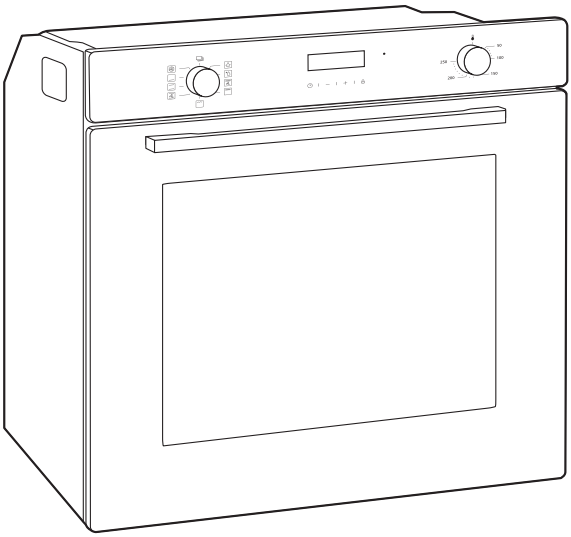
Panasonic®

Инструкция по эксплуатации и установке

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Только для домашнего использования

Модель №: HL-CK632B



Инструкции по эксплуатации и установке ..... **3 - 34**

Благодарим за выбор продукции Panasonic.

- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед установкой, эксплуатацией или обслуживанием прибора внимательно прочитайте настоящую инструкцию.
- Во избежание несчастных случаев и для обеспечения надлежащей работы прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией и строго соблюдайте изложенные меры безопасности при его эксплуатации.
- Перед использованием прибора **обязательно внимательно ознакомьтесь с разделом "Меры предосторожности" (стр. 4 - 6).**

Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

Содержание

Меры предосторожности **4**
Наименования деталей 7
• Комплект поставки 8
• Панель управления 9

Использование духового шкафа **10**
• Выбор режима приготовления 10
• Перед началом использования 11
• При использовании духового шкафа 12
• Настройка и управление 12
• Использование аксессуаров, поставляемых в комплекте 15
• Рекомендации по приготовлению и инструкции 16
• Рекомендации по экономии электроэнергии 19
Очистка и уход **20**
Общие рекомендации 21
• Очистка дверцы духового шкафа 22
• Очистка внутренней камеры духового шкафа 26
• Замена лампы 28

Технические характеристики **29**

Инструкции по установке

Инструкции по установке **30**
• Введение 30
• Электрическое подключение 30
• Установка духового шкафа 32
• Крепление духового шкафа в нише 34

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

В целях предотвращения несчастных случаев, травм пользователей или других лиц, а также повреждения имущества, следуйте привед\нным ниже указаниям.

■ **Приведенные ниже символы указывают степень опасности и уровень возможного ущерба при неправильной эксплуатации прибора.**

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	**Опасность серьезной травмы или смерти.**
⚠ ВНИМАНИЕ	**Риск травмы или повреждения имущества.**

■ **Приведенные ниже символы классифицируются следующим образом:**

Эти символы обозначают запрет.	**Этот символ обозначает требование, которое необходимо соблюдать.**

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Немедленно прекратите использование прибора при появлении любых признаков неисправности или аномальной работы и выключите автоматический выключатель либо отсоедините штепсельную вилку от розетки (если предусмотрена). Несоблюдение данных требований может привести к задымлению, возгоранию или поражению электрическим током.

Примеры неисправности или аномальной работы:

- Необычный шум или нагрев.
- Аномальное выделение дыма, признаки возгорания.
- Время от времени прибор не включается при попытке включения.
- Прибор отключается при движении шнура питания.
- Во время работы ощущается запах гари или слышен необычный звук.
- Корпус деформирован или чрезмерно нагревается.
- Дверца духового шкафа треснула.

Немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения обслуживания или ремонта.

Устройство должно быть обязательно заземлено.
Нарушение требований заземления может привести к поражению электрическим током.

Если шнур питания поврежден, немедленно отключите прибор от электросети (с помощью автоматического выключателя). Замена шнура питания должна выполняться производителем, авторизованным сервисным центром или иным квалифицированным специалистом.

Перед заменой лампы обязательно отключите прибор от электросети с помощью автоматического выключателя, чтобы исключить риск поражения электрическим током.

При отключении от сети питания держитесь за корпус штепсельной вилки. Никогда не тяните за шнур питания. Это может привести к его повреждению или пожару, а также к поражению электрическим током.

Для обеспечения безопасности в стационарную проводку необходимо встраивать устройства отключения питания (автоматические выключатели) в соответствии с правилами электромонтажа.

Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы после монтажа была обеспечена возможность его отключения от электросети. Отключение может осуществляться либо за счет доступности штепсельной вилки, либо путем установки в стационарной электропроводке выключателя в соответствии с действующими правилами электромонтажа.

Перед очисткой или обслуживанием прибора обязательно отсоедините штепсельную вилку от розетки или отключите его от электросети (с помощью автоматического выключателя). Не прикасайтесь к штепсельной вилке или автоматическому выключателю мокрыми руками.

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

Во время работы прибор нагревается. Будьте осторожны и избегайте прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа, чтобы предотвратить ожоги.

Доступные части прибора могут нагреваться во время работы. Не допускайте нахождения маленьких детей рядом с прибором во время его работы, чтобы избежать риска ожогов.

Убедитесь, что решетка и эмалированный противень вставлены в направляющие до упора и не соприкасаются со стеклянной дверцей.
Несоблюдение данного требования может привести к повреждению или разрушению стекла.

Если фиксаторы петель дверцы не заблокированы, петли могут резко закрыться с большой силой. Убедитесь, что рычаги фиксации петель дверцы всегда полностью закрыты или, при снятии дверцы прибора, полностью открыты.

Петли дверцы прибора движутся при открывании и закрывании, что может привести к случайному защемлению пальцев. Держите руки подальше от петель.

Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку полностью, то есть до упора.
Ненадежное соединение может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Регулярно протирайте штепсельную вилку сухой тканью.
Накопление влаги на вилке может привести к ухудшению изоляции и вызвать возгорание.

Не допускайте повреждения шнура питания и (или) штепсельной вилки.

Обязательно используйте электросеть с напряжением 220-240 В переменного тока.
Несоблюдение данного требования может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей, чтобы избежать его перегрева.

Не разбирайте прибор и не пытайтесь изменить его конструкцию.

Не разбрасывайте упаковку или ее части и не оставляйте их без присмотра. Это может представлять опасность удушья для детей, особенно полиэтиленовые пакеты.

⚠ ВНИМАНИЕ

Установка и обслуживание прибора должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Не закрывайте отверстия и прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.

Перед использованием прибора удалите всю защитную пленку (кроме шильдика с названием модели).

Убедитесь, что в дверце духового шкафа не застряли посторонние предметы.

Пожалуйста, проявляйте осторожность при распаковке, установке или перемещении данного прибора, так как некоторые части прибора имеют острые кромки.
Нарушение этого требования может привести к травме.

Прибор сильно нагревается во время работы. Используйте подходящие термостойкие перчатки при его использовании.

Приготовление блюд в духовом шкафу должно выполняться только при закрытой дверце.

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ

При снятии декоративной панели дверцы внутреннее стекло остается незакрепленным и может сместиться, что, в свою очередь, может привести к повреждению имущества или получению травмы.

После снятия декоративной панели и внутреннего стекла дверцы ее общий вес уменьшается, и дверца может закрываться свободнее. Это может привести к случайному защемлению пальцев. Держите руки подальше от петель.

При первом включении духового шкафа возможно появление неприятного запаха. Это связано с материалами, использованными для монтажа изоляционных панелей. Перед началом эксплуатации рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф в режиме традиционного нагрева при 250°C в течение 15–20 минут, чтобы удалить остаточные запахи, обусловленные производственным процессом. Легкое задымление и запахи при первом прогреве духового шкафа являются нормальным явлением.

Для очистки прибора не применяйте чистящие средства в виде спрея.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению стекла.

Не применяйте пароочистители для очистки прибора.

Не используйте прибор для обогрева помещения.

Не размещайте тяжелые предметы и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Шильдик с названием модели, техническими данными и серийным номером расположен на приборе в легко доступном месте.
НЕ СНИМАЙТЕ ШИЛЬДИК НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ.

Не допускайте попадания частиц сладких продуктов (например, варенья) на внутренние поверхности духового шкафа. При попадании удаляйте их сразу, так как они могут повредить эмалевое покрытие.

Не используйте пластиковую кухонную утварь или контейнеры. Высокая температура внутри духового шкафа может привести к плавлению пластика и повреждению прибора.

