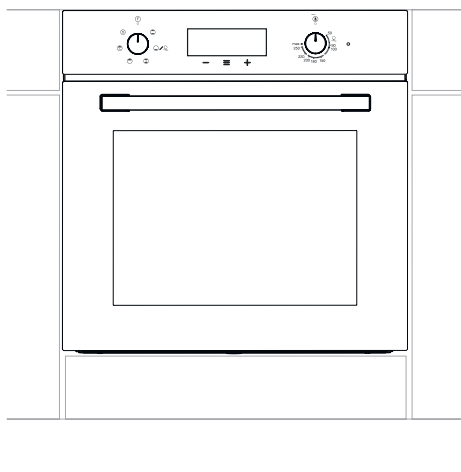




## Руководство пользователя

MES 7106 X  
MDS 7206 X  
MDS 7206 WH  
MDS 7206 BK



## Уважаемый клиент

---

*Духовка исключительно проста в использовании и чрезвычайно эффективна. После прочтения этого руководства пользователя, управлять духовкой будет просто.*

*Перед упаковкой, духовка была полностью проверена относительно безопасности и функциональности.*

*Перед использованием прибора, пожалуйста, тщательно прочитайте данное руководство пользователя.*

*Следуя этому руководству пользователя, Вы будете в состоянии избежать любых проблем в использовании прибора.*

*Важно сохранить руководство пользователя и хранить его в безопасном месте, чтобы использовать его в любое время.*

*Необходимо следовать инструкциям в руководстве пользователя, чтобы избежать возможных несчастных случаев.*



### **Внимание!**

*Не используйте духовку, пока Вы не прочитали это руководство пользователя.*

*Духовка предназначена только для домашнего использования.*

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые не влияют на работу прибора.*

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Инструкции по технике безопасности.....	4
Описание устройства .....	7
Установка / монтаж.....	8
Устройство .....	14
Очистка и техническое обслуживание .....	23
Объяснение основных функций.....	29
Готовка в духовом шкафу - практические советы.....	30

## Инструкции по технике безопасности.

---

- Электроприбор и его открытые части могут значительно нагреваться во время использования.
- Детям младше 8 лет разрешается приближаться к электроприбору только в том случае, если они находятся под постоянным присмотром взрослых.
- К использованию данного электроприбора допускаются дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица, не располагающие достаточными знаниями и опытом, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования данного электроприбора, а также понимают опасности, сопряженные с его эксплуатацией. Детям запрещается играть с электроприбором. Детям не следует доверять чистку и техническое обслуживание электроприбора без должного присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не оставляйте включенную духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.
- Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.
- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.
- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.
- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.
- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.
- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняющиеся предметы, потому что они могут загореться.

## Инструкции по технике безопасности.

- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства. • Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.
- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырвать пар и причинить ожоги находящимся рядом.
- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.
- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.
- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.
- Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством.
- Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо провентилируйте помещение, пока не закончится первая операция.

- После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи. Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
- Используйте духовку только для приготовления пищи.

## РАСПАКОВКА



Во время транспортировки для защиты устройства от любых повреждений использовалась защитная упаковка. После распаковки утилизируйте

все элементы упаковки таким образом, чтобы не навредить окружающей среде. Все материалы, используемые для упаковки продукта, являются экологически чистыми; они на 100% подлежат вторичной переработке и помечены соответствующим символом. Внимание! Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые мешки, куски полистирола и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте.

## УТИЛИЗАЦИЯ

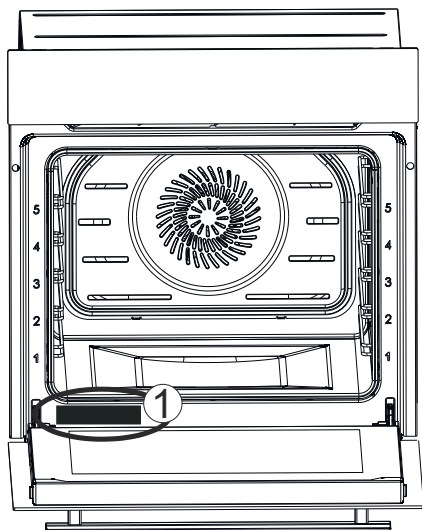


Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации. Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушья для детей. Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.

Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов. Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство. Перед утилизацией бытового прибора отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку

## Описание устройства

	MES 7106 X - MDS 7206 X - MDS 7206 WH - MDS 7206 BK
Количество функций	6
Мощность внутренней лампы	15 W
Размеры (ширина)	595 мм
Размеры (глубина)	547 мм
Размеры (высота)	595 мм
Размеры шкафа для установки (ширина)	560 мм
Размеры шкафа для установки (глубина)	550 мм
Размеры шкафа для установки (высота)	600 мм
Объём духового шкафа	72 литров
Напряжение	220-240 V
Максимальная мощность	2650 W

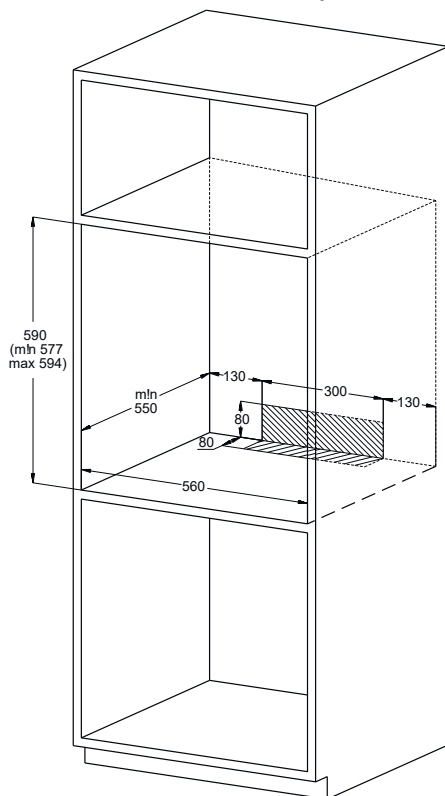
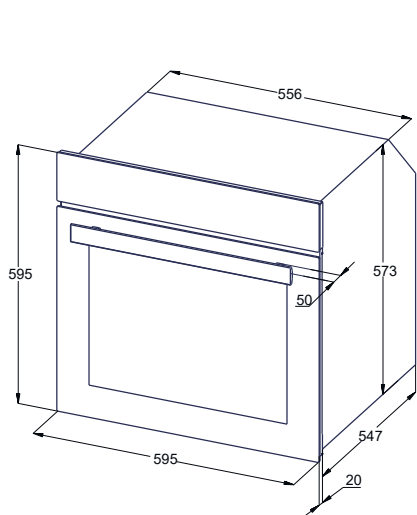
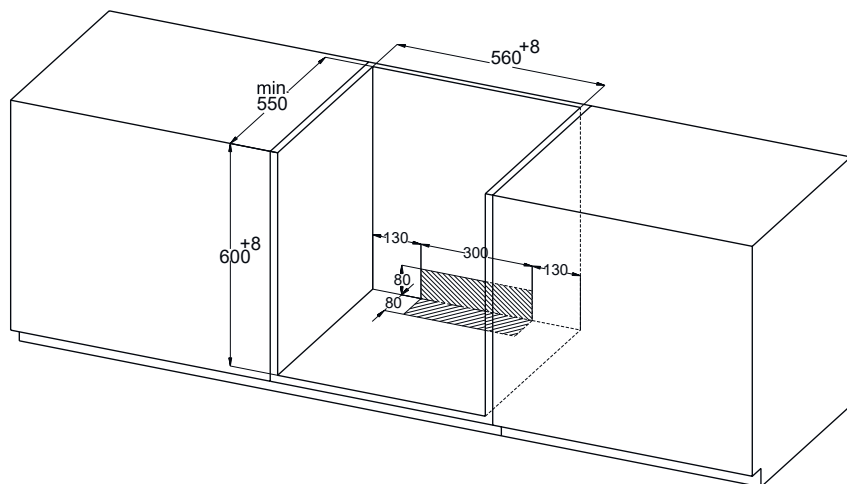


