



# MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

## ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ВСТРАИВАЕМОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО  
ДУХОВОГО ШКАФА, тип: АЕОН

АЕОН60102В / АЕОН60102В2  
АЕОН60102S / АЕОН60102W  
АЕОН6062хх



Ver.01

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

## **БЛАГОДАРИМ ВАС**

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее с ним ознакомиться.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые сведения, которые позволят вам извлечь из него максимальную пользу.

Храните данное руководство в надёжном и удобном месте с тем, чтобы воспользоваться им в случае необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

**[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)**

# СОДЕРЖАНИЕ

|               |  |
|---------------|--|
| стр. 4 .....  | ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ                        |
| стр. 7 .....  | СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ                  |
| стр. 8 .....  | РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ                       |
| стр. 9 .....  | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                     |
| стр. 10 ..... | ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ                    |
| стр. 11 ..... | ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА                            |
| стр. 12 ..... | АКСЕССУАРЫ                                     |
| стр. 13 ..... | ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ                               |
| стр.15 .....  | СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ                              |
| стр.16 .....  | ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД<br>ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ |
| стр.18 .....  | ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ               |
| стр. 19 ..... | ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ                    |
| стр. 21 ..... | ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                              |
| стр. 23 ..... | ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ                        |
| стр. 24 ..... | УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ                            |
| стр. 29 ..... | РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ                  |

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| стр. 35 ..... | ЧИСТКА ПРИБОРА               |
| стр. 39 ..... | ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА |
| стр. 41 ..... | УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ    |
| стр.42 .....  | КОДЫ ОШИБОК                  |
| стр. 43 ..... | ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ       |
| стр. 44 ..... | ТРАНСПОРТИРОВКА              |
| стр. 44 ..... | УТИЛИЗАЦИЯ                   |
| стр. 45 ..... | СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ       |
| стр. 46 ..... | ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ  |

### УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!**

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор разработан исключительно для использования в быту (для приготовления еды и напитков) и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.
- В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электрической сети.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся материалы, так как возможно их возгорание при случайном включении устройства.
- В процессе работы внутренние части прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течение длительного времени после завершения работы, поэтому:
  - соблюдайте осторожность, касаясь внутренних элементов камеры духового шкафа;
  - при извлечении решёток и противней всегда пользуйтесь прихватками;
  - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
  - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа, не могли быть зажаты его дверцей или оказаться внутри прибора во время работы устройства, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Всегда вставляйте принадлежности в камеру правильной стороной.
- Во избежание риска травмирования или повреждения прибора всегда используйте только принадлежности, рекомендованные производителем.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Никогда не готовьте пищу, содержащую большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Пары спирта могут воспламениться в разогретой рабочей камере.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в противнях. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как, находясь вне холодильника, они могут испортиться.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Не фиксируйте дверцу в открытом положении при помощи каких-либо предметов, вставленных между дверцей и передней панелью, и не допускайте скопления грязи и остатков чистящего средства на её уплотнителе.
- Эксплуатация прибора с открытой дверцей запрещена!
- Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы. Не касайтесь петель руками!



**Внимание!** Если дверца или её уплотнитель повреждены, прибор нельзя эксплуатировать до тех пор, пока он не будет отремонтирован специалистом.

- Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри появился дым. Выключите прибор и отсоедините его от сети или отключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)



**Внимание!** Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.), так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.
- Не позволяйте детям играть с прибором или вблизи от него.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.
- Во время работы устройства дети, не достигшие 8 лет, должны находиться на безопасном расстоянии от прибора и его сетевого шнура.

---

**Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.**



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ

**B** – BLACK – ЧЁРНЫЙ

**W** – WHITE – БЕЛЫЙ

**S** – STEEL – НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

**B2** – BLACK 2 – ЧЁРНЫЙ С ЧЁРНОЙ РУЧКОЙ

**2** – НОМЕР СЕРИИ

**10** – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

# АЕОН60102В

**60** – ОБЪЕМ КАМЕРЫ ~60 ЛИТРОВ

**H** – БУКВЕННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

**O** – OVEN – ДУХОВОЙ ШКАФ

**E** – ELECTRIC – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

**A** – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| МОДЕЛЬ                           | АЕОН60102В / АЕОН60102В2<br>АЕОН60102S / АЕОН60102W |
| НАПРЯЖЕНИЕ                       | 220-240 В~, 50 Гц                                   |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ) | 2400 Вт   |
| МАКСИМАЛЬНЫЙ ТОК                 | 11 А  |
| ТИП ДУХОВОГО ШКАФА               | Электрический                                       |
| ТИП УСТАНОВКИ                    | Встраиваемый  |
| УПРАВЛЕНИЕ                       | Электронное, сенсорное                              |
| ОБЪЁМ КАМЕРЫ                     | 60 л  |
| КОЛИЧЕСТВО ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ      | 10  |
| ИНДИКАТОР НАГРЕВА                | Есть  |
| ГРИЛЬ                            | Есть  |
| ПОДСВЕТКА                        | Есть  |
| РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (ШхГхВ)       | 595 × 525 × 590 мм                                  |
| ВЕС НЕТТО                        | 31 кг   |

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

| МОДЕЛЬ  | АЕОН60102В / АЕОН60102В2<br>АЕОН60102S / АЕОН60102W |
|---|---|
| НАПРЯЖЕНИЕ  | 220-240 В~, 50 Гц                                   |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)                                | 2400 Вт   |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ<br>(ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ)                  | 1950 Вт   |
| ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ<br>(ГРИЛЬ)                                | 2300 Вт   |
| ОБЪЁМ КАМЕРЫ  | 60 л  |
| КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ                                       | A   |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ<br>(ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ)             | 0,74 кВт·ч/цикл                                     |
| ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ<br>(ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ) | 0,82 кВт·ч/цикл                                     |

### ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

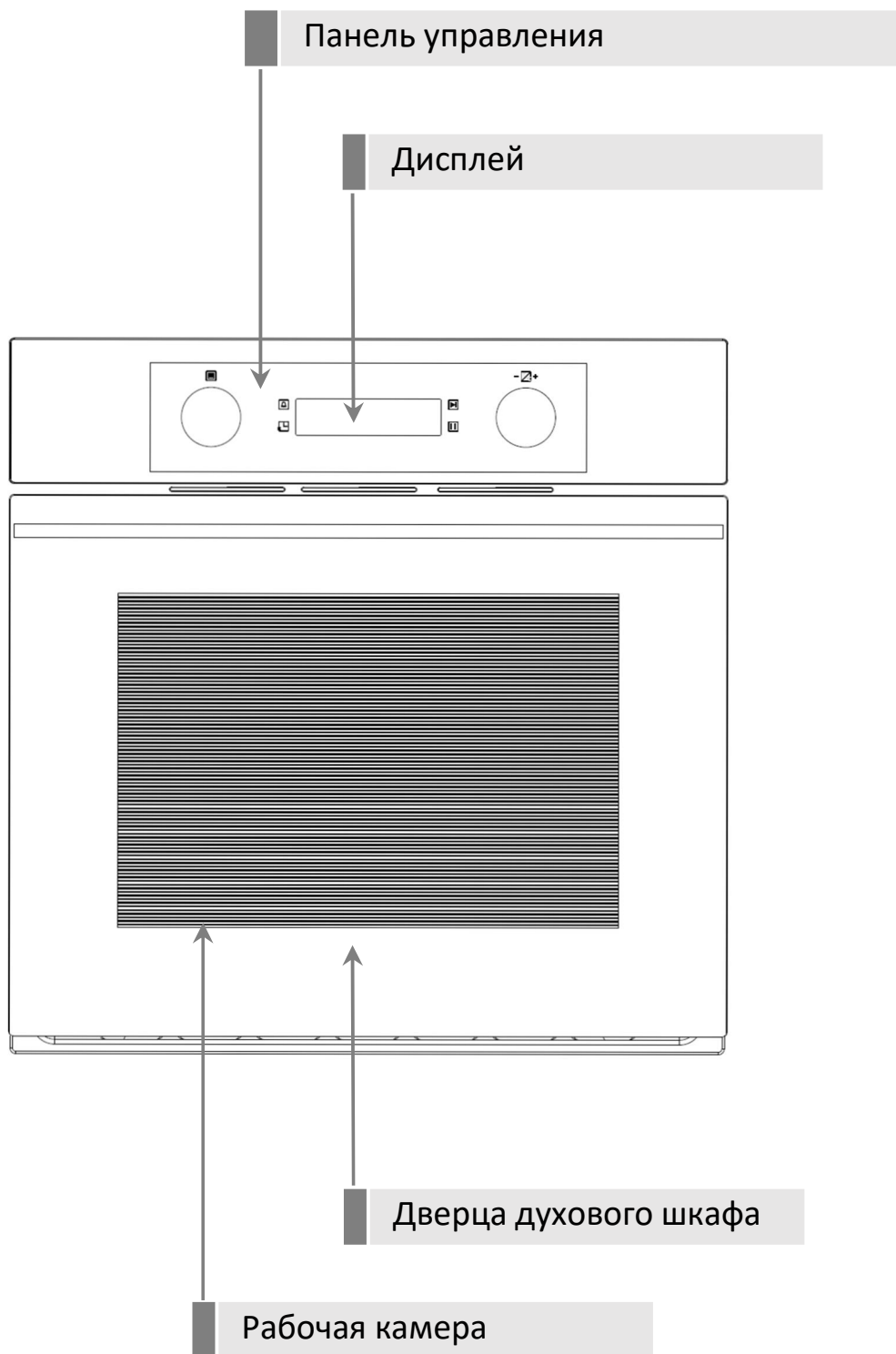
После установки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для переработки упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт).

Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



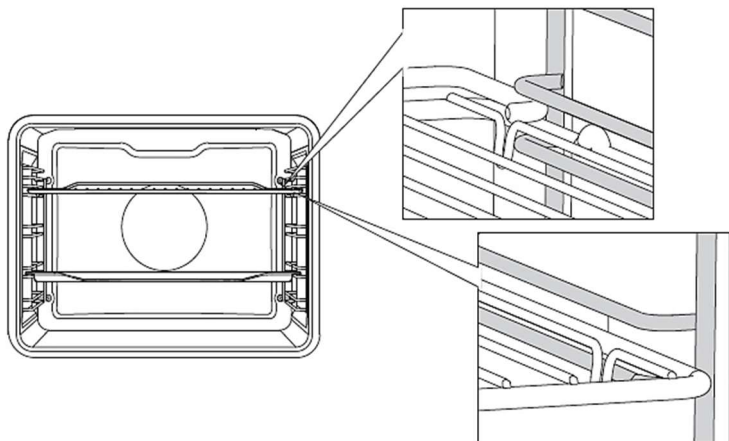
# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## АКСЕССУАРЫ\*

### СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

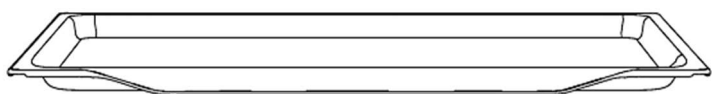
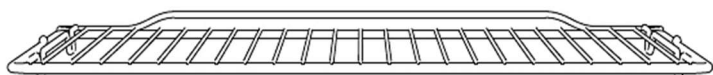


При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

При наличии съемных направляющих, решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

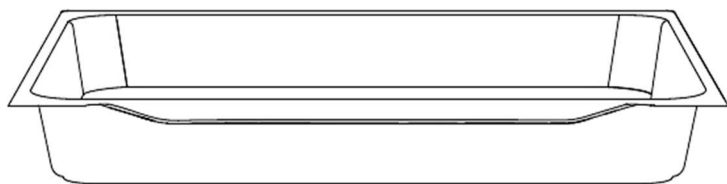
### РЕШЕТКА

используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни.



### МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

предназначен для приготовления выпечки.



### ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ\*

**(при наличии)** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

\* Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Помещение кухни должно быть сухим, хорошо проветриваемым и оборудованным эффективной системой вентиляции.
- При установке печи должен быть обеспечен лёгкий доступ ко всем элементам управления.
- Духовой шкаф является встраиваемым устройством и не может размещаться на столешнице или внутри мебели без соблюдения специальных условий по встраиванию техники.
- Чтобы эксплуатация прибора была безопасной, он должен быть установлен специалистом надлежащей квалификации в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не покрываются гарантией.
- При установке используйте защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые края.
- Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте прибор при их обнаружении.
- Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и защитную плёнку с прибора.
- Доступ к электрической вилке или к двухполюсному выключателю должен быть возможен в любой момент и после установки машины.



**Внимание!** Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

- В нише для встраивания не должно быть стенки за задней панелью прибора.
- Вентиляционные отверстия и воздухозаборники не должны быть перекрыты какими-либо предметами.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Не допускается установка прибора рядом с занавесками или мягкой мебелью.
- Стенки ниши для встраивания должны выдерживать температуру до 90°C.
- Необходимо с осторожностью устанавливать устройство в нишу для встраивания, не поднимая его за ручку дверцы, так как она не рассчитана на вес прибора и может отломиться.
- После установки духовой шкаф должен быть выровнен и надёжно закреплён винтами в нише кухонной мебели. Отверстия для винтов можно увидеть, открыв дверцу прибора. Ниша для встраивания духового шкафа должна соответствовать размерам, приведённым на рисунке с установочными размерами.
- Прибор должен быть полностью вставлен в нишу, а все винты крепления устройства к мебели плотно закручены, чтобы исключить их выпадение.
- Установленный прибор должен быть надлежащим образом заземлён.



**Внимание!** Стекло, из которого изготовлена дверца духового шкафа, чрезвычайно хрупкий материал. При установке прибора используйте защитные перчатки!

- Для вашей безопасности дверца этого прибора изготовлена из закалённого стекла. Этот тип стекла отличается высокой прочностью, но обладает свойством сохранять «память» об ударах. Поэтому следует обращаться с изделием с максимальной осторожностью, чтобы избежать ударов и сильных перекосов во время установки изделия.

