

### Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом, можно избежать сгорания остатков пищи при последующем использовании прибора.

Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тканевой салфеткой или губкой, смоченной средством для мытья посуды, разведенным в теплой воде, и протрите насухо сухой тканевой салфеткой.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время приготовления, полностью убраны.

Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тканевой салфеткой и жидким порошком (не абразивным).

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы. Не используйте паровые очистительные приборы.

**Очистка панели управления**

Очистите панель и ручки управления влажной тканевой салфеткой и высушите сухой. Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

**Очистка духового шкафа**

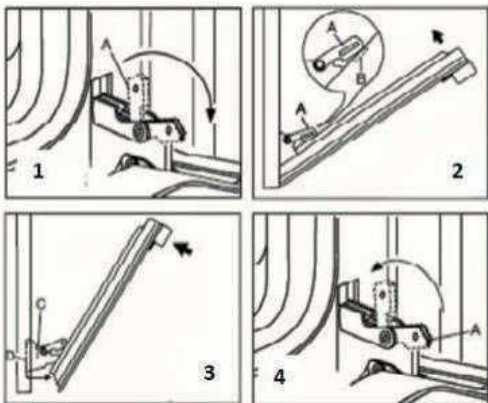
Для чистки прибора нет необходимости в использовании какого-либо очистителя духового шкафа или других специальных очистительных средств.



**Чистка и снятие дверцы духового шкафа**

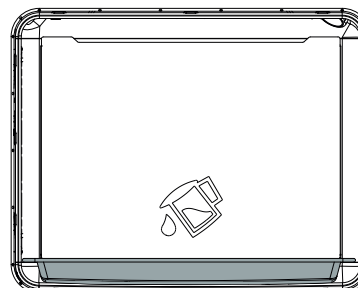
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы прибора, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

**Снятие дверцы духового шкафа**



1. Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рис.1.
2. Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке 2.
3. Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.
4. Снимите аккуратно с петель дверцу, как показано на рис.4.

**ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ**



После приготовления пищи загрязнения легко удалить, если их размягчить. Извлеките все аксессуары из духового шкафа. Поместите один противень на самый нижний уровень с небольшим количеством воды, выберите функцию «Нижний нагрев» и дайте духовке поработать при температуре 100° в течение 20 мин. По окончании процесса протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой или губкой.

**Замена лампочки духового шкафа**

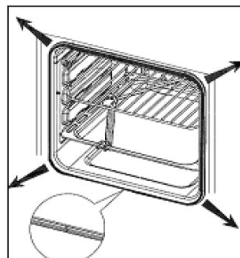
**Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**



Перед заменой лампочки следует отключить электрическое соединение и дождаться полного остывания прибора.

Лампочка духового шкафа — это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 °С. Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке. Если в вашем приборе установлена круглая лампочка:

1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.



**Изоляционный уплотнитель**

Духовка имеет внешнюю изоляцию, которая делает ее работу более эффективной.

- Периодически проверяйте целостность внешней части духовки. Очищая внешнюю часть, не пользуйтесь шлифующими чистящими средствами и абразивными жесткими очистителями.

- Если внешняя часть повреждена, проконсультируйтесь с авторизованным сервисным центром и не пользуйтесь духовкой, пока повреждение не будет устранено.

Менять изоляционный уплотнитель можно следующим образом:

1. Откройте дверцу.
2. Снимите старый уплотнитель. Уплотнитель имеет четыре крючка, за которые он крепится к корпусу духовки.
3. Установите новый уплотнитель.

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

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

**i** 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 прибор самостоятельно.



Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство 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.
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.
Духовка не греет	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно дверца осталась открытой.</li> <li>Не задана функция или температура.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта.</li> <li>Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.</li> </ul>

## СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки making Oasis everywhere проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где вы приобрели это оборудование. Данное оборудование электрический встраиваемый духовой шкаф making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

## УТИЛИЗАЦИЯ

### Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

### Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того, чтобы обезопасить от повреждения дверцы духового шкафа решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы прибора на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.
- Не помещайте на поверхность прибора другие предметы.
- Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.
- Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды. На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разборке на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции. Электрические приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации. Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте крепление дверцы, для обеспечения безопасности детей.

### ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4°C до +40°C и относительной влажности до 85% при температуре +25°C.

**Срок хранения составляет 5 лет.**

### СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать духовку сами. Ремонт, произведенный неквалифицированным лицом, может привести к нанесению вреда людям и самому изделию. Информация об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию электрических духовых шкафов making Oasis everywhere на территории РФ, Белоруссии и Казахстана можно получить на:

- web-сайте [www.forteklima.ru](http://www.forteklima.ru) в разделе «Продажа и сервис», на вкладке «Где обслужить?»;
- по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный);
- написав на e-mail: [service@forteholding.ru](mailto:service@forteholding.ru)

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашения сторон, либо договор. Благодарим за оказанное доверие и выбор, сделанный в пользу нашей продукции. Мы рады предложить Вам надежные и качественные изделия making Oasis everywhere и устанавливаем на них основную гарантийную сроком на 36 месяцев и расширенную гарантию до 48 месяцев при соблюдении дополнительных условий\*.

Пожалуйста, проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, это не только опасно, но и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу info@forteholding.ru. Гарантийный срок на кухонную технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путём бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

- \*• Использование прибора предназначено только для бытового назначения.
- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании www.forteklima.ru в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.
- Гарантия 48 месяцев действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв, длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте www.forteklima.ru.
- Сертификат действителен для одного конкретного изделия.
- Серийный номер, указанный на изделии, должен совпадать с серийным номером в паспорте на данное изделие.
- При возникновении гарантийного случая в авторизованный сервисный центр компании необходимо предоставить сертификат расширенной гарантии, паспорт на изделие с заполненным гарантийным талоном, а также оригиналы кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия. Дата продажи во всех документах должна быть одинаковой.
- Сертификат расширенной гарантии позволяет воспользоваться сервисным обслуживанием во всех сервисных центрах продукции making Oasis everywhere на территории Российской Федерации. Перечень сервисных центров указан на официальном сайте www.forteklima.ru.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru в Разделе «Продажа и сервис, Где обслуживать?». Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: service@forteholding.ru или на сайте: www.forteklima.ru.

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель в праве обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора.

Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры.

Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, Уполномоченная изготовителем организация, Импортёр, Изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его технических характеристик могут быть внесены изменения. Такие изменения вносятся в изделие без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации. Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если Гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

### Срок службы духового шкафа составляет 10 (десять) лет.

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия. Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра). Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае, если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенном соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали, которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки, трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта, либо продажи последнему этих комплектующих. Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя, с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);
  - любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя.
- Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:
- если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;
  - использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе, эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;
  - наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещин и т. д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;
  - ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;
  - стихийных бедствий (пожар, наводнение и т. д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;
  - неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (не соответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;

- дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т. д.;
- неправильного хранения изделия;
- необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстроизнашивающихся /сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом, или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;
- дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии сп. 11 «Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998. № 55 он не вправе требовать обмена купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

С момента подписания Покупателем Гарантийного талона считается, что:

- Вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме, в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».
- Покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке.
- Покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия.
- Покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила.
- Покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
 everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
 everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
 everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
 everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП

making  
**oasis**  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_

making  
**oasis**  
everywhere

сохраняется  
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Название продавца: \_\_\_\_\_

Адрес продавца: \_\_\_\_\_

Тел. продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП

making  
**oasis**  
everywhere

изымается мастером  
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата приема в ремонт: \_\_\_\_\_

Номер заказа-наряда: \_\_\_\_\_

ФИО клиента: \_\_\_\_\_

Адрес клиента: \_\_\_\_\_

Тел. клиента: \_\_\_\_\_

Дата ремонта: \_\_\_\_\_

Подпись мастера: \_\_\_\_\_