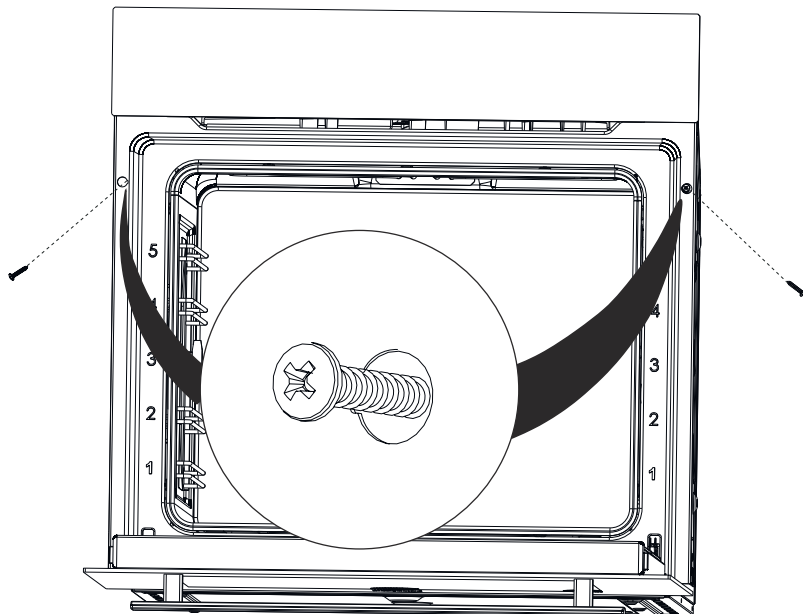
Вы можете получить доступ к паспортной табличке духового шкафа с указанием технических характеристик, даже после установки духового шкафа. Вы можете увидеть эту табличку, когда откроете дверцу духовки. Используйте информацию, указанную в этой паспортной табличке, чтобы указать модель вашей духовки при заказе запасной части

- Установка устройства должна выполняться авторизованной службой Cata или официальными представителями. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен людям, окружающей среде или другим материалам из-за неправильной установки прибора.
- Осмотрите прибор после вскрытия упаковки. Не выполняйте подключение прибора в случае повреждения.
- Внимательно прочитайте руководство по установке для установки аксессуаров. Перед началом работы с прибором снимите и удалите все упаковочные материалы и клейкие ленты из отделения для приготовления пищи и дверцы. Устройство может быть установлено двумя различными способами: под столешницей или внутри кухонного шкафа. Установочные размеры, которые будут использоваться для этих опций, приведены ниже.
- Операции по резке мебели должны выполняться перед установкой прибора. Удалите все заусенцы. Они могут оказать неблагоприятное влияние на работу электрических блоков. Используйте защитные перчатки для предотвращения травм.
- Вы должны обеспечить зазоры, показанные на чертежах, для вентиляции и охлаждения внутри шкафа или шкафа, чтобы обеспечить правильную работу прибора.
- Стены мебели, где установлен прибор, должны быть устойчивы к нагреванию. В частности, если боковые стенки изготовлены из ДСП с покрытием, покрытие должно выдерживать температуру до 120 ° C. Пластмассовое или клейкое покрытие, не устойчивое к указанному нагреву, может деформироваться и повреждаться. Подставка, которая может выдержать вес духовки, должна быть помещена под нее при установке духовки.
- В целях безопасности прямой контакт прибора с электрическими деталями должен быть предотвращен после завершения установки. Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.
- Мы рекомендуем Вам установить прибор в настенный шкаф, чтобы обеспечить более эффективную циркуляцию воздуха. Задний отсек шкафа в кухонном блоке должен быть удален для обеспечения более эффективной циркуляции воздуха. Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлено устройство.
- Мы не рекомендуем устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. В противном случае эксплуатационные характеристики таких приборов должны ухудшаться из-за рассеянного тепла.



## Установка духовки в кухонный шкаф





- Поместите прибор, центрируя его внутри встроенного шкафа прибора.
- Откройте дверцу прибора и просверлите отверстия, совместив их с отверстиями в корпусе духовки, используя сверло размером 3,9x22, и установите винт.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить установочные отверстия, слишком сильно надавливая на винты во время установки.
- При желании прибор может быть установлен на высоко расположенном шкафу или под стойкой.
- Мы рекомендуем вам обеспечить минимальный зазор в 70 мм от задней части кухонного блока, где установлена духовка
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять с помощью какого-либо инструмента.
- Если на стойке в верхней части печи установлена встроенная плита, шнуры питания печи и печи должны быть разделены в целях безопасности и для облегчения извлечения печи из печи в случае необходимости.