---

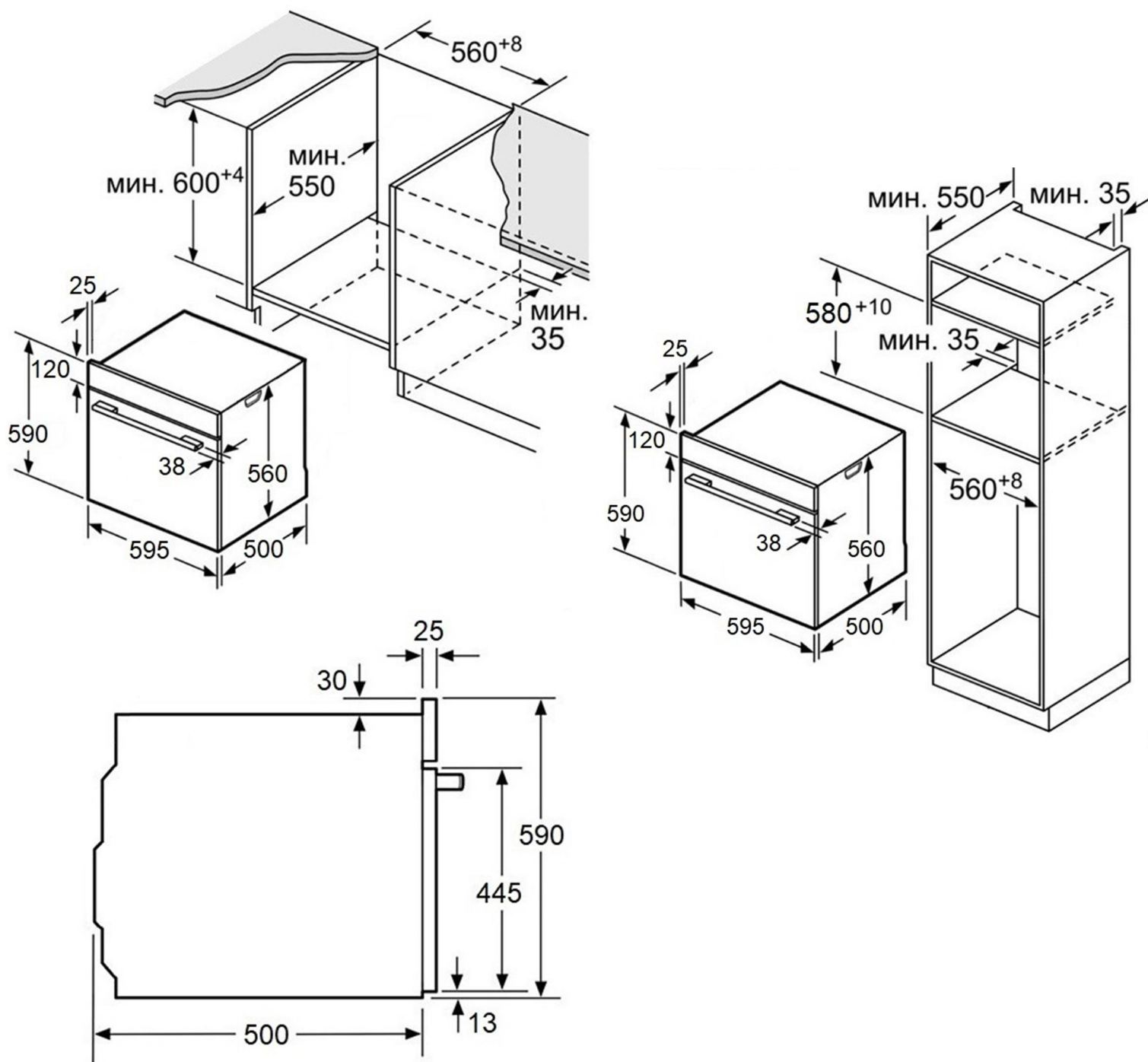
**Безопасная эксплуатация прибора возможна только при соблюдении настоящей инструкции по установке!**

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ

### РАЗМЕРЫ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ

- Убедитесь, что ниша для установки духового шкафа имеет размеры, соответствующие схеме. Ниша встраивания должна иметь вентиляционные вырезы.
- Все размеры на схеме указаны в миллиметрах.





# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

| Тип варочной панели                                     | Минимальная толщина столешницы |           |
|---|--------------------------------|-----------|
|   | накладная                      | заподлицо |
| Индукционная варочная панель                            | 37 мм                          | 38 мм     |
| Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади | 47 мм                          | 48 мм     |
| Газовая варочная панель                                 | 30 мм                          | 38 мм     |
| Электрическая варочная панель                           | 27 мм                          | 30 мм     |

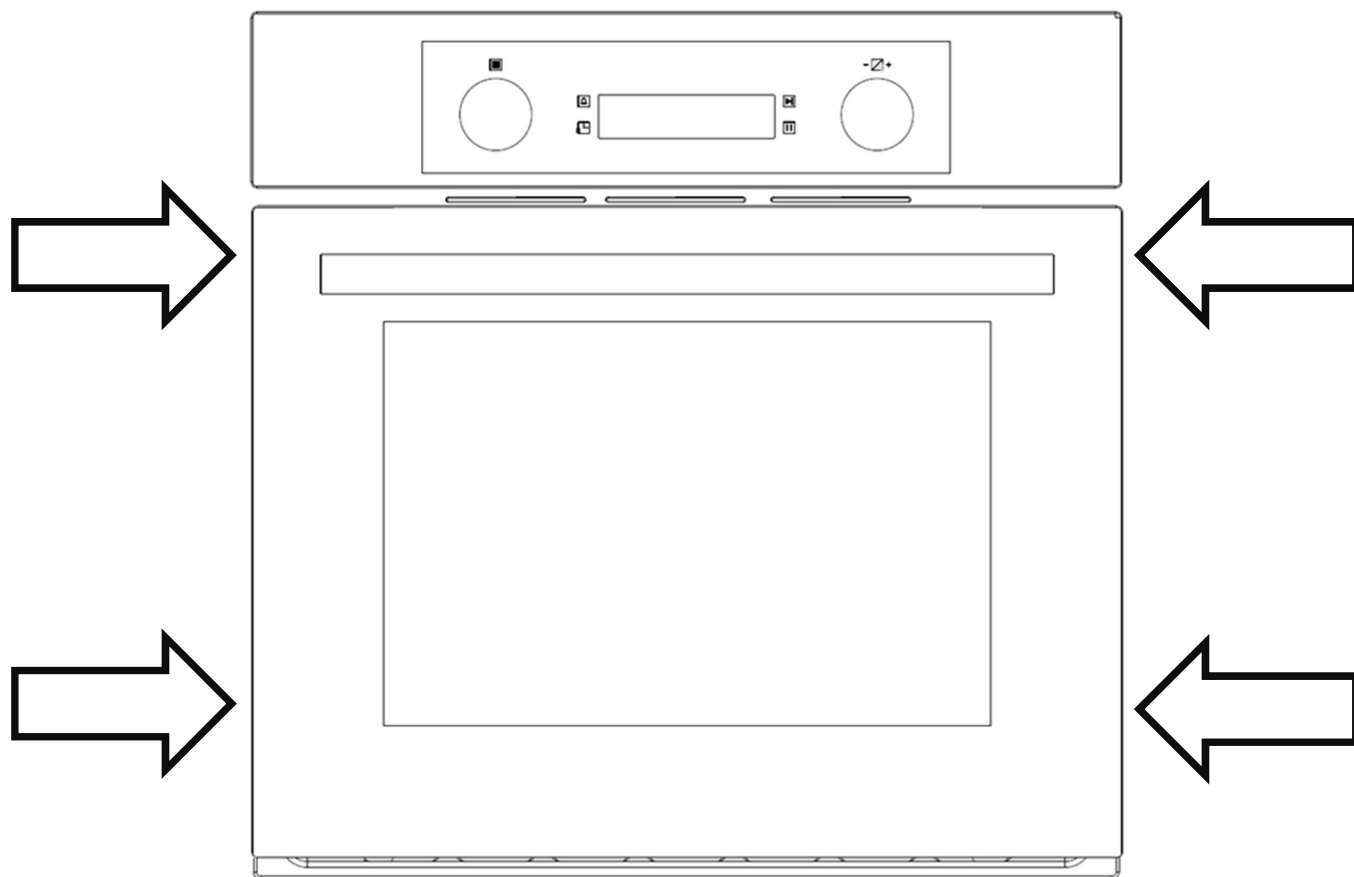
Монтаж с варочной панелью.