Не используйте герметично закрытые банки или контейнеры для приготовления в духовом шкафу. При нагревании внутри них может создаваться избыточное давление, что создает опасность взрыва.

Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления блюд, когда могут выделяться жиры или масла. Жиры и масла могут воспламениться.

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой или жестяной фольгой во время приготовления и не устанавливайте на него посуду или противни, чтобы избежать повреждения эмалевого покрытия.

Не наливайте воду на противни сразу после окончания приготовления, пока они остаются очень горячими. Образующийся пар может вызвать серьезные ожоги и повредить эмалированные поверхности.

Не вставляйте острые металлические предметы в какие-либо отверстия прибора.

Не вносите изменения в конструкцию прибора.

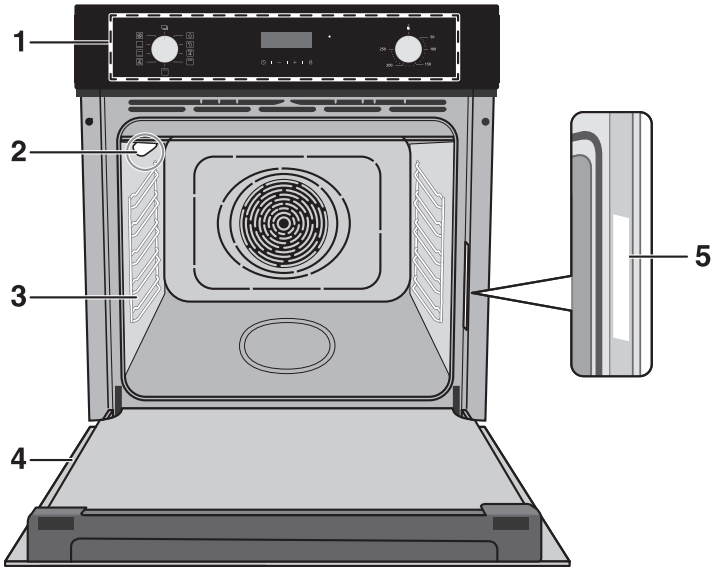
Используйте только оригинальные запасные части Panasonic при замене деталей прибора.

Не помещайте в духовой шкаф легковоспламеняющиеся материалы. При случайном включении это может привести к возгоранию.

■ **Примечание:**

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к официальному дилеру для проведения технического обслуживания и ремонта.

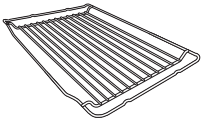
Наименования деталей



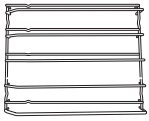
1. Панель управления
2. Лампа освещения
3. Боковые направляющие для решетки и противней (съемные)
4. Дверца духового шкафа (съемная)
5. Шильдик с названием модели

Наименования деталей

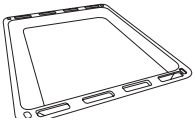
Комплект поставки



Решетка для гриля (1 шт.)
Используется для приготовления блюд на гриле или размещения жаропрочных емкостей.



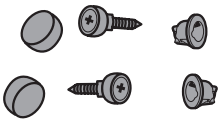
Боковые направляющие для решетки и противней (съемные)
Опорные направляющие для решетки и противней, расположенные на правой и левой стенках духового шкафа, можно снимать для облегчения очистки внутренних поверхностей.



Глубокий противень для запекания
Для приготовления больших объемов продуктов, таких как выпечка, кондитерские изделия и замороженные полуфабрикаты, а также для сбора жира, крошек и сока при запекании.



Гарантийный талон



Комплект для установки

a) Заглушка, 2 шт.

b) Винт, 2 шт.

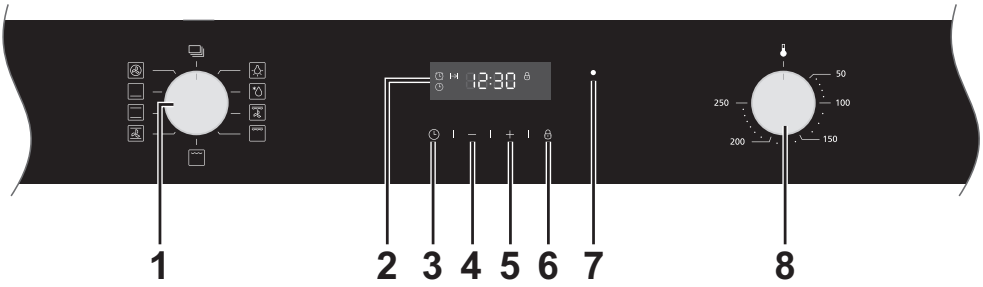
c) Проставка, 2 шт.

■ **Примечания:**

- Для проведения технического обслуживания и ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр или к официальному дилеру.
- Используйте только оригинальные запасные части Panasonic при замене деталей прибора.

Наименования деталей

Панель управления



1. Переключатель выбора режима приготовления
- Поверните, чтобы выбрать режим приготовления.

2. Дисплей

3. Кнопка установки времени
- Нажмите, чтобы установить время, таймер/напоминание или длительность приготовления.

4. Кнопка уменьшения значения

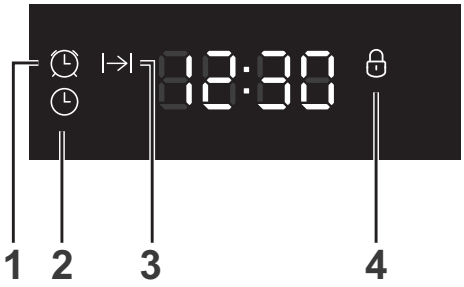
5. Кнопка увеличения значения

6. Блокировка от детей

7. Индикатор нагрева
- Индикатор гаснет при достижении установленной температуры нагрева.

7. Переключатель выбора температуры приготовления
- Поверните, чтобы выбрать температуру приготовления.

■ Дисплей



1. Индикатор кухонного таймера

2. Индикатор часов

3. Индикатор длительности приготовления

4. Индикатор блокировки

Выбор режима приготовления

В приборе предусмотрены различные режимы работы, повышающие удобство эксплуатации. Ниже приведены различия между режимами и области их применения, что позволяет подобрать подходящий тип нагрева для приготовления конкретного блюда.

Режим приготовления	Диапазон температур	Описание
 Подсветка камеры духового шкафа	–	Для освещения внутренней камеры без включения нагревательных элементов.
 Размораживание	–	Для деликатного размораживания замороженных продуктов. Циркуляция воздуха при комнатной температуре обеспечивает более быстрое размораживание без использования нагревательных элементов. Это мягкий, но быстрый способ ускорить размораживание готовых блюд, продуктов с кремовой начинкой и т. п.
 Двойной гриль + Конвекция	50 - 250°C	Для запекания птицы, рыбы и крупных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха.
 Двойной гриль	50 - 250°C	Для приготовления плоских продуктов на гриле, таких как стейки, сосиски, тосты и т. п. Вся область под нагревательным элементом равномерно нагревается.
 Гриль	50 - 250°C	Для приготовления на гриле небольших порций и подрумянивания блюд. Размещайте продукты по центру,непосредственно под нагревательным элементом гриля.
 3D-конвекция	50 - 250°C	Для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей камере.
 Верхний и нижний нагрев	50 - 250°C	Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажной начинкой.
 Нижний нагрев	50 - 250°C	Для приготовления пиццы и блюд, которым требуется интенсивный нагрев снизу. Нагрев осуществляется от нижнего нагревательного элемента, а вентилятор равномерно распределяет тепло по камере духового шкафа.
 Конвекция	50 - 250°C	Для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях. Нагрев осуществляется от кольцевого нагревателя вокруг вентилятора, обеспечивая равномерное распределение тепла.

■ **Примечания:**

- Для размораживания больших порций продуктов можно снять боковые решетки и поставить емкость на дно камеры духового шкафа.
- Для подогрева столовой посуды рекомендуется снять боковые решетки. Подходящими режимами нагрева являются «Верхний и нижний нагрев» и «Конвекция» при температуре 50°C. Режим «Верхний и нижний нагрев» следует использовать, если посуда занимает более половины площади дна внутренней камеры.
- В режиме «Конвекция» оптимальная равномерность распределения тепла достигается за счет работы вентилятора в определенные моменты нагревательного цикла. Такой режим работы обеспечивает максимальную эффективность нагрева.