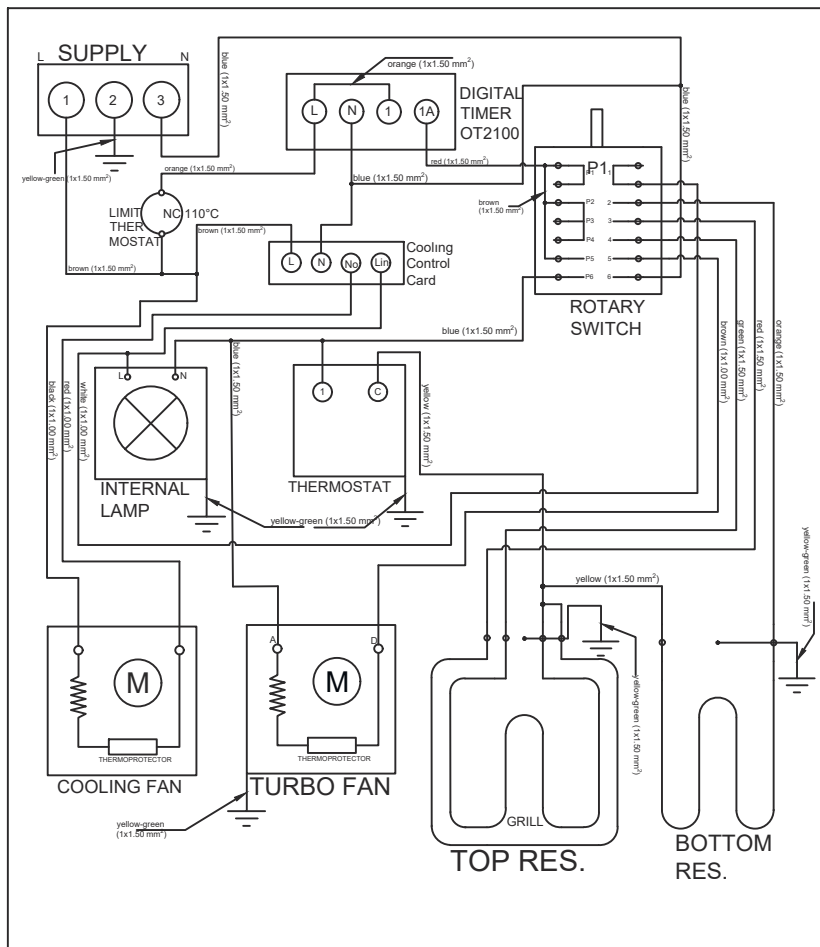
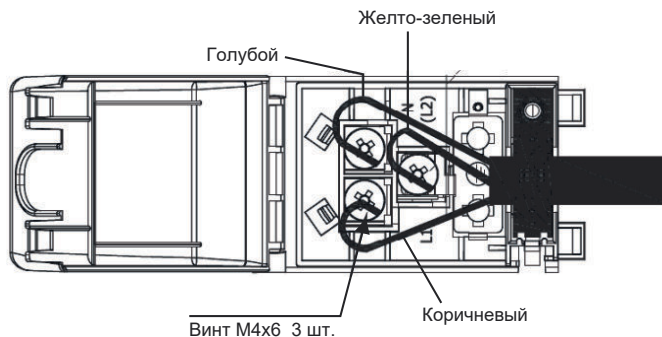
### Электропитание

- Прибор должен быть подключен к электросети в соответствии с действующими правилами и законодательством только уполномоченной службой.
- Убедитесь, что мощность, полученная от сети, соответствует мощности, указанной на паспортной табличке, расположенной в нижней части передней панели устройства.
- Если текущее значение выключателя (автомата) в вашем доме меньше 16 А, попросите квалифицированного электрика установить выключатель на 16 А.
- Прибор всегда должен быть заземлен. Попросите уполномоченного электрика установить заземляющее оборудование.
- Кабель питания вашей духовки оснащен заземленной вилкой. Эта вилка должна использоваться с заземленной линией.
- Разместите прибор так, чтобы можно было легко добраться до розетки или двухполюсного переключателя, используемого для подключения к сети.
- Не помещайте шнур питания в контакт с горячими поверхностями и не зажимайте его на крышке изделия.
- Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды на 50 °С.
- Пожалуйста, свяжитесь с ближайшей авторизованной службой, если шнур питания поврежден. Попросите авторизованную службу заменить шнур на новый с такими же размерами и пластмассовой изоляцией, который может выдержать электрический ток, требуемый прибором.
- Если прибор должен быть подключен непосредственно к сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, подходящий для переноса требуемой нагрузки в соответствии с действующим законодательством и с зазором 3 мм между его контактными точками. Заземляющий провод не должен быть обрезан двухполюсным выключателем.
- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, мульти-розетки или удлинители.
- Проверьте нагревательные элементы в течение 3 минут после завершения подключения.

### **ВАЖНО!**

Если поврежден кабель питания, его следует заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

