

RU








**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
УСТАНОВКЕ  
ВСТРАИВАЕМОГО  
ДУХОВОГО ШКАФА**

**SLB EY6953**

## **Благодарим вас за выбор нашего продукта.**

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

<b>Значок</b>	<b>Тип</b>	<b>Значение</b>
	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	Серьезная травма или риск смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасное напряжение
	<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	<b>ОСТОРОЖНО!</b>	Травма или риск повреждения имущества
	<b>ВАЖНО! / Примечание</b>	Правильная эксплуатация системы

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
1.1. Общие меры предосторожности .....	4
1.2. Меры предосторожности при установке .....	7
1.3. При использовании .....	8
1.4. При чистке и обслуживании .....	10
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	12
2.1. Указания для мастера-установщика .....	12
2.2. Установка духовки .....	12
2.3. Подключение к электросети и безопасность .....	14
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....	15
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	16
4.1. Ручки-регуляторы печи.....	16
4.2. Время и температура приготовления блюд.....	19
4.3. Использование интеллектуального блока управления с ЖК-дисплеем.....	19
4.4. Принадлежности .....	31
5.ЧИСТКА И УХОД.....	34
5.1. Чистка .....	34
5.2. Обслуживание.....	36
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....	37
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	37
6.2. Транспортировка.....	38
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	39
7.1. Класс энергопотребления .....	39

# 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайтесь особое внимание на рисунки.

## 1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

**🔥 ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

**🔥 ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность

треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Во время работы прибора ручки, к которым в обычных условиях прикасаются кратковременно, могут нагреваться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.


**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

**⚠ ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал.

Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

 **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

## **1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ**

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.
- Материалы вокруг прибора (корпуса прибора) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

### 1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.



Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.



- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может нарушить балансировку духового шкафа или привести к повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.
- Чтобы предотвратить чрезмерное образование накипи в системе образования пара, рекомендуется использовать мягкую воду. Чтобы проверить мягкость воды, используйте тестовые бумажные полоски, прилагаемые к прибору, и данные в следующей таблице. Опустите тестовую полоску в воду на 3 секунды. Через минуту на бумаге будут видны полосы.

Тестовые полоски	Жесткость воды
4–5 синих полос	Мягкая
1 красная полоса	Малой жесткости
2 красных полосы	Средней жесткости
3 красных полосы	Жесткая
4–5 красных полос	Очень жесткая

- Использование недостаточно мягкой воды может негативно повлиять на работу прибора и сократить срок его службы.
- Используйте только негазированную воду.
- Не используйте горячую воду.

- Во время работы духового шкафа держите бак для воды закрытым.
- Если дверца нагретого духового шкафа будет открыта, из него может выходить поток горячего воздуха. При открывании дверцы духового шкафа отступите от прибора и не подпускайте к нему детей.
- Чтобы предотвратить образование накипи в полости духового шкафа, очищайте ее после каждого использования.
- По завершении приготовления пищи слейте оставшуюся в системе воду. Для этого выберите вариант **Yes** (Да) в сообщении, которое автоматически отобразится после завершения приготовления пищи. Не оставляйте предметов внутри духового шкафа во время выполнения этой операции.

#### 1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

#### Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в

соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## 2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

### 2.1. УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА-УСТАНОВЩИКА

#### Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не

было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

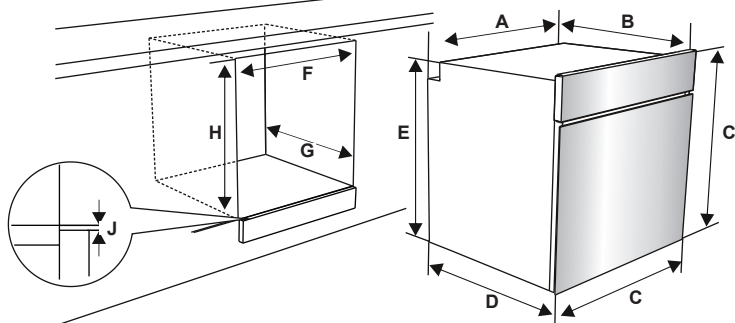
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

### 2.2. УСТАНОВКА ДУХОВКИ

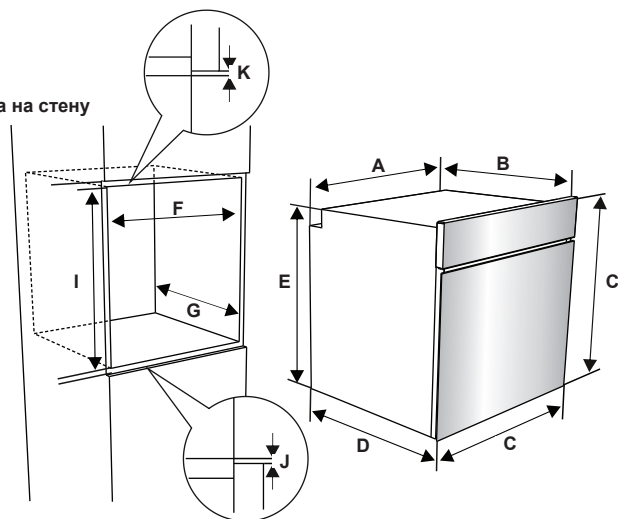
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

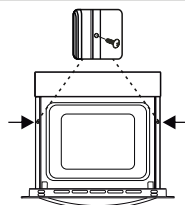
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



### 2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

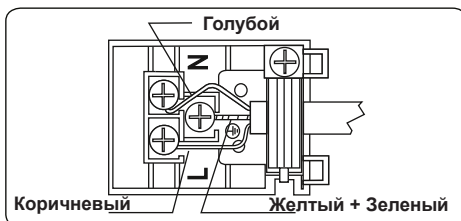
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения переменного тока 220-240V. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен

иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

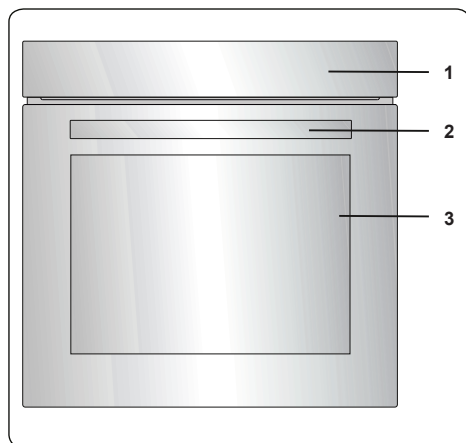


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



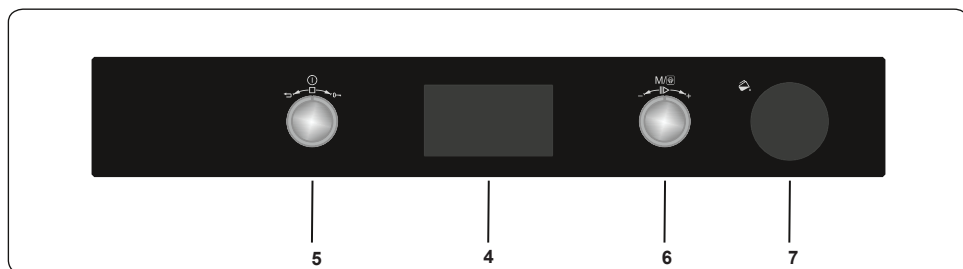
**Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

#### Панель управления



4. Таймер
5. Ручка-регулятор управления функциями духовки
6. Ручка термостата духовки
7. Крышка бака для воды

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. РУЧКИ-РЕГУЛЯТОРЫ ПЕЧИ

#### Левая ручка-регулятор

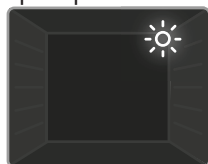
- Долгое нажатие: включение/ выключение
- Короткое нажатие: приостановка приготовления
- Поворот вправо: блокировка кнопок
- Поворот влево: отмена / возврат к предыдущему меню

#### Правая ручка-регулятор

- Нажатие: выбор / запуск приготовления / запуск ручного режима использования пара
- Поворот вправо: навигация в меню / увеличение температуры
- Поворот влево: навигация в меню / уменьшение температуры

#### Режимы работы духового шкафа

\* Функции духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели прибора.



