

ВБУДОВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ВСТРАИВАЕМАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА


LeChef

BO 6181 B



Інструкція з експлуатації Инструкция по эксплуатации

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)

Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

Дякуємо, що вибрали нас! Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте керівництво з експлуатації. Зберігайте це керівництво з експлуатації цього приладу для використання в майбутньому.

Якщо прилад буде проданий або переданий іншому власнику, або якщо ви переїдете в інший будинок і залишите прилад, завжди перевіряйте наявність цього керівництва біля приладу для того, щоб новий власник міг ознайомитися з принципами його роботи і відповідними попередженнями.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ці попередження приведені в інтересах безпеки. Будь ласка, уважно прочитайте їх перед установкою або використанням приладу.

- Цей прилад призначений для експлуатації дорослими. Дітям не можна дозволяти втручатися в управління пристроєм або грати з ним. Не дозволяйте особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями користуватися духовкою без нагляду.
- Будь-які роботи з установки, ремонту і обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим електриком або компетентною особою.
- Внесення будь-яких змін до специфікацій або приладу небезпечно. Продавець не дає ніякої гарантії на прилади, змінені самим користувачем.
- Духовки можуть сильно нагріватися під час використання, а також зберігати своє тепло впродовж тривалого періоду часу після використання. Діти повинні знаходитися під постійним наглядом. Їм не можна дозволяти торкатися до гарячої поверхні або знаходитися у безпосередній близькості до приладу під час його використання або доки він охолоне після використання.
- Завжди контролюйте, щоб усі ручки управління знаходилися в положенні «ВИМК», коли прилад не використовується.
- В цілях гігієни і безпеки, цей прилад має завжди бути чистим. Залишки жирів або продуктів харчування на ньому можуть призвести до пожежі.
- Цей прилад був розроблений для приготування виключно їстівних харчових продуктів, і не повинен використовуватися для інших цілей. Виробник не буде нести відповідальність за будь-який збиток, нанесений майну внаслідок нецільового використання.
- Ніколи не накривайте частини духовки алюмінієвою фольгою.
- Вкладиші, що легко чистяться, слід чистити виключно мильною водою (див. інструкції з очищення).
- Перед проведенням технічного обслуговування або чищення приладу, завжди вимикайте ізолюючий перемикач на плиті та дозволяйте духовці остигнути.
- Ні за яких обставин не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Ремонт, виконаний некомпетентною особою, може призвести до травми або більш серйозних несправностей.
- Не торкайтеся до духовки мокрими або вологими руками або ногами, оскільки це може призвести до поразки електричним струмом і поранень.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла в духовці, це може подрпати поверхню, що може призвести до необоротного ушкодження скла.
- Не використовуйте кабель живлення, кабель з адаптером живлення плати або подовжувач. Це може призвести до пожежі.
- Якщо кабель пошкоджений, його необхідно замінити новим кабелем типу H05VV - F, або H05V2V2

- Ф кваліфікованим електриком або компетентним фахівцем. Кабель, що використовується, повинен мати переріз не менше 1,5 мм².

- Живлення має бути правильно заземлене і пов'язане з двополюсним перемикачем потужністю не менше 250В і 20А.
- Панелі кухонних меблів, розташовані поряд з духовкою, мають бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Переконайтеся, що клей меблів, виготовлених з фанери, здатний витримувати температуру не менше 120°C. Пластмаса або клеї, які не здатні витримувати таку температуру, плавляться і деформують меблі. Після монтажу духовки в меблі електричні частини необхідно повністю ізолювати.
- Всі запобіжники мають бути надійно закріплені на своїх місцях так, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів. Зніміть задню панель кухонних меблів для забезпечення необхідної циркуляції потоку повітря навколо духовки. Проміжок ззаду варильної поверхні повинен складати не менше 45 мм.

ІНСТРУКЦІЇ З РОЗПАКОВУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- Розпакуйте духовку з коробки і перевірте її на предмет наявності будь-яких ушкоджень. Якщо у вас є будь-які сумніви, не використовуйте прилад, зверніться до сервісного центру або до торгової точки, де ви його придбали.
- Духовка важка, і при її переміщенні необхідно дотримуватися обережності.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що всі упаковки, як усередині, так і за межами духовки, були видалені.