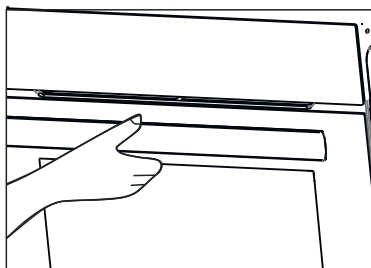
## Электропитание



### Электропитание

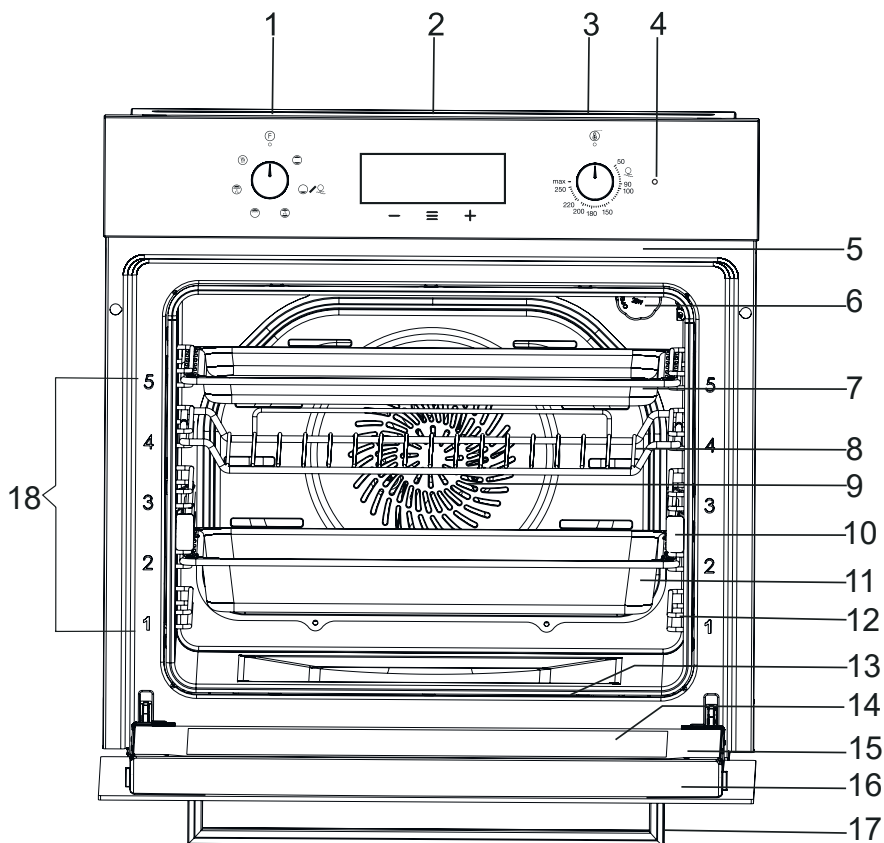
### ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Установите температуру на максимальный уровень.
- Установите функциональную кнопку в нижнее и верхнее положение гриля (или в положение 3D, если применимо).
- Таким образом, эксплуатируйте духовку в пустом состоянии в течение 30 минут.
- Откройте окна, чтобы проветрить вашу комнату.
- В это время, могут возникнуть, запах и дым, вызванные изоляционными материалами и нагревательными элементами. В таком случае подождите, пока запах и дым не исчезнут, прежде чем ставить пищу в духовку.
- Протрите внутреннюю поверхность духовки мягкой тканью, слегка смоченной в мыльной воде.



- Для открытия дверцы духовки, всегда держите ручку за центр

## Устройство



- 1- Кнопка выбора функции
- 2- Программатор
- 3- Ручка настройки температуры духовки
- 4- Сигнальная лампа
- 5- Верхнее сопротивление
- 6- Лампа
- 7- Мелкий противень (опция)
- 8- Гриль-решетка
- 9- Вентилятор

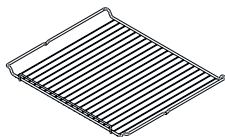
- 10- Телескопические направляющие
- 11- Глубокий противень
- 12- Проволочные направляющие
- 13- Нижнее сопротивление
- 14- Внутреннее стекло
- 15- Дверца духовки
- 16- Пластиковая крышка двери
- 17- Ручка духовки
- 18- Уровень направляющих

### Аксессуары для духового шкафа

Очистите принадлежности духовки перед первым запуском. После очистки и мытья губкой протрите их насухо.

Извлеките все ненужные принадлежности из рабочей камеры.

#### Гриль-решетка



Приспособление, для сковородок и формочек для жарки, для разморозки продуктов.

#### Глубоки противень



Универсальная поддон для тортов, пирогов, замороженных продуктов и мясных блюд.

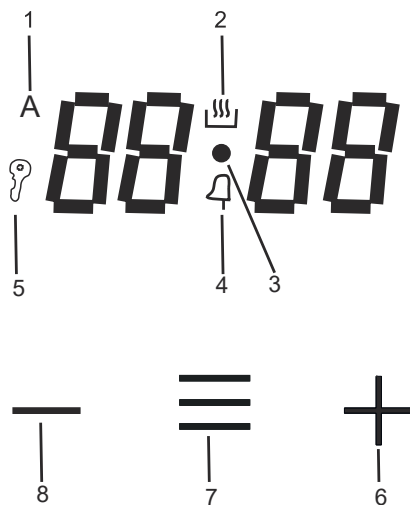
Его можно использовать в качестве поддона для сбора жира, когда вы грилируете прямо на решетке.

#### Телескопическая направляющая



Для решеток и противней. Телескопические направляющие могут располагаться на разных уровнях проволочных направляющих духовки. При использовании телескопической направляющей меньше риска опрокинуть или пролить продукты.

## Программатор



- 1- Знак автоматического приготовления
- 2- Знак готовки
- 3- Точка (разделительный знак)
- 4- Знак таймера
- 5- Знак блокировки
- 6- Кнопка "Плюс" (увеличить)
- 7- Кнопка "Меню"
- 8- Кнопка "Минус" (уменьшить)

### Настройка часов

«00.00» отображается на экране, когда прибор подключен к источнику питания.

Нажмите кнопку "Меню" в течение 2-3 секунд. Затем установите часы с помощью кнопок «+» / «-». Вы автоматически выйдете из режима настройки часов через 7 секунд после установки часов, не трогая других кнопок.

Когда вы снова захотите выполнить настройку часов;

Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал) и выполните настройку часов (.



## **! ВНИМАНИЕ!**

Вы не можете использовать функции духовки без установки часов.

### **Изменение звукового сигнала**

Нажимайте кнопки «+» / «-» на экране одновременно в течение 2-3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал).

Затем текущий звук, тон 1 отображается на экране, нажав кнопку настройки 1 раз. Нажмите '-' для выбора тона 1, 2 и 3.

### **Изменение яркости экрана**

Нажимайте кнопки «+» / «-» на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд (пока не услышите звуковой сигнал).

Затем яркость экрана отображается как «br08» на экране, когда вы нажимаете клавишу настройки 2 раза. Выберите один из 8 уровней яркости, нажав кнопку «+» или «-».

### **Блокировка**

Эта функция служит для предотвращения непреднамеренных изменений настроек, сделанных пользователем на дисплее духовки.

Когда блокировка клавиш активирована, все клавиши, кроме клавиши меню, должны быть деактивированы.

Если блокировка клавиш активирована во время активной программы приготовления, блокируются только клавиши.

Часы духового шкафа должны быть доступны для работы после отмены блокировки ключа.

**!** *Активация блокировки клавиш не препятствует работе духовки.*

Чтобы активировать блокировку клавиш, когда вы не находитесь ни в одном меню:

- Нажмите кнопки «+» / «-» на экране одновременно в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню. Нажмите клавишу 1 и продолжайте, пока на экране не появится «Loc».
- Активируйте блокировку клавиш, нажав клавишу «+». Символ блокировки клавиш (🔒) должен отображаться на экране.

Отключить блокировку клавиш:

- Одновременно нажмите кнопки «+» / «-» на экране в течение 2 или 3 секунд, чтобы войти в меню. «Loc» должно отображаться на экране.
- Отключить блокировку клавиатуры, нажав кнопку «-». Символ блокировки клавиш (🔒) исчезнет с экрана.

