

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

ВБУДОВУВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

ВСТРАИВАЕМАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ


LeChef

BO 6912X
BO 6712X
BO 6812BX
BO 6812W



User`s guide
Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации

Thank you for your choice!
Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

CONTENTS

Oven specifications	3
Technical data	3
Important safety instructions	3
Installation instructions	4
Safety	4
Installing	5
Electrical requirements	5
Electrical connection.....	6
Using of oven	6
Oven structure 12 function series	6
Oven structure single knob and big screen series	6
Usage	11
Grill Position	12
Broiling Guide	12
Care and cleaning of the oven	13
How to remove the packaging tap	13
Oven door	14
Oven heating elements.....	15
Tray and grid	15
Control panel	15
Glass surfaces.....	15
Stainless steel surfaces	15
Oven light bulb	15
Troubleshooting	16

OVEN SPECIFICATIONS

TECHNICAL DATA

Figure size	597*597*540mm	Installment size	560*587*550mm
Oven cubage	57L	Packaging size	660*660*660mm
Net weight	37.5kg	Gross weight	42.5kg
Electrical source	220-240VAC, 50Hz	Power	240VAC, 3400W 220VAC, 2900W (single- ring top heating element 240VAC, 2500W 220VAC, 2100W)
Energy grade	A		
Oven light	one piece, 25W		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning!

- For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent damage, personal injury, or loss of life.
- Read and follow this safety information carefully.
- Save these instructions

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided User's Manual.
- Don't attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a professional qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Make it easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, This could damage the oven, or cause severe personal injury.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your oven.
- Do not store flammable materials in an oven.
- Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.

- Use only dry pot holders, moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Keep cleaning. Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.
- A flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stay away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and /or eyes.
- Do not heat unopened food container. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelf in the desired position while the oven is cool. If shelves must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.
- Remember: the inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

- After broiling, always take the broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in the broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this User's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms, except as suggested in this manual. Improper installation of aluminum foil may result in a risk.
- **COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY:** Cook meat and poultry thoroughly - meat to at least an internal temperature of 75°C (160°F) and poultry to at least an internal temperature of 85°C (180°F). Cooking to these temperatures usually protects against food borne illness.

Warning!

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Accessible parts may become hot during use, young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner should not be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

SAFETY

Warning

Installation and service must be performed by a qualified installer.

Important

Save for local electrical inspector's use.

Warning

Do not remove spacers (if equipped) on the side walls and/or on the back of the built-in oven. These spacers center the oven in the space provided. The oven must be centered to prevent excess heat build up that may result in heat damage or fire.

Note

Base must be capable of supporting 80kg.

Important notes to the installer

- Read all installation instructions before installing the built-in oven.
- Remove all packing material from the oven compartments before connecting the electrical supply to the wall oven.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Oven door may be removed to facilitate installation.
- These ovens are not approved for stackable or side-by-side installation.

Warning

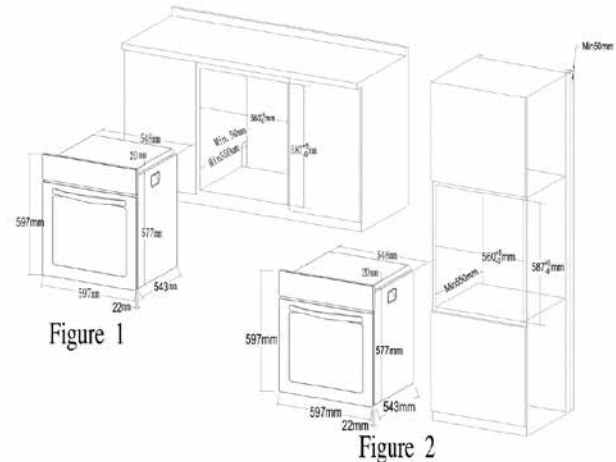
- Be sure your oven is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- This oven must be electrically grounded in accordance with local codes.
- Warning: stepping, leaning or sitting on the door of this oven can result in serious injuries and can also cause damage to the oven.
- Never use your oven for warming or heating the room. Prolonged use of the oven without adequate ventilation can be dangerous.
- Warning: the electrical power to the oven must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

INSTALLING

- Inspect the connection with the power source. Check and ensure a current of 16A from this power source. A special junction box must be provided and connected by a qualified person.
- You can switch off the power of the oven after installation for maintenance purposes. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in

the fixed wiring (in accordance with the wiring rules).

- Carpentry: Refer to figure 1 or 2 for the appliance dimensions to your oven, and the space necessary to install the oven. The oven support surface must be solid plywood or similar material, and the surface must be horizontal from side to side, left to right and front to rear.



- In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. There must be an aperture of at least 50 mm between the oven back and cabinet back.

Note

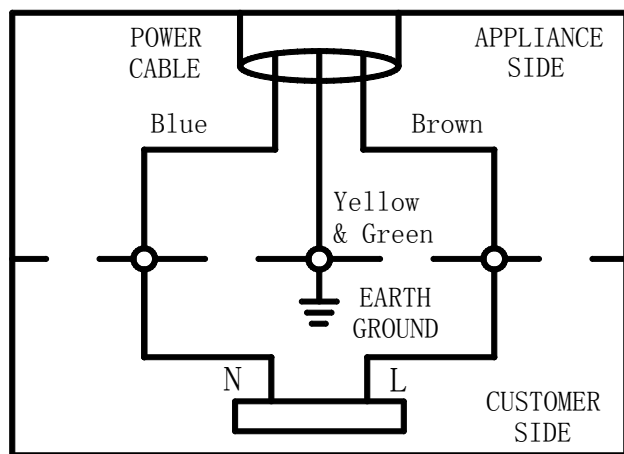
- If the oven is mixed with a different kitchen range, it must observe the rules which are provided by the manual of the kitchen range.
- In order to get the oven operating normally, the type of cabinet must be correct.
- Cabinet with a veneer exterior must be assembled with glue which can withstand temperature up to 120°C.
- In accordance with the safe rules, after installation of the oven, it should not touch the electric parts.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

These appliances must be supplied with proper voltage and frequency (AC220-240V, 50Hz), and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker. (The voltage on the brand which located on the frame of oven.)

Warning! Electrical shock hazard!

- Electrical ground is required on this appliance.
- Do not connect to the electrical supply until appliance is permanently grounded.
- Disconnect power to the junction box before making the electrical connection.
- This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or a grounding connector should be connected to the grounding terminal or wire lead on the appliance.
- Power supply line should avoid touching the crust sheet metal of the electric oven. When they touch each other the chances rise that the oven crust sheet metal will mangle the insulated layer of the power supply line due to the high temperatures.
- Do not use a gas supply line for grounding the appliance.

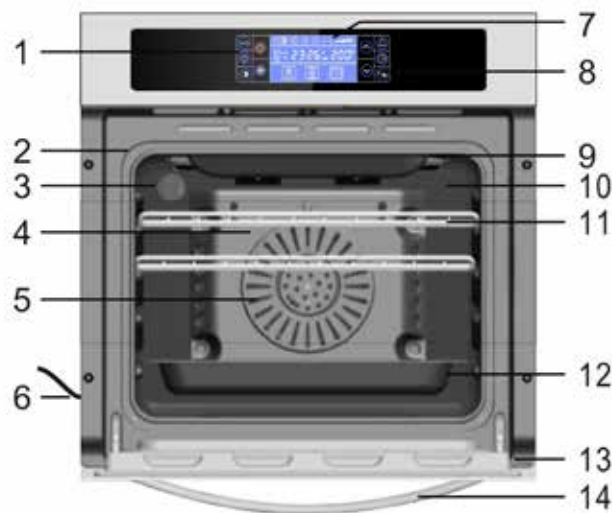
ELECTRICAL CONNECTION

AC220-240V 50Hz

3*1.5mm²**USING THE OVEN****OVEN STRUCTURE 12 FUNCTIONS SERIES**

1. Control panel
2. Gasket
3. Oven light
4. Convection heating element

5. Convection fan element
6. Supply cord
7. Display area
8. Touching set
9. Inside top heating element
10. Outside top heating element
11. Grill grid
12. Tray
13. Door element
14. Handles of oven door

**OVEN FUNCTION 12 FUNCTIONS SERIES**

FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



CONVENTIONAL OVEN AND FAN: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements in conjunction with the fan. This function is suitable for roasting and baking.



OUTER TOP ELEMENT:

Only perimeter top element is used. Suitable for soufflés and vegetable gratins or dishes which need browning or gentle cooking.



HALF GRILL MODE: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.



FAN AND HALF GRILL: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.



GRILL MODE: This method of cooking utilizes the top element, which directs heat downwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the surface of the food being cooked.



FAN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and "sealing" the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



LOWER ELEMENT: This method of cooking utilizes the bottom element, which heats upwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the bottom of the food being cooked.



FAN AND LOWER ELEMENT: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



FAN OVEN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element and the circular element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves; This function is suitable where quick browning is required.



DEFROST MODE: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.

OVEN CONTROL USING 12 FUNCTIONS SERIES

Clock setting:

Press for 3 seconds, show hour number hose glitter, press or to adjust hour time, press 3 seconds continually, hour number go up or down quickly (from 0 to 23). After 3 seconds show minute number blinks, press or adjust minute time, press 3 seconds continually, minute number go up or down quickly (from 00 to 59). If within 3 seconds without setting, clock will be automatically confirmed and stops blinking. Then clock setting is done.

Note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Choose function setting:

touch , then press or (or touch or for 3 seconds for quick choice), choosing



or anticlockwise



When chosen the functions, the function icon blinks, the temperature show zone shows temperature number, at this moment, you can adjust the or to adjust the temperature number (or touch or for 3 seconds for quick setting). Temperature can be at the range of 40°-250°. Touch , heating starts. Touch again, can off heating roast function.

Note

Only after choose stall mode, timer roasting function and delay roasting function can be set.

Timer cooking function setting:

Press for one time, show "h", icon and hour number hose blinks. The setting way as the same as CLOCK setting way. At this moment, entering timer roasting, and it shows countdown of timer roasting. As the priority to display countdown of alarm, so at this moment, press one time to look at the count down of timing. When the time is up, the oven will turn off automatically. If it is set 01:20, meaning oven will turn off until 1 hour and 20 seconds later.

Note

when setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Delayed cooking function setting:

After timer cooking function is set, press again; or timer cooking function is set, press continually twice for setting cooking end time, showing icon. The setting is the same way as provided in the CLOCK instructions. After setting cooking end time, it shows delayed end time. Due to priority to display countdown interface of alarm, so if setting alarm time, it have priority to display countdown interface of alarm. Then it will display timer or delayed end time.

When delayed time arrive half, icon disappear, and icon appear, and countdown of timer cooking. As settled mode, oven works, and work as timer cooking function.

In this modus duration and stopping time must be set as follow:
Start time = Stop time – Set time

Example: Now it is 7:00, the set time is 1:20, off time set is 11:20, meaning the oven should work for 1h and 20seconds from 10:00 to 11:20.

Note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Alarm setting:

Touch , show "h", and hour number hose display. The setting way as the same as the instruction of CLOCK. At this moment, after alarm auto count down, until it blinks "0:00", alarm buzzers for 10 times.

Note

When using the alarm as time, the timer will not influence the other functions when it is working and stops.

When setting the alarm, press one time again, it means canceling the alarm function.

Lock button:

Touch , display , operate any keys is not effective. Touch again 3 seconds to unlock, not show , the other touching keys return using situation.

Button and .

Adjust the number of hour, minute and temperature. press one time a number, alter the unit. If pressing a long time, the number changes quickly.

Button :

Press one time, the light will bright in the oven, press again the light turns off.

°C/°F interchange:

Press and at the same time to change °C/°F interchange display

Button .

press adjust screen light.

key:

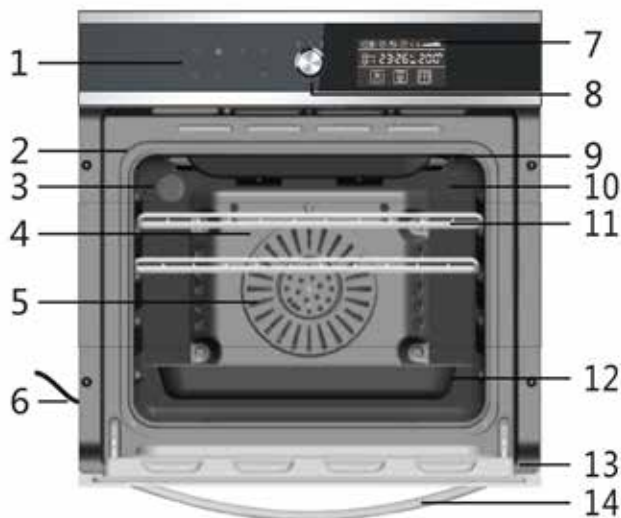
press adjust buzzer volume.

Note

E1 alarm is temperature sensor open circuit or short-circuit failure's showing code

OVEN STRUCTURE SINGLE KNOB AND BIG SCREEN SERIES

- 1.Touching set
- 2.Gasket
- 3.Oven light
- 4.Convection heating element
- 5.Convection fan element
- 6.Supply cord
- 7.Display area
- 8.Knob
- 9.Inside top heating element
- 10.Outside top heating element
- 11.Grill grid
- 12.Tray
- 13.Door element
- 14.Handles of oven door



OVEN FUNCTION SINGLE KNOB AND BIG SCREEN SERIES



FAN OVEN: This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



CONVENTIONAL OVEN AND FAN: This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements in conjunction with the fan. This function is suitable for roasting and baking.



OUTER TOP ELEMENT:

Only perimeter top element is used. Suitable for soufflés and vegetable gratins or dishes which need browning or gentle cooking.



HALF GRILL MODE: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.



FAN AND HALF GRILL: This method of cooking utilizes the inner sections of the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable for grilling portions of bacon, toast and meat etc.



GRILL MODE: This method of cooking utilizes the top element, which directs heat downwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the surface of the food being cooked.



FAN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick

browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



LOWER ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element, which heat upwards onto the food. Ideal when additional cooking is required for the bottom of the food being cooked.



FAN AND LOWER ELEMENT: This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



FAN OVEN AND GRILL: This method of cooking utilizes the top element and the circular element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves; This function is suitable where quick browning is required.



DEFROST MODE: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.

OVEN CONTROL USING SINGLE KNOB AND BIG SCREEN SERIES

Clock setting:

Push the button for 3s, and come into the hour setting mode, turn the knob in clockwise or anticlockwise to set the time, (0-23). After 3 seconds, come into minute setting mode, turn the knob in clockwise or anticlockwise to set the time, (0-59). If there is no setting during 3s, the shining will stop, and the time is setted.