#### Лампочка духового шкафа

Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



#### Режим размораживания

Включаются сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для

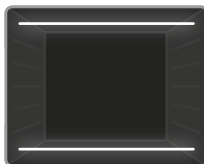
использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



#### Режим турбовентилятора

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный

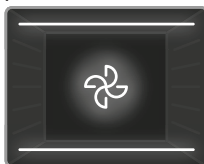
элемент и вентилятор начнут работать. Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



#### Режим статического приготовления

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нижний и верхний нагревательные

элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания блюд из макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



#### Режим вентилятора

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные

элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут. Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный

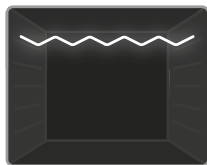


элемент обеспечивает выпекание продуктов.



**Режим приготовления пиццы** Включается термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой

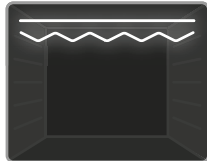
нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.



**Режим гриля** Включается термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнет

работать. Этот режим используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов, при этом необходимо использовать верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**! Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.

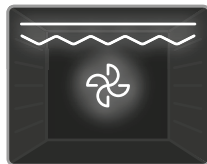


**Режим быстрого приготовления на гриле** Включается термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной

решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**! Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



**Режим двойного гриля и вентилятора** Включается термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**! Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.

### Режим ручной подачи пара

Этот режим используется для приготовления блюд совместно с другими режимами.

Его можно использовать для приготовления всех видов овощей, небольших кусков мяса, фруктов, гарнира (рис, макаронные изделия).

### Преимущества

- Хрустящая и блестящая поверхность блюду
- Минимальные потери воды
- Минимальные потери питательных

веществ

- Низкое содержание жира

Можно выбрать требуемый режим и плотность пара. Таблица плотности пара приведена на следующей странице.

### Заполнение резервуара для воды



- Резервуар для воды имеет объем 300 мл. Этого количества воды достаточно для 3 циклов приготовления с использованием пара. Для каждого цикла используется около 100 мл воды.



- Откройте крышку резервуара для воды.



- Немного выдвиньте резервуар для воды.



- Не извлекайте резервуар для воды.



- Перед использованием залейте в резервуар не менее 100 мл воды.



- Максимальный уровень воды обозначен надписью **MAX** (МАКС.) на резервуаре.

Плотность пара	Объем воды
Подача пара 1 раз	Добавьте 100 мл воды
Подача пара 2 раза	Добавьте 200 мл воды
Подача пара 3 раза	Добавьте 300 мл воды
Автоматическая подача пара	Добавьте 100 мл воды



- Закройте крышку резервуара для воды.



### Функция очистки паром

Функция очистки паром облегчает очистку. Эта функция находится в меню **Cleaning** (Очистка). Перед использованием этой функции залейте 300 мл воды в резервуар. Залейте воду, как описано в пункте «Заполнение резервуара для воды».

## 4.2. ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Функция	Блюда			
			°C	min.
Статическая	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170–190	35–45
	Пирог	2-3-4	170–190	30–40
	Печенье	2-3-4	170–190	30–40
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2-3-4	200	45–60
Вентилятор	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170–190	25–35
	Пирог	2-3-4	150–170	25–35
	Печенье	2-3-4	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50
	Цыпленок	2-3-4	200	45–60
Турбо	Изделия из слоеного теста	2-3-4	170–190	35–45
	Пирог	2-3-4	150–170	30–40
	Печенье	2-3-4	150–170	25–35
	Тушеное блюдо	2	175–200	40–50

Гриль	Мясные тефтели на гриле	7	200	10–15
	Цыпленок	*	190	50–60
	Отбивная	6-7	200	15–25
	Биштекс	6-7	200	15–25

\* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

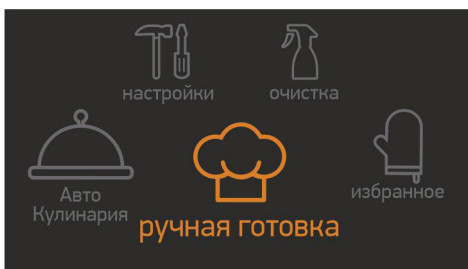
## 4.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ С ЖК-ДИСПЛЕЕМ

Блок управления Ready Cook помогает воплощать в жизнь профессиональные кулинарные рецепты благодаря наличию встроенных функций автоматического приготовления.

Ниже описаны пункты меню Ready Cook, например меню режима ручного приготовления, режима автоматического приготовления, избранного, очистки, настройки.

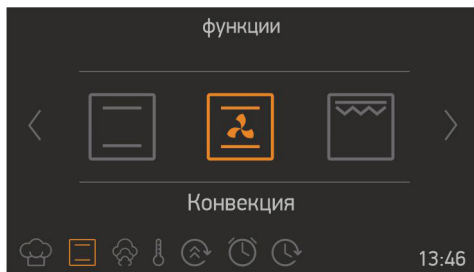
### Режим приготовления вручную

В режиме приготовления вручную можно регулировать настройки приготовления, включая 7 функций приготовления, температуру, функцию повышения мощности, длительность приготовления, время завершения приготовления. Для навигации в меню режима приготовления вручную выполните следующие действия.



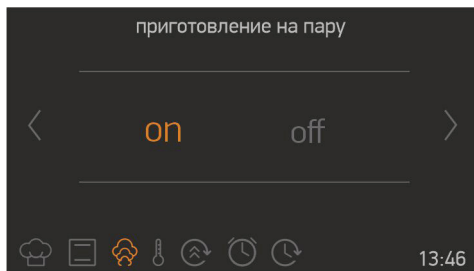
### Главное меню

- Поверачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **Manual Cooking** (Приготовление вручную).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



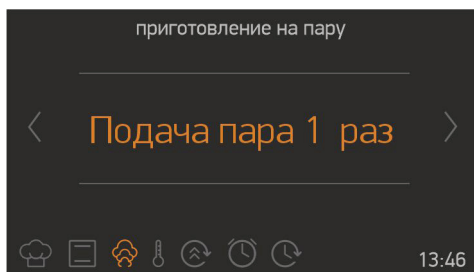
### Функция духового шкафа

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных функций духового шкафа.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

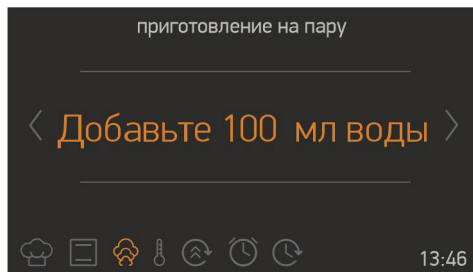


### Приготовление пищи с помощью пара

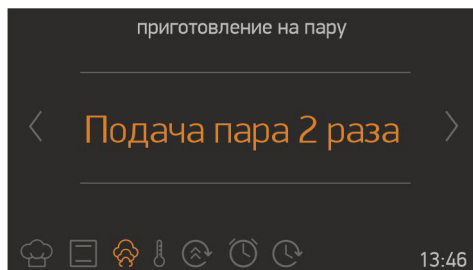
- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **ON** (ВКЛ.) или **OFF** (ВЫКЛ.) для функции приготовления пищи с помощью пара.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



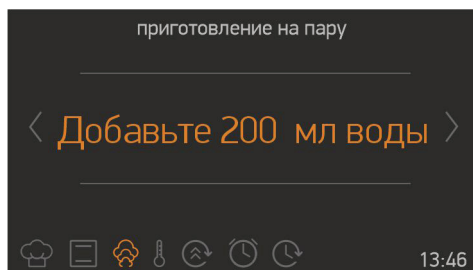
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **1 steam injection** (Подача пара 1 раз).