# Устройство

## Таймер звукового сигнала

Таймер звукового сигнала можно активировать независимо от других программ. Можно установить время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.

Нажмите кнопку настройки в течение 2-3 секунды для таймера звукового сигнала. «00 .00» должно отображаться на экране.

Затем установите необходимое время с помощью кнопок «+» и «-».

По истечении установленного времени в течение 7 минут раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку в течение 1 секунды, чтобы отменить звуковой сигнал. Таймер звукового сигнала будет выключен, а текущее время отобразится на экране.

## Таймер отключения

Вы можете установить таймер отключения на часах и убедиться, что духовка выключится, когда время истечет.

Для таймера отключения нажмите кнопку настройки 2-3 секунды (пока не услышите звуковой сигнал), а затем нажмите кнопку настройки 1 раз.

Установите время приготовления с помощью кнопок '+' / '-'.

Символ приготовления должен отображаться на экране через 7 секунд после установки времени приготовления

*Время приготовления может быть установлено от 1 минуты до 10 часов.*

- Поместите еду в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.
- Когда операция приготовления будет завершена, на экране начнет мигать и прозвучит звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал звучит около 7 минут. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звук будильника. Сигнал будет выключен, и знак автоматического приготовления исчезнет, а текущее время отобразится на экране, когда кнопка настройки нажата в течение 1 секунды.

## Отложенный таймера отключения

Если вы хотите, чтобы духовка запускала и заканчивала процесс приготовления после определенного времени, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления. Это называется полностью автоматическим приготовлением.

Для таймера отложенного отключения нажмите кнопку настройки 2-3 секунды (пока не услышите звуковой сигнал), а затем нажмите кнопку настройки 2 раза.

Время приготовления настраивается с помощью кнопок «+» / «-». Время окончания приготовления может быть установлено максимум на 23 часа и 59 минут.

*Если вы активируете отложенное приготовление после установки времени приготовления, это установит время отложенного приготовления, добавив его к времени, установленному для таймера приготовления.*

## Устройство

- Выберите необходимую температуру и функцию печи.
- Знак готовки исчезнет. Духовка не будет начинать готовку до установленного времени приготовления. По окончании приготовления в течение 7 минут звучит сигнал тревоги, и символ автоматического приготовления снова начинает мигать. Нажмите любую кнопку примерно на 1 секунду, чтобы отключить звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет выключен, а текущее время дня будет отображаться на экране.

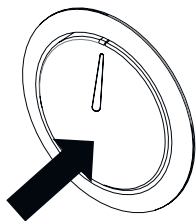
### Отключение таймера

Чтобы отменить автоматическое приготовление, нажмите кнопки «+» / «-». Чтобы отменить таймер звукового сигнала, нажмите кнопку настройки.

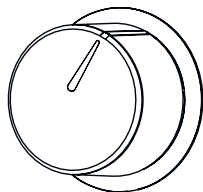
### Эксплуатация в ручном режиме

Функции духовки можно использовать вручную, если не установлены полуавтоматические или полностью автоматические функции приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



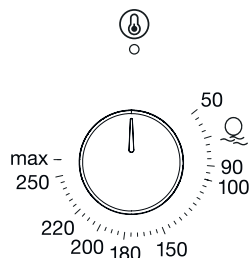
Переключатель "утоплен"



Переключатель "не утоплен"

Кнопки вашей духовки - это тип утапливаемых переключателей, которые появляются при нажатии.

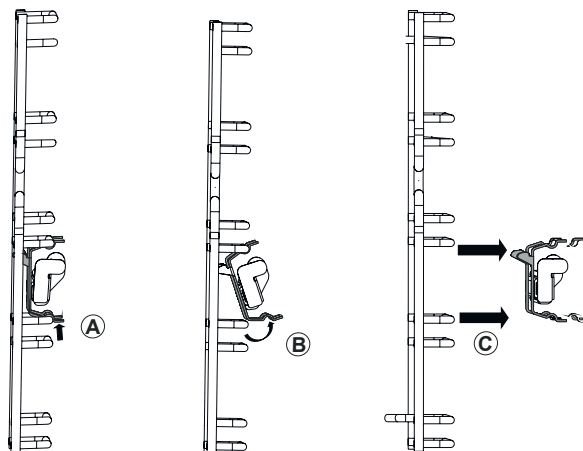
- Нажмите внутрь, чтобы переключатель выдвинулся
- По окончании приготовления поверните выключатель в положение «выключено» и нажмите его внутрь, чтобы переключатель задвинулся



Ваш прибор начнет нагреваться через несколько секунд, когда вы установите температуру. Выключите прибор, установив переключатель выбора функций в нулевое положение, когда ваша еда будет готова.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

### Снятие телескопических направляющих



i

Чтобы снять телескопические направляющие, подождите, пока духовка остынет.

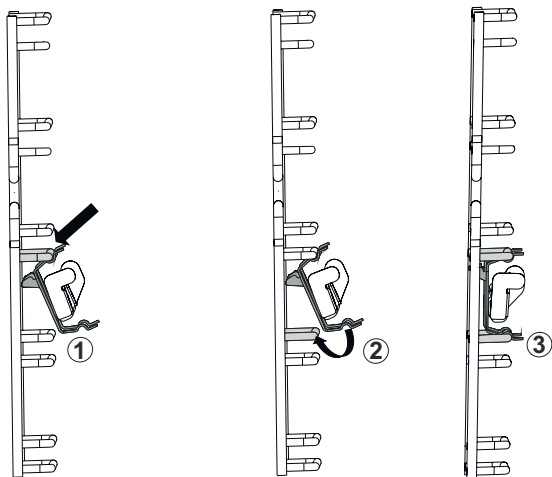
i

Повторите этот процесс для всех телескопических направляющих с обеих сторон духовки.

Рис. 1

Чтобы снять телескопическую направляющую с проволочных направляющих, возьмитесь за ручку телескопической направляющей, как показано на Рис. 1 / А, а затем поднимите ее, как показано на Рис. 1 / В. (Рис.1 / С).

## Вставка телескопических направляющих



*Не смазывайте телескопические направляющие*



*Перед закрытием дверцы духовки убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в устройство.*

Рис. 2

Чтобы вставить телескопические направляющие в решетку, возьмитесь за ручку за направляющую и вставьте, как показано на Рис. 2/1. Затем поместите ручку на направляющую к полке для гриля, как показано на Рис. 2/2, чтобы получить изображение, показанное на Рис. 2/3.