Размеры в мм

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА



- Полностью вставьте прибор в нишу и отцентрируйте его.
- Не перегибайте соединительный кабель.
- Откройте дверцу духового шкафа, найдите четыре отверстия для крепления прибора (примерное расположение указано на схеме выше) и зафиксируйте прибор в нише, вкрутив в отверстия идущие в комплекте винты.
- Винты должны плотно прижимать переднюю кромку устройства к боковым панелям ниши для встраивания.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

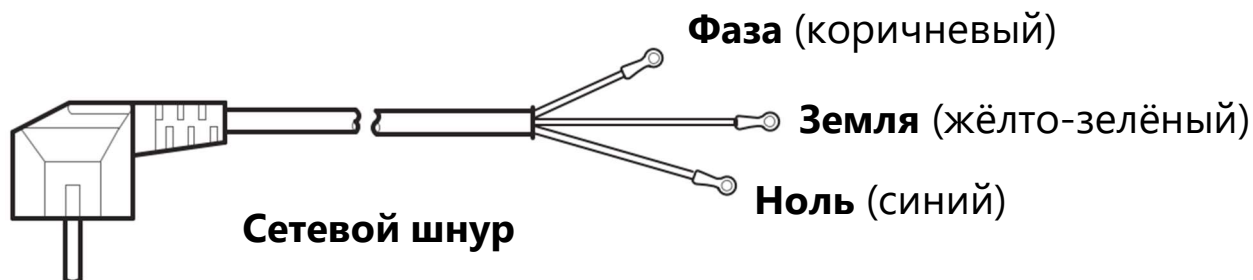


**Внимание!** Подключение к электрической сети должно выполняться специалистом необходимой квалификации.

Неправильное подключение может привести к необратимому повреждению частей устройства и аннулированию гарантии!

Напряжение электрической сети пользователя должно быть проверено измерительным прибором!

- При замене штатного сетевого шнура на иной его электрические характеристики не должны уступать характеристикам этого прибора.
- Заземляющий проводник (жёлто-зелёный) должен быть на 10 мм длиннее линейных проводов.
- При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.
- Провод заземления не должен пресекаться выключателем.
- При установке необходимо оставить запас сетевого шнура длиной 1,2 м для облегчения установки и дальнейшего обслуживания прибора.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.
- Сетевой шнур позади устройства не должен касаться задней стенки устройства, так как она сильно нагревается в процессе работы. Не допускается нагрев шнура свыше 50°C.
- Сетевой шнур не должен свисать со столешницы и находиться там, где его могут случайно зацепить дети.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить камеру и принадлежности.

1. Удалите защитную плёнку с поверхности и защитные транспортировочные детали.
  2. Извлеките из камеры духового шкафа все принадлежности и боковые направляющие.
  3. Тщательно вымойте принадлежности и направляющие для полок в мыльной воде с помощью губки для мытья посуды или мягкой щётки.
  4. Убедитесь, что в камере нет остатков упаковки, например гранул полистирола или деревянных предметов, которые могут стать причиной возгорания.
  5. Протрите гладкие поверхности камеры и дверцы мягкой влажной салфеткой.
- Чтобы удалить запах нового прибора, прогрейте духовой шкаф с пустой камерой и закрытой дверцей в режиме традиционного нагрева при максимальной температуре в течение 30 минут. Обеспечьте на кухне хорошую вентиляцию. Не допускайте на кухню детей и домашних животных. Закройте двери в соседние комнаты.

### **После полного остывания прибора:**

1. Очистите гладкие поверхности и дверцу мыльным раствором и тряпкой для мытья посуды.
2. Насухо протрите все поверхности мягкой, сухой салфеткой. Оставьте дверцу устройства открытой до полного высыхания прибора.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла, дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание потери тепла и предотвращения ожогов от выходящего горячего воздуха.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, его следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

## ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки поступления охлаждающего воздуха на приборе и в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духовки.
- Во время эксплуатации многие доступные компоненты могут сильно нагреваться.
- Не подпускайте детей к работающему духовому шкафу.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**1** Ручка выбора функций.

**2** Ручка настройки температуры / времени приготовления.



Сенсорная кнопка активации таймера / смены настройки параметров (температура-время).



Сенсорная кнопка настройки часов.