Note

when setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Choose function setting:

Push , if turn the knob in clockwise, you can choose the function



if turn the knob in anticlockwise, you can choose the function



After choose the function, push to start the heating, and if you push again, to stop the heating.

Note

Only after choose stall mode, timer roasting function and delay roasting function can be set.

Timer cooking function setting:

Press the button for one time, show “h” icon and hour number hose blinks. The setting way as the same as CLOCK setting way. At this moment, push entering timer roasting, and it shows countdown of timer roasting. As the priority to display countdown of alarm, so at this moment, press one time to look at the countdown of timing. When the time is up, the oven will turn off automatically.

If it is set 01:20, meaning oven will turn off until 1 hour and 20 seconds later.

Note

when setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Delayed cooking function setting:

After timer cooking function is set, press the button again; or timer cooking function is set, press continually twice for setting cooking end time, showing icon. The setting is the same way as provided in the CLOCK instructions. After setting cooking end time, it shows delayed end time. Due to priority to display countdown interface of alarm, so if setting alarm time, it have priority to display countdown interface of alarm. Then it will display timer or delayed end time.

When delayed time arrive half, icon disappear, and icon appear, and countdown of timer cooking. As setted mode, oven works, and work as timer cooking function.

In this modus duration and stopping time must be set as follow:

Start time = Stop time – Set time

Example: Now it is 7:00, the set time is 1:20, off time set is 11:20, meaning the oven should work for 1h and 20seconds from 10:00 to 11:20.

Note

When setting the clock, the functions of timing roast and delayed roast are canceled.

Temperature setting:

Push the button °C, the temperature display area shows the formal data, to change the temperature by turning the knob clockwise or anticlockwise. The temperature range is 40°C-250°C.

Push the button °C for 3S, you can change between °C and °F.

Alarm setting:

Touch  show "h"  and hour number hose display. The setting way as the same as the instruction of CLOCK. At this moment, after alarm auto count down, until it blinks "0:00", alarm buzzers for 10 times.

Note

When using the alarm as timer, the timer will not influence the other functions when it is working and stops.

When setting the alarm, press  one time again, it means canceling the alarm function.

Lock button:

Touch  display  operate any keys is not effective. Touch again  3 seconds to unlock, not show  the other touching keys return using situation.

Button :

Press  one time, the light will bright in the oven, press  again the light turns off.

key:

press  adjust buzzer volume.

Note

E1 alarm is temperature sensor open circuit or short-circuit failure's showing code

USAGE

To avoid possible burns, place the shelves they have been provided in the desired position before you turn the oven on (see table for grill position below).

Place the selves correctly on the supports:

1. To remove a shelf, pull it towards you, lift the front end up and pull it out.
2. To replace a shelf, place the end of the shelf on the support, lift the front end up and push the shelf in.

Interior with slide way:



Interior without slide way:



Note

Please refer to the practicality functions and ovens.

Set the oven for baking or roasting

1. Choose the function which the roasting food needs.
2. Adjust the appropriate temperature to that which the food needs.
3. Turn the timer knob deasil, adjust the timing hour which the broiling food needs; or turn to the end anticlockwise(about 30°), this way you just turn on the oven but no timing function. If it is an electronical timer, please use the appropraite electronical timer to set the time.
4. Assure that you cook the food at least to its minimal cooking time. If needed, prolong the time.
5. After cooking, turn the function switch and the thermostat switch to OFF position.

Note

- the oven light will switch on automatically.
- function is selected. In order to cool down the inner parts after cooking or baking, the cooling fan will turn on automatically, and turn off in auto style as well. It is the normal phenomena.

GRILL POSITION

Type of food	position30°
Frozen pies	B or C (on cookie sheet)
Biscuits	B
Cream cakes	B
Refreshment, Muffins	B or C
Brownies, cookies	B or C
Cookies, cupcakes	B or C
Layer cakes, pies	B or C
Casseroles	B or C



Interior without slide way



Interior with slide way

Note

Please refer to the practicality functions and ovens.

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Preheating time usually 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as exact as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans, so that one is not directly above the other.

How to set the Oven for Broiling

1. Place the meat or fish on the grid in the tray.
2. Follow suggested shelf positions in the Broiling Guide (see below).
3. Set the program, temperature and time according to required.
4. The oven start to broiling automatically.

BROILING GUIDE

Food	Quantity and/or thickness	Oven shelf position	Oven first side	Oven second side	comments
			time (min.)		
Ground beef					
well done	0.45 kg (4 patties), 10 to 20 mm thick	C	10	7	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef steaks					
Rare	25 mm thick 0.45 to 0.7 kg	C	6	5	Steaks less than 25mm thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium		C	8	6	
Well done		C	12	11	
Rare	30 mm thick	C	10	7-8	
Medium		C	15	14-16	
Well done	50 to 60mm thick	C	25	20-25	
Chicken					
	1whole 0.8 to 1 kg, split length-wise.	A	35	10-15	Reduce time about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil skin-side down first.

Lobster kernel					
	2-4 pcs, every weight 150-220 g	B	13-16	Do not turn back	Open the carapace of back. Wipe the thaw butter before broiling and half broiling
Fish filets					
	6 to 12 mm thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham slices (precooked)					
	25 mm thick	B	8	8	Prolong time 5 to 10 minutes per side for 1.5 inch thick or home cured ham.
Pork chops, well done					
about 0.5kg	2 (12 mm thick)	C	10	10	Slash fat
	2 (25 mm thick),	B	13	13	
Lamb chops					
Rare	2 (25 mm thick), about 280 to 335g	C	10	9	Slash fat
Medium		C	12	10	
Well done		C	14	12	
	2 (35mm thick), about 0.5kg	B	16	12-14	

CARE AND CLEANING OF THE OVEN

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

HOW TO REMOVE THE PACKAGING TAP

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Wipe and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

Do not rub or clean the gasket of the door----because the gasket has the poor ability to prevent abrasion.

If you find the gasket has the abrasion, chafe or dilapidation, or the gasket is shift, please change it.

To clean the inside of the door:

Using soap and water to clean two sides of the oven and the bottom of the oven.

Take out the ventilation cover and using the soap and water or detergent to clean.



Take out the ventilation cover by loosen the screws



Wipe the surface with a soft towel



Take off the shelf for easy cleaning



Remove catalytic liner and change other spare one

OVEN DOOR

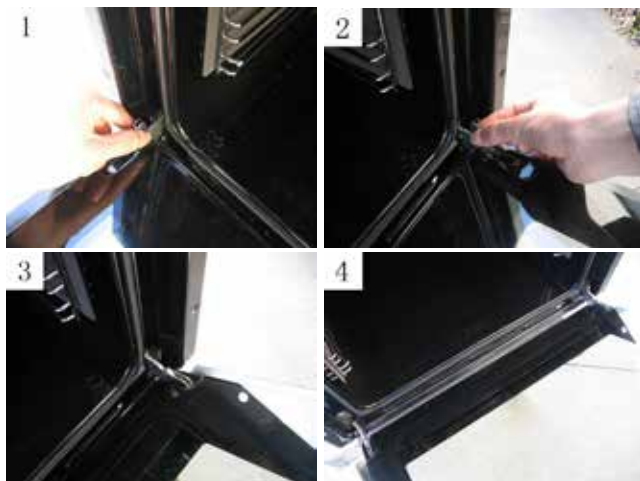
1. To remove the oven door: first open the oven door utmost, open the buckle of the hinges utmost, which locate below the door, then close the door to lock the hinge and buckle, at last handhold two sides of the door to lift, it can remove the oven door.

2. To install the oven door: it is opposite with the remove sequence; first handhold two sides of the door, lock the hole of the hinge in the oven, then open the door utmost, at last close the buckle of the hinge.

Note

Remove and install the oven door according to the manual, to avoid increase the difficulty or make the injury.

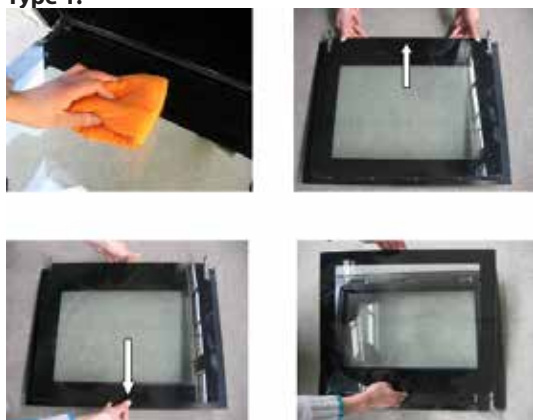
Disassemble the door according to the following figures:



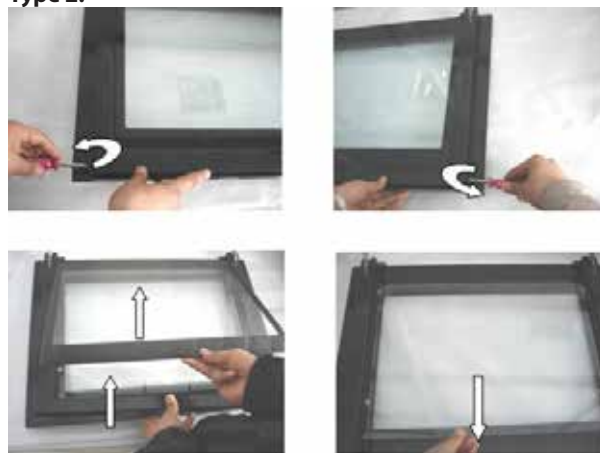
To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use the oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Type 1:



Type 2:



OVEN HEATING ELEMENTS

Do not clean the bake element or the broil element. Any soil will burn off when the elements are heated. Clean oven bottom in warm soap-filled water.

TRAY AND GRID

After broiling, remove the tray from the oven. Remove the grid from the tray. Carefully pour out the grease from the tray into a proper container. Wash and rinse the tray and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the tray will remove burned-on foods. Do not store a soiled tray and grid anywhere in the oven.

CONTROL PANEL

It is a good idea to wipe the control panel after each use. Clean it with dry soft cloth. Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleansers on the control panel—they will damage the finish.

GLASS SURFACES

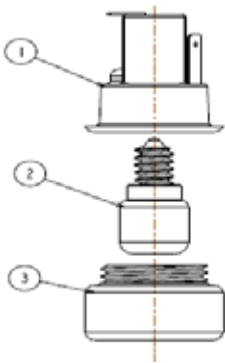
To clean the outside glass finish, use a glass cleaner. Rinse and polish with a dry cloth. Do not allow the water or cleaner to run down inside the oven door while cleaning.

STAINLESS STEEL SURFACES (ON SOME MODELS)

Do not use the stainless steel cleaners for it will scratch the surface. Use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner. For hard-to-clean soil, use a standard stainless steel cleaner. After cleaning, use a stainless steel polish. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.

OVEN LIGHT BULB



1. Bulb holder
2. Bulb
3. Glass cover

Note

The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip. Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 25-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.



Note

- A 25-watt appliance bulb is smaller than a standard 25-watt household bulb.
- Install and tighten the cover clockwise.
- Reconnect electrical power to the oven.
- For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.

TROUBLESHOOTING

Food does not take or roast properly	
Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.
Food does not broil properly	
Shelf position is incorrect or the shelf is not level.	See the Using the oven section.
Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Using the oven section.
Improper shelf position being used.	See the Broiling Guide.
Food being cooked in a hot pan.	Use the tray and grid that came with your oven. Make sure it is cool.
Cookware not suited for broiling.	Use the tray and grid that came with your oven.
In some areas the power (voltage) may be low.	1) Preheat the broil element for 10 minutes.
	2) Broil for the longest period of time recommended in the Broiling Guide.
Clock and timer do not work	
A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
Oven controls improperly set.	See the Using the clock and timer section.
Oven light does not work	
Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace the bulb.
Oven temperature too hot or too cool.	
Oven thermostat needs adjustment.	Call for service.
Oven will not work.	

Oven controls improperly set.	See the Using the oven section.
"Cracking" or "popping" sound	
This is the sound of metal heating and cooling during the cooking.	This is normal.
Display goes blank.	
A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The clock is in the black-out made.	Call for service
Power outage.	
Power outage or surge.	Reset.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent.	
This is normal in a new oven and will disappear in time.	This is temporary.
Strong odor	
An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	This is temporary. The new oven should burning two hours under high temperature.
Fan noise	
A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts.

ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT) ,
 ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT) ,
 ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT) ,
 ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
 ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT),
 ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Product is certified.

At the end of the product life you need to contact an authorized service center for routine maintenance of the product and determine its suitability for further use. Of preventive maintenance products and diagnostics are performed by authorized service centers for a fee.

The manufacturer does not recommend use of this product after the end of shelf life without his maintenance at an authorized service center, as in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

An authorized representative of the manufacturer in Ukraine: LLK "Our service", 04060, Shchuseva Street, Building 44, tel.: 0444670859

ЗМІСТ

Характеристики печі	17
Технічні дані	17
Важливі правила техніки безпеки	17
Інструкції з встановлення.....	19
Безпека.....	19
Встановлення	19
Вимоги до електромережі.....	20
Електричне з'єднання	20
Використання печі.....	20
Структура духовки серії 12 функцій.....	20
Структура печі. Серія з ручкою регулятором та великим екраном.....	23
Використання.....	26
Позиції грилю	27
Керівництво з підсмажування	27
Догляд та очищення печі.....	28
Видалення залишків скотчу	28
Двері печі	29
Нагрівачі елементи.....	30
Лоток та Решітка.....	30
Контрольна панель.....	30
Скляна поверхня	30
Поверхня з нержавіючої сталі	30
Лампочка печі	30
Вирішення проблем	31

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧІ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Розміри печі	597*597*540мм	Розміри приладу	560*587*550мм
Об'єм печі	57л	Розмір упаковки	660*660*660мм
Вага нетто	37.5кг	Вага Брутто	42.5кг
Енергетичний клас	А		
Лампочка	1 шт, 25Вт		

Джерело живлення	220-240В змінного струму (VAC), 50Гц	Потужність	240В змінного струму (VAC), 3400Вт 220В змінного струму (VAC), 2900Вт (кільце верхнього нагрівального елементу 240В змінного струму (VAC), 2500Вт 220В змінного струму (VAC), 2100Вт)
------------------	--------------------------------------	------------	--

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага

- Для вашої ж безпеки, виконання інструкцій по цьому посібнику мінімізує ризик загоряння, удару електричним током та нанесенню особистої шкоди.
- Уважно прочитайте та виконуйте наступну інформацію з безпеки.
- Збережіть цю інструкцію з експлуатації.