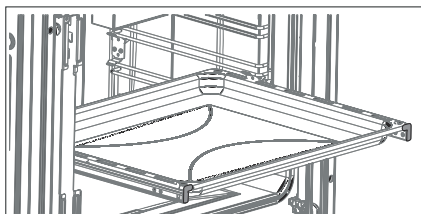
### Использование телескопических направляющих

Используя телескопические направляющие, вы можете легко использовать противни и грили.



*Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.*

### Использование противня

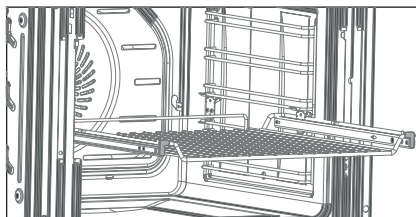


Поместите противень на телескопические направляющие как на рисунке



*Высокие края вокруг телескопической направляющей - это специальная конструкция, предотвращающая скольжение противня*

### Использование гриль-решетки



Поместите гриль-решетку на телескопические направляющие как на рисунке

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА




## Перед первым использованием духового шкафа

- Снимите упаковку, очистите внутреннюю часть духового шкафа.
- Выньте и промойте комплектующие духового шкафа теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию в комнате или откройте окно.
- Нагрейте духовой шкаф (до температуры 250 °С, прогрейте в течение 30 минут), дайте остыть, удалите пятна и тщательно промойте.
- Не чистите духовку с помощью пароочистителей.
- Не пытайтесь снимать кнопки с панели управления, так как в некоторых моделях они не снимаются.
- Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные вещества (чистящий порошок, спреи для духовки, жесткие абразивные губки), кислоты, отбеливатели или хлор.
- Не оставляйте абразивные и кислые пятна (лимонный сок, уксус и т. Д.) На эмалированных, окрашенных и не окрашенных стальных поверхностях.

## Общая чистка

- Всегда дайте прибору остыть после работы. Убедитесь, что в это время на двери не осталось остатков. Кухонная мебель вокруг прибора может быть повреждена в течение длительного времени, даже если дверь оставлена приоткрытой.
- Регулярное необслуживание прибора и несодержание его в чистоте может привести к повреждению поверхности и сокращению срока службы прибора.
- Перед любой операцией по очистке отключите прибор от сети или выключите его питание, переведя кнопку включения / выключения на приборе в положение «выключено».
- Перед началом чистки подождите, пока прибор остынет.
- Убедитесь, что в чистящих средствах, которые вы используете при чистке вашего продукта, нет частиц, которые могут поцарапать эмалированные или окрашенные поверхности.
- При чистке панели управления и ручек избегайте использования жидких чистящих средств с абразивными частицами и "грубой" губки для предотвращения стирания символов.
- 

## Aquasmart

- Перед использованием функции очистки паром удалите все принадлежности из духовки;
- Налейте 100 мл воды на дно духовки и еще 400 мл воды в неглубокий противень, расположенный на 2-м уровне (мы рекомендуем использовать мягкую воду), и закройте дверцу духовки.
- Установите переключатель выбора функций в положение очистки нижнего нагревателя  
- Установите температуру духовки на  и включите духовку в течение 30 минут.
- Чтобы завершить процесс очистки паром, переведите кнопку в положение «Выкл.».

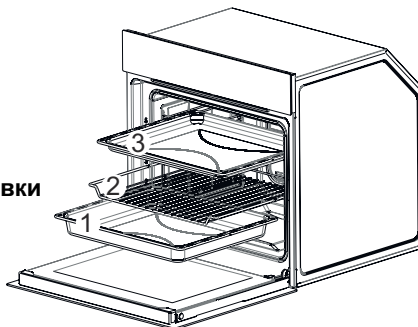
# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

- Протирайте внутреннюю поверхность духовки мягкой и влажной тканью, когда духовка охладится.
- После очистки держите дверцу приоткрытой на 15°, чтобы внутренняя эмаль полностью высохла.

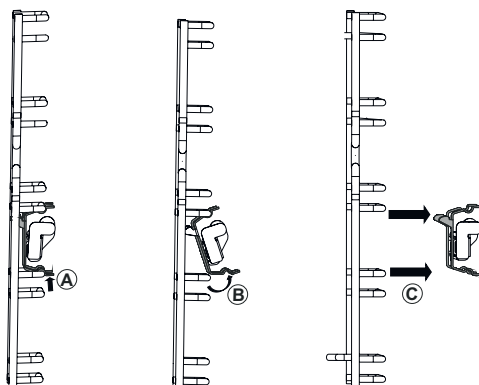
## Чистка внутренней поверхности духовки

- Обязательно чистите духовку после каждой операции.
- Лучшее время для мытья эмалированной поверхности внутри духовки - когда духовка еще немного теплая.
- Снимите противни и гриль-решетку. Очистите стенки, протерев их тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем снова протрите влажной тряпкой и вытрите насухо.
- Не используйте абразивные материалы, такие как наждачная бумага, стальная мочалка или отбеливатели. В противном случае эмалированная часть духовки может быть повреждена.
- Тщательно очищайте духовку с помощью подходящего чистящего средства для духовки через регулирующие промежутки времени.
- Вы можете использовать чистящие средства, используемые для нержавеющей стали
- Не используйте духовой шкаф для хранения, помещая продукты, такие как хлеб, пирожные, печенье и т.д.

## Чистка боковых стенок духовки



- Снимите противни и гриль-решетку



- Снимите телескопические направляющие



# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## Снятие дверцы духовки

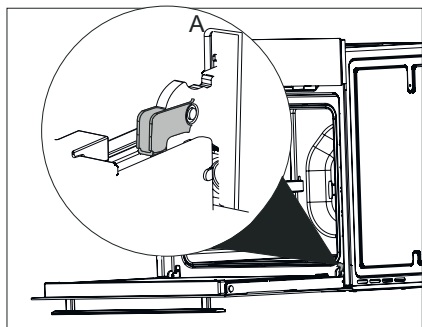


Рис. 1

Полностью откройте дверцу, потянув дверцу духовки на себя (Рис. 1).

Затем доведите замок петли до самого широкого угла, как показано на (Рис. 1 / А).

Установите обе петли, соединяющие дверцу духовки с духовкой, в одинаковое положение.