Перед началом использования

Перед первым использованием

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

1. Удалите все наклейки (за исключением шильдика с названием модели), защитные пленки и транспортировочные элементы.
2. Выньте из камеры духового шкафа все аксессуары и снимите боковые направляющие.
3. Протрите аксессуары и боковые направляющие мягкой губкой с использованием нейтрального моющего средства.
4. Протрите прибор мягкой тканью с использованием нейтрального моющего средства.
5. Чтобы устранить запах нового прибора, выполните прогрев пустого духового шкафа при закрытой дверце.
6. При первом прогреве духового шкафа необходимо обеспечить хорошее проветривание кухни. В этот период доступ детей и домашних животных на кухню должен быть ограничен. Двери в прилегающие помещения рекомендуется закрыть.
7. Перед началом эксплуатации рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф в режиме «Верхний и нижний нагрев» при 250°C в течение 15-20 минут, чтобы удалить остаточные запахи, обусловленные производственным процессом.

После остывания духового шкафа

1. Протрите прибор мягкой тканью с использованием нейтрального моющего средства.
2. Протрите все элементы насухо.
3. Установите боковые направляющие.

При использовании духового шкафа

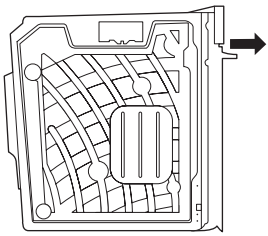
⚠ ВНИМАНИЕ

Приготовление блюд должно выполняться при полностью закрытой дверце.

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой или жестяной фольгой во время приготовления и не устанавливайте на него посуду или противни, чтобы избежать повреждения эмалевого покрытия.

■ **Примечание:**

- Духовой шкаф оснащен системой охлаждения. Датчик контролирует температуру внутри прибора во время работы. При достижении 55°C автоматически включается охлаждающий вентилятор, который обеспечивает постоянный отток воздуха через вентиляционные отверстия над дверцей. Когда температура опускается ниже 45°C, вентилятор автоматически прекращает работу.



Настройка и управление

Установка времени

После подключения духового шкафа к электросети на дисплее будут мигать индикатор часов и значение «0:00».

1. Нажимайте кнопку (◷) до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор часов (◷).
2. В течение 5 секунд нажмите кнопку − или + , чтобы установить время. Время отображается в 24-часовом формате.
   - Кратковременное нажатие изменяет значение на 1 минуту.
   - Удерживайте кнопку в течение 1,5 секунд для быстрого изменения.
3. Подождите 5 секунд, чтобы завершить настройку. Индикатор часов перестанет мигать – время установлено.

■ **Примечание:**

- При изменении текущего времени после установки кухонного таймера и времени приготовления настройки кухонного таймера сохраняются, а установленное время приготовления сбрасывается

Выбор режима приготовления

1. Поверните переключатель выбора режима приготовления, чтобы установить необходимый режим.
2. Поверните переключатель выбора температуры приготовления, чтобы задать необходимую температуру.
   • Пропустите данный шаг при выборе режима «Размораживание».
3. Нажимайте кнопку ( ) до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор длительности приготовления (I⇒I).
4. В течение 5 секунд нажмите кнопку − или + , чтобы установить время приготовления (от 0:01 до 23:59).
   • Кратковременное нажатие изменяет значение на 1 минуту.
   • Удерживайте кнопку в течение 1,5 секунд для быстрого изменения.
5. Подождите 5 секунд, чтобы завершить настройку. На дисплее отобразится индикатор длительности приготовления, начнется обратный отсчет.
   По завершении установленного времени выбранный режим приготовления будет автоматически завершен. На дисплее будет мигать индикатор длительности приготовления и 0:00. Звуковой сигнал (два коротких тона) будет повторяться каждые 5 секунд.
   Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал. Для отображения текущего времени нажмите кнопку ( ).
6. Поверните переключатель выбора режима приготовления в исходное положение.

■ **Примечания:**

- Если шаги 3-5 пропущены, приготовление будет продолжаться до тех пор, пока переключатель выбора режима приготовления не будет установлен в исходное положение ( ).
- Лампа освещения духового шкафа включается при выборе любого режима приготовления.
- Для отмены выбранного режима приготовления поверните переключатель выбора режима приготовления в исходное положение ( ).
- Во время приготовления для изменения режима или регулировки температуры поверните соответствующий переключатель.
- Чтобы изменить установленную длительность приготовления, дважды нажмите кнопку ( ), затем нажмите кнопку − или + . Если в течение 5 секунд не будет нажата ни одна кнопка, изменение будет подтверждено автоматически.

Старт / Отмена

1. Для включения выбранного режима приготовления поверните переключатель выбора режима в соответствующее положение.
2. Для отмены выбранного режима приготовления поверните переключатель выбора режима приготовления в исходное положение ().

Блокировка от детей

Чтобы включить блокировку:

Нажмите и удерживайте кнопку ( ) в течение 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикатор ( ). Кнопки управления будут заблокированы

Чтобы отключить блокировку:

Нажмите и удерживайте кнопку ( ) в течение 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор ( ) погаснет. Кнопки управления снова будут доступны.

- При включенной блокировке нажатие любой кнопки сопровождается звуковым сигналом, а индикатор ( ) мигает в течение 3 секунд.

Кухонный таймер

Данную функцию можно использовать для подачи звукового сигнала по истечении заданного времени.

1. Нажимайте кнопку до тех пор, пока индикатор кухонного таймера не начнет мигать.
2. В течение 5 секунд нажмите кнопку − или + , чтобы установить время таймера (от 0:01 до 23:59).
   - Кратковременное нажатие изменяет значение на 1 минуту.
   - Удерживайте кнопку в течение 3 секунд для быстрого изменения.
3. Подождите 5 секунд для завершения настройки. Индикатор таймера и установленное время будут отображаться на дисплее.

■ **Примечания:**

- Нажмите кнопку 2 раза , чтобы посмотреть оставшееся время таймера.
- Звуковой сигнал прозвучит по окончании заданного времени. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.
- Нагрев будет продолжаться до тех пор, пока режим приготовления не будет отменен.
- Для отмены функции «Кухонный таймер» с помощью кнопки − установите время на значение 0:00.

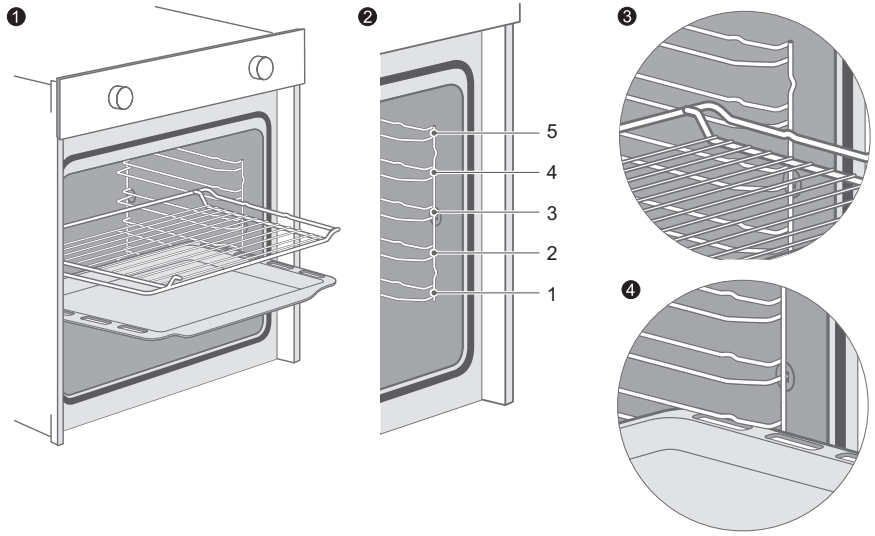
Использование духового шкафа

Использование аксессуаров, поставляемых в комплекте

В духовом шкафу предусмотрено 5 уровней для установки решетки и противня на разной высоте. Нумерация уровней указана снизу вверх (см. изображение ниже). Аксессуары можно выдвигать примерно наполовину без риска опрокидывания.

■ **Примечания:**

- Всегда устанавливайте аксессуары в камеру духового шкафа правильной стороной.
- Всегда полностью вставляйте аксессуары в камеру духового шкафа. Следите за тем, чтобы они не соприкасались с дверцей прибора.



Фиксация аксессуаров

Аксессуары фиксируются в направляющих и удерживаются в положении до момента частичного выдвижения (примерно до середины). Функция фиксации предотвращает опрокидывание аксессуаров под собственным весом или под весом продуктов при их выдвижении. Для обеспечения защиты от опрокидывания аксессуары должны быть правильно установлены в камеру духового шкафа. При установке решетки убедитесь, что она установлена в направляющие правильной стороной, как показано на изображениях выше (❶, ❸).

При установке противня убедитесь, что он вставлен в камеру духового шкафа правильной стороной, как показано на изображениях выше (❶, ❹).