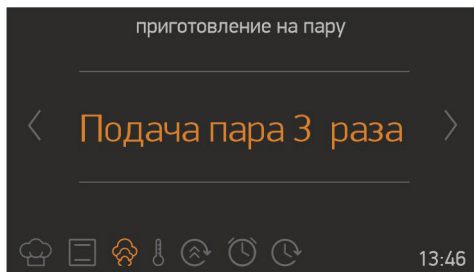
- Залейте 100 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **Add 100 ml water** (Долить 100 мл воды).



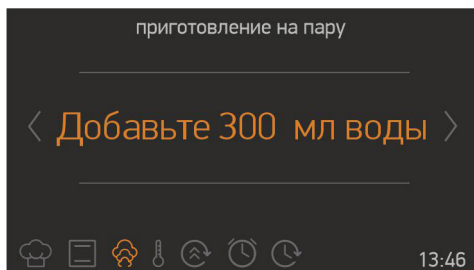
- Поверните правую ручку-регулятор один раз, чтобы выбрать пункт 2 steam injection (Подача пара 2 раза).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



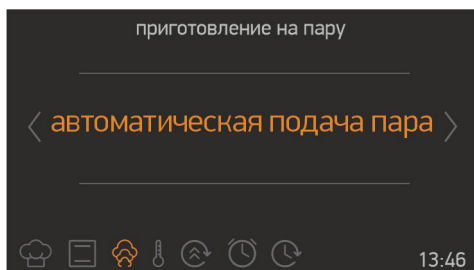
- Залейте 200 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **Add 200 ml water** (Долить 200 мл воды).



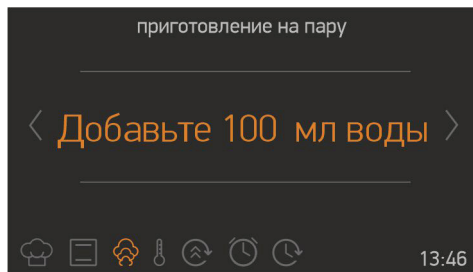
- Поверните правую ручку-регулятор два раза, чтобы выбрать пункт 3 steam injection (Подача пара 3 раза).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



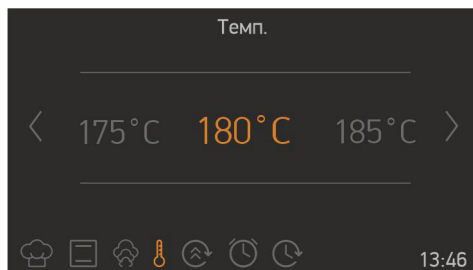
- Залейте 300 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт Add 300 ml water (Долить 300 мл воды).



- Поверните правую ручку-регулятор два раза, чтобы выбрать пункт Auto steam injection (Автоматическая подача пара).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

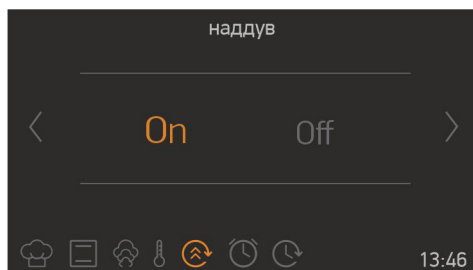


- Залейте 100 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт Add 100 ml water (Долить 100 мл воды).



### Температура

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных настроек температуры.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

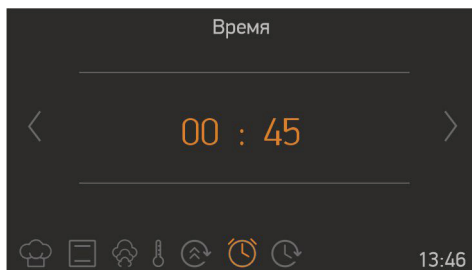


### Ускорение

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **ON** (ВКЛ.) или **OFF** (ВЫКЛ.) для функции ускорения приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор,

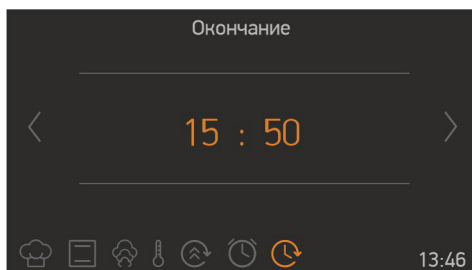
чтобы выбрать выделенный пункт.

- Данная функция применяется для выполнения нагревания духовки до заданной температуры в кратчайшие сроки. Функция не применима при приготовлении пищи.



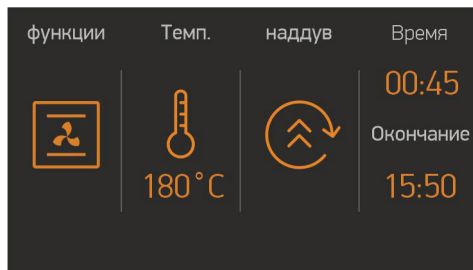
### Длительность приготовления

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить длительность приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить длительность приготовления.
- **ПРИМЕЧАНИЕ.** Если для длительности приготовления установлено значение **00:00**, приготовление продолжится до тех пор, пока не будет остановлено вручную.



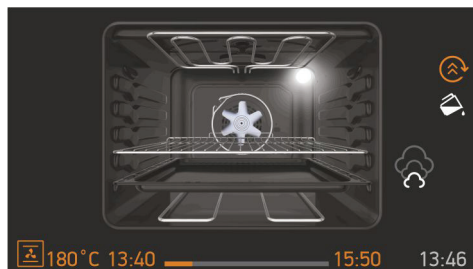
### Время окончания приготовления

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить время окончания приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить время окончания приготовления.



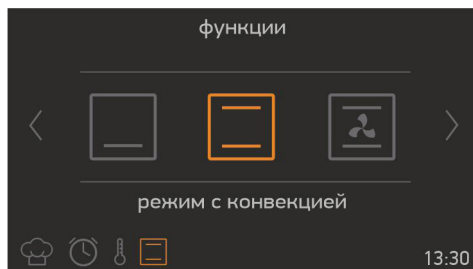
### Экран информации

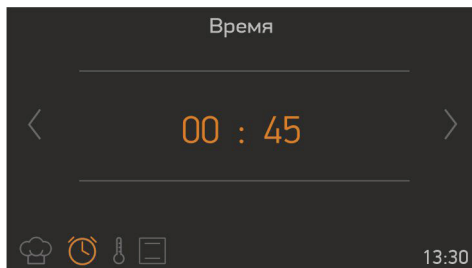
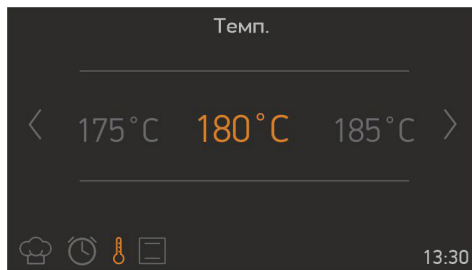
- Приготовление начнется по прошествии 10 секунд с момента последнего действия или при нажатии правой ручки-регулятора.
- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы перейти к предыдущей настройке.