ВСТАНОВЛЕННЯ

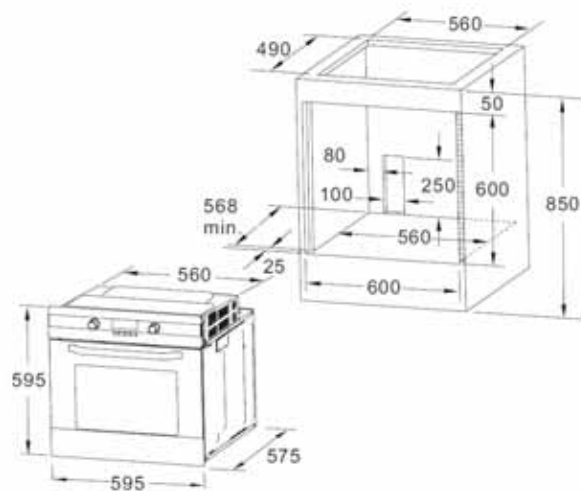
ВАЖЛИВО

Духовка має бути встановлена відповідно до інструкцій, що додаються. Будь-які електромонтажні роботи повинні виконуватися кваліфікованим електриком або компетентною особою.

ІНСТРУКЦІЇ З ВБУДОВУВАННЯ

- Важливо, щоб габарити і матеріали меблів або шафи, в яку буде вбудована духовка, були відповідними і витримували підвищення температури, принаймні, на 70К вище за температуру довкілля, і щоб були вжиті належні заходи для безперервної подачі повітря, щоб духовка не перегрівалася.

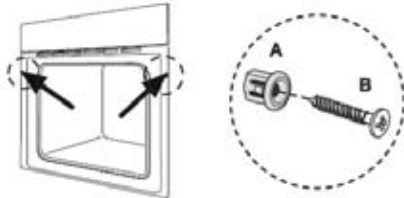
Розміри приладу і необхідні відступи приведені нижче:



КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО ШАФИ

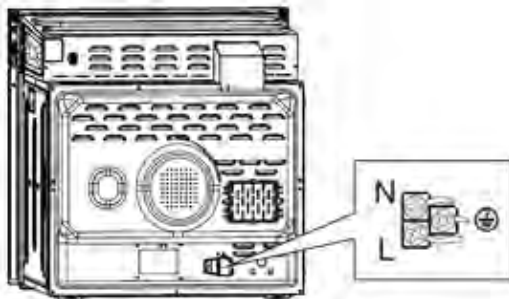
- Встановіть прилад в отвір шафи.
- Відкрийте дверцята і зніміть гумовий ковпачок з двох гвинтів з боків рами духовки.

- Прикрутіть духовку до кухонної шафи двома гвинтами, що підходять до отворів в рамі духовки.
- Після монтажу духовки в шафці, поверніть гумовий ковпачок на місце.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Духовка призначена для підключення до мережі електропостачання 230В-50Гц, загальна потужність, що споживається складає 3000 Вт. Кабель, що використовується для підключення, повинен мати переріз мінімум 1,5 мм² і пряме підключення до електромережі з двохополярним вимикачем з мінімальним рейтингом 250В, 20А.
- Перемикачі не повинні перетинатися з жовто-зеленим кабелем заземлення ні в одній точці.



ПЕРЕВІРКА ПІСЛЯ УСТАНОВКИ

- Після установки та підключення кабель має бути розміщений так, щоб він не перебував під впливом високої температури.

- Після установки утилізуйте упаковку з урахуванням вимог безпеки і довкілля.

ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

Духовка має вісім функцій, описаних нижче.