⚠ ВНИМАНИЕ

Используйте термостойкие рукавицы для горячего, так как духовой шкаф и аксессуары сильно нагреваются.

Использование духового шкафа

Рекомендации по приготовлению и инструкции

Общие рекомендации

Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. Не помещайте продукты в духовой шкаф до тех пор, пока индикатор нагрева на панели управления не погаснет. Это означает, что температура внутри духового шкафа достигла заданного значения.

При приготовлении на нескольких уровнях рекомендуется использовать режим с конвекцией, чтобы обеспечить равномерное приготовление на всех уровнях.

Не рекомендуется увеличивать температуру с целью сократить время приготовления, так как продукты могут подрумяниться снаружи, но остаться сырыми внутри.

Для достижения наилучших результатов приготовления рекомендуется размещать подходящую посуду по центру решетки или противня.

Чтобы предотвратить образование конденсата на внутреннем стекле дверцы, не оставляйте горячие блюда в духовом шкафу в течение длительного времени после окончания приготовления.

Рекомендации по приготовлению мяса

Время приготовления, особенно мяса, зависит от толщины и качества продуктов, а также от индивидуальных предпочтений.

При запекании мяса рекомендуется использовать термометр для продуктов. (Термометр не входит в комплект поставки духового шкафа.)

Рекомендации по приготовлению тортов и выпечки

Используйте темные металлические формы для выпечки. Они лучше поглощают тепло.

Температура и продолжительность приготовления зависят от качества и консистенции теста.

Проверьте, пропекся ли пирог.
По окончании времени приготовления вставьте металлическую шпажку в самую высокую часть пирога и сразу выньте ее. Если на шпажке не осталось следов теста, пирог готов.

Если пирог осел после того, как его достали из духового шкафа, при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру примерно на 10°C и, при необходимости, увеличьте время приготовления.

Советы по размораживанию

Рекомендуется размещать замороженные продукты в подходящей посуде, не накрывая их крышкой или пищевой пленкой.

Продукты необходимо размораживать без упаковки.

Разложите продукты в один слой, чтобы обеспечить равномерное размораживание. Не укладывайте продукты друг на друга.

При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку для гриля. Установите ее на уровень 2, а эмалированный противень – на уровень 1. В этом случае жидкость, выделяющаяся при размораживании, будет стекать на противень и не будет соприкасаться с продуктами.

Самые нежные части блюда (например, куриные крылышки) можно накрыть алюминиевой фольгой.

Рекомендации по приготовлению в режимах Гриль и Двойной гриль + Конвекция

При приготовлении в режиме «Гриль» мясо можно запекать, помещая его в холодный духовой шкаф. Предварительный разогрев рекомендуется, если требуется изменить или усилить степень подрумянивания.

При приготовлении в режиме "Двойной гриль + Конвекция" рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф.

Использование духового шкафа

Рекомендации по приготовлению

Выпечка/ Печенье	Вес/ Кол-во	Уровень установки противня/ решетки	Режим нагрева	Температура (ºC)	Предварительный разогрев	Время приготовления (минуты)
Мини-кексы	20 шт.	2	Конвекция	150	Да	20-25
Мини-кексы	40 шт.	2 и 4	Конвекция	150	Да	23-28
Яблочный пирог	диаметр 20 см	2	Конвекция	160	Да	70-75
Бисквит	диаметр 26 см	3	Конвекция	160	Да	30-35
Песочный торт	диаметр 18 см	1	Конвекция	160	Да	45-50
Печенье	30-40 шт.	2	Верхний и нижний нагрев	170	Да	15-20
Хлеб	**Вес/ Кол-во**	**Уровень установки противня/ решетки**	**Режим нагрева**	**Температура (ºC)**	**Предварительный разогрев**	**Время приготовления (минуты)**
Формовой хлеб	1 шт. (тесто из 500 г муки)	3	Конвекция	190	Да	30-35
Мясо	**Вес/ Кол-во**	**Уровень установки противня/ решетки**	**Режим нагрева**	**Температура (ºC)**	**Предварительный разогрев**	**Время приготовления (минуты)**
Говяжья вырезка	1,6 кг	2	Двойной гриль + Конвекция	180	Да	50-60
Мясной рулет	1 кг	1	Верхний и нижний нагрев	180	Да	70-80
Свинина запеченная	1,2 кг	1	Конвекция	160	Да	80-90
Курица целиком	1,2 кг	Решетка для гриля – 2 Противень – 1	Конвекция	200	Да	65-75
Гриль	**Вес/ Кол-во**	**Уровень установки противня/ решетки**	**Режим нагрева**	**Температура (ºC)**	**Предварительный разогрев**	**Время приготовления (минуты)**
Гриль, Тосты	2-6 ломтиков	5	Двойной гриль	250	Нет	3-5

- Указанное время приготовления является приблизительным и может варьироваться в зависимости от размера и свойств продуктов.

Использование духового шкафа

Рекомендации по экономии электроэнергии

Чтобы сэкономить электроэнергию при использовании духового шкафа, следуйте следующим рекомендациям:

- Выньте из духового шкафа все аксессуары, которые не используются во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто в процессе приготовления, так как это приводит к рассеиванию тепла и может увеличить время приготовления.
- Если необходимо открыть дверцу во время приготовления, переключите режим на «Подсветка камеры духового шкафа» (без изменения установленной температуры).
- При приготовлении в режимах, не подразумевающих использование вентилятора, уменьшите установленную температуру до 50°C за 5–10 минут до окончания приготовления. Процесс приготовления завершится за счет остаточного тепла в камере.
- По возможности используйте режим «Конвекция». В этом случае можно уменьшить температуру приготовления на 20-30°C.
- При использовании режима «Конвекция» можно готовить и выпекать одновременно на нескольких уровнях.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, готовьте их последовательно, используя остаточное тепло предварительно разогретого духового шкафа.
- Не выполняйте предварительный нагрев пустого духового шкафа, если в этом нет необходимости.
  При необходимости предварительного нагрева помещайте блюдо в духовой шкаф сразу после достижения заданной температуры и отключения индикатора нагрева.
- Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой или другой отражающей фольгой.
- По возможности используйте таймер и/или температурный щуп.
- Используйте легкие формы и емкости темного матового цвета. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с блестящей поверхностью, например из нержавеющей стали или алюминия.

Очистка и уход

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед выполнением работ по очистке или обслуживанию отключайте духовой шкаф от сети с помощью автоматического выключателя. Дети не должны выполнять очистку духового шкафа или проводить его обслуживание.

Часть прибора	Рекомендации по очистке
Внешняя поверхность прибора / Лицевая панель из нержавеющей стали	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** • Немедленно удаляйте следы накипи, жира, крахмала и белковые загрязнения (например, яичный белок). Под такими загрязнениями может образоваться коррозия. • Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. • Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани.
Пластик	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не используйте средства для очистки стекла и стекольные скребки.
Окрашенные поверхности	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью.
Панель управления	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. Не используйте средства для очистки стекла и стекольные скребки.
Панели дверцы	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** • Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. • Не используйте стекольный скребок или металлическую губку из нержа веющей стали.
Ручка дверцы	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** • Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. • Если кислотное чистящее средство попало на ручку дверцы, немедленно вытрите его. В противном случае могут остаться пятна, которые невозможно удалить.
Эмалированные поверхности и поверхности с самоочисткой	Следуйте указаниям по очистке поверхностей рабочей камеры.

Очистка и уход

Часть прибора	Рекомендации по очистке
Стеклянная крышка лампы освещения	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** • Очистите поверхность мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо мягкой сухой тканью. • При сильных загрязнениях рабочей камеры используйте чистящее средство для духовых шкафов.
Уплотнитель дверцы	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Очистите поверхность мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
Аксессуары	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Замочите и очистите при помощи мягкой губки или щетки. В случае стойких загрязнений допускается использование металлической чистящей губки из нержавеющей стали.
Направляющие	**Раствор теплой воды с нейтральным моющим средством:** Замочите и очистите при помощи мягкой губки или щетки.

■ **Примечания:**

- Незначительные различия в оттенке на передней панели прибора обусловлены использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверце, которые выглядят как полосы, возникают из-за отражений от внутреннего освещения.
- Эмаль обжигается при очень высоких температурах. Это может приводить к небольшим различиям в оттенке. Это нормально и не влияет на работу прибора. У тонких противней кромки могут быть не полностью покрыты эмалью, поэтому поверхность по краям может быть слегка шероховатой. Это не влияет на антикоррозийные свойства.
- Всегда поддерживайте прибор в чистоте и удаляйте загрязнения сразу, чтобы предотвратить образование стойких загрязнений.