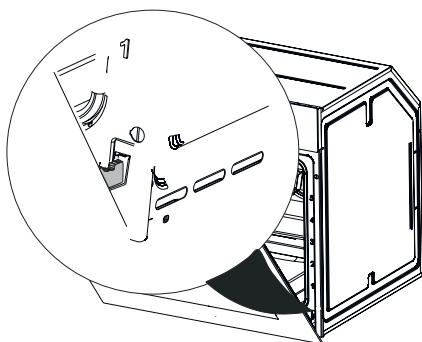


Рис. 2

Закройте дверцу духовки так, чтобы она касалась замка петли, как показано на (Рис. 2).

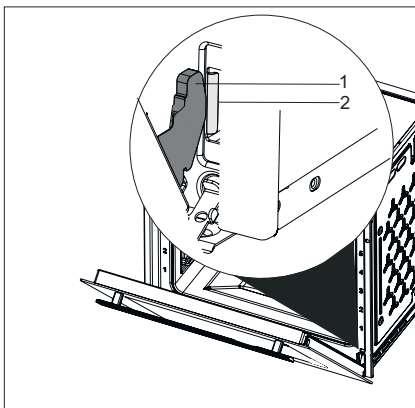


Рис. 3

1- петля  
2- корпус петли

Снимите петли с корпуса петель, удерживая дверцу обеими руками, чтобы снять дверцу духовки. (Рис. 3).



*Установка двери производится в обратном порядке. Не забудьте закрыть фиксаторы на корпусе петли при установке двери.*

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## Чистка стекла духового шкафа

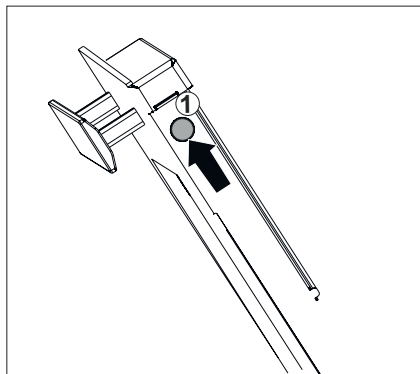


Рис. 1

Слегка откройте дверцу прибора. Надавите на левую и правую стороны пластикового верха двери (рис. 1).

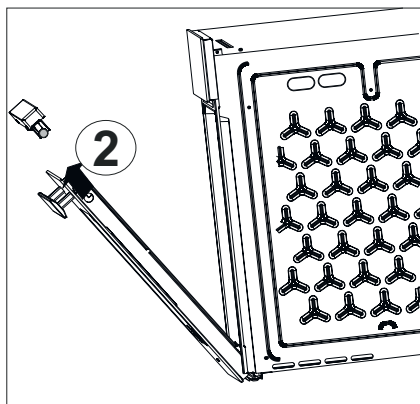


Рис. 2

Снимите пластиковый верх двери (Рис. 2).

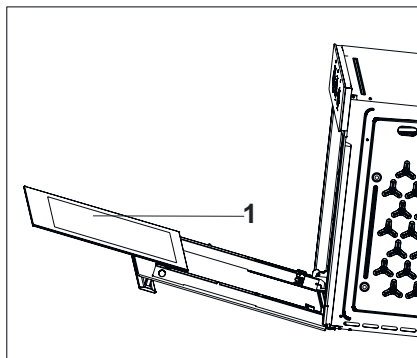


Рис. 3

1 - Внутреннее стекло двери

- Снимите внутреннее стекло прибора, чтобы очистить его (рис. 3).
- Протрите стеклянную крышку мягкими губками и высушите стекло.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для очистки стекла духовки. Чистка таким образом может поцарапать поверхность стекла и привести к его поломке.
- Не наклоняйтесь и не давите на дверцу духовки.



*Чтобы установить стекло духовки обратно, повторите ту же процедуру в обратном порядке*

## **Уплотнитель двери духовки**

- Конденсация может происходить внутри двери и на уплотнители двери, если духовка эксплуатируется в течение длительного периода времени. Удалите возможный конденсат с помощью сухой ткани или мягкой губки.
- Регулярно проверяйте состояние этой прокладки. При необходимости очистите без использования абразивных чистящих средств.
- Дверь не может быть закрыта надлежащим образом, если через некоторое время на ее уплотнители соберется грязь.
- Пожалуйста, свяжитесь с ближайшей авторизованной службой Cata, если прокладка повреждена. Не используйте духовку до тех пор, пока она не будет отремонтирована.

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

## Замена сетевого шнура питания

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

## Замена лампы



Отключите электропитание и подождите, пока духовка остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.



2A/250V AC

Цоколь E14

При замене лампы следует использовать лампу с такой же мощностью.

Лампа, используемая в этом изделии, не подходит для освещения домашних хозяйств. Цель этой лампы - помочь пользователю увидеть еду.

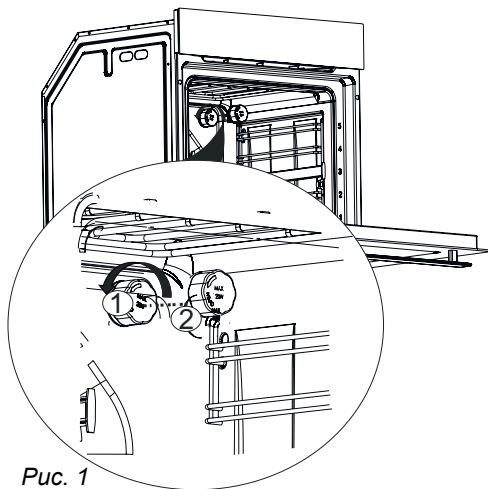


Рис. 1

- Отключите прибор от сети.
- Снимите крышку лампы (Рис. 1/1), повернув ее против часовой стрелки. (Рис. 1/2).

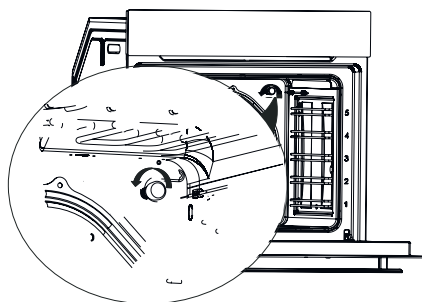


Рис. 2

Снимите и замените лампу духовки, повернув ее против часовой стрелки (рис. 2).