Символ	Опис функції
	Лампочка в духовці: дозволяє користувачу спостерігати за процесом приготування їжі, не відкриваючи дверцята.
	Розморожування: Циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє замороженим продуктам швидше відтанути (без використання тепла). Це неагресивний, але швидкий спосіб зменшити час розморожування і відтаювання готових блюд, виробів, наповнених кремом тощо.
	Підігрів знизу: прихований елемент в нижній частині духовки подає більше концентрованого тепла в нижню частину блюда без зарум'янювання. Це ідеальний режим для блюд, які повільно готуються, таких як запіканки, соуси, випічка і піца, де потрібна хрустка основа.
	Конвекційне приготування: обидва нагрівальні елементи працюють з мотором грилю і забезпечують конвекційне приготування їжі. Духовку необхідно заздалегідь розігріти до потрібної температури. Цей режим ідеальний для окремих блюд, таких як великі торти. Найкращі результати досягаються шляхом розміщення блюда в центрі духовки. Температура може бути встановлена в межах 50-250°C. Температура за замовчуванням складає 210°C.
	Конвекція з вентилятором: Поєднання вентилятора та нагрівальних елементів забезпечує більш рівномірне проникнення тепла і економить до 30-40% енергії. Блюда підрум'янюються зовні та залишаються соковитими всередині. Примітка: Ця функція підходить для обсмажування великих шматків м'яса при вищій температурі.
	Випромінюючий гриль: працюють інфрачервоні елементи з двигуном грилю. Температура може бути встановлена в межах 180-240°C. Температура за замовчуванням складає 180°C.
	Подвійний гриль: Внутрішній випромінюючий елемент і верхній елемент працюють з двигуном грилю. Температура може бути встановлена в межах 180-240°C. Температура за замовчуванням складає 210°C.
	Подвійний гриль з вентилятором: Внутрішній випромінюючий елемент і верхній елемент працюють з вентилятором

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Після встановлення духовки необхідно видалити всі заводські захисні матеріали та зняти пластикову плівку з елементів духовки. Під час першого використання духовки можуть з'являтися неприємні запахи. Не слід турбуватись з цього приводу. Розігрійте духовку до максимальної температури та залиште працювати порожню шафу духовки на 30 хвилин для видалення залишків захисних матеріалів та неприємних запахів.

Духова шафа керується цифровим програматором з LED дисплеєм.

Коли функція обрана, на дисплеї загорається відповідний індикатор.



Духова шафа обладнана механічним керуванням з електронним програматором, 9-годинним таймером, автоматичним вимкненням та функціями автоматичного приготування. Під час першого підключення духової шафи до мережі електроживлення пролунає один звуковий сигнал, і духовка шафа переключиться в автономний режим. На екрані з'явиться надпис 12:30.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

Формат часу 24 г. Годинник може бути встановлений лише в автономному режимі. Після підключення духовки до мережі електроживлення на дисплеї автоматично з'явиться надпис 12:30.

Натисніть + або – для встановлення години.

Натисніть "■" для підтвердження. Натисніть + або – для регулювання хвилин. Натисніть "■" для підтвердження встановленого часу.

Ви можете відрегулювати час в автономному режимі.

Для регулювання необхідно виконати кроки, які описані вище.

УВАГА:

Якщо не встановити годинник, а лише користуватись функціями духової шафи та встановлювати температуру, годинник не буде працювати, і на екрані буде висвітлюватись 12:30.

ВСТАНОВЛЕННЯ НАГАДУВАННЯ

Ця функція нагадає Вам почати приготування точно у встановлений час, від 1 хвилини до 24 годин. Нагадування може бути встановлене лише в автономному режимі.

Щоб встановити нагадування:

Натисніть на кнопку керування приготуванням. При натисканні цієї кнопки духовка шафа переходить в режим "Таймер" – "Тривалість" – "Кінець" – "Автономний режим" (Timer – Duration – End – Standby).

1. Натисніть кнопку керування приготуванням. Духова шафа перейде в режим "Таймер". На дисплеї висвітиться 0:30, "■" та "■".

2. Натисніть + або – для встановлення години. Натисніть "■" для підтвердження. Натисніть + або – для регулювання хвилин. Натисніть "■" для підтвердження встановленого таймеру.

3. Після спливу часу нагадування, будильник буде працювати протягом хвилини, нагадуючи Вам, що можна починати приготування.

4. Для скасування дзвінка утримуйте натиснутою будь-яку кнопку протягом 3 секунд.

ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть ручку вибору функцій за або проти годинникової стрілки для вибору бажаної функції.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

ТЕМПЕРАТУРИ

Поверніть ручку вибору температури за або проти годинникової стрілки для вибору бажаної температури в діапазоні від 0 до 250°C.

ВСТАНОВЛЕННЯ ВИМИКАННЯ

АВТОМАТИЧНОГО

Для зручності приготування духовка шафа обладнана функцією автоматичного вимикання.