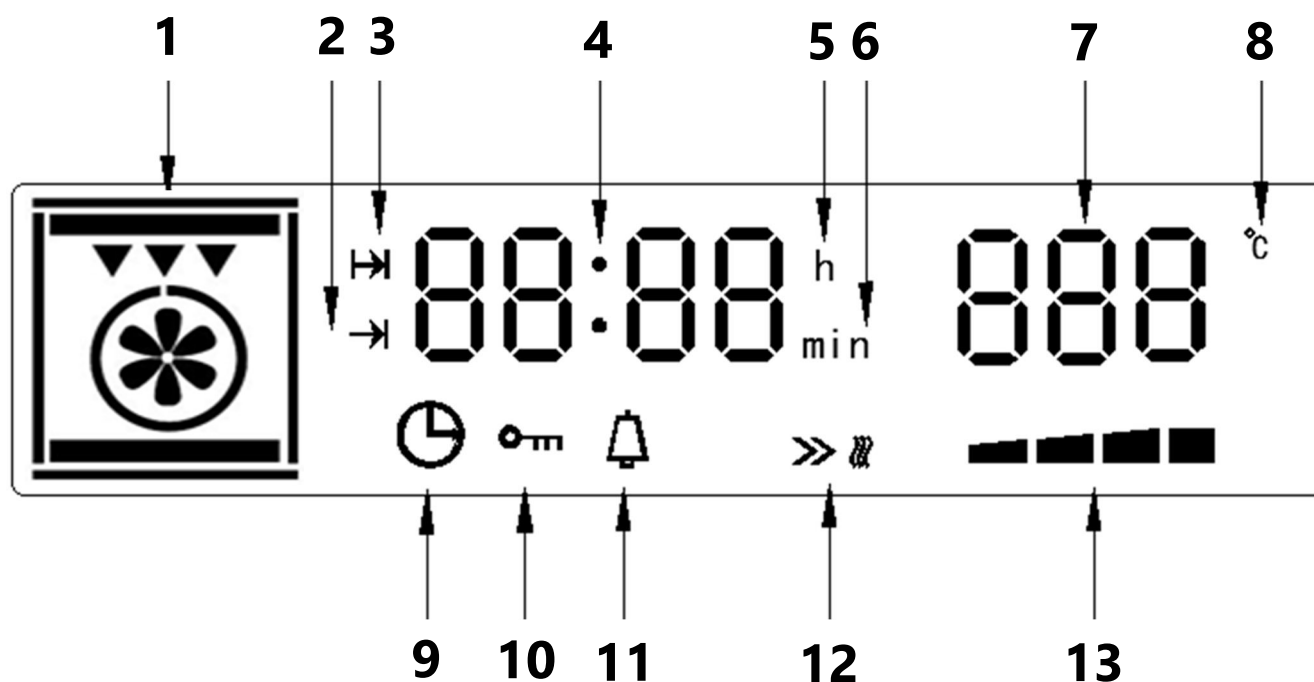
Сенсорная кнопка «Старт».



Сенсорная кнопка «Пауза» / «Отмена».

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ДИСПЛЕЙ



- 1 Пиктограмма выбранной функции.
- 2 Пиктограмма заданного времени отложенного старта.
- 3 Пиктограмма заданного времени приготовления.
- 4 Отображение значения времени.
- 5 Пиктограмма часов.
- 6 Пиктограмма минут.
- 7 Отображение значения температуры.
- 8 Пиктограмма «градусы по Цельсию».
- 9 Пиктограмма настройки часов.
- 10 Индикатор включенной блокировки панели управления («Замок от детей»).
- 11 Пиктограмма настройки времени таймера.
- 12 Индикатор выполнения прибором функции нагрева.
- 13 Индикатор статуса работы прибора.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ПРОГРАММЫ ДУХОВОГО ШКАФА



**Максимальный нагрев.** Работают все нагревательные элементы прибора и вентилятор. Данный режим позволяет быстро прогреть внутреннюю камеру.



**Традиционный нагрев.** Работает внешняя часть верхнего нагревательного элемента при нижнем нагреве.



**Гриль.** Работают внешняя и внутренняя части верхнего нагревательного элемента.



**Малый гриль с конвекцией.** Работает внутренняя часть верхнего нагревательного элемента и вентилятор.



**Конвекционный нагрев.** Работает кольцевой нагревательный элемент, расположенный по центру на задней стенке прибора, и вентилятор.



**Размораживание.** Работает вентилятор. Циркуляция воздуха во внутренней камере ускоряет процесс размораживания продуктов.



**Традиционный нагрев с конвекцией.** Работает верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор.



**Малый гриль.** Работает внутренняя часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло вниз.



**Гриль с конвекцией.** Работает внутренняя и внешняя часть верхнего нагревательного элемента и вентилятор.



**ЭКО.** Режим приготовления, обеспечивающий наиболее эффективный расход энергии. Работает нижний нагревательный элемент и внутренняя часть верхнего нагревательного элемента.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

### Включение духового шкафа



После подключения к сети электропитания кнопки на дисплее прибора загорятся на 1 секунду, после чего прибор перейдет в режим установки времени. На дисплее отобразится 12:00, в данный момент можно осуществить настройку часов (см. ниже).


Если в течение 20 секунд панель управления не будет задействована, прибор перейдет в режим ожидания – отображается значение времени, подсветка кнопок отключена.

При бездействии более 3 минут прибор перейдет в состояние «выключено» и подсветка дисплея будет отключена.

Для перехода обратно в режим ожидания нажмите на любую кнопку или поверните ручку выбора функций.

### Установка времени

Для входа в настройку часов нажмите в режиме ожидания на сенсорную кнопку . На дисплее отобразится значение времени 12:00, значение часов будет мигать. Установите значение часов вращая ручку настройки температуры/времени. Нажмите снова на кнопку , чтобы перейти к настройке минут. Установите значение минут вращая ручку настройки температуры/времени.

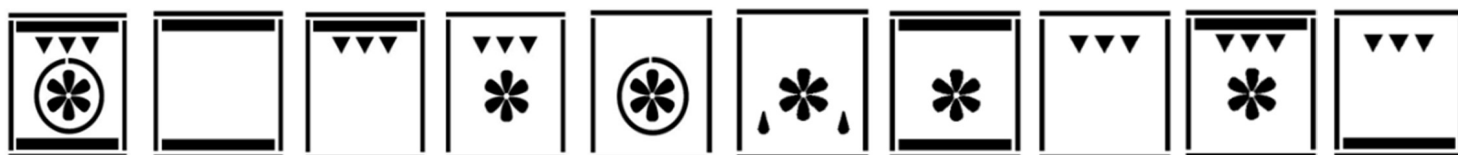
Нажмите снова на кнопку , чтобы подтвердить выбор и завершить настройку.

Если не подтвердить настройки, через 10 секунд прибор выйдет из режима установки времени и перейдет в режим ожидания.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


## Выбор программы приготовления

В рабочем режиме духового шкафа, поверните ручку выбора функций для выбора функций (программ) приготовления. Доступные программы переключаются в следующем порядке (выбранный вариант отображается на дисплее):



При выборе программы на дисплее будет отображаться время приготовления по умолчанию для данной программы и температура по умолчанию для данной программы.


Для изменения температуры приготовления, когда на дисплее мигает «°C» поверните ручку настройки и установите нужное значение.

Для перехода из настройки температуры к настройке времени приготовления и наоборот, используйте сенсорную кнопку .

Для изменения времени приготовления, когда на дисплее мигает → , поверните ручку настройки и установите нужное значение. Диапазон настройки времени составляет от 00:00 до 10 часов.


- «min» на дисплее означает время в минутах.
- «h» на дисплее означает время в часах.




Если установить время приготовления на 0 минут, после подтверждения настроек духовой шкаф не начнёт выполнение программы и автоматически перейдёт в режим ожидания.

После выбора программы, температуры и времени приготовления, нажмите на сенсорную кнопку , чтобы подтвердить настройки. Духовой шкаф начнёт выполнение программы.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## Пауза




Чтобы приостановить выполнение программы, нажмите на кнопку  .  
В режиме паузы можно изменить настройки температуры и времени приготовления.