### Информация на экране анимации

- Время приготовления
- Температура
- Время начала и окончания приготовления
- Информация о функции приготовления





### Экран анимации

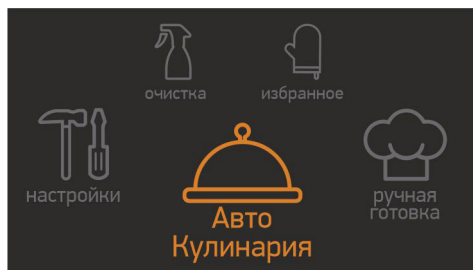
- Нажмите левую ручку-регулятор, чтобы остановить приготовление.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы начать или продолжить приготовление.
- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить температуру.
- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки во время работы функции приготовления, чтобы отобразить экран настройки функции духового шкафа, температуры, времени приготовления.
- Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую ручку-регулятор, затем поверните ее против часовой стрелки.

### Режим автоматического приготовления

В блоке управления Ready Cook имеются предварительно заданные функции для рецептов, которые можно выбрать в меню автоматического приготовления. Можно выбрать только названия блюд. Внести изменения в параметры рецепта, включая длительность и температуру, не

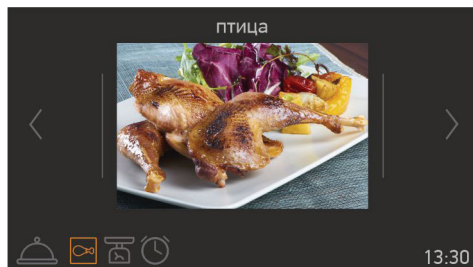
удастся, так как настройки приготовления автоматически установлены системой Ready Cook.

Чтобы использовать режим автоматического приготовления, выполните следующие действия.



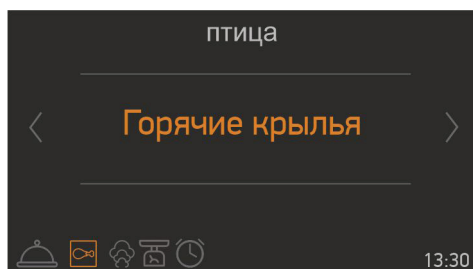
### Главное меню

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **Auto Cooking** (Автоматическое приготовление).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



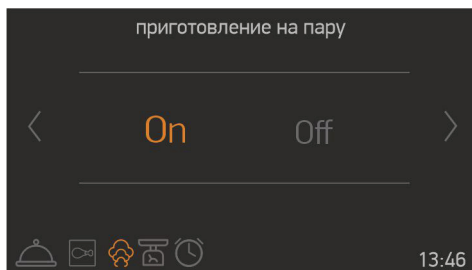
### Категории блюд

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных рецептов.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



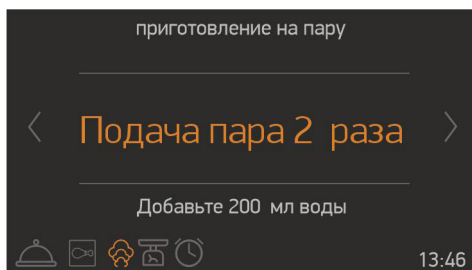
## Выбор рецепта

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных рецептов.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

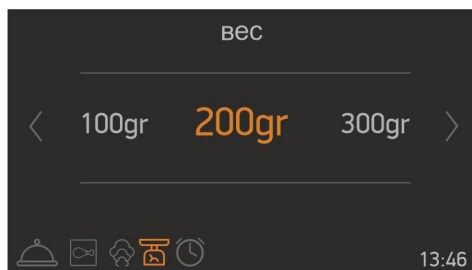


## Подача пара

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт On (Вкл.) или Off (Выкл.) для функции подачи пара.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

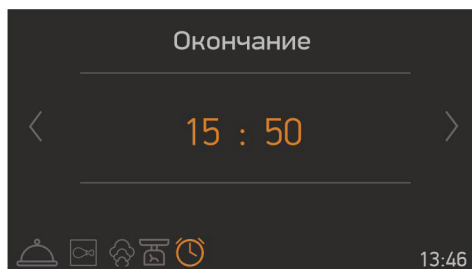


- Залейте 200 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт Add 200 ml water (Долить 200 мл воды).



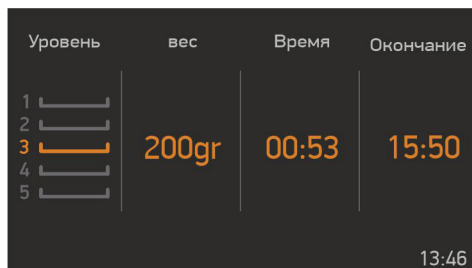
## Масса блюда

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить значение массы.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить массу.



## Время окончания приготовления

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить время окончания приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить время окончания приготовления.



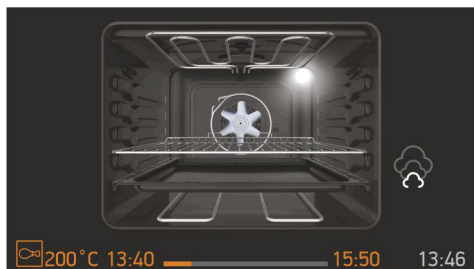
## Экран информации

- Приготовление начнется через 10 секунд бездействия или при нажатии



правой ручки-регулятора.

- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы перейти к предыдущим экранам настроек.
- Для получения наилучших результатов поместите блюдо на среднюю полку.



### Экран анимации

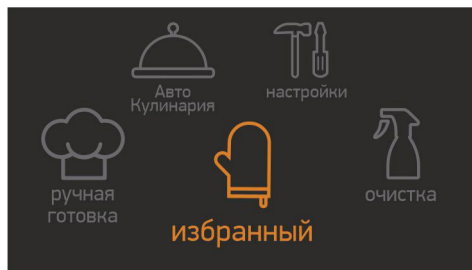
- Нажмите левую ручку-регулятор, чтобы остановить приготовление.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы начать или продолжить приготовление.
- Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую ручку-регулятор, затем поверните ее против часовой стрелки.

### Избранное

Можно сохранить свои настройки приготовления вручную, чтобы в любое время выбрать те же настройки приготовления. По завершении настроек в меню приготовления вручную и выбора длительности приготовления отобразится предложение сохранить настройки в избранном.

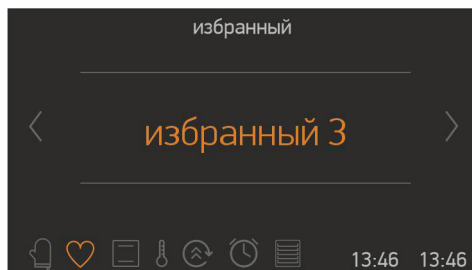
Чтобы создать избранные настройки приготовления, используйте функцию редактирования в меню избранного.

Чтобы выбрать и запустить функцию избранного, выполните следующие действия.



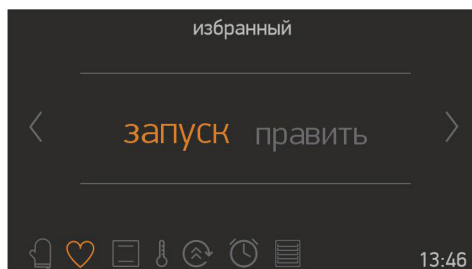
### В главном меню

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт Favourites (Избранное).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.
- 



### Избранное

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных пунктов.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.
- Сохраненные в избранном настройки будут отображены в нижней части экрана.