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ

При використанні електричних приладів, повинні бути дотримані наступні правила безпеки:

- Використовуйте прилад тільки за призначенням, як описується в цьому посібнику.
- Переконайтеся що прилад встановлений та заземлений правильно, кваліфікованим техніком згідно вказівок цієї інструкції з експлуатації.
- Не намагайтеся знімати та замінити будь-які частини приладу, за виключенням, якщо це рекомендовано цією інструкцією.
- В інструкції показано розташування вимикача або запобіжника. Скористайтесь вказівками.
- Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування печі, відключіть джерело живлення на розподільній панелі, шляхом видалення запобіжника або відключення автоматичного вимикача.
- Не дозволяйте нікому вилазити, стояти або висіти на дверях, це може призвести до пошкодження печі або серйозних травм.
- Переконайтеся, що піч надійно встановлена в шафі, яка міцно прикріплена до стіни.
- Ніколи не залишайте двері печі відкритими, коли піч не під наглядом.
- Завжди тримайте легкозаймисті шпалери або штори на безпечній відстані від вашої духовки.

- Завжди тримайте кухонні рушники, рукавички для гарячого посуду та постільну білизну на безпечній відстані від вашої духовки.
- Завжди тримайте дерев'яний та пластиковий посуд, а також консерви на безпечній відстані від вашої духовки.
- Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
- Предмети, що представляють інтерес для дітей, не повинні зберігатися в шафах над піччю, діти можуть залізти на піч, щоб дістати ці предмети та можуть одержати серйозні пошкодження.
- Ніколи не одягайте вільний одяг під час використання приладу. Будьте обережні, коли дістаєте предмети, що зберігаються в шафах над піччю. Горючі матеріали можуть загорітися, якщо доторкнуться до гарячих поверхонь або нагрівальних елементів. Це може призвести до серйозних опіків.
- Використовуйте тільки сухі рукавички для гарячого посуду, використання вологих рукавичок на гарячих поверхнях може призвести до опіків від пари. Не дозволяйте рукавичкам доторкатися до гарячих нагрівальних елементів. Не використовуйте рушник або інші громіздкі тканини.
- Для вашої безпеки, ніколи не використовуйте ваш прилад для обігріву або обігріву приміщення.
- Підтримуйте чистоту. Ніколи не залишайте посуд з краплями жиру біля вашої печі.
- Не використовуйте воду для гасіння пожеж, яка утворилася через жир. Ніколи не підбирайте гарячу каструлю. Вимкніть прилад за допомогою ручки контролю.
- Повністю загасити полум'я в печі можливо закривши дверцята духовки й вимкнувши її, або за допомогою багатофункціонального сухого хімікату або вогнегаснику пінного типу.
- Не зберігайте та не використовуйте горючі матеріали, бензин або інші горючі пари та рідини в безпосередній близькості від цього або будь-який іншого приладу.
- Тримайтеся подалі від печі, коли відкриваєте дверцята духовки. Гаряче повітря або пара, яка виходить може викликати опіки рук, обличчя або очей.
- Не нагрівайте їжу в закритих контейнерах. Тиск може накопичуватися і контейнер може вибухнути, що призведе до травми.
- Утримуйте піч без вентиляційних перешкод.
- Слідкуйте, щоб піч була чистою від жиру та його накопичування.
- Помістіть полицю від печі в потрібне вам положення, поки вона холодна. Якщо вам потрібно витягти гарячу

полицю, не торкайтеся до нагрівальних елементів.

- При використанні рукавів для приготування їжі в духовці, дотримуйтеся інструкцій виробника.
- Не торкайтеся до нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні духовки. Ці поверхні можуть бути досить гарячими, навіть якщо вони темного кольору. Під час та після використання, уникайте контакту тканин або легкозаймистих матеріалів з внутрішньою частиною печі; в першу чергу дайте пристрою охолонути.
- Потенційно гарячі поверхні печі включають вентиляційні отвори, поверхні поблизу отворів, щілини навколо дверцят духовки, край вікна та металеві деталі над дверима.
- Пам'ятайте: внутрішня поверхня печі може бути гарячою, коли двері відкриті.
- Витягуючи полицю духовки, скористайтеся дуже зручним замком «stop-lock» для підйому важких продуктів. Це також запобігає отриманню опіків від дотику до гарячої поверхні дверей або стінок печі.
- Не використовуйте піч для сушіння газет. Якщо їх перегріти, вони можуть загорітися.
- Не використовуйте піч як сховище. Продукти що зберігаються в печі можуть спалахнути.
- Не залишайте паперові вироби, посуд або їжу в печі, коли вони не використовуються.
- Після підсмажування, завжди виймайте деко для підсмажування з духовки і очистіть його. Залишки жиру на деці можуть загорітися в наступний раз, коли ви будете використовувати каструлю.
- Протирайте тільки деталі, перераховані в керівництві користувача.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу для днища печі, за винятком випадків, запропонованих в цьому посібнику. Ризиковано неправильне встановлення алюмінієвої фольги.
- Дбайливо готуйте м'ясо та птицю - м'ясо, при внутрішній температурі принаймні 75 ° C (160 ° F), та птиці, принаймні 85 ° C (180 ° F). Готування при цих температурах зазвичай захищає від харчових захворювань.

Попередження

- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо тільки вони не знаходяться під контролем чи за вказівками використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку.
- Під час використання, прилад нагрівається. Слід прояв-

ляти обережність, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині духовки.

- Переконайтеся, що прилад вимкнений перед заміною лампи, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Доступні частини можуть нагріватися, під час використання, маленьких дітей слід тримати подалі.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очищуючі засоби або гострі металеві шкребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може привести до вибуху скла.
- Не дозволяється користуватися пароочистником.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.
- Духовка повинна бути вимкнена перед зняттям захисту, після очищення, захист повинен бути замінений відповідно до інструкцій.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, сервісним агентом або кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.

ІНСТРУКЦІЇ З ВСТАНОВЛЕННЯ

БЕЗПЕКА

Увага

Установка і обслуговування повинні виконуватися кваліфікованими фахівцями.

Важливо

Збережіть для використання місцевим інспектором.

Попередження

Не видаляйте розпірки (якщо вони є) на бокових стінках або на задній стінці, яка вбудована в піч. Ці розпірки центрують піч в спеціально відведеному місці. Піч повинна бути правильно виставлена, щоб запобігти надмірному накопиченню тепла, що може привести до пошкодження або вогню.

Примітка

Основа повинна підтримувати 80кг.

Важливі зауваження до установника

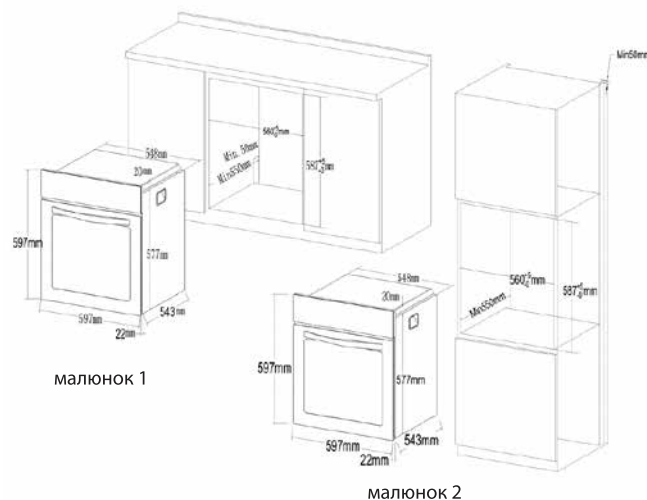
- Читати всі інструкції по установах перед встановленням печі.
- Видаліть всі пакувальні матеріали з печі та її відсіків до підключення електроживлення до печі.

- Дотримуватися усіх норм та правил.
- Обов'язково збережіть цю інструкцію для подальшого звернення до неї.
- Дверцята духовки можна зняти для полегшення установки.
- Ця піч не призначена для встановлення кількох моделей, одна на одну, в висоту та в бік.

Увага

- Переконайтеся, що ваша піч встановлена і заземлена належним чином, кваліфікованим спеціалістом.
- Піч повинна бути заземлена відповідно до місцевих норм.
- Попередження: спирання або сидіння на дверях цієї печі може призвести до серйозних травм, а також може призвести до пошкодження печі.
- Ніколи не використовуйте піч для розігріву або обігріву приміщення. Тривале використання печі без достатньої вентиляції може бути небезпечно.
- Увага: електроживлення печі повинне бути вимкнене під час її підключення. Невиконання цієї вимоги може призвести до серйозних травм або смерті.

ВСТАНОВЛЕННЯ



малюнок 1

малюнок 2

- Перевірте з'єднання з джерелом живлення. Перевірте і переконайтеся що струм з цього джерела живлення є 16A. Спеціальна коробка повинна бути надана та підключена кваліфікованим фахівцем.

- Ви можете вимкнути живлення з печі після установки при технічному обслуговуванні. Відключити можна за наявності доступного штекера або шляхом включення вимикача в фіксованій проводці (відповідно до правил підключення).
- Столярні вироби: Див. малюнок 1 або 2 де наведені розміри вашої печі, та простір, необхідний для установки печі. Підтримуюча поверхня печі повинна бути з міцної фанери або подібного матеріалу, поверхня повинна бути горизонтальною, в усіх напрямках.
- Для того щоб забезпечити достатню вентиляцію, задня панель шафи повинна бути знята. Там має бути отвір не менше 50 мм між задньою стінкою печі та шафою.

Увага

- Якщо піч комбінується з різними кухонними плитами, потрібно дотримуватися правил, які передбачені керівництвом по кухонних плитах.
- Для правильного функціонування печі, тип шафи повинен бути правильним.
- Кабінет зовнішнього шпону повинен бути зібраний за допомогою клею, який може витримувати температуру до 120 °C.
- У відповідності з правилами безпеки, після установки печі, вона не повинна торкатися до електричних частин.

ВИМОГИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Ці пристрої повинні бути забезпечені відповідною напругою і частотою (AC220-240В, 50Гц), та підключені до індивідуального, правильно заземленого відгалуженого ланцюга, захищеного автоматичним вимикачем. (Напруга вказана на наклейці, яка розташована на корпусі печі.)

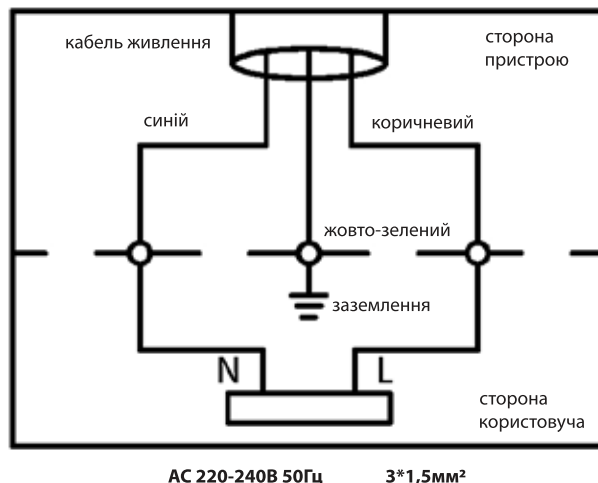
УВАГА! Небезпека ураження електричним струмом!

- На цьому приладі потрібно електричне заземлення.
- Не підключати до електричної мережі, поки прилад не буде заземлений.
- Відключити живлення в розподільній коробці. Перед виконанням електричних з'єднань.
- Даний прилад повинен бути підключений до заземленої металевої, постійної системи проводки, або роз'єм заземлення повинен бути підключений до клеми заземлення або провідника.
- Шнур живлення не повинен контактувати з металічним

листом електричної духовки. При їх доторканні одне до одного, може пошкодитися шар ізоляції лінії живлення.

- Не використовуйте лінію подачі газу для заземлення приладу.

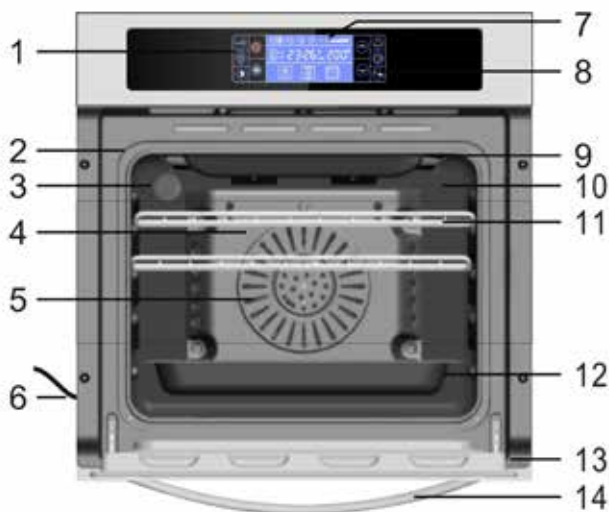
ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ



ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

СТРУКТУРА ДУХОВКИ СЕРІЇ 12 ФУНКЦІЙ

1. Контрольна панель
2. Прокладка
3. Лампочка печі
4. Елемент конвекційного нагріву
5. Елемент конвекційного вентилятору
6. Шнур живлення
7. Дисплей
8. Сенсорна панель
9. Внутрішній верхній нагрівальний елемент
10. Зовнішній верхній нагрівальний елемент
11. Решітка
12. Лоток
13. Дверний елемент
14. Ручки дверей печі



ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ СЕРІЇ 12 ФУНКЦІЙ



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧІ:

Цей спосіб приготування використовує круговий елемент, в той час як тепло розподіляється за допомогою вентилятора. Це призводить до більш швидкого і більш економічного процесу приготування. Вентилятор печі дозволяє готувати їжу одночасно на різних полицях, запобігає передачі запаху та смаку з однієї тарілки на іншу.



КОНВЕКЦІЯ (верхній та нижній елемент):

Цей спосіб приготування забезпечує традиційне приготування їжі, за допомогою тепла від верхнього і нижнього елементів. Ця функція підходить для смаження та випічки тільки на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ:

Цей спосіб приготування забезпечує традиційне приготування їжі, за допомогою тепла від верхнього і нижнього елементів у поєднанні з вентилятором. Ця функція підходить для смаження та випічки.



ВЕРХНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Використовується лише верхній елемент. Цей режим підходить для приготування суфле, овочевих запіканок, для створення підсмаженої скоринки.



РЕЖИМ НАПІВГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує внутрішні розділи верхнього елемента, який направляє тепло вниз на їжу. Ця функція підходить для приготування бекону, тостів, м'яса й т.д.