- Для изменения времени приготовления, сразу после входа в режим паузы поверните ручку настройки и выберите нужное значение.
- Чтобы перейти к настройкам температуры однократно нажмите на  .
- Для изменения температуры приготовления поверните ручку настройки и выберите нужное значение.
- После завершения настройки, нажмите на кнопку  , чтобы возобновить работу духового шкафа.
- Если необходимо отменить выполнение программы, в режиме паузы нажмите на кнопку  .

В начале выполнения программы или после её возобновления духовой шкаф автоматически включает подсветку во внутренней камере.

## Блокировка панели управления («Замок от детей»)


В данном режиме прибор не будет реагировать на нажатия сенсорных кнопок или поворот ручек управления, что позволяет предотвратить нежелательное вмешательство в работу прибора (например, со стороны маленьких детей).


Для включения блокировки нажмите на сенсорные кнопки  и  и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд. Включится блокировка, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор  .


Для отключения блокировки снова нажмите на  и  и удерживайте нажатыми в течение 3 секунд.


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


## Установка таймера (будильник)

Для настройки таймера в качестве будильника со звуковым оповещением, нажмите в режиме ожидания на кнопку  .


Начнёт мигать значение часов на панели управления, загорится индикатор  .

Установите значение часов с помощью ручки настройки. Нажмите на кнопку  для подтверждения выбора.

Установите значение минут с помощью ручки настройки. Подтвердите выбранное время нажав на кнопку  . Начнётся отсчёт времени.


По истечении заданного времени прибор подаст звуковой сигнал, на панели управления будет мигать индикатор  . Оповещение будет продолжаться в течение одной минуты. Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить оповещение вручную.

Нажатие на кнопку  в ходе настройки таймера, переведёт прибор в режим ожидания.

Для отмены установленного таймера, нажмите на кнопку  и установите время на 00:00.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## Функция резервирования (отложенный старт)

Для программирования времени окончания приготовления, после установки температуры и времени приготовления и до запуска выполнения программы, нажмите на кнопку 


1. На панели управления загорится индикатор  , начнёт мигать значение часов.




Задайте время к которому Вам необходимо завершить приготовление блюда. Это время не может быть меньше времени приготовления.

2. Установите нужное значение часов с помощью ручки настройки.

3. Нажмите на кнопку  , чтобы перейти к настройке минут.



4. Установите нужное значение минут с помощью ручки настройки.

5. Нажмите на кнопку  , чтобы подтвердить выбор.

Прибор перейдёт в режим ожидания. На дисплее останутся индикаторы  и  . Если время приготовления было выставлено на 0, нажатие на  приведет к выходу прибора в режим ожидания без резервирования.

Время начала приготовления рассчитывается по формуле:

Время начала = запрограммированное время окончания приготовления – время приготовления. Духовой шкаф начнёт выполнение программы автоматически.

Функцию резервирования нельзя приостановить или изменить. Чтобы отключить резервирование, нажмите на кнопку  , чтобы поставить прибор на паузу, затем снова на  , чтобы перевести прибор в режим ожидания, отменив таким образом резервирование и предыдущие настройки программы приготовления.

**Важно!** При использовании функции резервирования, продукты необходимо размесить во внутренней камере духового шкафа заранее.

Если открыть дверцу прибора при активной функции резервирования до начала выполнения программы, функция резервирования и программа будут отменены.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

|   |  |
|---|--|
| Готов ли пирог?   | Воткните в пирог деревянную палочку примерно за 10 минут до истечения заданного времени выпечки. Если после её извлечения на палочке не осталось сырого теста – пирог готов! |
| Остывая, пирог теряет значительный объём после выпекания. | Попробуйте снизить температуру на 10°C и проверьте, правильно ли вы замешиваете тесто. Сверьтесь с рецептом.   |
| Высота пирога в середине значительно выше, чем по краям.  | Не смазывайте внешнее кольцо съёмной формы для выпечки.  |
| Пирог слишком коричневый сверху.                          | Переставьте противень на более низкий уровень, или установите более низкую температуру (это может потребовать увеличения времени выпекания).                                 |
| Пирог очень сухой.  | Попробуйте повысить температуру на 10°C (это может потребовать сокращения времени выпекания).  |
| Выпечка выглядит готовой, но не пропеклась внутри.        | Попробуйте понизить температуру на 10°C (это может потребовать увеличения времени выпекания). Сверьтесь с рецептом.  |
| Неравномерное подрумянивание.                             | Установите температуру на 10°C ниже (это может потребовать увеличения времени приготовления).<br>Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.                |
| Пирог недостаточно подрумянился снизу.                    | Переставьте пирог на 1 уровень ниже.   |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

|   |  |
|---|--|
| Конденсация воды в процессе выпекания.  | Образование пара является частью процесса выпекания и приготовления пищи, и обычно он удаляется из духовки вместе с потоком остывающего воздуха. Пар может конденсироваться на различных поверхностях духовки или рядом с ней в виде капель воды. Это естественный процесс, и его нельзя полностью избежать. |
| Какую посуду для выпечки использовать?  | Для выпечки можно использовать любую термостойкую посуду. Не рекомендуется, чтобы пища, особенно если она кислая, напрямую контактировала с посудой из алюминия.<br>Крышка должна плотно прилегать к посуде.   |
| Как пользоваться грилем?  | Прогрейте духовку в течение 5 минут и поместите продукты в камеру. При использовании любого режима гриля дверца духовки должна оставаться закрытой. Не открывайте дверцу духовкой, кроме случаев, когда необходимо загрузить, извлечь блюдо или проверить его готовность.                                    |
| Как сохранить духовку в чистоте при пользовании грилем?                             | Установите на 1-й (нижний) уровень противень наполненный водой. Почти все жидкости, стекающие с продуктов, размещённых на решётке, окажутся в противне.  |
| Нагревательный элемент во всех режимах гриля периодически включается и выключается. | Это нормальный режим работы нагревательных элементов, задаваемый выбранной температурой.   |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Что произойдёт, если во время выпекания или приготовления пищу в духовке польют жидкостью?

Жидкость закипит и образуется большое количество горячего пара. Будьте осторожны! Дополнительная информация: см. пункт «Конденсация воды в процессе выпекания» этой таблицы.

Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет более быстрым и может привести к возгоранию в камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время таких процессов.

Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпекания и приготовления пищи. Открывайте дверцу очень осторожно и только при необходимости.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Извлекайте все принадлежности, которые не нужны в процессе приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, их можно готовить поочерёдно, используя тепло, накопленное духовкой.
- Не используйте отражающую фольгу, например алюминиевую фольгу, для укрытия дна камеры духового шкафа.
- Используйте лёгкие контейнеры и формы для выпечки с тёмной матовой поверхностью. Старайтесь не использовать тяжёлые аксессуары с блестящими поверхностями, такие как нержавеющая сталь или алюминий.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

---

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Акриламид может представлять опасность для организма в больших дозах. Он образуется в основном при нагревании крахмалистых продуктов (например, картофеля, хлеба) до очень высоких температур в течение длительного времени, что вызывает их потемнение.