Автоматичне вимикання можливо обрати в режимах "Тривалість" та "Кінець" (Duration та End).

ВСТАНОВЛЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМИКАННЯ В РЕЖИМІ "ТРИВАЛІСТЬ" (DURATION).

Духова шафа вимкнеться через встановлений період часу.

1. Оберіть функцію та температуру приготування.
2. Двічі натисніть кнопку керування приготуванням, коли духовна шафа знаходиться в автономному режимі. Програмактор переключиться в режим "Тривалість" (Duration). На дисплеї з'явиться dur.
3. Виконайте ті ж кроки для встановлення тривалості приготування, як і для налаштування таймеру.

4. Натисніть  для підтвердження встановленого часу.

Після цього дисплей повернеться в автономний режим, показуючи годинник. Коли настане встановлений час, духовна шафа автоматично вимкнеться. Будильник буде працювати протягом хвилини. Для скасування дзвінка натисніть будь-яку кнопку на 3 секунди.

ВСТАНОВЛЕННЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМИКАННЯ В РЕЖИМІ "КІНЕЦЬ" (END)

Духова шафа вимкнеться у встановлений час.

1. Оберіть функцію та температуру приготування.
2. Тричі натисніть на кнопку керування приготуванням, коли духовна шафа знаходиться в автономному режимі. Програмактор переключиться в режим "Кінець" (End). На дисплеї висвітлиться End.
3. Виконайте ті ж кроки для встановлення тривалості приготування, як і для налаштування таймеру.

4. Натисніть  для підтвердження встановленого часу.

Після цього дисплей повернеться в автономний режим, показуючи годинник. Коли настане встановлений час, духовна шафа автоматично вимкнеться. Будильник буде працювати протягом хвилини. Для скасування дзвінка натисніть будь-яку кнопку на 3 секунди.

УВАГА: Якщо після автоматичного вимикання натиснути будь-яку кнопку на три секунди, нагрівальні елементи продовжать свою роботу.

ВСТАНОВЛЕННЯ АВТОПРИГОТУВАННЯ

Для зручності приготування духовна шафа обладнана функцією автоматичного приготування. При цій функції духовна шафа почне роботу та завершить приготування у заданий час.

1. Оберіть функцію та температуру приготування.
2. Натисніть кнопку керування приготуванням. Встановіть час, через який Ви бажали б, щоб духовна шафа вимкнулась.
3. Натисніть кнопку керування приготуванням. Встановіть час, через який Ви бажали б, щоб духовна шафа почала свою роботу.

4. Натисніть  для підтвердження. Після цього нагрівальні елементи вимкнуться, і духовка перейде в автономний режим. Коли настане встановлений час, нагрівальні елементи почнуть працювати. Коли настане час вимикання, нагрівальні елементи вимкнуться, і духовна шафа перейде в автономний режим.

УВАГА: Якщо після вимкнення натиснути будь-яку кнопку на три секунди, нагрівальні елементи продовжать свою роботу.

УВАГА:

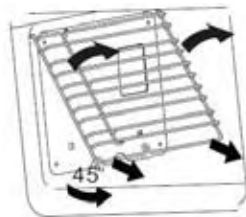
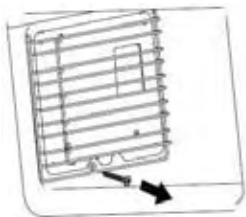
1. Духовка працює лише при температурі навколишнього середовища від -10°C до +85°C та при відносній вологості в межах від 30% до 95%.
2. При будь-якому натисканні кнопки лунає звуковий сигнал.
3. Для безпеки та збереженості внутрішніх частин духової шафи, вентилятор охолодження буде продовжувати працювати протягом 15 хвилин після того, як духовка вимкнеться (якщо духовна шафа буде підключена до мережі електроживлення), якщо температура всередині буде залишатись понад 70°C.
4. Натисніть одночасно + або – для зміни часу.
5. Якщо протягом 5 хвилин відсутнє натискання кнопки, програмактор переходить в автономний режим.
6. Таймер, автоматичне вимикання та автоматичне приготування не можуть бути використані одночасно. Вибір однієї з них під час активності іншої призведе до скасування попередньої функції.
7. Натисніть + та  одночасно для скасування налаштувань таймера, автовимикання, автоприготування. На підтвердження успішної дії пролунає звуковий сигнал.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Для очищення і обслуговування духовки завжди вимикайте ізолятор вимикача на плиті та давайте духовці остигнути. Після кожного обсмажування м'яса очищайте панелі духовки, як тільки вони охолонуть настільки, щоб можна було видалити будь-які бризки жиру. Після використання протріть духовку м'якою ганчіркою з рідким миючим засобом. Не використовуйте абразивні або сталеві мочалки на поверхнях з нержавіючої сталі, скла або забарвлених поверхнях.
- Завжди дочекайтеся, поки духовка охолоне, перш ніж чистити її. Це особливо важливо у разі скляних дверцят духовки.
- Час від часу необхідно проводити ретельніше очищення.