Советы по очистке

- Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Это позволит предотвратить образование стойких загрязнений.
- Всегда сразу удаляйте следы известкового налета, жира, крахмала и белка (например, яичного белка).
- Следы продуктов, содержащих сахар, по возможности удаляйте сразу, пока загрязнение еще теплое.
- Используйте подходящую жаропрочную посуду, например форму для запекания.

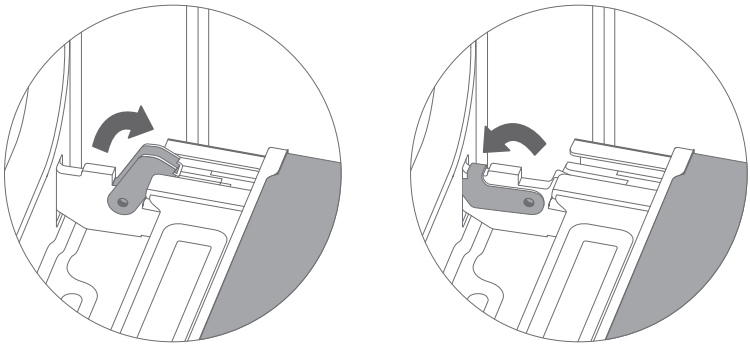
Очистка дверцы духового шкафа

Стеклянная дверца должна всегда быть чистой. Для удаления загрязнений используйте бумажные полотенца. Стойкие загрязнения очищайте мягкой влажной губкой с нейтральным моющим средством.

- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.
- Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства для очистки стеклянной дверцы.
- Не используйте жесткие или абразивные материалы, а также острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Дверца духового шкафа

При правильном уходе и регулярной очистке прибор сохранит привлекательный внешний вид и будет полностью функционален в течение длительного времени. В этом разделе описано, как снять дверцу духового шкафа и как ее очистить.
Для удобства очистки, а также для снятия внутренних стеклянных панелей дверцу прибора можно снять.
Каждая петля дверцы оснащена стопорным рычагом.
Когда стопорные рычаги находятся в закрытом положении, дверца надежно зафиксирована. Снять ее невозможно.
Когда стопорные рычаги открыты для снятия дверцы, петли фиксируются в блокированном положении. Они не могут внезапно захлопнуться.

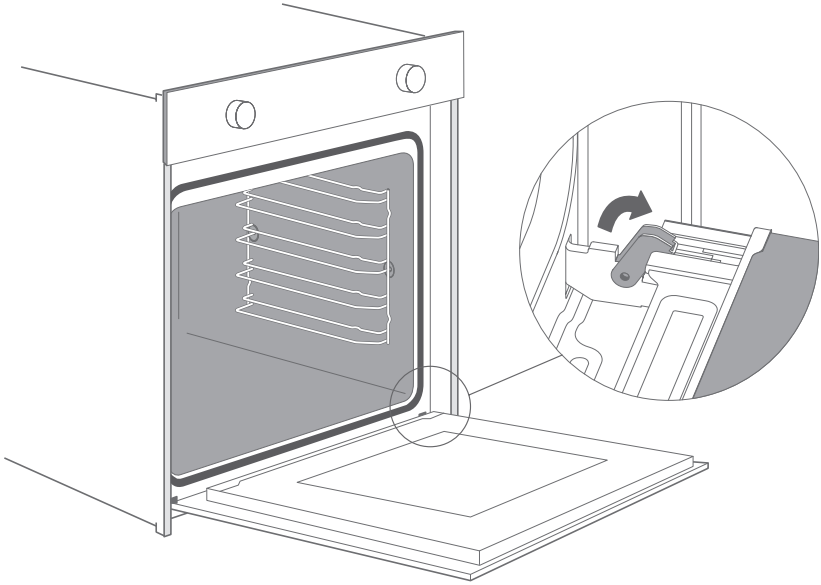


⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Если петли не заблокированы, они могут внезапно захлопнуться с большой силой. Убедитесь, что стопорные рычаги всегда полностью закрыты или, при снятии дверцы, полностью открыты.
- При открывании и закрывании дверцы петли движутся, поэтому существует риск прищемить пальцы. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы духового шкафа

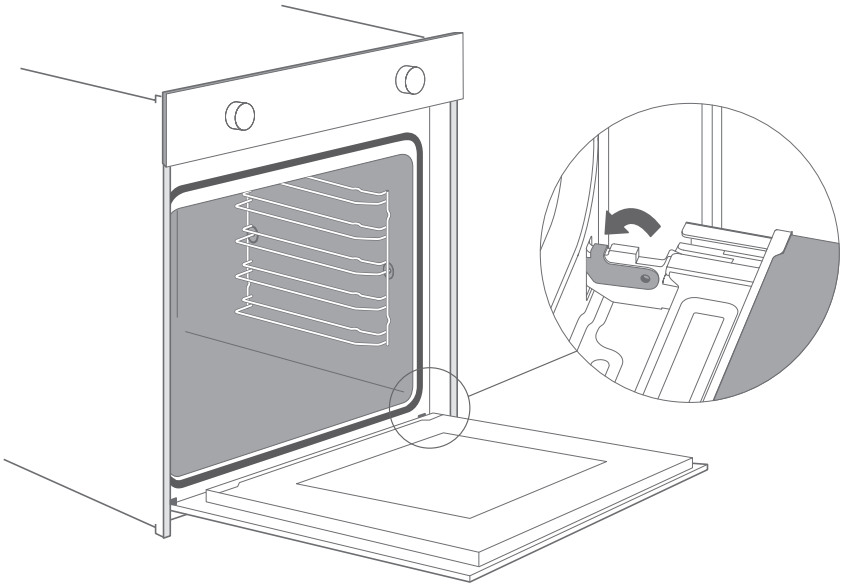
1. Чтобы снять дверцу, полностью откройте ее.
2. Приподнимите и поверните подвижные защелки дверных петель с левой и правой стороны (см. изображение ниже).
3. Прикройте дверцу до упора (до ограничителя хода).
4. Возьмитесь обеими руками за дверцу с левой и правой стороны и поднимите ее вверх, снимая с петель.



Установка дверцы духового шкафа

Установите дверцу, выполняя действия, указанные в разделе выше, в обратной последовательности.

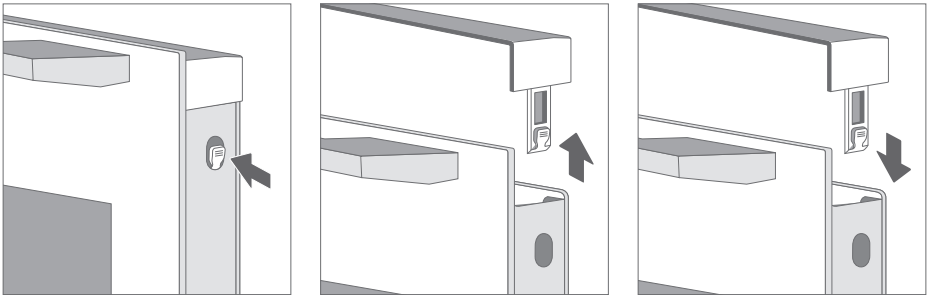
1. При установке дверцы убедитесь, что обе петли точно совмещены с монтажными отверстиями на передней панели духового шкафа и надежно установлены в них. Петли должны входить в монтажные отверстия легко и без усилия. Если чувствуете сопротивление, проверьте, правильно ли они установлены.
2. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
   При открывании дверцы еще раз убедитесь, что петли установлены в правильном положении. Если дверца установлена неправильно, полностью открыть ее будет невозможно.
   После проверки поверните подвижные защелки дверных петель в противоположную сторону (см. изображение ниже).
3. Закройте дверцу духового шкафа. Настоятельно рекомендуем еще раз убедиться, что дверца установлена правильно и вентиляционные отверстия не перекрыты.



Снятие накладки дверцы духового шкафа

Снимите дверцу духового шкафа (см. раздел «Снятие дверцы духового шкафа», стр. 23).
Пластиковая накладка на дверце может со временем изменить цвет. Для тщательной очистки ее можно снять.

1. Нажмите на защелки с правой и левой стороны накладки (см. изображение ниже).
2. Приподнимите накладку дверцы и снимите ее.
3. После снятия декоративной накладки оставшиеся части дверцы можно легко разобрать для дальнейшей очистки. После завершения очистки установите накладку на место и нажмите на нее до характерного щелчка.
4. Установите дверцу духового шкафа (см. раздел “Установка дверцы духового шкафа”, стр. 24) и закройте ее.