РЕЖИМ НАПІВГРИЛЬ ТА ВЕНТИЛЯТОР:

Цей спосіб приготування використовує внутрішні відділи верхнього елемента в поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Ця функція підходить для приготування бекону, тостів, м'яса й т.д.



РЕЖИМ ГРИЛЮ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент, який направляє тепло вниз на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, для готової їжі.



ВЕНТИЛЯТОР ТА ГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Ця функція підходить для швидкого підсмажування, де потрібне "ущільнення", в таких стравах як стейки, гамбургери, деякі овочі і т.д.



НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Цей спосіб приготування використовує нижній елемент, який направляє тепло вгору на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, необхідне для нижньої частини.



ВЕНТИЛЯТОР ТА НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Цей спосіб приготування використовує нижній елемент в поєднанні з вентилятором, який направляє тепло вгору на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, необхідне для нижньої частини.



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧІ ТА ГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент та круговий елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Вентилятор печі дозволяє готувати їжу одночасно на різних полицях. Ця функція підходить для швидкого підсмажування.



РЕЖИМ РОЗМОРОЖУВАННЯ:

Вентилятор працює без тепла, за рахунок чого розморожування заморожених продуктів проходить повільно. Час, необхідний для розморожування їжі буде залежати від температури в приміщенні, кількості та типу їжі. Завжди перевіряйте інструкції на упаковці заморожених харчових продуктів.

УПРАВЛІННЯ ДУХОВКИ СЕРІЇ 12 ФУНКЦІЙ

Встановлення часу:

Натисніть на 3 секунди, дисплей покаже час, натисніть або для регулювання часу, натискайте безперервно по 3 секунди, час буде збільшуватись або зменшуватись (0-23). Після 3 секунд почнуть блимати значення хвилин, натисніть або для їх регулювання, натискайте безперервно на 3 секунди, значення хвилин буде збільшуватись або зменшуватись (00-59). Якщо перерва між натисненнями кнопок або буде більша за 3 секунди, час буде підтверджений та встановлений автоматично й значення часу перестане блимати.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Налаштування функцій:

виберіть , потім натисніть або (або або на 3 секунди для швидкого вибору), вибирайте



або проти годинникової стрілки



Коли функція вибрана, зображення цієї функції блимає, в той же час в зоні показу температури, показано значення температури, змінити це значення можливо натискаючи або (або натискаючи або на 3 секунди для швидкого вибору). Температура може бути встановлена в проміжку від 40°C до 250°C. Доторкніться до , розпочнеться нагрів. При наступному дотику до , ця функція вимкнеться.

Примітка

Функції підсмажування та відстрочки підсмажування, можуть бути встановлені тільки після вибору режиму «stall»

Встановлення часу приготування:

Натисніть один раз, з'явиться «h», іконка та значення часу почне блимати. Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. Тепер введіть час для підсмажування, почнеться відлік часу. Для відображення сигналу зворотного відліку, на даний момент, натисніть один раз, щоб побачити відлік часу. Коли час минув, піч автоматично вимкнеться. Якщо вона встановлена на 01:20, це означає, що вона вимкнеться через 1 годину та 20 хвилин.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Встановлення відстрочки часу приготування:

Після встановлення часу приготування, знову натисніть зараз ви ввійшли в налаштування часу приготування, тепер натисніть двічі для встановлення часу закінчення приготування, з'явиться іконка . Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. Після встановлення часу закінчення приготування, з'явиться час відстрочки. У зв'язку з тим, що відображення сигналу зворотного відліку, є пріоритетним, в порівнянні з налаштуваннями часового сигналу, буде показано сигнал зворотного відліку. Потім буде показано таймер або час відстрочки.

Коли час відстрочки вичерпано на половину, зникне іконка з'явиться й таймер зворотного відліку приготування. Коли режим встановлено, почне працювати піч та таймер функції приготування.

Спосіб розрахунку встановлення часу показано нижче:

Start time (Час початку приготування) = Stop time (Кінцевий час приготування) – Set time (Час на приготування)

Наприклад: зараз 7:00, час на приготування 1:20, час закінчення приготування 11:20, мається на увазі, що піч буде працювати на протязі 1 години та 20 хвилин з 10:00 до 11:20.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Налаштування сигналу:

Доторкніться до  з'явиться "h",  та значення часу почне блимати. Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. В цей момент автоматично почнеться зворотній відлік сигналу, поки не висвітлиться "0:00", сигнал прозвучить 10 разів.

Примітки

Коли сигнал використовується як таймер, таймер не буде впливати на інші функції, коли вони працюють чи зупинені. При встановленні сигналу, знову натисніть  1 раз, це означає вихід з функції сигналу.

Кнопка блокування:

Доторкніться до , з'явиться , всі клавіші стануть не активними. Доторкніться знову до  на 3 секунди, щоб розблокувати.

Кнопки або .

Ці кнопки використовуються для регулювання годин, хвилин та температури.

Кнопка .

Натисніть  один раз, в духовці увімкнеться світло, натисніть  знову, світло вимкнеться.

Перевстановлення °C/°F:

Натисніть  та  одночасно для вибору °C або °F

Кнопка .

натисніть  для регулювання освітлення дисплею.

Кнопка .

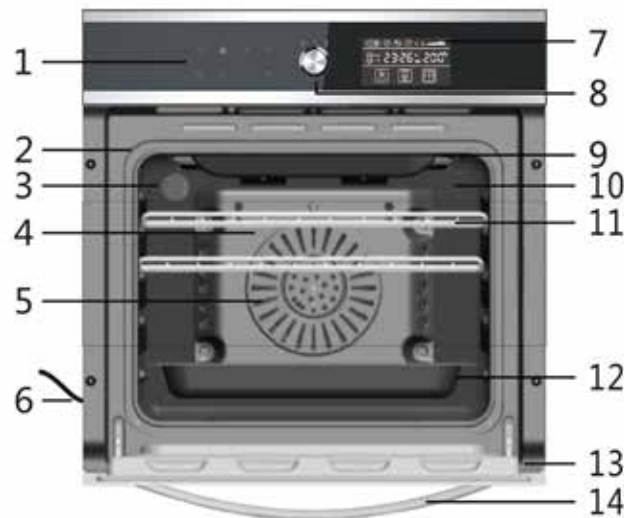
натисніть  для регулювання гучності сигналу.

Примітка

Сигнал E1 – означає, що датчик температури порушено або відбулася його відмова в наслідок короткого замикання

СТРУКТУРА ПЕЧІ . СЕРІЯ З РУЧКОЮ РЕГУЛЯТОРОМ ТА ВЕЛИКИМ ЕКРАНОМ

1. Сенсорний екран
2. Прокладка
3. Лампочка печі
4. Елемент конвекційного нагріву
5. Елемент конвекційного вентилятору
6. Шнур живлення
7. Дисплей
8. Ручка регулятор
9. Внутрішній верхній нагрівальний елемент
10. Зовнішній верхній нагрівальний елемент
11. Решітка
12. Лоток
13. Дверний елемент
14. Ручки дверей печі



ФУНКЦІЇ ПЕЧІ. СЕРІЯ З РУЧКОЮ РЕГУЛЯТОРОМ ТА ВЕЛИКИМ ЕКРАНОМ



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧІ:

Цей спосіб приготування використовує круговий елемент, в той час як тепло розподіляється за допомогою вентилятора. Це призводить до більш швидкого і більш економічного процесу приготування. Вентилятор печі дозволяє готувати їжу одночасно на різних полицях, запобігає передачі запахів та смаків з однієї тарілки на іншу.



КОНВЕКЦІЯ (верхній та нижній елемент):

Цей спосіб приготування забезпечує традиційне приготування їжі, за допомогою тепла від верхнього і нижнього елементів. Ця функція підходить для смаження і випічки тільки на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ З ВЕНТИЛЯТОРОМ:

Цей спосіб приготування забезпечує традиційне приготування їжі, за допомогою тепла від верхнього і нижнього елементів у поєднанні з вентилятором. Ця функція підходить для смаження і випічки.



ВЕРХНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Використовується лише верхній елемент. Цей режим підходить для приготування суфле, овочевих запіканок, для створення підсмаженої скоринки.



РЕЖИМ НАПІВГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує внутрішні розділи верхнього елемента, який направляє тепло вниз на їжу. Ця функція підходить для приготування бекону, тостів, м'яса й т.д.



РЕЖИМ НАПІВГРИЛЬ ТА ВЕНТИЛЯТОР:

Цей спосіб приготування використовує внутрішні відділи

верхнього елемента в поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Ця функція підходить для приготування бекону, тостів, м'яса й т.д.



РЕЖИМ ГРИЛЮ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент, який направляє тепло вниз на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, необхідні для їжі, що приготовлена.



ВЕНТИЛЯТОР ТА ГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Ця функція підходить швидкого підсмажування, де потрібне "ущільнення", в таких стравах як стейки, гамбургери, деякі овочі і т.д.



НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Цей спосіб приготування використовує нижній елемент, який направляє тепло вгору на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, необхідне для нижньої частини.



ВЕНТИЛЯТОР ТА НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ:

Цей спосіб приготування використовує нижній елемент в поєднанні з вентилятором, який направляє тепло вгору на їжу. Ідеально, як додаткове приготування, необхідне для нижньої частини.



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧІ ТА ГРИЛЬ:

Цей спосіб приготування використовує верхній елемент та круговий елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Вентилятор печі дозволяє готувати їжу одночасно на різних полицях. Ця функція підходить для швидкого підсмажування.



РЕЖИМ РОЗМОРОЗКИ:

Вентилятор працює без тепла за рахунок чого розморожуван-

ня заморожених продуктів проходить повільно. Час, необхідний для розморожування їжі буде залежати від температури в приміщенні, кількості та типу їжі. Завжди перевіряйте інструкції на упаковці заморожених харчових продуктів.

УПРАВЛІННЯ ПЕЧІ. СЕРІЯ З РУЧКОЮ РЕГУЛЯТОРОМ ТА ВЕЛИКИМ ЕКРАНОМ

Встановлення часу:

Натисніть кнопку  на 3 секунди, та увійдіть в налаштування часу, поверніть ручку регулятор за часовою стрілкою або проти часової стрілки для встановлення часу (0-23). Через 3 секунди, увійдіть в режим налаштування хвилин, поверніть ручку регулятор за часовою стрілкою або проти часової стрілки для встановлення часу (0-59). Якщо на протязі 3 секунд, час перестане блимати – налаштування встановлені.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Налаштування функцій:

Натисніть , якщо повернути ручку регулятор за часовою стрілкою, ви зможете вибрати наступні функції



якщо повернути ручку регулятор проти часової стрілки, ви зможете вибрати функції



Після вибору функції натисніть  для початку розігріву, та якщо ви натиснете кнопку  знову, нагрів припиниться.

Примітка

Функції підсмажування та відстрочка підсмажування, можуть бути встановлені тільки після вибору режиму «stall».

Встановлення часу приготування:

Натисніть  один раз, з'явиться «h», іконка  та значення часу почне блимати. Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. В цей же момент натисніть , введіть час підсмажування й буде показаний таймер зворотного відліку. Для відображення сигналу зворотного відліку, на даний момент, натисніть  один раз, щоб побачити відлік часу. Коли час минув, духовка автоматично відключається. Якщо вона встановлена на 01:20, це означає, що вона ви-

мкнеться через 1 годину та 20 хвилин.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Встановлення відстрочки часу приготування:

Після встановлення часу приготування, знову натисніть  тепер натисніть двічі  для встановлення часу закінчення приготування, з'явиться іконка . Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. Після встановлення часу закінчення приготування, з'явиться час відстрочки. У зв'язку з тим, що відображення сигналу зворотного відліку, є пріоритетним, в порівнянні з налаштуваннями часового сигналу, буде показано сигнал зворотного відліку. Потім буде показано таймер або час відстрочки.

Коли час відстрочки вичерпано на половину, зникне іконка  з'явиться  й таймер зворотного відліку приготування. Коли режим встановлено, почне працювати піч та таймер функції приготування.

Спосіб розрахунку встановлення часу показано нижче:

Start time (Час початку приготування) = Stop time (Кінцевий час приготування) – Set time (Час на приготування)

Наприклад: зараз 7:00, час на приготування 1:20, час закінчення приготування 11:20, мається на увазі, що піч буде працювати на протязі 1 години та 20 хвилин з 10:00 до 11:20.

Примітка

Коли йде налаштування часу, функції вибраного часу та відстрочки скидаються.

Налаштування температури:

Натисніть в області температури, на дисплеї з'являться формальні дані, для встановлення температури поверніть ручку регулятор за часовою стрілкою або проти часової стрілки, та встановіть необхідну вам температуру в проміжку від 40°C до 250°F. Натисніть кнопку  на 3 секунди, та виберіть °C або °F.

Налаштування сигналу:

Натисніть  з'явиться "h",  та значення часу почне блимати. Налаштування таке саме як в інструкції для встановлення часу. В цей момент автоматично почнеться зворотній відлік сигналу, поки не вісвітиться "0:00", сигнал прозвучить 10 разів.

Примітки

Коли сигнал використовується як таймер, таймер не буде

впливати на інші функції, коли вони працюють та коли вони зупинені.

При встановленні сигналу, знову натисніть  1 раз, це означає вихід з функції сигналу.

Кнопка блокування:

Доторкніться до , з'явиться , всі клавіші стануть не активними. Доторкніться знову до  на 3 секунди, щоб розблокувати.

Кнопка :

Натисніть  один раз, в духовці увімкнеться світло, натисніть  знову, світло вимкнеться.

Кнопка :

натисніть  для регулювання гучності сигналу.

Примітка

сигнал E1 – означає, що датчик температури порушено або відбулася його відмова в наслідок короткого замикання.

ВИКОРИСТАННЯ

Для запобігання можливості загоряння, ставте полиці в бажане положення до того як ввімкнути піч (дивіться таблицю позицій для грилю нижче).

Правильно встановіть полиці за допомогою вказівок:

1. Щоб витягнути полку, потягніть її на себе, підніміть передню частину та витягніть її.
2. Щоб замінити полицю, помістіть кінець полиці на підставку, підійміть передню частину та натисніть на полицю.