### Рекомендации

- Сократите время приготовления.
- Готовьте пищу до золотисто-жёлтого цвета поверхности, не прожаривайте её до тёмно-коричневого цвета.
- При приготовлении больших порций образуется меньше акриламида. Например, готовьте сразу не менее 450 г картофеля-фри на противень, равномерно распределите продукт и периодически переворачивайте.
- Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы приготовить его наилучшим образом.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

**Принадлежности, фольга, жиронепроницаемая бумага или посуда на дне камеры:** Не кладите принадлежности на дно камеры. Не накрывайте дно камеры фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50°C, так как это приведёт к концентрации тепла, и эмалевое покрытие получит повреждения.

**Алюминиевая фольга:** Алюминиевая фольга в камере не должна соприкоснуться со стеклом дверцы. Это может привести к необратимому обесцвечиванию стекла дверцы.

**Силиконовая посуда:** Не используйте силиконовые кастрюли, коврики, крышки и иные аксессуары, содержащие силикон, которые не предназначены для нагрева до температуры 275°C.

**Вода в нагретой рабочей камере:** Не наливайте воду в нагретую камеру, так как это вызовет интенсивное парообразование. Перепад температуры может привести к повреждению эмали.

**Влага в камере:** Находящаяся в течение продолжительного времени влага в камере может вызвать коррозию. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните влажную пищу в закрытой камере в течение длительного времени. Не храните в камере продукты.

**Фруктовый сок:** При выпечке особенно сочных фруктовых пирогов не переполняйте противень. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые затем невозможно удалить. По возможности используйте более глубокий универсальный противень.

**Охлаждение прибора:** После эксплуатации при высоких температурах дайте прибору остыть при плотно закрытой дверце. Если оставить дверцу приоткрытой, со временем передняя часть соприкасающейся с духовкой мебели может быть повреждена. Оставляйте устройство высыхать с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духового шкафа образовалось много влаги.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

---

**Загрязнённый уплотнитель дверцы:** Если уплотнитель очень загрязнён, во время работы дверца прибора не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению передних панелей устройств, установленных рядом. Всегда держите уплотнитель дверцы в чистоте.

**Дверца прибора в качестве сиденья, полки или рабочей поверхности:** Не садитесь на дверцу прибора, не ставьте и не вешайте на неё какие-либо предметы. Не ставьте на неё посуду или принадлежности.

**Установка принадлежностей:** Не полностью вставленные в камеру противни и решётки могут поцарапать панель дверцы при её закрывании. Всегда вставляйте аксессуары в камеру до упора.

**Нагрев продуктов в закрытых ёмкостях:** Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в закрытых ёмкостях, так как они могут взорваться.

**Переноска прибора:** Не переносите и не поднимайте прибор за ручку дверцы, которая может не выдержать вес прибора и сломаться.

**Если вы используете остаточное тепло** выключенного духового шкафа для поддержания пищи в горячем состоянии, внутри камеры может резко возрасти влажность, что приведёт к образованию конденсата и вызовет коррозию самого устройства, а также нанесёт вред вашей кухне. Чтобы избежать образования конденсата, откройте дверцу прибора.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЧИСТКА ПРИБОРА



**Внимание!** Опасность поражения электрическим током!  
Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.

## ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

При правильном уходе ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет полноценно функционировать в течение длительного времени.



**Внимание!** Риск повреждения покрытия!

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящего чистящего средства, внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, изложенными ниже в таблице. Некоторые материалы и покрытия могут отсутствовать в вашей модели духового шкафа.

### **Не допускается использование:**

- Абразивных чистящих средств, содержащих твёрдые частицы.
- Чистящих средств с высоким содержанием спирта.
- Мочалок из металлической проволоки или чистящих губок.
- Очистителей высокого давления или пароочистителей.
- Специальных чистящих средств для очистки прибора, который находится в разогретом состоянии.

**Тщательно промойте новую чистящую губку перед использованием!**

---

Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.  
Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических веществ и абразивных составов.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| Поверхность                                      | Способ очистки   |
|--|--|
| ВНЕШНИЕ ПАНЕЛИ.<br>ФРОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ<br>СТАЛИ | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>Сразу удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка), так как такие пятна провоцируют образование коррозии.<br>Чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в специализированных магазинах.<br>Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани. |
| ПЛАСТИК  | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.   |
| ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ                           | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.   |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                                | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.   |
| ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ                                    | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>Не используйте скребок для стекла или мочалку из стальной проволоки.   |
| РУЧКА ДВЕРЦЫ                                     | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно вытрите его, чтобы не осталось пятен.  |

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

| Поверхность                                 | Способ очистки  |
|---|---|
| ЭМАЛИРОВАННЫЕ И САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ | Следуйте инструкциям по очистке поверхностей рабочей камеры, следующим за этой таблицей.  |
| Стекланный плафон для ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.<br>При сильном загрязнении рабочей камеры используйте чистящее средство для духовок.   |
| Уплотнитель дверцы.<br>НЕ СНИМАТЬ!          | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Используйте для чистки влажную салфетку. Не тереть.   |
| Покрытие дверцы из НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ        | <b>Очиститель для нержавеющей стали:</b><br>Соблюдайте инструкции производителя.<br>Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали, содержащие хлор, абразивные и токсичные вещества.<br>Снимите крышку дверцы для очистки. |
| Противень                                   | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.<br>При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали.   |
| Направляющие                                | <b>Тёплый мыльный раствор:</b><br>Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.  |

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

### Замечания

- Небольшие различия в цвете передней панели прибора объясняются использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, могут быть бликами от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может привести к небольшому изменению цвета, что не является дефектом и никак не влияет на рабочие характеристики покрытия. Края тонких противней невозможно эмалировать полностью, в результате эти края остаются шероховатыми. Однако это не ухудшает антикоррозионную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений.

### Рекомендации

- Рекомендуется проводить чистку духового шкафа, когда он уже полностью остыл. Это особенно важно при чистке деталей с эмалевым покрытием.
- Не допускайте длительного воздействия средств на основе щёлочи или кислоты (лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхности духовки.
- Избегайте использования чистящих веществ на основе хлора и кислоты.
- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это гарантирует, что загрязнения не будут пригорать.
- Всегда сразу же удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
- По возможности сразу же удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара пока они ещё тёплые.
- Используйте подходящую посуду для запекания, например, жаровню.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

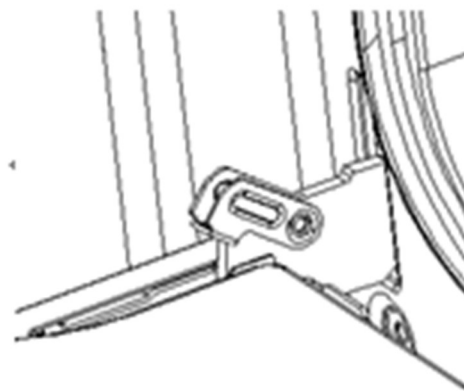
## ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

При правильном уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным в течение длительного времени.