⚠ ВНИМАНИЕ

Накладку дверцы духового шкафа можно снять, даже когда дверца установлена на своем месте. Однако это может быть небезопасно:

- После снятия накладки дверцы внутреннее стекло остается незакрепленным и может сместиться, что создает риск повреждения прибора или получения травмы.
- Снятие накладки дверцы и внутреннего стекла уменьшает общий вес дверцы. В этом состоянии дверца может закрываться быстрее обычного, а петли — двигаться свободнее. Это создает риск защемления пальцев. Держите руки подальше от петель.

Во избежание повреждения прибора или получения травмы настоятельно рекомендуем не снимать накладку дверцы, если сама дверца не снята с прибора. Повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, не покрываются гарантией.

Очистка и уход

Очистка внутренней камеры духового шкафа

Для обеспечения надлежащего ухода за духовым шкафом очищайте его регулярно после того, как он полностью остынет.

- Выньте все съемные элементы.
- Для удобства очистки дверцу духового шкафа можно снять.

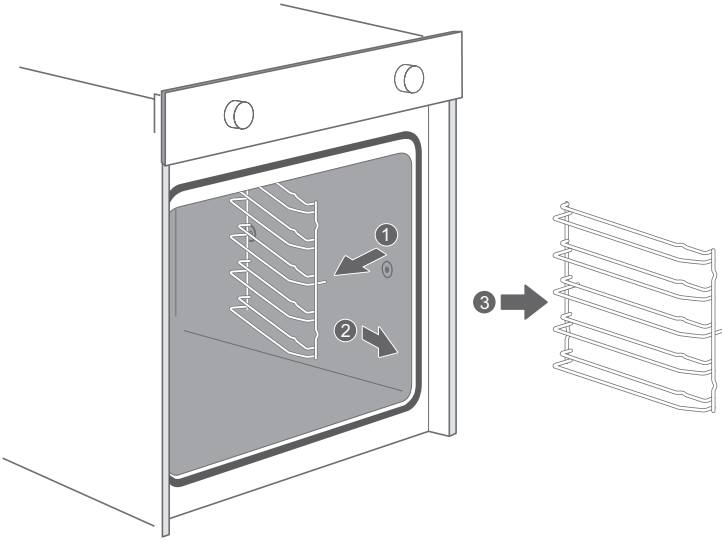
Примечание:

- После использования специальных чистящих средств рекомендуется прогреть духовой шкаф при максимальной температуре в течение 15–20 минут, чтобы удалить оставшиеся на внутренних поверхностях загрязнения путем термической обработки. Во время этого процесса доступные поверхности могут нагреваться сильнее обычного, поэтому не позволяйте детям находиться рядом с прибором.

Снятие боковых направляющих духового шкафа

Снятие направляющих облегчает их очистку и очистку боковых стенок духового шкафа. Это поможет сохранить привлекательный внешний вид прибора и обеспечить его длительную, бесперебойную работу.

Для снятия направляющих выполните действия, показанные на изображении ниже.



- После завершения очистки установите направляющие на место, выполнив те же действия в обратной последовательности.

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Немедленно прекратите использование прибора при появлении любых неисправностей или отклонений в работе и отключите его, используя автоматический выключатель. (Существует риск задымления, возгорания или поражения электрическим током.)
Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проведения обслуживания или ремонта.

Поиск и устранение неисправностей

В случае возникновения неисправности рекомендуем ознакомиться с разделом «Поиск и устранение неисправностей», чтобы убедиться, что проблема не связана с неправильной эксплуатацией духового шкафа.
Ни в коем случае не разбирайте прибор самостоятельно.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель.	Проверьте автоматический выключатель в распределительном щите.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, работает ли освещение на кухне или другие электроприборы.
Поворотные переключатели выпали из посадочных мест на панели управления.	Поворотные переключатели были случайно сняты.	Поворотные переключатели являются съемными. Установите поворотные переключатели в соответствующие посадочные места на панели управления и нажмите до фиксации. После этого поворотные переключатели снова будут функционировать в обычном режиме.
Поворотные переключатели поворачиваются с трудом.	Под поворотными переключателями накопились загрязнения.	Поворотные переключатели являются съемными. Чтобы снять поворотный переключатель, аккуратно извлеките его из посадочного места. Можно также слегка надавить на внешний край переключателя, чтобы он приподнялся, и затем снять его. Тщательно очистите переключатели мягкой тканью, с использованием нейтрального моющего средства. Вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте острые предметы или абразивные чистящие средства. Не замачивайте и не мойте переключатели в посудомоечной машине. Не снимайте переключатели слишком часто, чтобы посадочные места не изнашивались.
Вентилятор периодически прекращает работу в режиме «Конвекция».		В режиме «Конвекция» вентилятор не работает непрерывно. Он автоматически включается и выключается для обеспечения равномерного распределения тепла и поддержания оптимальной температуры. Это нормальная работа прибора.

После завершения приготовления слышен шум и ощущается выход воздуха в области панели управления.	Охлаждающий вентилятор продолжает работу для уменьшения влажности в камере и охлаждения прибора. После достижения безопасной температуры вентилятор выключается автоматически.
Блюдо не успевает приготовиться за время, указанное в рецепте.	• Использована температура, отличающаяся от указанной в рецепте. Проверьте установленные значения температуры. • Количество ингредиентов отличается от рецепта. Проверьте рецепт.
Неравномерное подрумянивание.	• Установленная температура слишком высокая или выбран неверный уровень установки противня. Проверьте рецепт и настройки. • Поверхность и/или цвет, и/или материал используемой посуды могли быть не оптимальны для выбранного режима. При работе в режимах верхнего и/или нижнего нагрева рекомендуется использовать форму с матовым покрытием, темного цвета и небольшого веса.
Лампа освещения камеры духового шкафа не включается.	Лампу необходимо заменить.

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

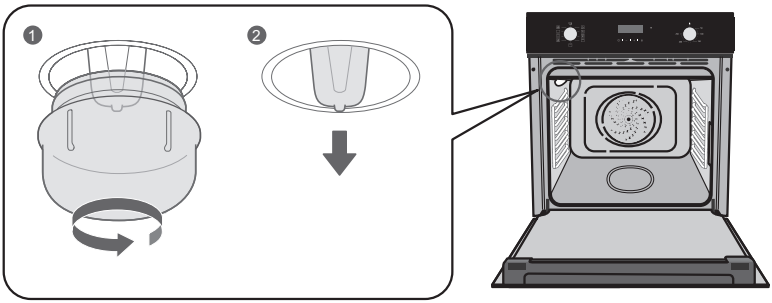
Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
Доступные поверхности могут сильно нагреваться во время использования. Не позволяйте детям находиться рядом с прибором.

Замена лампы освещения

В духовом шкафу используется специальная лампа, устойчивая к высоким температурам (230 В, 25 Вт). Для замены используйте только оригинальные запасные части.
Для замены лампы освещения выполните следующие действия:

1. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите духовой шкаф от сети питания.
2. Снимите защитный стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки (см. изображение на след. странице).
3. Выньте лампу из ее посадочного места, не проворачивая ее. Установите новую лампу. (См. изображение на след. странице.)
4. После замены лампы установите защитный стеклянный колпачок, повернув его по часовой стрелке.
5. Включите автоматический выключатель и проверьте, работает ли лампа.

Очистка и уход



Примечание:
Если защитный стеклянный колпачок галогенной лампы поврежден, его необходимо заменить. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Технические характеристики

Модель	HL-CK632B
Питание	220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	2 140 - 2 504 Вт
Габаритные размеры (Г × Ш × В)	Прибл. 566 мм × 595 мм × 596 мм
Размеры камеры (Г × Ш × В)	Прибл. 395 мм × 500 мм × 360 мм
Объем духового шкафа	Прибл. 72 л
Вес нетто	Прибл. 30,6 кг

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы обеспечить корректную работу духового шкафа, кухонный гарнитур должен соответствовать требованиям установки. Стенки кухонного гарнитура, примыкающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клеевые составы в элементах из шпонированного дерева выдерживают температуру не менее 120 °C. Пластик или клеи, не рассчитанные на использование при высоких температурах, могут расплавиться и деформировать корпус гарнитура.
После установки духового шкафа в нишу все электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это обязательное требование безопасности. Все защитные элементы должны быть надежно закреплены так, чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов.
Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха вокруг духового шкафа снимите заднюю стенку кухонного гарнитура. Если над духовым шкафом установлена варочная панель, необходимо обеспечить задний зазор не менее 45 мм для вентиляции.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все электромонтажные работы должны выполняться специалистом, имеющим соответствующую квалификацию.