Ковзкий інтер'єр:



Не ковзкий інтер'єр:



Примітка

Дивіться розділ функції печі

Налаштування печі для випічки або смаження

1. Виберіть функцію підсмажування..
2. Встановіть необхідну температуру, яку потребує ваша страва для її приготування.
3. Поверніть ручку таймера, відкорегуйте потрібний час, який необхідний для підсмажування, або поверніть до упору проти годинникової стрілки (приблизно на 30 °), таким чином, ви просто ввімкнете духовку, але не функцію таймеру. Якщо це електронний таймер, будь ласка, використовуйте відповідний електронний таймер для установки часу.
4. Переконайтеся, що ви готуєте їжу щонайменше, на протязі мінімального рекомендованого часу приготування. При необхідності продовжіть час.
5. Після приготування, поверніть перемикач функцій та термостат перемикача в положення ВИКЛ.

Примітка

- Світло в печі вмикається автоматично.
- Для охолодження внутрішніх частин після приготування їжі або випічки, вентилятор ввімкнеться та вимкнеться автоматично.

ПОЗИЦІЇ ГРИЛЮ

Тип їжі	Позиція 30°
заморожені пироги	В або С (на лист)
бісквіти	В
Торти з кремом	В
Відновлення, кекси	В або С
Тістечка, печиво	В або С
Печиво, кекси	В або С
Шарові пироги, пироги	В або С
каструлі	В або С



Не ковзкий інтер'єр

Ковзкий інтер'єр

Примітка

Дивіться розділ функції печі

Розігрів та розміщення дека

Розігрійте духовку, якщо це потрібно за рецептом. Для розігріву, встановіть потрібну температуру печі. Розігрів потрібен для найкращого результату при випічці тістечок, печива, кондитерських виробів та хліба. Час розігріву як правило, 10 хвилин.

Результати випічки будуть кращі, якщо дека в печі відцентрована і якомога точніше. Дека не повинні торкатися одне до одного та до стінок печі. Якщо вам потрібно використовувати дві полиці, встановлюйте каструлі так, щоб вони не знаходилися безпосередньо одна над одною (в шахматному порядку).

Налаштування печі для підсмажування

- Помістіть лоток з м'ясом або рибою на решітку.
- Дивіться позицію полиці для підсмажування в керівництві (див. нижче).
- Встановіть програму, відповідну температуру та час.
- Піч почне підсмажування автоматично.

КЕРІВНИЦТВО З ПІДСМАЖУВАННЯ

Їжа	К-кість або товщина	Позиція полиці	Перша сторона печі	Друга сторона печі	коментарі
Яловичина					
Добре просмажена	0.45 кг (4 шматки), 10 до 20 мм товщиною	С	10	7	Розташуйте рівномірно. До 8 шматочків за раз.
Стейки з яловичини					
Напів просмажена	25 мм товщиною 0.45 to 0.7 кг	С	6	5	Стейки менше 25 мм товщиною, готувати до підрум'янювання. Рекомендується пательня. Потрібні розрізи для виходу жиру.
Середньо просмажена		С	8	6	
Добре просмажена		С	12	11	
Напів просмажена	30 мм товщиною	С	10	7-8	
Середньо просмажена		С	15	14-16	
Добре просмажена	50 до 60 мм товщиною	С	25	20-25	
Курка					
	1 ціла 0.8 до 1 кг, поділена вподовж	А	35	10-15	При приготуванні порізаної курки час скорочується від 5 до 10 хвилин. Змастіть кожен сторону розтопленим вершковим маслом. Спочатку кладіть курку шкірою вниз.
М'ясо омару					

	2-4 шт, кожен по 150-220 г	B	13-16	Не пере- вертати	Зніміть панцир, протріть маслом перед під- смажуванням та на половині підсмажування
Філе риби					
	6 до12 мм товщиною	C	5	5	Поводьтеся обережно. Змаж- те лимонним маслом перед та впродовж при- готування. Попе- редньо прогрійте для гарного прожарювання.
Шинка шматочками (напівфабрикат)					
	25 мм тов- щиною	B	8	8	Час приготуван- ня від 5 до 10 хв на один шматок, близько 1.5 дюй- ми товщиною
Свинні відбивні, добре просмажені					
близько 0.5кг	2 (12 мм товщи- ною)	C	10	10	Потрібні розрізи для виходу жиру
	2 (25 мм товщи- ною),	B	13	13	
Баранина					
Напів просма- жена	2 (25 мм товщи- ною),	C	10	9	Потрібні розрізи для виходу жиру
Середньо просма- жена	близько 280 до 335г	C	12	10	
Добре просма- жена		C	14	12	
	2 (35 мм товщи- ною), близько 0.5кг	B	16	12-14	

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Переконайтеся що плита вимкнена з мережі живлення та всі поверхні холодні перед очищенням печі.

ВИДАЛЕННЯ ЗАЛИШКІВ СКОТЧУ

Щоб гарантувати відсутність пошкоджень приладу, самий безпечний спосіб видалення клею, який залишився від пакувальної стрічки на новій техніці, це застосування побутового рідкого засобу для миття посуду, мінеральне масло або рослинна олія.

Протріть, а потім ретельно відполіруйте до чистоти, захисну поверхню. Не тріть і не очищайте прокладку дверей, тому що прокладка схильна до стирання.

Якщо ви виявили що прокладка дверей має потертості, замініть її.

Внутрішнє очищення печі:

Використовуйте мило та воду, щоб очистити обидві сторони печі та нижню частину духовки.

Зніміть кришку вентиляції та очистіть її з використанням води та мила або миючого засобу для очищення.



Зніміть кришку вентиляції відкрутивши гвинти



Витріть поверхню м'якою тканиною



Зніміть полицю для легкого очищення



Зніміть каталітичну прокладку та замініть її на запасну

ДВЕРІ ПЕЧІ

1. Знімання дверей печі: спочатку повністю відкрийте двері духовки, повністю відкрийте пряжку петлі, яка знаходиться внизу дверей, потім зачиніть двері, щоб зафіксувати петлі, візьміть за рукоятки по обидві сторони й зніміть двері.

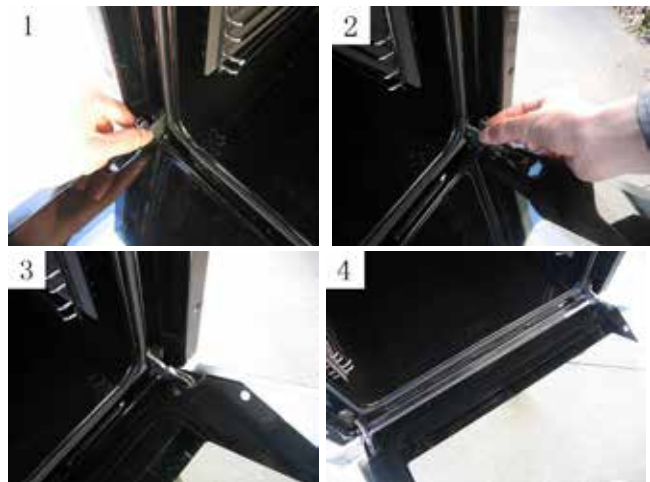
2. Встановлення дверей печі: це послідовність протилежна зніманню дверей; візьміть за рукоятки по обидві сторони й

зафіксуйте петлі в отворах духовки, потім повністю відкрийте двері та зафіксуйте пряжки петель.

Примітка

Знімайте та встановлюйте дверцята духовки відповідно до інструкції, щоб уникнути проблем або нанесення травм.

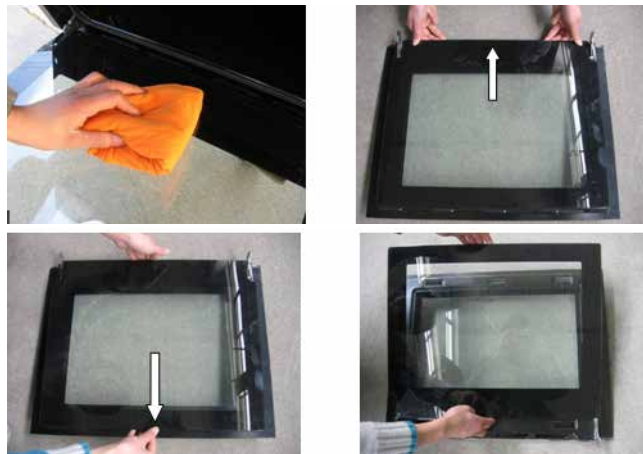
Знімайте та встановлюйте двері у відповідності з наступними послідовними зображеннями:



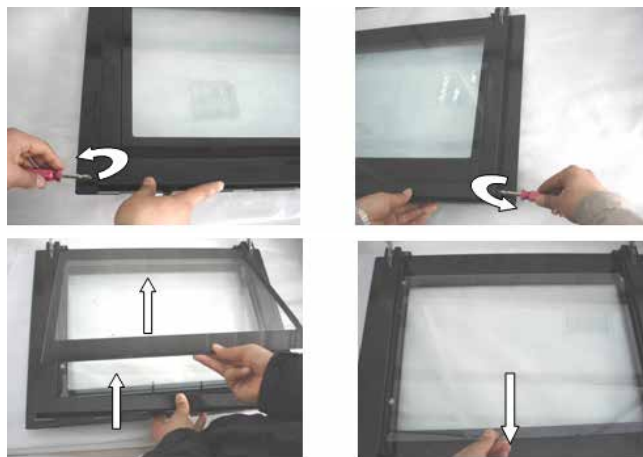
Зовнішнє очищення печі:

- Використовуйте мило і воду, ретельно протріть зверху, з боків та спереду дверцят духовки. Добре промийте. Мило і воду також можливо використовувати для чищення скла на зовнішній стороні дверей. Не допускайте попадання води в вентиляційні отвори.
- Попадання маринаду, фруктового соку, томатного соусу та інших речовин, що містять кислоти, може привести до знебарвлення поверхні. Поверхня повинна бути очищена негайно. Поверхню потрібно очистити та промити, коли вона охолоне.
- Не використовуйте очисники, чистячі порошки або абразивні засоби на зовнішній стороні дверей.

Тип1:



Тип 2:



НАГРІВАЮЧІ ЕЛЕМЕНТИ ПЕЧІ

Не чистіть нагрівачі елементи печі. Будь-що, що попаде на нагрівачі елементи буде спалюватися, коли елементи нагріються. Чистіть нижню частину печі в теплою мильною водою.

ЛОТОК ТА РЕШІТКА

Після підсмажування, витягніть лоток з духовки. Зніміть сітку з лотка. Обережно вилийте жир з лотка в належний контейнер.

Очистіть та промийте лоток та сітку в гарячій воді з милом. Якщо їжа підгоріла, посипте сітку м'яким засобом, коли вона ще гаряча, та витріть її мокрим паперовими рушниками або ганчіркою для миття посуду. Замочіть лоток й видаліть згорілий продукт. Не зберігайте забруднений лоток та сітку в духовці.

КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

Витирайте контрольну панель після кожного використання печі. Робіть це за допомогою м'якої та сухої тканини. Не використовуйте абразивні чистячі засоби, сильні рідкі миючі засоби та інші, вони можуть пошкодити контрольну панель.

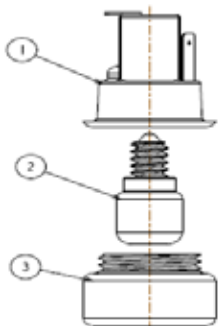
СКЛЯНІ ПОВЕРХНІ

Для очищення зовнішнього скла, використовуйте засіб для миття скла. Промийте й відполіруйте сухою тканиною. Не дозволяйте воді або очиснику збігати вниз всередину дверцят духовки під час чищення.

ПОВЕРХНЯ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ (НА ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Не використовуйте очисники для нержавіючої сталі, вони подряпають поверхню. Використовуйте гарячу, вологу тканину з м'яким миючим засобом для поверхонь з нержавіючої сталі. За допомогою чистої, гарячої та вологої тканини, видаліть залишки мила та протріть насухо чистою тканиною. Якщо залишаються залишки їжі, спробуйте загальний очисник для кухні. Для важкодоступних місць, використовуйте стандартне очищення для нержавіючої сталі. Після очищення, відполіруйте поверхню. Дотримуйтесь інструкцій по очищенню поверхні з нержавіючої сталі.

ЛАМПОЧКА ПЕЧІ



1. Гніздо для лампи
2. Колба лампи
3. Скляна колба

Примітка

Скляна колба (на деяких моделях) повинна зніматися тільки після того як охолоне. Застосування латексних рукавичок надасть кращого зчеплення з поверхнею.

Перед заміною лампи, відключіть електроенергію в духовці на головній панелі запобіжника або автоматичного вимикача. Нехай лампа повністю охолоне, перш ніж знімати її. Для вашої безпеки, не торкайтеся гарячої лампи вологою ганчіркою. Якщо це зробити, лампа лопне.



Видалення:

Поверніть скляну колбу проти годинникової стрілки. Вийміть лампу.

Заміна:

Встановіть нову 25-ватну лампочку. В гніздо для лампи. Затягніть скляну колбу за годинниковою стрілкою.