Для очистки дверцы прибора её можно снять.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

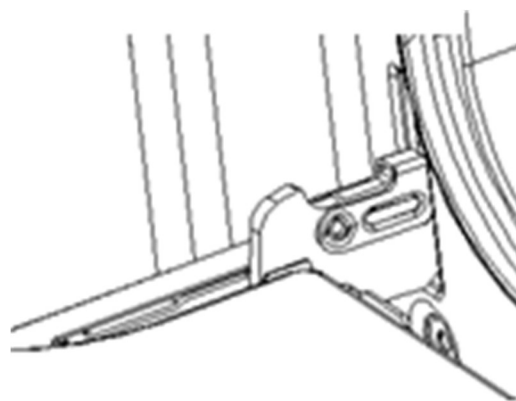
1. Откройте дверцу полностью.
2. Поднимите стопорные рычажки справа и слева.
3. Прикройте дверцу до ограничителя.
4. Возьмитесь за дверцу обеими руками с двух сторон. Приоткройте дверцу, немного покачайте вверх-вниз и снимите её с петель.



### УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Чтобы установить дверцу, действуйте в обратном порядке.

1. При установке дверцы духовки убедитесь, что обе петли точно вошли в отверстия.
2. Обе стороны выступа петли должны быть зафиксированы в монтажном отверстии петли на дверце.
3. При открытой дверце опустите стопорные рычажки.

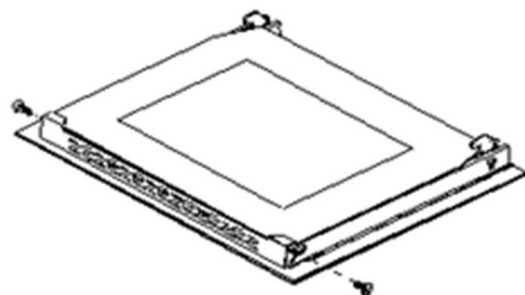




# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

1. Отвинтите и отсоедините защёлку кронштейна, которая находится в верхнем углу дверцы. Далее освободите стекло из второго блокирующего механизма и снимите. После очистки вставьте и заблокируйте стеклянную панель и закрепите механизм блокировки.



## РЕГУЛЯРНАЯ ПРОВЕРКА

Помимо поддержания духового шкафа в чистоте необходимо:

1. Проводить периодические проверки элементов управления и нагревателей духового шкафа. По истечении гарантийного срока не реже одного раза в два года необходимо проводить технический осмотр прибора с привлечением специалистов сервисного центра.
2. Устранять любые эксплуатационные неисправности.



**Внимание!** Все ремонтные и регламентные работы должны выполняться сервисным центром или сертифицированным установщиком.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности, перед обращением в сервисную службу, проверьте, не связана ли она с какими-либо ошибочными действиями. Часто технические неисправности прибора можно легко устранить самостоятельно – для этого обратитесь к таблице типичных неполадок.

| Неисправность   | Причина и способ устранения   |
|---|---|
| Прибор не работает.   | <b>Неисправен предохранитель.</b><br>Проверьте работоспособность предохранителя или защитного устройства.<br><b>Перебой в подаче электроэнергии.</b><br>Ожидайте возобновления электроснабжения.                  |
| Не работают нагревательные элементы.                        | <b>Не выбран режим нагрева.</b><br>Установите нужный режим нагрева с помощью ручки выбора режима.<br><b>Не установлена температура приготовления.</b><br>Задайте желаемую температуру с помощью ручки термостата. |
| Блюдо не полностью готовится за время, указанное в рецепте. | <b>Температура или порция не соответствуют рецепту.</b><br>Сверьтесь с рецептом.  |
| Не включается лампа подсветки.                              | Необходимо заменить лампу подсветки.<br>См. раздел «Замена лампы подсветки».  |



**Внимание!** Опасность поражения электрическим током!

Если неисправность не устранена, не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Отключите прибор от сети и обратитесь в специализированный сервисный центр.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## КОДЫ ОШИБОК

| Код на дисплее | Неисправность  |
|----------------|--|
| <b>E-1</b>     | Короткое замыкание или размыкание цепи датчика.  |
| <b>E-5</b>     | Сбой в передаче данных от платы дисплея на основную печатную плату.                                    |
| <b>E-6</b>     | Сбой в передаче данных от основной печатной платы на плату дисплея.                                    |
| <b>E-7</b>     | Датчик обнаружил превышение температуры во внутренней камере духового шкафа выше допустимого значения. |

При обнаружении неисправности, прибор отобразит соответствующий код ошибки на дисплее, прозвучит звуковой сигнал. Отключите прибор от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр для диагностики и ремонта.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ



**Внимание!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

1. Отсоедините прибор от сети электропитания.
2. Отвинтите и промойте плафон лампы, а затем протрите его насухо.
3. Извлеките лампу из патрона и замените на новую высокотемпературную (300°C) лампу со следующими параметрами:
  - напряжение 230 В~
  - мощность 25 Вт
  - цоколь G9.
4. Установите лампу, убедившись, что она правильно вставлена в керамический патрон.
5. Привинтите плафон лампы на место.



**Внимание!** Не используйте лампы другого типа.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует то примите меры, чтобы уберечь прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### **Просим вас придерживаться следующих мер:**

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свой изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанных в гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

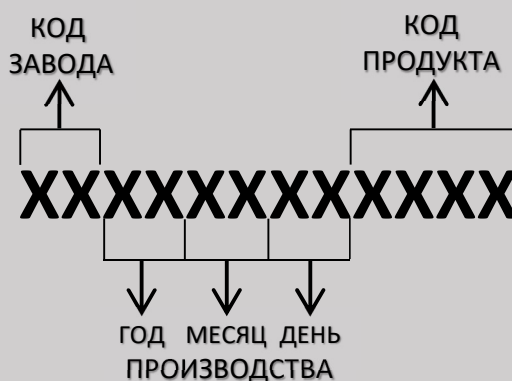
# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



**Торговая марка**

**MAUNFELD**

**Тип продукции**

Духовой шкаф

**Модель**

**АЕОН60102В / АЕОН60102В2 / АЕОН60102S  
АЕОН60102W / АЕОН60102хх**

**Изготовитель**

GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC  
APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD  
No. 12, East 3 Road, Jiangyi Avenue, Leliu Town,  
Shunde, Foshan, Guangdong, China. Китай.

**Уполномоченное  
изготовителем лицо – импортёр  
на территории Российской  
Федерации**

ООО «МАУНФЕЛД РУС»  
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2, этаж  
1, пом. 170, каб. 1  
[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru) / [info@maunfeld.ru](mailto:info@maunfeld.ru)  
Тел. +7 (495) 380-19-82

**Импортёр на территории  
Республики Беларусь**

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»  
РБ, Минская обл., Минский р-н,  
Щомыслицкий с/с, район  
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4  
[www.maunfeld.by](http://www.maunfeld.by) / [info@maunfeld.by](mailto:info@maunfeld.by)  
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте:

[www.maunfeld.ru](http://www.maunfeld.ru)

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.