Духовой шкаф не оснащен встроенным устройством для полного отключения от сети с разрывом всех полюсов, соответствующим требованиям категории перенапряжения III.
Поэтому средство отключения питания (автоматический выключатель) должно быть предусмотрено в стационарной проводке в соответствии с действующими правилами и нормами электромонтажа.
При подключении духового шкафа необходимо соблюдать действующие нормы и правила электромонтажа. Несоблюдение этих требований может привести к возгоранию или иной опасной ситуации, что может вызвать повреждение имущества или привести к серьезной травме или смерти.
Автоматический выключатель, обеспечивающий отключение духового шкафа от сети, должен быть установлен в легко доступном для пользователя месте.

Устройство отключения питания (автоматический выключатель) должно быть предусмотрено в стационарной проводке в соответствии с действующими нормами электромонтажа.

Шильдик с названием модели, техническими данными и серийным номером расположен на приборе в легко доступном месте (см. стр. 7).
НЕ СНИМАЙТЕ ШИЛЬДИК НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ.

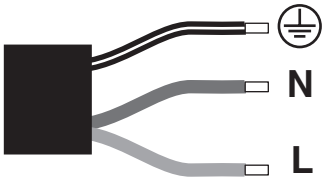
Духовой шкаф должен быть заземлен в соответствии с действующими требованиями электробезопасности.

Подключение духового шкафа должно быть стационарным, с установкой в цепи питания всеполюсного автоматического выключателя с разрывом контактов не менее 3 мм. Выключатель должен быть установлен в легко доступном месте рядом с прибором.

Инструкции по установке

Провода в сетевом кабеле данного прибора имеют следующую цветовую маркировку:

- Желто-зеленый – Заземление (⏚)
- Синий – Нейтраль (N)
- Коричневый – Фаза (L)

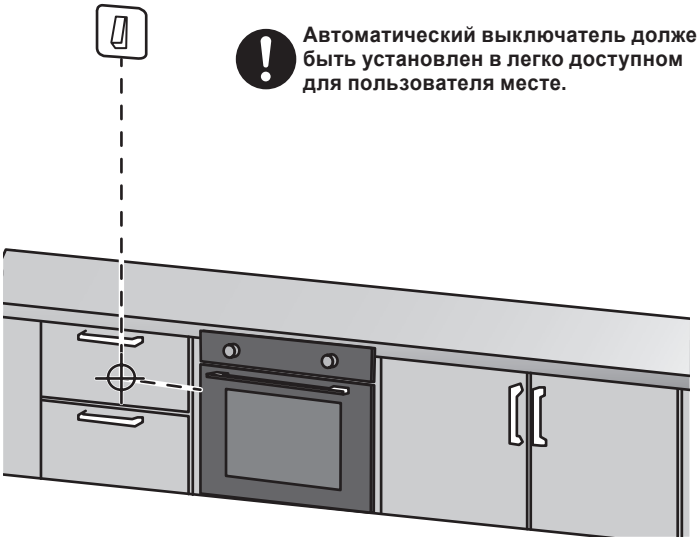


220 - 240 Вт ~
16 А

Для предотвращения задымления и риска возгорания электрическое подключение должно выполняться с использованием проводов и кабелей соответствующего сечения.
Используйте гибкий трехжильный кабель сечением 2,5 мм^2.

Автоматический выключатель

Автоматический выключатель должен быть установлен в легко доступном для пользователя месте.



ВАЖНО:

Установка духового шкафа должна выполняться специалистом, имеющим соответствующую квалификацию. Нарушение требований по установке исключает гарантийное обслуживание прибора.

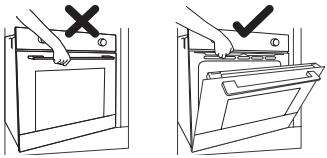
Установка духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ

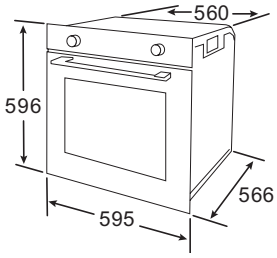
Рекомендуется выполнять установку духового шкафа вдвоем.

Основание, на которое устанавливается духовой шкаф, должно быть выполнено в соответствии с приведенной ниже схемой.

Никогда не давите на ручку дверцы при установке шкафа в нишу.

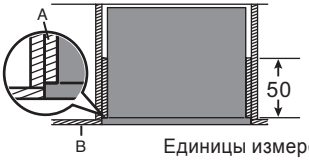
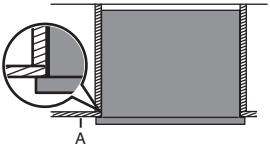


Обратите внимание на общие размеры, необходимые для установки.
На изображении ниже указаны габаритные размеры прибора.



Единицы измерения: мм

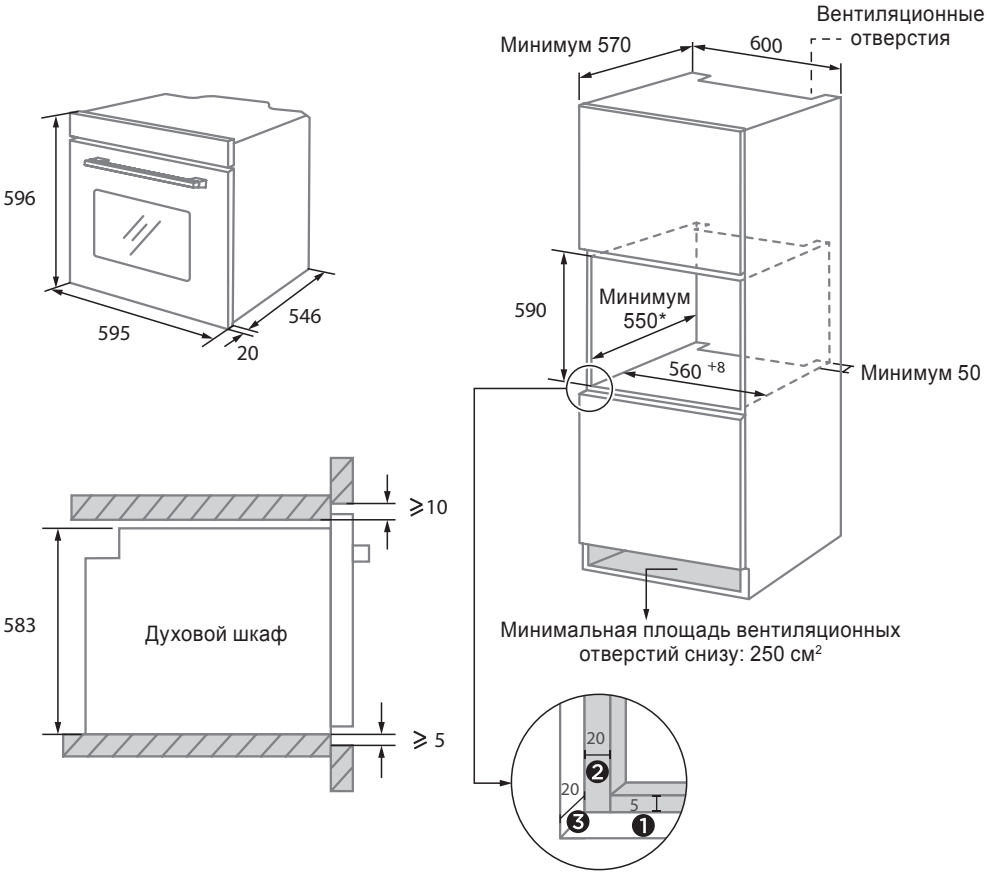
Для оптимального размещения в кухонном гарнитуре духовой шкаф рекомендуется устанавливать в стандартный шкаф шириной 600 мм так, чтобы фасад прибора находился заподлицо с фасадами мебели. Оптимальный зазор для установки заподлицо составляет 25 мм. Также допускается установка духового шкафа с небольшим выступом относительно фасадов кухонного гарнитура.

Установка заподлицо (вид сверху)	Установка с выступом (вид сверху)
 Единицы измерения: мм	
А: Доборная панель, утопленная внутрь шкафа на 25 мм для установки духового шкафа заподлицо Б: Дверца кухонного шкафа	А: Дверца кухонного шкафа

Инструкции по установке

Если между приведенными изображениями и фактическим прибором имеются различия, следует ориентироваться на сам прибор.