Примітка

- 25-ватна колба лампи менша, ніж стандартна 25-ватна для побутової лампочки.
- Встановіть і затягніть скляну колбу за годинниковою стрілкою.
- Підключіть електроживлення печі.
- Для покращення освітлення в духовці, очистіть скляну колбу за допомогою вологої тканини. Це потрібно робити, коли духовка повністю охолоне.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Їжа не готується або не повністю підсмажується	
Неправильне налаштування печі	Дивіться пункт Використання
Їжа погано прожарюється	
Неправильно встановлена полиця	Дивіться пункт Використання

Неправильний посуд або посуд неправильного розміру	Дивіться пункт Використання
Неправильне положення полиці	Дивіться пункт Підсмажування
Їжа готується на гарячій поверхні	Використовуйте лоток або решітку вставивши в піч. Переконайтесь, що вона холодна.
Посуд не підходить для підсмажування	Використовуйте лоток або решітку вставивши в піч.
Можливо низький вольтаж	1) Розігрійте за 10 хв до смажіння.
	2) В інструкції по смажінню рекомендується тривалий час для смажіння.
Годинник та таймер не працюють	
Можливо перегорів запобіжник у вашому будинку або спрацював автоматичний запобіжник.	Замініть запобіжник або автоматичний вимикач.
Контроль печі встановлений невірно	Дивіться в встановлення часу та таймеру
Лампочка не працює	
Лампочка відсутня або не працює.	Затягніть або замініть лампочку
Температура печі занадто гаряча або занадто холодна.	
Потрібно відрегулювати термостат печі	Телефонуйте в сервіс.
Піч не буде працювати	
Контроль печі встановлений невірно	Дивіться пункт Використання
Звуки "потріскування" або "хлопки"	
Це звук металу, що нагрівається та охолоджується.	Це нормально
Блимає дисплей	
Можливо перегорів запобіжник у вашому будинку або спрацював автоматичний запобіжник.	Замініть запобіжник або автоматичний вимикач.
Значення часу не світяться	Телефонуйте в сервіс.
Відключення електроенергії	
Витік електроенергії або її перепади	перезапустіть
З вентиляційного отвору виходить горілий або жирний запах	
Це нормально для нової печі, з часом це зникне.	Це тимчасово
Сильний запах	
Запах від ізоляції всередині духовки. Це нормально при першому використанні.	Це тимчасово. Нову духовку слід просмажити на протязі 2 годин при високій температурі.
Шум вентилятора	
Автоматичне вимкнення вентилятору	Це нормально. Вентилятор ввімкнеться після того як достатньо охолоне внутрішня частина

ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT) ,
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT) ,
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT) ,
ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT),
ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Товар сертифіковано.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі. Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева, буд. 44, тел.: 0444670859

СОДЕРЖАНИЕ

Характеристики печи	32
Технические данные	32

Важные правила техники безопасности	32
Инструкции по установке	34
Безопасность	34
Установка	34
Требования к электросети	35
Электрическое соединение	35

Использование печи	35
Структура духовки серии 12 функций	35
Структура печи. Серия с ручкой регулятором и большим экраном	38
Использование	41
Позиции гриля	42
Руководство по жарке	42

Уход и очистка печи	43
Удаление остатков скотча	43
Двери печи	44
Нагревательные элементы	45
Лоток и Решетка	45
Панель	45
Стеклопанель	45
Поверхность из нержавеющей стали	45
Лампочка печи	45

Решение проблем	48
------------------------------	-----------

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры печи	597*597*540мм	Размеры прибора	560*587*550мм
Объем печи	57л	Размер упаковки	660*660*660мм
Вес	37.5кг	Вес брутто	42.5кг
Энергетический класс	A		
Лампочка	1 шт, 25Вт		

Источник питания	220-240В переменного тока (VAC), 50Гц	Мощность	240В переменного тока (VAC), 3400Вт 220В переменного тока (VAC), 2900Вт (кольцо верхнего нагревательного элемента 240В переменного тока (VAC), 2500Вт 220В переменного тока (VAC), 2100Вт)
------------------	---------------------------------------	----------	---

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание

- Для вашей же безопасности, выполнение инструкций по данному руководстве минимизирует риск возгорания, удара электрическим током и нанесения личного вреда.
- Внимательно прочитайте и следуйте следующей информации по безопасности.
- Сохраните эту инструкцию по эксплуатации.

СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, должны быть соблюдены следующие правила безопасности:

- Используйте прибор только по назначению, как описывается в данном руководстве.
- Убедитесь что прибор установлен и заземлен правильно, квалифицированным техником соблюдая этой инструкции по эксплуатации.
- Не пытайтесь снимать и заменять любые части прибора, с исключением, если это рекомендовано этой инструкцией.
- В инструкции показано расположение выключателя или предохранителя. Воспользуйтесь указаниями.
- Перед выполнением любых работ по обслуживанию печи, отключите источник питания на распределительной панели, путем удаления предохранителя или отключения автоматического выключателя.
- Не позволяйте никому вылезать, стоять или висеть на двери, это может привести к повреждению печи или привести к серьезным травмам.
- Убедитесь, что печь надежно установлена в шкаф, который прочно прикреплен к стене.
- Никогда не оставляйте дверь печи открытой, когда печь не под присмотром.
- Держите легковоспламеняющиеся обои или шторы на безопасном расстоянии от вашей духовки.
- Держите кухонные полотенца, перчатки для горячей по-

суды и постельное белье на безопасном расстоянии от вашей духовки.

- Держите деревянную и пластиковую посуду, а также консервы на безопасном расстоянии от вашей духовки.
- Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи.
- Предметы, представляющие интерес для детей, не должны храниться в шкафах над печью, дети могут залезть на печь, чтобы достать эти предметы и могут получить серьезные повреждения.
- Никогда не надевайте свободную одежду при использовании устройства. Будьте осторожны, когда достаёте предметы, хранящиеся в шкафах над печью. Горючие материалы могут загореться, если касаться горячих поверхностей или нагревательных элементов. Это может привести к серьезным ожогам.
- Используйте только сухие перчатки для горячей посуды. Использование влажных перчаток на горячих поверхностях может привести к ожогам от пара. Не позволяйте перчаткам прикасаться к горячим нагревательным элементам. Не используйте полотенце или другие громоздкие ткани.
- Для вашей безопасности, никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева помещения.
- Поддерживайте чистоту. Никогда не оставляйте посуду с каплями жирав печи.
- Не используйте воду для тушения пожаров, образовавшихся из-за жира. Никогда не подбирайте горячую кастрюлю. Выключите прибор с помощью ручки контроля.
- Полностью погасить пламя в печи возможно закрыв дверцу и выключив ее, или с помощью многофункционального сухого химиката или огнетушителя пенного типа.
- Не храните и не используйте горючие материалы, бензин или другие горючие пары и жидкости в непосредственной близости от этого или любого другого прибора.
- Держитесь подальше от печи, когда открываете дверцу. Горячий воздух или пар, который выходит может вызвать ожоги рук, лица или глаз.
- Нельзя нагревать пищу в закрытых контейнерах. Давление может накапливаться и контейнер может взорваться, что приведет к травме.
- Печь должна работать без вентиляционных препятствий.
- Следите, чтобы печь была чистой от жира и его накоплений.
- Поместите полку печи в нужное вам положение, пока она холодная. Если вам нужно извлечь горячую полку, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- При использовании рукавов для приготовления пищи в духовке, следуйте инструкциям производителя.

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренней поверхности духовки. Эти поверхности могут быть достаточно горячими, даже если они темного цвета. Во время и после использования, избегайте контакта тканей или легковоспламеняющихся материалов с внутренней частью печи; в первую очередь дайте устройству остыть.
- Потенциально горячие поверхности печи включают вентиляционные отверстия, поверхности вблизи отверстий, щели дверцы духовки, у окна и металлические детали над дверью.
- Помните: внутренняя поверхность печи может быть горячей, когда дверь открыта.
- Извлекая полку духовки, воспользуйтесь очень удобным замком «stop-lock» для подъема тяжелой продукции, что также предотвращает получение ожогов от прикосновения к горячей поверхности двери или стенок печи.
- Не используйте печь для сушки газет. Если их перегреть, они могут загореться.
- Не используйте печь как хранилище. Продукты хранящихся в печи могут загореться.
- Не оставляйте бумажные изделия, посуду или пищу в печи, когда они не используются.
- После поджаривания, всегда вынимайте противень для поджаривания из духовки и очистите его. Остатки жира на противне могут загореться в следующий раз, когда вы будете использовать кастрюлю.
- Протирайте только детали, перечисленные в руководстве.
- Не используйте алюминиевую фольгу для днища линии печи, за исключением случаев, предложенных в этом пособии. Рискованно неправильное установление алюминиевой фольги.
- Аккуратно готовьте мясо и птицу - мясо, при внутренней температуре менее 75 ° C (160 ° F) и птицу, по крайней мере 85 ° C (180 ° F). Приготовление при этих температурах обычно защищает от пищевых заболеваний.

Предупреждения

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или по указаниям использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- При использовании, прибор нагревается. Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.

- Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Доступные части могут нагреваться во время использования, маленьких детей следует держать подальше.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к взрыву стекла.
- Запрещается пользоваться пароочистителем.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Духовка должна быть выключена перед снятием защиты, после очистки, защита должна быть заменена в соответствии с инструкциями.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ

ВНИМАНИЕ

Установка и обслуживание должны выполняться квалифицированными специалистами.

Важно

Сохраните для использования местным инспектором.

Предупреждение

Не извлекайте распорки (если они есть) на боковых стенках или на задней стенке, которая встроена в печь. Эти распорки центрируют печь в специально отведенном месте. Печь должна быть правильно выставлена, чтобы предотвратить чрезмерное накопления тепла, что может привести к повреждению или воспламенению.

Примечание

Основание должно поддерживать 80кг.

Важные замечания к установщику

- Прочитать инструкции по установке перед установкой встроенной духовки.
- Удалите все упаковочные материалы из печи и ее отсеков перед подключением электропитания к печи.
- Соблюдайте все нормы и правила.
- Обязательно сохраните эту инструкцию, для использования ее в будущем.

- Дверцу духовки можно снять для облегчения установки.
- Эта печь не предназначена для установки нескольких моделей, друг на друга, в высоту и по сторонам.

Внимание

Убедитесь, что ваша печь установлена и заземлена надлежащим образом, квалифицированным специалистом.

Печь должна быть заземлена в соответствии с местными правилами.

Предупреждение: не опирайтесь и не садитесь на двери печи, это может привести к серьезным травмам и к повреждению печи.

Не используйте печь для разогрева или обогрева помещения. Длительное использование печи без достаточной вентиляции может быть опасно.

Внимание: электропитание печи должно быть отключено во время ее подключения. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам или смерти.

УСТАНОВКА

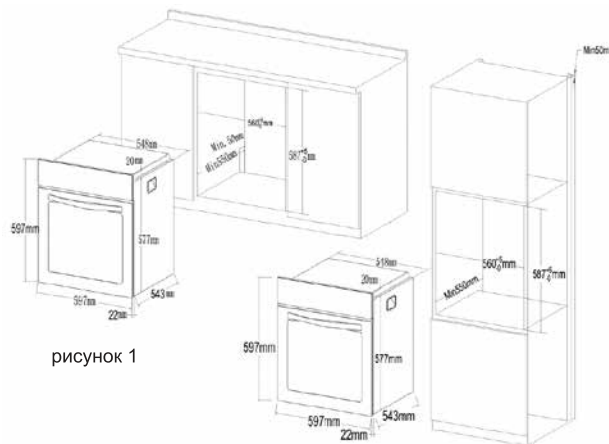


рисунок 1

рисунок 2

- Проверьте подключение к источнику питания. Убедитесь что ток из этого источника питания равен 16А. Специальная коробка должна быть предоставлена и подключена квалифицированным специалистом.
- Вы можете выключить питание печи после установки при техническом обслуживании. Отключить можно при наличии доступного штекера или через выключатель в фиксированной проводке (согласно правилам подключения).

- Столярные изделия: см. рисунок 1 или 2, где приведены размеры вашей печи, и пространство, необходимое для ее установки. Поддерживающая поверхность печи, должна быть из прочной фанеры или подобного материала, поверхность должна быть горизонтальной, во всех направлениях.
- Для того чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, задняя панель шкафа должна быть снята. Между задней стенкой печи и шкафом, должно быть отверстие не менее 50 мм.

Внимание

- Если печь комбинируется с различными кухонными плитами, нужно соблюдать правила, предусмотренные руководством по кухонным плитам.
- Для правильного функционирования печи, тип шкафа должен быть правильным.
- Кабинет внешнего шпона должен быть собран с помощью клея, который может выдерживать температуру до 120 °С.
- В соответствии с правилами безопасности, после установки печи, она не должна прикасаться к электрическим частям.

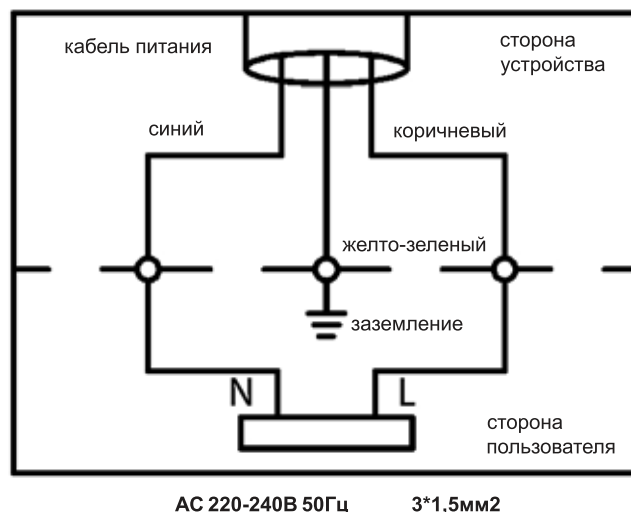
ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эти устройства должны быть обеспечены соответствующим напряжением и частотой (АС220-240В, 50Гц), и подключены к индивидуальному, правильно заземленному ответвлению цепи, защищенному автоматическим выключателем. (Напряжение указано на наклейке, которая расположена на корпусе печи.)

ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

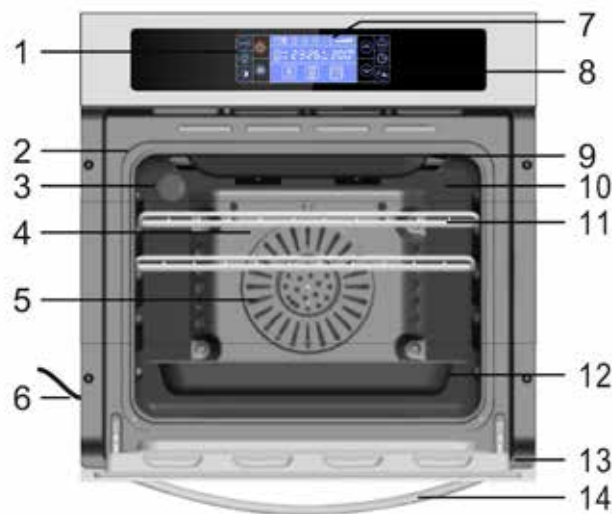
- На этом приборе нужно электрическое заземление.
- Не подключать к электрической сети, пока аппарат не будет заземлен.
- Отключить питание в распределительной коробке. Перед выполнением электрических соединений.
- Данный прибор должен быть подключен к заземленной металлической, постоянной системе проводки или разъем заземления должен быть подключен к клемме заземления или проводника.
- Кабель питания не должен соприкасаться с металлическим листом электрической духовки. При их соприкосновении друг к другу, может повредиться слой изоляции линии питания.
- Не используйте линию подачи газа для заземления прибора.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

СТРУКТУРА ДУХОВКИ СЕРИИ 12 ФУНКЦИЙ



1. Контрольная панель
2. Прокладка
3. Лампочка печи
4. Элемент конвекционного нагрева
5. Элемент конвекционного вентилятора
6. Шнур питания
7. Дисплей
8. Сенсорная панель
9. Внутренний верхний нагревательный элемент
10. Внешний верхний нагревательный элемент
11. Решетка
12. Лоток
13. Дверной элемент
14. Ручки дверей печи

ФУНКЦИИ ДУХОВКИ СЕРИИ 12 ФУНКЦИЙ



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧИ:

При этом способе приготовления используется круговой элемент, в то время как тепло распределяется с помощью вентилятора. Это приводит к более быстрому и более экономичному процессу приготовления. Вентилятор печи позволяет готовить одновременно на разных полках, предотвращает передачу запахов и вкусов с одной тарелки на другую.