Чтобы установить лампу духовки обратно, повторите ту же процедуру в обратном порядке

## Объяснение основных функций

Функция	Объяснение функций
	В вашем приборе не выбрана никакая программа.
	Верхний и нижний нагреватели включены. Пицца разогревается снизу и сверху одновременно. Он подходит для пирогов, пирожков, пирогов и рагу, приготовленных на сковороде. Готовьте, используя один противень.
	Только нижний нагреватель включен. Это применимо, например, для выпечки пиццы или продуктов, которые необходимо подрумянить в нижней части. Функция очистки Aquasmart 
	Нижний и верхний нагреватели и вентилятор (на задней стенке) включены. Горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору.
* 	Гриль используется для приготовления небольших порций мяса: стейки, шницель, рыба, тосты, колбасы (толщина жареных блюд не должна превышать 2-3 см и должна переворачиваться во время обжиг).
* 	Горячий воздух, нагретый с помощью гриля, быстро распределяется внутри духовки благодаря вентилятору. Это подходит для приготовления мяса. Поместите большие или средние порции в правильное положение стойки под нагревателем гриля для гриля. Установите температуру на максимальный уровень. В середине процесса приготовления переверните продукт вверх дном.
	Быстрый разогрев Верхний нагреватель, жаровня и вентилятор. Используйте для предварительного разогрева духовки.

## Готовка в духовом шкафу - практические советы

### Выпечка



































- мы рекомендуем использовать противни для выпечки, которые были в комплекте вашим духовым шкафом;
- также возможно выпекать в контейнерах для пирожных и противни, купленные в другом месте; для выпечки лучше использовать черные лотки, которые лучше сохраняют тепло и сокращают время выпечки;
- формы и противни с яркими или блестящими поверхностями не рекомендуются при использовании обычного метода нагрева (верхний и нижний нагреватели), использование таких форм может привести к закупориванию основания тортов;
- при использовании функции вентиляционного ультра-нагрева нет необходимости вначале нагревать камеру духового шкафа, для других типов нагрева вы должны прогревать камеру печи до того, как в нее вставлено тесто;
- перед тем, как выпечку вынуть из духового шкафа, проверьте, готов ли он с помощью деревянной палочки (если выпечка готова, палочка должна быть сухой и чистой после вставки в выпечку);
- после выключения духового шкафа желательно оставить выпечку внутри в течение 5 мин.;
- температуры для выпечки с функцией вентиляционного ультра-нагрева обычно на 20-30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с использованием верхних и нижних нагревателей);
- параметры выпечки, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы на основе вашего собственного опыта и предпочтений приготовления пищи;
- если информация, указанная в книгах рецептов, значительно отличается от значений, включенных в настоящую инструкцию, пожалуйста, примените инструкции из руководства.

### Жарка мяса

- используйте жаростойкую посуду для жарки, с ручками, которые также устойчивы к высоким температурам;
- при жарке на решётке-гриль мы рекомендуем вам поместить противень с небольшим количеством воды на самом низком уровне духовки;
- Желательно повернуть мясо по крайней мере один раз во время жарки. Вы также можете смачивать мясо своими соками или горячей подсоленной водой, но не наливайте холодную воду на мясо.

## Готовка в духовом шкафу - практические советы

Духовой шкаф с автоматической циркуляцией воздуха (включая конвектор и вентиляционный ультра-нагреватель)

Тип блюда	Тип нагрева	Температура °C	Уровень направляющих ( $\frac{4}{1}$ )	Время (мин)
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Время применяется к блюдам, который помещается в холодную печь. Для разогретой печи время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.









1) Предварительный разогрев шкафа

2) Выпекание мелких предметов

Примечание. Цифры, приведенные в таблицах, являются приблизительными и могут быть адаптированы на основе вашего собственного опыта и предпочтений в приготовлении пищи.

## Готовка в духовом шкафу - практические советы

### Выпечка

Тип блюда	Комплектующие	Уровень направляющих	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
пирожные	Противень для выпечки	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки и для жарки	2 - 4		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
песочное печенье	Противень для выпечки	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Противень для выпечки, жарки	2 - 4		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Обезжиренный бисквит	Противень для выпечки, форма	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Яблочный пирог	Противень для выпечки, форма	2		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Предварительный разогрев шкафа в течении 5 минут, но без использования функции предварительного разогрева

<sup>2)</sup>Время применяется к блюду, который помещается в холодную печь. Для разогретой печи время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.



## Готовка в духовом шкафу - практические советы

### Гриль

Тип блюда	Комплектующие	Уровень направляющих	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Тосты	Противень для жарки	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Противень для жарки	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Котлета для бургеров	Противень для жарки, гриль-решётка	3 - гриль-решётка 4 - противень		250 <sup>1)</sup>	1-ая сторона 10 - 15 2-ая сторона 8 - 13

<sup>1)</sup> Предварительный разогрев шкафа в течении 5 минут, но без использования функции предварительного разогрева

<sup>2)</sup> Предварительный разогрев шкафа в течении 8 минут, но без использования функции предварительного разогрева

### Жарка

Тип блюда	Комплектующие	Уровень направляющих	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин)
Целая курица	Противень для жарки, гриль-решётка	2 - гриль-решётка 1 - противень		180 - 190	70 - 90
	Противень для жарки, гриль-решётка	2 - гриль-решётка 1 - противень		180 - 190	80 - 100

Примечание. Время применяется к блюду, который помещается в холодную печь. Для разогретой печи время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ В СЛУЧАЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНОЙ СИТУАЦИИ

В случае возникновения чрезвычайной ситуации (поломки) вы должны:

- выключить духовой шкаф (перевести ручки в положение "выключено")
  - отсоедините сетевой шнур
  - позвонить в сервисный центр
- некоторые незначительные ошибки можно устранить, обратившись к инструкциям, приведенным в таблице ниже. Прежде чем обратиться в центр поддержки клиентов или в сервисный центр, проверьте следующие пункты, которые представлены в таблице.

Проблема	Причина	Решение
1. Устройство не работает.	Проблемы с электропитанием	Проверьте щиток; если есть перегоревший предохранитель, замените его на новым, либо включите заново автомат
2. Дисплей программатора показывает «0:00».	Прибор отключился от сети или был временно отключен.	Установите текущее время (см. «Использование программатора»).
3. Освещение духового шкафа не работает.	Лампа перегорела или не до конца закручена.	Закрутите или замените лампу (см. «Уход и обслуживание»).

## Основная информация

---

Основная информация:

Продукт соответствует требованиям европейских стандартов EN 60335-1; EN60335-2-6.

Данные по энергетическим меткам электрических печей приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти значения определяются со стандартной рабочей нагрузкой и с активными функциями: нижние и верхние нагреватели (традиционный нагрев) и нагрев с помощью конвектора (принудительное воздушный нагрев), если эти функции доступны.

### *Certificate of compliance CE*

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*



CNA  
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)