Установка в колонну

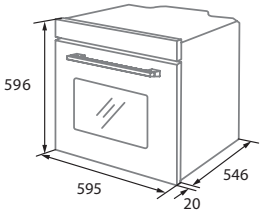


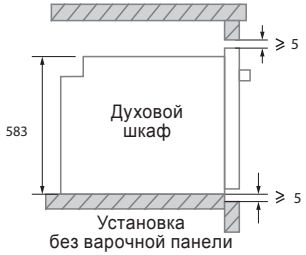
❶ Сверху и снизу оставьте зазор 5 мм для декоративного фасада дверцы.
❷ Слева и справа оставьте зазор 20 мм для декоративного фасада дверцы.
❸ Предусмотрите зазор 20 мм по толщине для установки фасадной панели дверцы.

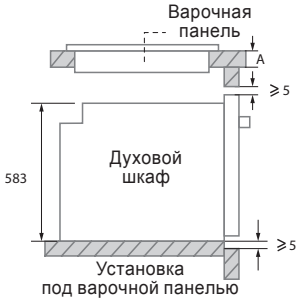
1. Толщина материала шкафа должна составлять 20 мм.
2. Если розетка расположена за прибором, глубина ниши должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на чертежах указаны в миллиметрах.

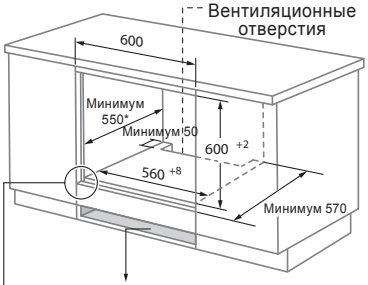
Инструкции по установке

Установка под столешницей

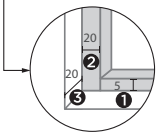








Минимальная площадь вентиляционных отверстий снизу: 250 см^2



❶ Сверху и снизу оставьте зазор 5 мм для декоративного фасада дверцы.
❷ Слева и справа оставьте зазор 20 мм для декоративного фасада дверцы.
❸ Предусмотрите зазор 20 мм по толщине для установки фасадной панели дверцы.

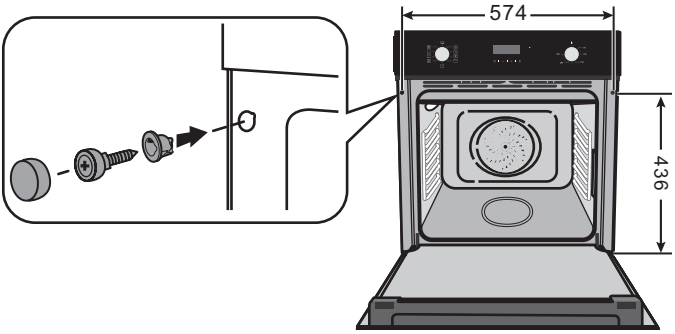
Если духовой шкаф устанавливается под варочной панелью, минимальная толщина столешницы (размер A) должна соответствовать типу панели (см. таблицу ниже).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы (A)
Индукционная панель	37 мм
Индукционная панель с полноформатной зоной нагрева	47 мм
Газовая панель	30 мм
Электрическая панель	27 мм

1. Толщина материала шкафа должна составлять 20 мм.
2. Если розетка расположена за прибором, глубина ниши должна быть увеличена с минимальных 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на чертежах указаны в миллиметрах.

Крепление духового шкафа в нише

Закрепите духовой шкаф в нише двумя винтами, входящими в комплект поставки, как показано на изображении ниже. Установите декоративные заглушки для винтов.



Основание кухонного гарнитура (ниши)

Единицы измерения: мм

■ **Примечание:**

- Откройте дверцу духового шкафа. Отверстия для крепления расположены на боковых частях корпуса (см. изображение выше).

Информационные Центры компании Panasonic

Казахстан

Телефон:	+7 (727) 330-88-07 – для звонков из Алматы 8-800-0-809-809 – бесплатный звонок с городских и мобильных телефонов мест ных сотовых операторов в пределах Казахстана
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Почтовый адрес:	050010, г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Кыргызстан

Телефон:	00-800-0101-0021 – бесплатный з вонок с городских и мобильных телефонов в пределах Кыргызстана
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Почтовый адрес:	050010, г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Россия

Телефон:	+7 (495) 665-42-05 – для звонков из Москвы 8 (800) 200-21-00 – бесплатный звонок по России
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Беларусь

Телефон:	8 (820) 007-1-21-00 - бесплатный звонок в пределах Республики Беларусь
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

ИНФОРМАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОДУКТА

Встраиваемые духовые шкафы (духовки) торговой марки "Panasonic", модели HL-CX672B, HL-CK632B, HL-PX68AB, HL-FD615S, HL-FN645S, HL-FD61BS, HL-FN64BB, HL-CX672BZPQ, HL-CK632BZPQ, HL-PX68ABZPQ, HL-FD615SZPQ, HL-FN645SZPQ, HL-FD61BSZPQ, HL-FN64BBZPQ соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016

Орган по сертификации:	СЕРТИФИЦИРОВАНО ОС "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" 153032, Россия, Ивановская область, г. Иваново, ул. Станкостроителей, д.1
Сертификат :	ЕАЭС RU C-JP.БЛ08.В.02272/26
Дата выдачи сертификата:	31.03.2026
Сертификат действует до:	30.03.2031

Декларант:	ООО "Панасоник Рус" 115191, Россия, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, Холодильный пер., дом 3, корпус 1, строение 3
Сертификат соответствия / декларация:	ЕАЭС N RU Д-JP.PA03.B.06494/26
Дата выдачи / регистрации:	01.04.2026
Срок действия до:	31.03.2031

Изготовитель:
Panasonic Corporation 1006, Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571-8501 Japan
Panasonic Corporation 1006, Оаза Кадома, Кадома-ши, Осака, 571-8501 Япония
Made in China
Сделано в Китае

Примечание:
Дата производства: Вы можете уточнить год и месяц по серийному номеру на иделии.
Пример маркировки: Серийный номер № YYYYMMDD-XXXX (X-любая цифра от 0 до 9)
Год: YYYY (2024, 2025,…,2030)
Месяц: MM (01-Январь, 02-Февраль,…, 12-Декабрь)
Примечание: DD (01 - первое число месяца,…,31 - 31 число месяца)

Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

< Предупреждение >
Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.
1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

ӨНІМДІ СӘЙКЕСТІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТЫ

Кіріктірілген пештер "Panasonic", HL-CX672B, HL-CK632B, HL-PX68AB, HL-FD615S, HL-FN645S, HL-FD61BS, HL-FN64BB, HL-CX672BZPQ, HL-CK632BZPQ, HL-PX68ABZPQ, HL-FD615SZPQ, HL-FN645SZPQ, HL-FD61BSZPQ, HL-FN64BBZPQ үлгілері ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016 талаптарына сай келеді

Сертификаттау органы:	СЕРТИФИКАТТАЛҒАН "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" СО 153032, Ресей, Иваново облысы, Иваново, ул. Станок жасаушылар, 1
Сертификат :	ЕАЭС RU C-JP.БЛ08.В.02272/26
Сертификаттың берілген күні :	31.03.2026
Сертификаттың жарамдылық мерзімі :	30.03.2031

Декларант:	ЖШС «Панасоник Рус» Ресей, 115191, Мәскеу қ., қ. іш. аумағы, Даниловский муниципалдық округі, Холодильный тұйық к-сі, 3-үй, 1-корпус, 3-құрылыс
Сәйкестік туралы декларация:	ЕАЭС N RU Д-JP.РА03.В.06494/26
Декларацияның тіркелген күні:	01.04.2026
Декларация дейін жарамды:	31.03.2031

Өндіруші:
Panasonic Corporation 1006, Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571-8501 Japan
Панасоник Корпорэйшн 1006, Оаза Кадома, Кадома-ши, Осака, 571-8501 Жапония
Made in China
Қытайда жасалған

Ескерту:
Өндірілген күні: Өндірілген күнін өнімдегі сериялық нөмір бойынша табуға болады.
Таңбалау мысалы: Сериялық нөмір № YYYYMMDD-XXXX (X - 0-ден 9-ға дейінгі кез келген сан)
Жыл: YYYY (2024, 2025,…, 2030)
Ай: MM (01 - қаңтар, 02 - ақпан,…, 12 - желтоқсан)
Күн: DD (01 - айдың біріншісі,…, 31 - айдың 31-і)

Бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, осы бұйым үшін өндіруші белгілеген қызмет мерзімі өндіріс күнінен бастап 7 жылға тең.

< Ескерту >
Егер басқа жолдама құжаттарда көрсетілмеген жағдайда, төмендегі шарттарды орындаңыз.
1. Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын өлшектерден басқа.
2. Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.
3. Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.
4. Кәдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.

Panasonic Corporation

Напечатано в Китае

© Panasonic Corporation 2026