КОНВЕКЦИЯ (верхний и нижний элемент):

Этот способ приготовления обеспечивает традиционное приготовление пищи, с помощью тепла от верхнего и нижнего элементов. Эта функция подходит для жарки и выпечки только на одной полке только.



КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ:

Этот способ приготовления обеспечивает традиционное приготовление пищи, с помощью тепла от верхнего и нижнего элементов в сочетании с вентилятором. Эта функция подходит для жарки и выпечки.



ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Используется только элемент верхнего периметра. Этот ре-

жим подходит для приготовления суфле, овощных запеканок, для создания поджаренной корочки.



РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует внутренние разделы верхнего элемента, который направляет тепло вниз на пищу. Эта функция подходит для приготовления бекона, тостов, мяса и т.д.



РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР:

Этот способ приготовления использует внутренние разделы верхнего элемента в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит для приготовления бекона, тостов, мяса и т.д.



РЕЖИМ ГРИЛЯ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент, который направляет тепло вниз на еду. Идеально, как дополнительное приготовление для готовой еды.



ВЕНТИЛЯТОР И ГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит для быстрого поджаривания, где требуется "уплотнение", в таких блюдах как стейки, гамбургеры, некоторые овощи и т.д.



НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Этот способ приготовления использует нижний элемент, который направляет тепло вверх на еду. Идеально, как дополнительное приготовление, необходимое для нижней части пищи.



ВЕНТИЛЯТОР И НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Этот способ приготовления использует нижний элемент, кото-

рый направляет тепло вверх на еду. Идеально, как дополнительное приготовление, необходимое для нижней части пищи.



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧИ И ГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент и круговой элемент в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Вентилятор печи позволяет готовить одновременно на разных полках; Эта функция подходит для быстрого поджаривания.



РЕЖИМ РАЗМОРОЗКИ:

Вентилятор работает без тепла, за счет чего размораживание замороженных продуктов проходит медленно. Время, необходимое для размораживания пищи будет зависеть от температуры в помещении, количества и типа пищи. Всегда проверяйте инструкции на упаковке замороженных пищевых продуктов.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКИ СЕРИИ 12 ФУНКЦИЙ

Установка времени:

Нажмите на 3 секунды, дисплей покажет время, нажмите или для регулировки часов нажимайте непрерывно по 3 секунды, время будет увеличиваться или уменьшаться (от 0 до 23). После 3 секунд начнет мигать значение минут, нажмите или для их регулировки, нажимайте непрерывно на 3 секунды, значение минут будет увеличиваться или уменьшаться (от 0 до 59). Если перерыв между нажатиями кнопок или будет больше 3 секунд, время будет подтверждено и установлено автоматически, значение времени перестанет мигать.

Примечание: когда идет установка времени, функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Настройка функций:

выберите , потом нажмите или (или или на 3 секунды для быстрого выбора), выбирайте



или против часовой стрелки



Когда функция выбрана, изображение этой функции мигает, в то же время в зоне показа температуры, показано ее значение, изменить значение температуры возможно нажимая или (или нажимая или на 3 секунды для быстрого выбора). Температура может быть установлена в промежутке от 40°C до 250°C. Нажмите , начнется нагрев. При следующей нажатии , эта функция выключится.

Примечание: функции поджаривания и отсрочки поджаривания, могут быть установлены только после выбора режима «stall».

Установка времени приготовления:

Нажмите один раз, появится «h», иконка и значение времени начнет мигать. Настройки такие же как в инструкции по установке времени. Теперь введите время для поджаривания, начнется отсчет времени. Для отображения сигнала обратного отсчета на данный момент, нажмите один раз, чтобы увидеть отсчет времени. Когда время истекло, духовка автоматически отключится.

Если она установлена на 1:20, это значит, что она выключится через 1 час и 20 минут.

Примечание

когда идет установка времени, функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Установка отсрочки времени приготовления:

После установки времени приготовления, нажмите , нажмите дважды для установки времени окончания приготовления, появится иконка . Настройки такие же как в инструкции по установке времени. После установки времени окончания приготовления, появится время отсрочки. В связи с тем, что отображение сигнала обратного отсчета является приоритетным, по сравнению с настройками временного сигнала, будет показан сигнал обратного отсчета. Затем будет показан таймер или время отсрочки.

Когда время отсрочки исчерпано наполовину, исчезнет иконка и появится таймер обратного отсчета приготовления. Когда режим будет установлен, начнет работать печь и таймер функции приготовления.

Способ расчета установки времени показано ниже:

Start time (Время начала приготовления) = Stop time (Конечное время приготовления) - Set time (Время на приготовления)

Например: сейчас 7:00, время на приготовление 1:20, время окончания приготовления 11:20 подразумевается, что печь будет работать в течение 1 часа и 20 минут с 10:00 до 11:20.

Примечание

Когда идет настройка времени, функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Настройки сигнала:

Нажмите  появится "h",  и значение времени начнет мигать. Настройки такие же как в инструкции по установке времени. В этот момент автоматически начнется обратный отсчет сигнала, пока не высветится "0:00", сигнал прозвучит 10 раз.

Примечание

Когда сигнал используется как таймер, таймер не затрагивает другие функции, когда они работают или остановлены.

При установке сигнала, нажмите  1 раз, это означает выход из функции сигнала.

Кнопка блокировки:

Нажмите , появится , все клавиши станут не активными. Нажмите снова  на 3 секунды, чтобы разблокировать.

Кнопки или .

Эти кнопки используются для регулировки часов, минут и температуры.

Кнопка .

Нажмите  один раз, в духовке включится свет, нажмите снова , свет выключится.

Переустановка °C/°F

Нажмите  и  одновременно, для выбора °C или °F

Кнопка .

нажмите  для регулировки освещения дисплея.

Кнопка .

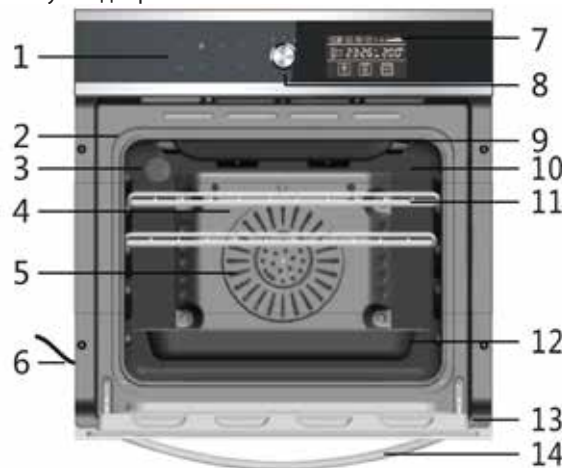
нажмите  для регулировки громкости.

Примечание

Сигнал E1: датчик температуры нарушен или произошел его отказ вследствие короткого замыкания.

СТРУКТУРА ПЕЧИ. СЕРИЯ С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРОМ И БОЛЬШИМ ЭКРАНОМ

1. Сенсорный экран
2. Прокладка
3. Лампочка печи
4. Элемент конвекционного нагрева
5. Элемент конвекционного вентилятора
6. Шнур питания
7. Дисплей
8. Ручка регулятора
9. Внутренний верхний нагревательный элемент
10. Внешний верхний нагревательный элемент
11. Решетка
12. Лоток
13. Дверной элемент
14. Ручки дверей печи



ФУНКЦИИ ПЕЧИ. СЕРИЯ С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРОМ И БОЛЬШИМ ЭКРАНОМ



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧИ:

Этот способ приготовления использует круговой элемент, в то время как тепло распределяется с помощью вентилятора. Это приводит к более быстрому и более экономичному процессу приготовления. Вентилятор печи позволяет готовить одновременно на разных полках, предотвращая передачу запахов и вкусов с одной тарелки на другую.



КОНВЕКЦИЯ (верхний и нижний элемент):

Этот способ приготовления обеспечивает традиционное приготовление пищи, с помощью тепла от верхнего и нижнего элементов. Эта функция подходит для жарки и выпечки только на одной полке.



КОНВЕКЦИЯ С ВЕНТИЛЯТОРОМ:

Этот способ приготовления обеспечивает традиционное приготовление пищи, с помощью тепла от верхнего и нижнего элементов в сочетании с вентилятором. Эта функция подходит для жарки и выпечки.



ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Используется только верхний элемент. Этот режим подходит для приготовления суфле, овощных запеканок, для создания поджаренной корочки.



РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует внутренние отделы верхнего элемента, который направляет тепло вниз на еду. Эта функция подходит для приготовления бекона, тостов, мяса и т.д.



РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР:

Этот способ приготовления использует внутренние разделы верхнего элемента в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит для приготовления бекона, тостов, мяса и т.д.



РЕЖИМ ГРИЛЯ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент, который направляет тепло вниз на еду. Идеально, как дополнительное приготовление, необходимое для уже готовой пищи.



ВЕНТИЛЯТОР И ГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит для быстрого поджаривания, где требуется "уплотнение", в таких блюдах как стейки, гамбургеры, некоторые овощи и т.д.



НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Этот способ приготовления использует нижний элемент, который направляет тепло вверх на еду. Идеально, как дополнительное приготовление, необходимое для нижней части пищи.



ВЕНТИЛЯТОР И НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:

Этот способ приготовления использует нижний элемент и вентилятор, который направляет тепло вверх на еду. Идеально, как дополнительное приготовление, необходимое для нижней части пищи.



ВЕНТИЛЯТОР ПЕЧИ И ГРИЛЬ:

Этот способ приготовления использует верхний элемент и круговой элемент в сочетании с вентилятором, который помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Вентилятор печи позволяет готовить одновременно на разных полках; Эта функция подходит для быстрого поджаривания.



РЕЖИМ РАЗМОРОЗКИ:

Вентилятор работает без тепла за счет чего размораживание замороженных продуктов проходит медленно. Время, необходимое для размораживания пищи будет зависеть от температуры в помещении, количества и типа пищи. Всегда проверяйте инструкции на упаковке замороженных пищевых продуктов.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕЧИ. СЕРИЯ С РУЧКОЙ РЕГУЛЯТОРОМ И БОЛЬШИМ ЭКРАНОМ

Установка времени:

Нажмите кнопку  на 3 секунды, и войдите в настройки часов, поверните регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки для установки времени (0-23). Через 3 секунды, войдите в режим настройки минут, поверните регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки для установки времени (0-59). Если в течение 3 секунд, время перестанет мигать, это значит, что настройки установлены.

Примечание

когда идет установка времени функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Настройки функций:

Нажмите , повернув ручку регулятор по часовой стрелке, вы сможете выбрать следующие функции



повернув ручку регулятор против часовой стрелки, вы сможете выбрать функции



После выбора функции нажмите  для начала разогрева, если вы нажмете кнопку  снова, нагрев прекратится.

Примечание

функции поджаривания и отсрочки поджаривания, могут быть установлены только после выбора режима «stall».

Установка времени приготовления:

Нажмите  один раз, появится «h», иконка  и значение времени начнет мигать. Настройки такие же как в инструкции по установке времени. В этот же момент нажмите . Введите время жарки, будет показан таймер обратного отсчета. Для отображения сигнала обратного отсчета, на данный момент, нажмите  один раз, чтобы увидеть отсчет времени. Когда время истекло, духовка автоматически отключится. Если она установлена на 1:20, это значит, что она выключится через 1 час и 20 минут.

Примечание

когда идет установка времени, функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Установка отсрочки времени приготовления:

После установки времени приготовления, нажмите ; сейчас вы вошли в настройки времени приготовления, теперь нажмите дважды  для установки времени окончания приготовления, появится иконка . Настройки такие же как в инструкции по установке времени. После установки времени окончания приготовления, появится время отсрочки. В связи с тем, что отображение сигнала обратного отсчета является приоритетным по сравнению с настройками временного сигнала, будет показан сигнал обратного отсчета. Затем будет показан таймер или время отсрочки.

Когда время отсрочки исчерпано наполовину, исчезнет иконка  затем появится  и таймер обратного отсчета приготовления. Когда режим установлен, печь начнет работать, также начнет работать таймер функции приготовления.

Способ расчета установки времени показано ниже:

Start time (Время начала приготовления) = Stop time (Конечное время приготовления) - Set time (Время на приготовления)
Например: сейчас 7:00, время на приготовление 1:20, время окончания приготовления 11:20 подразумевается, что печь будет работать в течение 1 часа и 20 минут с 10:00 до 11:20.

Примечание

Когда идет настройка времени, функции выбранного времени и отсрочки сбрасываются.

Настройки температуры:

Нажмите в области температуры, на дисплее появятся формальные данные, для установки температуры поверните регулятор по часовой стрелке или против часовой стрелки, и установите необходимую вам температуру в промежутке от 40 ° C до 250 ° F. Нажмите кнопку  на 3 секунды, а затем  или .

Настройки сигнала:

Нажмите  появится "h", , значение времени начнет мигать. Настройки такие же как в инструкции по установке времени. В этот момент автоматически начнется обратный отсчет сигнала, пока не высветится "0:00", сигнал прозвучит 10 раз.

Примечание

Когда сигнал используется как таймер, таймер не затрагивает другие функции, когда они работают или остановлены.

При установке сигнала, нажмите  1 раз, это означает выход из функции сигнала.

Кнопка блокировки:

Нажмите , появится , все клавиши станут не активными. Нажмите снова  на 3 секунды, чтобы разблокировать.

Кнопка :

Нажмите  один раз, в духовке включится свет, нажмите снова , свет выключится.

Кнопка :

нажмите  для регулировки громкости.

Примечание

Сигнал E1: датчик температуры нарушен или произошел его отказ вследствие короткого замыкания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для предотвращения возможности возгорания, ставьте полки до того как включить духовку (см. таблицу позиций для гриля ниже).

Правильно установите полки с помощью указаний:

1. Чтобы извлечь полку, потяните ее на себя, поднимите переднюю часть и вытяните ее.
2. Чтобы заменить полку, поместите конец полки на подставку, поднимите переднюю часть и нажмите на полку.