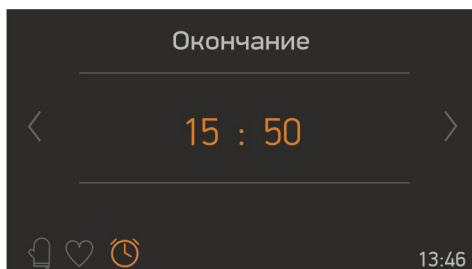


### Рабочий экран / экран редактирования

- Поворачивайте правую ручку-

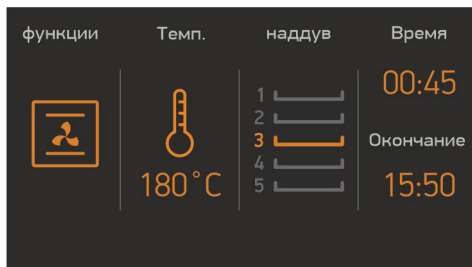
регулятор, чтобы выделить пункт **Run** (Работа).

- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **Run** (Работа).



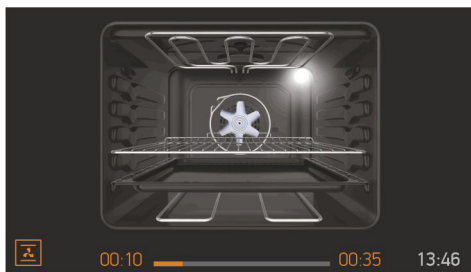
### Время окончания приготовления

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить время окончания приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить время окончания приготовления.



### Экран информации

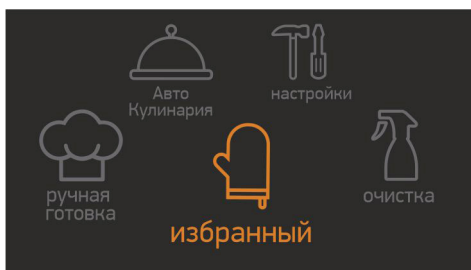
- Приготовление начнется через 10 секунд бездействия или при нажатии правой ручки-регулятора.
- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы перейти к предыдущим экранам настроек.
- Для получения наилучших результатов поместите блюдо на среднюю полку.
- 



### Экран анимации

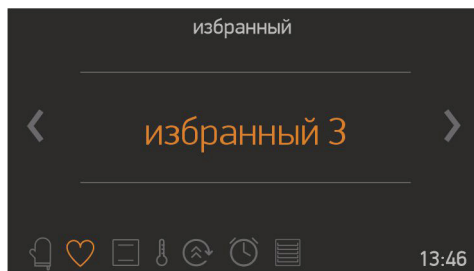
- Нажмите левую ручку-регулятор, чтобы остановить приготовление.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы начать или продолжить приготовление.
- Чтобы остановить приготовление и вернуться в главное меню, нажмите левую ручку-регулятор, затем поверните ее против часовой стрелки.

Чтобы отредактировать настройки избранного, выполните следующие действия.



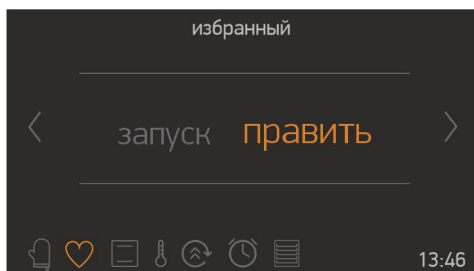
### Главное меню

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **Favourites** (Избранное).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



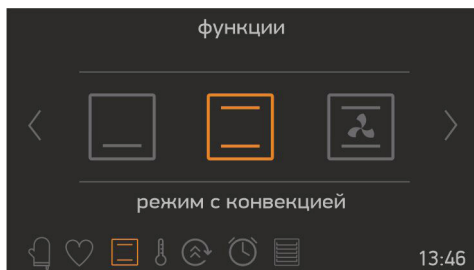
### Избранное

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных пунктов.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.
- Сохраненные в выбранном избранном настройки будут отображены в нижней части экрана.



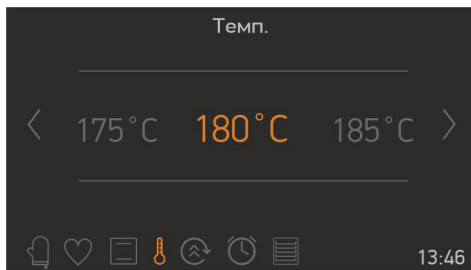
### Рабочий экран / экран редактирования

- Поворачивайте правую ручку-регулятор, чтобы выделить пункт **Edit** (Редактирование).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **Edit** (Редактирование).



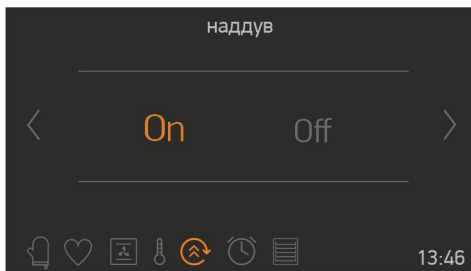
### Функция духового шкафа

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных функций духового шкафа.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



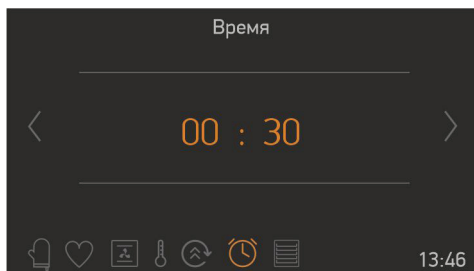
### Температура

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных настроек температуры.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



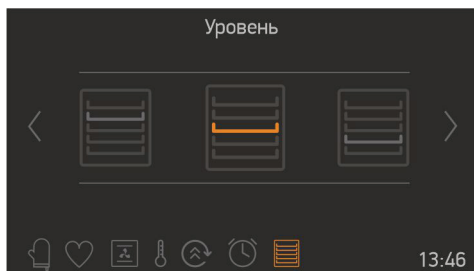
### Ускорение

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **ON** (ВКЛ.) или **OFF** (ВЫКЛ.) для функции ускорения приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.
- Данная функция применяется для выполнения нагрева духовки до заданной температуры в кратчайшие сроки. Функция не применима при приготовлении пищи.
-



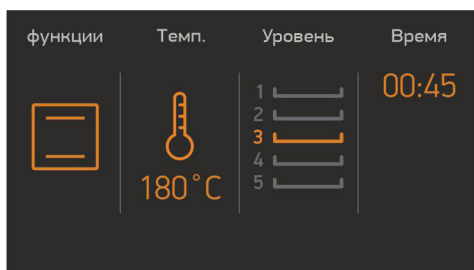
### Длительность приготовления

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить длительность приготовления.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить длительность приготовления.



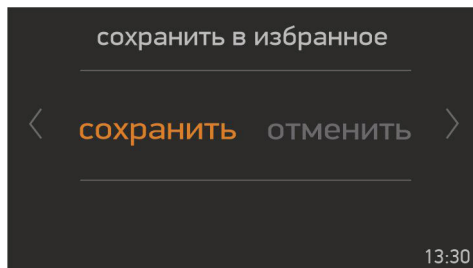
### Полка духового шкафа

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении для выбора доступных полок духового шкафа.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать полку.
- Для получения стабильных результатов приготовления важно учитывать информацию о полке.



### Экран информации

- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы перейти к предыдущим экранам настроек.

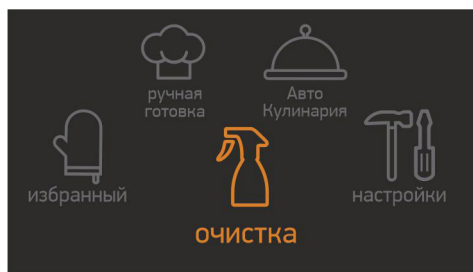


### Сохранение в избранном

- Поворачивайте правую ручку-регулятор, чтобы выделить пункт **Save** (Сохранить) (для сохранения настроек) или **Cancel** (Отмена) (для отмены настроек).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.

### Очистка

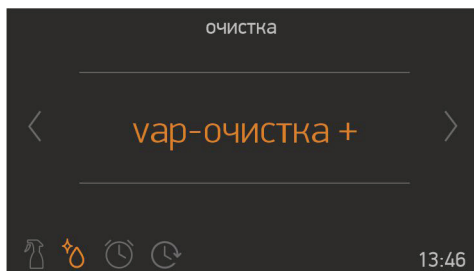
Функция очистки паром позволяет размягчить засохшие загрязнения в духовом шкафу. Чтобы выполнить очистку паром, налейте стакан воды на нижнюю полку духового шкафа и выполните следующие действия.



### В главном меню

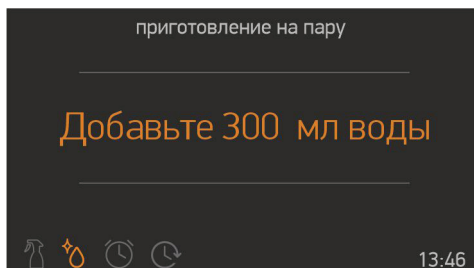
- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт **Cleaning** (Очистка).
- Нажмите правую ручку-регулятор,

чтобы выбрать выделенный пункт.



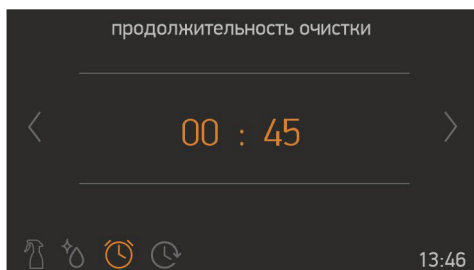
### Экран выбора функции

Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт **Varclean** (Очистка паром)



### Подача пара

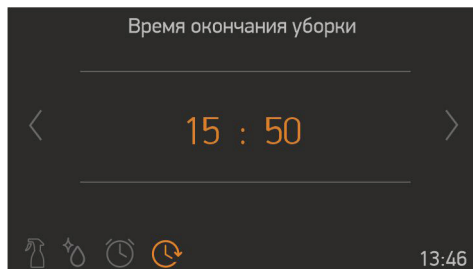
- Залейте 300 мл воды в резервуар для воды.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать пункт Add 300 ml water (Долить 300 мл воды).



### Продолжительность очистки

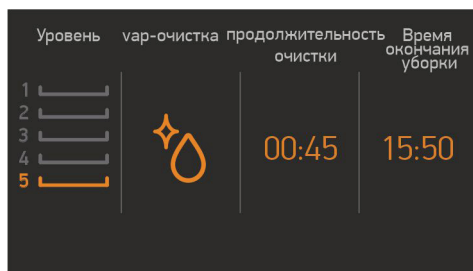
- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить продолжительность очистки.
- Нажмите правую ручку-регулятор,

чтобы установить продолжительность очистки.



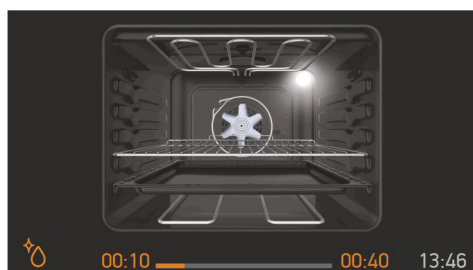
### Время окончания очистки

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить время окончания очистки.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить время окончания очистки.



### Экран информации

- Очистка начнется через 10 секунд бездействия или при нажатии правой ручки-регулятора.
- Поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки, чтобы перейти к предыдущим экранам настроек.

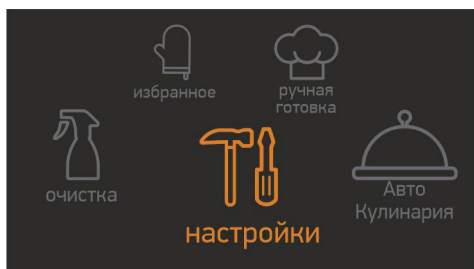


## Экран анимации

- Нажмите левую ручку-регулятор, чтобы остановить очистку.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы начать или продолжить очистку.
- Чтобы остановить очистку и вернуться в главное меню, нажмите левую ручку-регулятор, затем поверните ее против часовой стрелки.

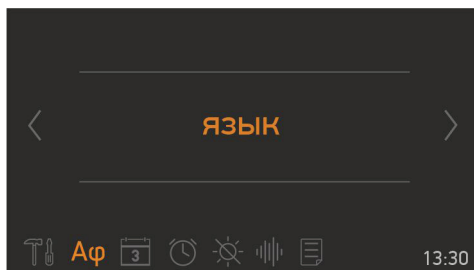
## Настройки

В меню настройки можно установить и изменить дату, время, яркость экрана, звуковой сигнал, язык.



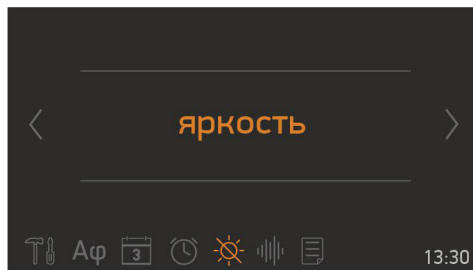
## Главное меню

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, пока не будет выделен пункт Settings (Настройки).
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



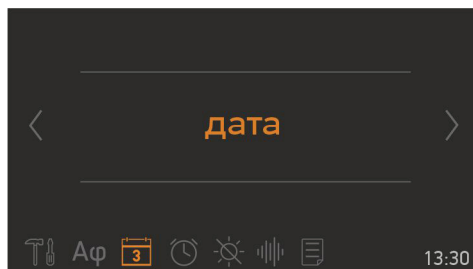
## Меню языка

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить язык.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить требуемый язык.



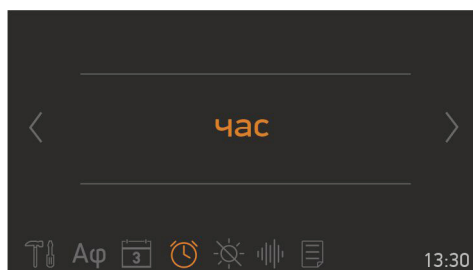
## Меню яркости

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить уровень яркости экрана от 0 до 4.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить яркость экрана.



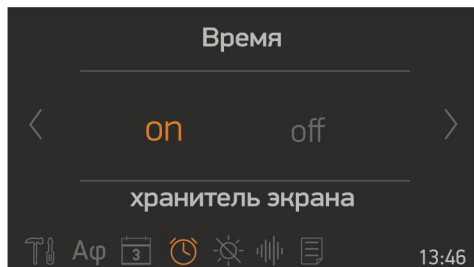
## Меню даты

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить дату.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить дату.
- Дата устанавливается в следующем формате: месяц, день, год.