Скользящий интерьер:



Не скользкий интерьер:



Примечание

Смотрите раздел функции печи

Настройки печи для выпечки или жарки

1. Выберите функцию поджаривания.
2. Установите необходимую температуру, которую требует ваше блюдо для его приготовления.
3. Поверните ручку таймера, откорректируйте нужное время, которое необходимо для жарки или поверните до упора против часовой стрелки (примерно на 30 °), таким образом, вы просто включите духовку, но не функцию таймера. Если это электронный таймер, пожалуйста, используйте соответствующий электронный таймер для установки времени.
4. Убедитесь, что вы готовите минимум на протяжении минимального рекомендованного времени приготовления. При необходимости продлите время.
5. После приготовления, поверните переключатель функций и термостат переключателя в положение ВЫКЛ.

Примечание

- Свет в печи включается.
- Для охлаждения внутренних частей после приготовления пищи или выпечки, вентилятор включится и выключится.

ПОЗИЦИИ ГРИЛЯ

Тип еды	Позиция 30°
Замороженные пироги	В или С (на лист)
Бисквиты	В
Торты с кремом	В
Восстановление, кексы	В или С
Пирожные, печенье	В или С
Печенье, кексы	В или С
Слоеные пироги, пироги	В или С
Кастрюли	В или С



Не скользкий интерьер

Скользкий интерьер

Примечание

Смотрите раздел функции печи

Разогрев и размещение противня

Разогрейте духовку, если это требуется по рецепту. Для разогрева, установите нужную температуру печи. Разогрев нужен для лучшего результата при выпечке пирожных, печенья, кондитерских изделий и хлеба. Время разогрева как правило, 10 минут.

Результаты выпечки будут лучше, если противень отцентрирован в печи как можно точнее. Дека не должны прикасаться друг к другу и к стенкам печи. Если вам нужно использовать две полки, устанавливайте кастрюли так, чтобы они не находились непосредственно друг над другом (ставьте их в шахматном порядке).

Настройки печи для жарки

1. Поместите лоток с мясом или рыбой на решетку.
2. Смотрите позицию полки для поджаривания в руководстве (см. ниже).
3. Установите программу, температуру и время.
4. Печь начнет жарку автоматически.

РУКОВОДСТВО ПО ЖАРКЕ

Еда	К-во или толщина позиция полки	Позиція полиці	Первая сторона печи	Вторая сторона печи	Комментарии
			Время (мин.)		
Говядина					
Хорошо прожаренная	0.45 кг (4 куски), 10 до 20 мм толщиной	C	10	7	Расположите равномерно. До 8 кусочков за раз.
Стейки из говядины					
Полу прожаренная	25 мм толщиной 0.45 To 0.7 Kg	C	6	5	Стейки менее 25 мм толщиной, готовить до подрумянивания. Рекомендуются сковорода. Нужны разрезы для выхода жира.
Средне прожаренная		C	8	6	
Хорошо прожаренная		C	12	11	
Полу прожаренная	30 мм толщиной	C	10	7-8	
Средне прожаренная		C	15	14-16	
Хорошо прожаренная	50 до 60 мм толщиной	C	25	20-25	
Курица					
	1 целая 0.8 до 1 кг, разделенная вдоль	A	35	10-15	При приготовлении порезанной курицы время сокращается от 5 до 10 минут. Смажьте каждую сторону растопленным сливочным маслом. Вначале кладите курицу кожей вниз.
Мясо омара					

	2-4 шт., вес каждого 150-220 г	B	13-16	Не пере- ворачи- вать	Снимите панцырь, протри- те маслом перед поджариванием и на половине поджаривания
Филе рыбы					
	6 до12 мм толщиной	C	5	5	Обращайтесь осторожно. Смажьте лимонным маслом перед и в течение приготовления. Предварительно разогрейте для хорошего про- жаривания.
Ветчина кусочками (полуфабрикат)					
	25 мм тол- щиной	B	8	8	Время приго- товления от 5 до 10 мин на один кусоч, около 1.5 дюйма толщиной
Свинные отбивные, хорошо прожаренные					
Около 0.5кг	2 (12 мм толщи- ной)	C	10	10	Нужны разрезы для выхода жира
	2 (25 мм толщи- ной),	B	13	13	
Баранина					
Полу про- жаренная	2 (25 мм тол- щи- ной), около 280 до 335г	C	10	9	Нужны разрезы для выхода жира
Средне прожа- ренная		C	12	10	
Хорошо прожа- ренная		C	14	12	
	2 (35 мм тол- щи- ной), около 0.5кг	B	16	12-14	

УХОД И ОЧИСТКА ПЕЧИ

Убедитесь что плита выключена из сети питания и все поверхности холодные, перед очисткой печи.

УДАЛЕНИЯ ОСТАТКОВ СКОТЧА

Чтобы гарантировать отсутствие повреждений прибора, самый безопасный способ удаления клея, который остался от упаковочной ленты на новой технике, это применение бытового жидкого средства для мытья посуды, минеральное масло или растительное масло.

Протрите, а затем тщательно отполируйте до чистоты защитную поверхность. Не трите и не очищайте прокладку двери, так как прокладка подвержена истиранию.

Если вы обнаружили, что прокладка двери имеет потертости, замените ее.

Внутренняя очистка печи:

Используйте мыло и воду, чтобы очистить обе стороны печи и нижнюю часть духовки.

Снимите крышку вентиляции и очистите ее с использованием воды и мыла или моющего средства для очистки.



Снимите крышку вентиляции открутив винты



Протрите поверхность мягкой тканью



Снимите полку для легкой очистки



Снимите каталитическую прокладку и замените ее на запасной

ДВЕРИ ПЕЧИ

1. Снятие двери печи: сначала полностью откройте дверь духовки, полностью откройте пряжку петли, которая находится внизу двери, затем закройте двери, чтобы зафиксировать петли, возьмите за ручки по обе стороны и снимите дверь.

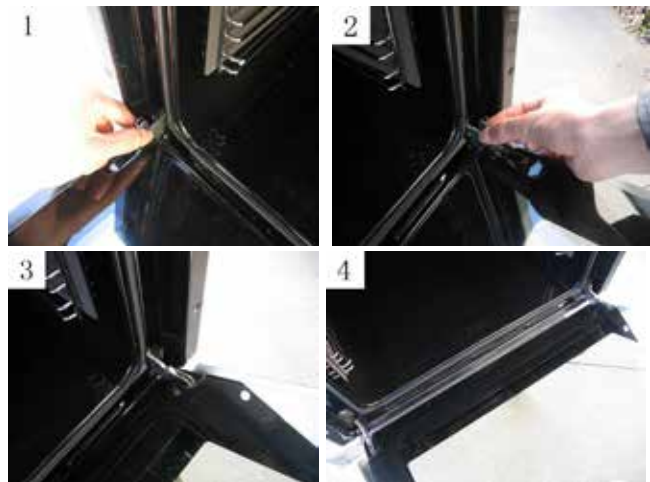
2. Установка дверей печи: это последовательность противоположная снятию дверей; возьмите за рукоятки по обе

стороны и зафиксируйте петли в отверстиях духовки, затем полностью откройте дверь и зафиксируйте пряжки петель.

Примечание

снимайте и устанавливайте дверцу согласно инструкции, чтобы избежать проблем или нанесения травм.

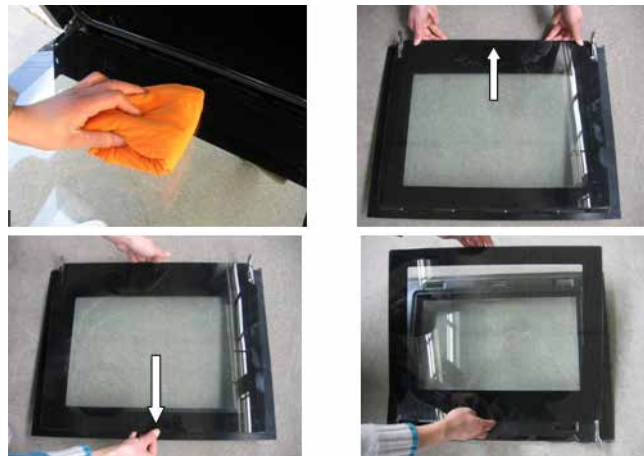
Снимайте и устанавливайте двери в соответствии со следующими последовательными изображениями:



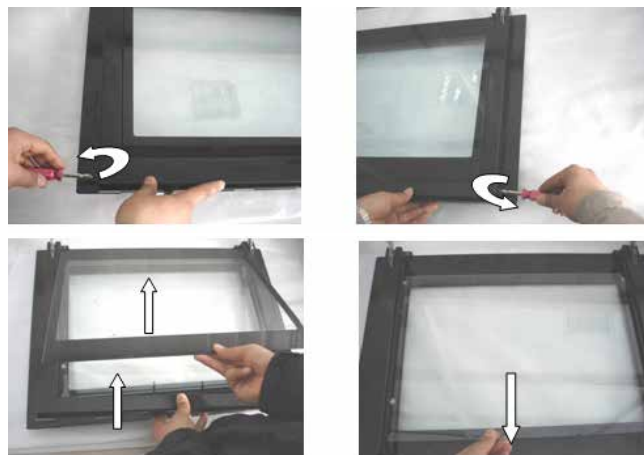
Наружная очистка печи:

- Используйте мыло и воду, тщательно протрите сверху, по бокам и спереди дверцы духовки. Хорошо промойте. Мыло и воду также можно использовать для чистки стекла на внешней стороне двери. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- Попадание маринада, фруктового сока, томатного соуса и других веществ, содержащих кислоты, может привести к обесцвечиванию поверхности. Поверхность должна быть очищена немедленно. Поверхность нужно очистить и промыть, когда она остынет.
- Не используйте очистители, чистящие порошки или абразивные средства на внешней стороне двери.

Тип 1:



Тип 2:



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ

Не чистите нагревательные элементы печи. Любое, что попадет на нагревательные элементы будет сжигаться, когда элементы нагреются. Чистите нижнюю часть печи теплой мыльной водой.

ЛОТОК И РЕШЕТКА

После поджаривания, извлеките лоток из духовки. Снимите сетку

с лотка. Осторожно вылейте жир с лотка в надлежащий контейнер. Очистите и промойте лоток и сетку в горячей воде с мылом. Если пища подгорела, посыпьте сетку моющим средством, когда она еще горячая и вытрите ее мокрыми бумажными полотенцами или тряпкой для мытья посуды. Замочите лоток и удалите сгоревший продукт. Не храните загрязненный лоток и сетку в духовке.

ПАНЕЛЬ

Протирайте панель управления после каждого использования печи. Делайте это с помощью мягкой и сухой ткани. Не используйте абразивные чистящие средства, сильные жидкие моющие средства и другие, они могут повредить панель управления.

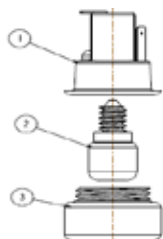
СТЕКЛЯННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Для очистки внешнего стекла, используйте средство для мытья стекол. Промойте и отполируйте сухой тканью. Не позволяйте воде или очистителю сбегать вниз внутрь дверцы духовки во время чистки.

ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Не используйте очистители для нержавеющей стали, они будут царапать поверхность. Используйте горячую, влажную ткань с мягким моющим средством для поверхностей из нержавеющей стали. С помощью горячей и влажной ткани, удалите остатки мыла и протрите насухо чистой тканью. Если остаются остатки пищи, попробуйте общий очиститель для кухни. Для труднодоступных мест используйте стандартную очистку нержавеющей стали. После очистки, отполируйте поверхность. Следуйте инструкциям по очистке поверхности из нержавеющей стали.

ЛАМПОЧКА ПЕЧИ



1. Гнездо для лампы
2. Колба лампы
3. Стекло колбы

Примечание

Стекло колбы (на некоторых моделях) должна сниматься только после того как остынет. Применение латексных перчаток даст лучшее сцепление с поверхностью.

Перед заменой лампы, отключите электроэнергию в духовке на главной панели предохранителя или автоматического выключателя. Пусть лампа полностью остынет, прежде чем снимать. Для вашей безопасности, не прикасайтесь к горячей лампе влажной тряпкой. Если это сделать, лампа лопнет.

Удаление:

Поверните стеклянную колбу против часовой стрелки. Выньте лампу.

Замена:

Установите новую 25-ваттную лампочку. Гнездо для лампы. Затяните стеклянную колбу по часовой стрелке.



Примечание

- 25-ваттная колба лампы меньше, чем стандартная 25-ваттная для бытовой лампочки.
- Установите и затяните стеклянную колбу по часовой стрелке.
- Подключите электропитание печи.
- Для улучшения освещения в духовке, очистите стеклянную колбу с помощью влажной ткани. Это нужно делать, когда духовка полностью остынет.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Пища не готовится или не полностью поджаривается	
Неправильная настройка печи	Смотрите пункт Использование
Еда плохо прожаривается	
Неправильно установлена полка	Смотрите пункт Использование

Неправильный посуду или посуду неправильного размера	Смотрите пункт Использование
Неправильное положение полки	Смотрите пункт Поджаривание
Пища готовится на горячей поверхности	Используйте лоток или решетку вставив в печь. Убедитесь, что она холодная
Посуда не подходит для поджаривания	Используйте лоток или решетку вставив в печь
Возможно низкий вольтаж	1) Разогрейте за 10 мин до жаренья
	2) В инструкции по жарения рекомендуется длительное время для жарения
Часы и таймер не работают	
Возможно перегорел предохранитель в вашем доме или сработал автоматический предохранитель	Замените предохранитель или автоматический выключатель
Контроль печи установлен неверно	Смотрите в установки времени и таймера
Лампочка не работает	
Лампочка отсутствует или не работает	Затяните или замените лампочку
Температура печи слишком горячая или слишком холодная	
Нужно отрегулировать термостат печи	Звоните в сервис
Печь не будет работать	
Контроль печи установлен неверно	Смотрите пункт Использование
Звуки "потрескивание" или "хлопки"	
Это звук нагреваемого и охлаждается	Это нормально
Мигает дисплей	
Возможно перегорел предохранитель в вашем доме или сработал автоматический предохранитель	Замените предохранитель или автоматический выключатель
Значение времени не горит	Звоните в сервис
Отключение электроэнергии	
Утечка электроэнергии или ее перепады	Перезапустите
Из вентиляционного отверстия выходит горелый или жирный запах	
Это нормально для новой печи, со временем это исчезнет	Это временно
Сильный запах	
Запах от изоляции внутри духовки. Это нормально при первом использовании	Это временно. Новую духовку следует прожарить в течении 2 часов при высокой температуре
Шум вентилятора	
Автоматическое выключение вентилятора	Это нормально. Вентилятор включается после того как остынет внутренняя часть

ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT) ,
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT) ,
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT) ,
ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD),
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT),
ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Товар сертифицирован.

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине:
ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.:
0444670859