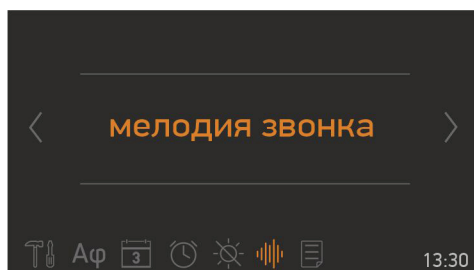
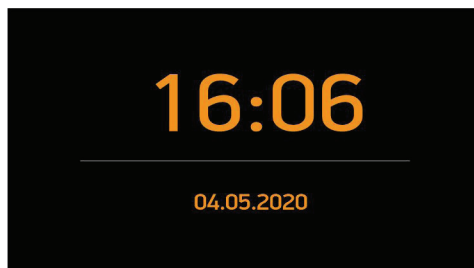


## Меню времени

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы изменить время.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить время.
- Время устанавливается в следующем формате: минуты и часы.

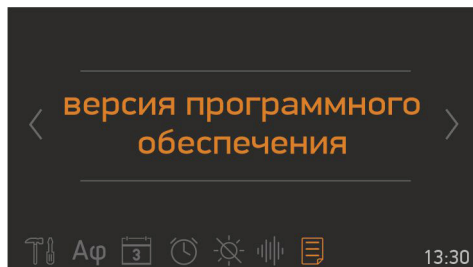


- После установки часов на дисплее в режиме ожидания будет отображаться меню настройки функции заставки.
- Поверните правую ручку-регулятор в любом направлении, выбрав пункт **ON** (ВКЛ.) или **OFF** (ВЫКЛ.) для функции заставки.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы выбрать выделенный пункт.



### Меню звукового сигнала

- Поворачивайте правую ручку-регулятор в любом направлении, чтобы выбрать один из 3 звуковых сигналов.
- Нажмите правую ручку-регулятор, чтобы установить требуемый звуковой сигнал.



### Меню версии программного обеспечения

- Версия программного обеспечения отображается только для справки. Изменить ее не удастся.

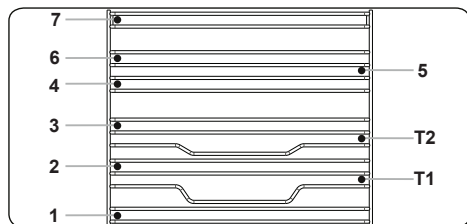
### Блокировка кнопок

Блокировка кнопок используется, чтобы предотвратить непреднамеренное изменение настроек духового шкафа. Чтобы включить или выключить блокировку кнопок, поверните левую ручку-регулятор против часовой стрелки и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. После включения блокировки кнопок работает только кнопка **ВКЛ./ВЫКЛ.** Все остальные кнопки будут заблокированы.

### 4.4. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

#### Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



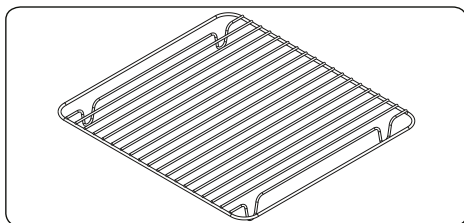
- Установите принадлежность в печь в правильном положении.
- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Будьте очень осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из печи. Горячая пища или принадлежности могут оставлять ожоги.
- Под воздействием тепла принадлежности могут деформироваться. После остывания они вновь приобретут исходную форму и функциональность.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 7.
- Телескопические рейки можно устанавливать на уровни T1, T2.
- Уровень 3 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень T2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Проволочную решетку для вертела следует устанавливать на уровень 3.
- Уровень T2 предназначен для размещения проволочной решетки для вертела с телескопическими рейками.

\*\*\*\*Принадлежности могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

### Проволочная решетка для глубоких

### противней

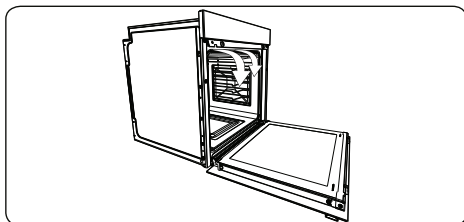
Правильно расположите проволочную решетку в глубоком противне. Рекомендуется использовать эту принадлежность при запекании на гриле стейков, тефтелей и т. д.



### ПЕРВАЯ В МИРЕ

#### Система защиты от горячего воздуха во встроенных духовых шкафах

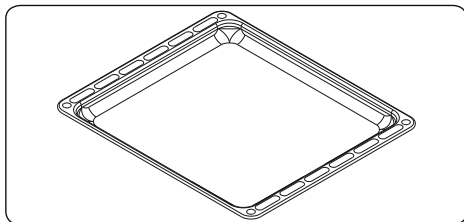
Запатентованная система защиты от горячего воздуха предотвращает попадание потока горячего воздуха на пользователя за счет создания воздушной завесы при открывании дверцы духового шкафа.



### Мелкий противень

Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

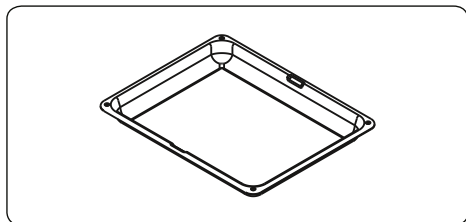


### Малый противень



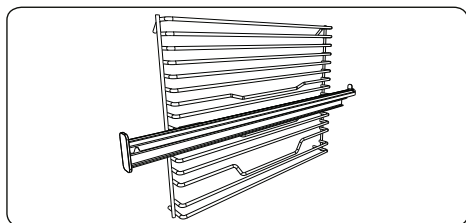
Малый противень лучше всего использовать для выпечки кондитерских изделий.

Поместите противень в центр проволочной решетки.



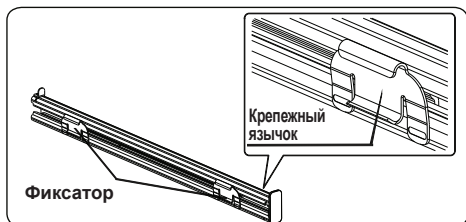
### Проволочный держатель с половинной телескопической рейкой EasyFix

Телескопическая рейка наполовину выдвигается для простого доступа к блюдам.

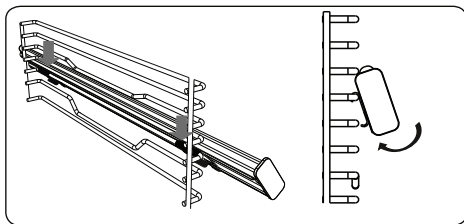


### Телескопические рейки

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



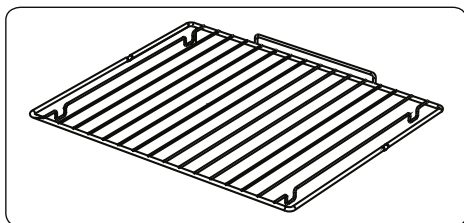
- На каждой телескопической рейке есть фиксаторы, позволяющие снимать ее для очистки и изменения положения.
- Снимите боковой бегунок. См. раздел «Демонтаж проволочной полки».



- Повесьте верхние фиксаторы телескопической рейки на опорный стержень бокового держателя и одновременно нажмите на нижние фиксаторы так, чтобы фиксаторы вошли в фиксирующий стержень бокового держателя с четким щелчком.
- Для демонтажа выполните описанные выше действия в обратном порядке, удерживая переднюю сторону рейки.

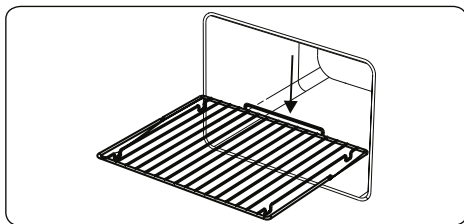
### Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

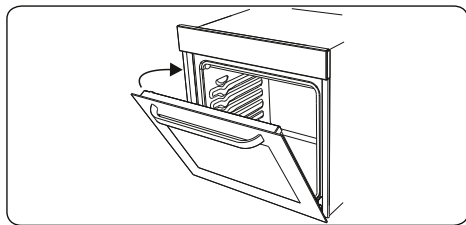
Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



### Плавное закрытие дверцы духового шкафа

Непосредственно перед закрытием дверца духового шкафа переходит в режим самостоятельного замедленного

движения.



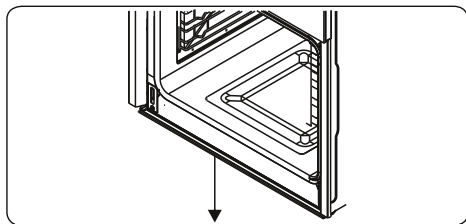
### Коллектор воды

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



## 5. ЧИСТКА И УХОД

### 5.1. ЧИСТКА

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

#### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные

чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

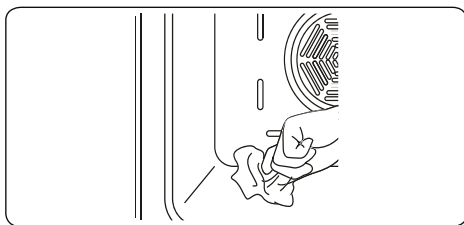
**!** Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

**!** Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

### Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.




### Чистка стеклянных деталей


- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.
- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте мощную жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

### Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.

- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

 Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

 Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

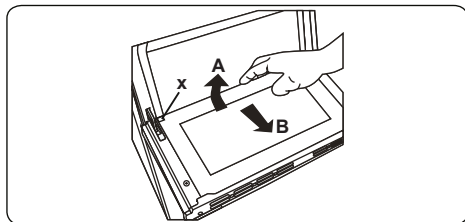
### Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производитель не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

### Съем внутреннего стекла

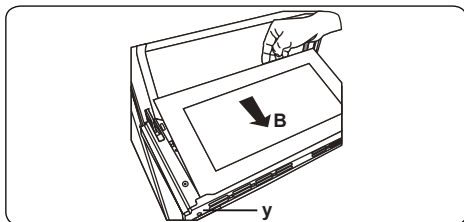
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении **В** и высвободите его из кронштейна (**х**). Извлеките стекло в направлении **А**.

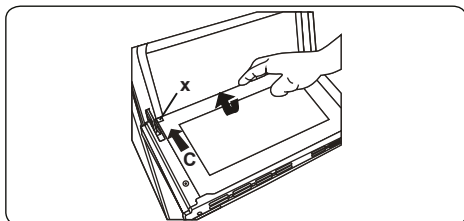



Чтобы заменить внутреннее стекло:

2. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по него (**у**), в направлении **В**.



3. Поместите стекло под кронштейн (**х**) в направлении **С**.

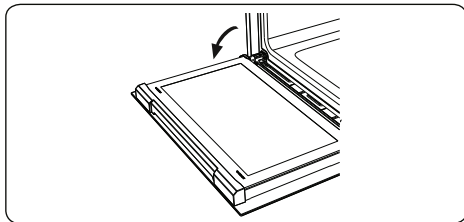


-  Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

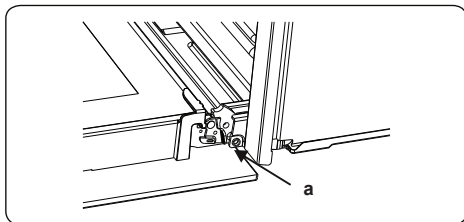
### Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

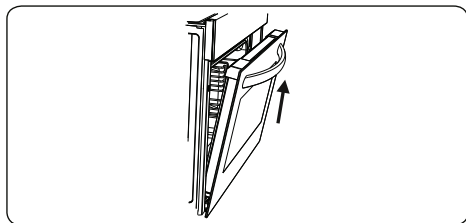


2. Откройте опорный подвес (**а**) с помощью отвертки до конца.



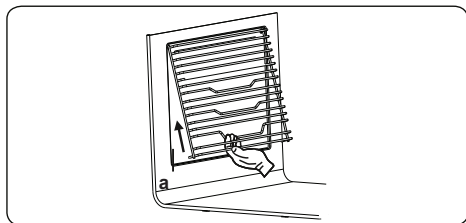
3. Закройте дверцу почти до упора и

снимите ее, потянув на себя.



### Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпускания зажимов (а) поднимите решетку.



## 5.2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

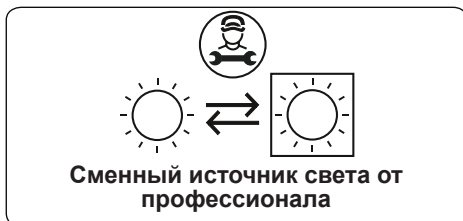
### Замена лампочки духового шкафа

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть

заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.

- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



- **⚠** Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

### 6.1. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духового шкафа. Дверца духовки оставлена открытой.	Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.
Лампочка в духовке (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.
Процесс приготовления внутри духового шкафа является неравномерным.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духовки (если имеется) шумит.	Полки духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовой шкаф выровнен. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духового шкафа.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	Вентилятор, управляемый от электронной схемы, работает в автоматическом режиме определенное время до охлаждения духового шкафа.	Вентилятор выключится автоматически до момента достаточного охлаждения электронных компонентов.
Духовой шкаф выключится автоматически.	Если ни одна функция не работает духовые шкафы выключаются автоматически.	Духовой шкаф выключится автоматически для экономии энергии при отсутствии каких-либо действий в течение определенного времени или после окончания программы приготовления.
Если дверца открылась во время работы с вентилятором, остановится внутренний вентилятор.	Управляемой от электронной схемы духовой шкаф прекратит приготовление при открытии двери духового шкафа.	Нормальный режим работы устройства полезен для приготовления продуктов, если нужно избежать чрезмерного теплового излучения. При закрытии двери духовой шкаф снова начнет свою работу в нормальном режиме.


## **6.2. ТРАНСПОРТИРОВКА**

При необходимости транспортировки изделия, используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 7.1. КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Марка		
Модель		SLB EY6953
Тип духовки		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Масса	кг	35,6
Индекс энергоэффективности – в обычном режиме		103,4
Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором		93,2
Класс энергопотребления		A
Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме	кВт*ч/цикл	0,91
Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором	кВт*ч/цикл	0,82
Количество отсеков		1
Источник нагрева		ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
Объем	л	78
Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1		
Советы по энергосбережению		
Духовка		
– По возможности готовьте несколько блюд одновременно.		
– Сократите время предварительного прогрева духовки.		
– Не превышайте время готовки.		
– Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.		
– Не открывайте дверцу духовки во время готовки.		



Made in Turkey  
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.  
Adress: Organize Sanayi Bolgesi  
45030 Manisa/TURKEY  
Tel: (+90) 236 226 30 00  
Fax: (+90) 236 226 32 15

Импортер  
ООО «Вестел – СНГ»  
601655 г. Александров  
Владимирская обл.,  
Ул. Гагарина д.16  
Тел: (495) 980 50 43  
Факс: (49244) 6 91 68

Произведено в Турции  
«Вестель Беяз Ешья  
Санайи, Ве Тиджарет А.С.»  
Адрес: Организе Санайи  
Болгеси 45030 Маниса/ТУРЦИЯ  
Тел.: (+90) 236 226 30 00  
Факс: (+90) 236 226 32 15



Символ на упаковке продукта указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.

**RU** 'Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день'