ЗНЯТТЯ ОПОРИ СТІЙКИ І ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНІХ ПОВЕРХОНЬ ДУХОВКИ

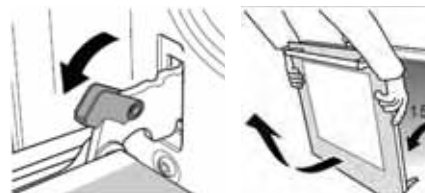
- Відкрутіть гвинти бічних стійок.
- Поверніть бічну стійку вертикально, щоб вийняти її з внутрішньої бічної панелі.
- Вийміть бічну стійку з отвору в панелі під кутом приблизно 45° між бічною стійкою і внутрішньою бічною панеллю.



ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ

ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

- Відкрийте дверцята духовки, потім максимально відкрийте кришки петель, на які кріпляться дверцята духовки.
- Підніміть дверцята до рівня відкритих петель під кутом приблизно 15° відносно передньої рами, а потім потягніть її вгору.



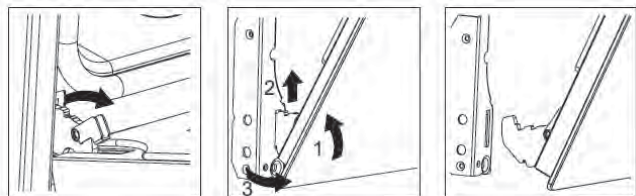
ЗВОРОТНА УСТАНОВКА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

- Вставте дверцята назад в духовку за допомогою двох скоб. При цьому тримайте дверцята під кутом приблизно 15° відносно передньої рами. Отвір скоб петель повинен опинитися в опорах скоб при вставці дверцят в духовку.
- Відкрийте дверцята духовки, а потім поверніть кришки петель дверцят духовки в початкове положення.

Представляємо нові дверцята духової шафи з функцією простого демонтажу внутрішнього скла, які можуть бути розібрані без відкручування гвинтів. Будь ласка, дотримуйтесь інструкції нижче під час розбирання скла в дверцятах духової шафи.

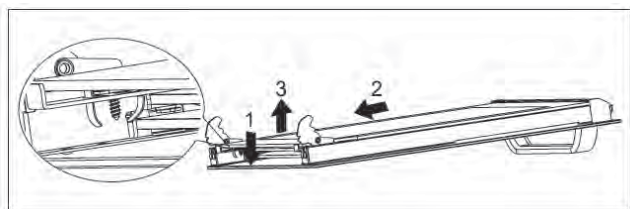
1. Розберіть дверцята духової шафи: як показано на нижче, відкрийте петлі на дверцятах духовки, потім закрийте дверцята духовки до рівня, який буде

складати кут приблизно 15 градусів до підлоги. Після цього витягніть скло в напрямку до себе для розбирання дверцят духовки

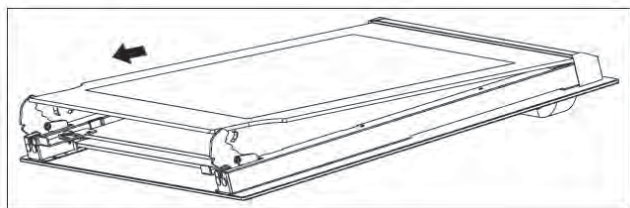


- Щоб розібрати внутрішнє скло в дверцятах духової шафи, покладіть дверцята на рівну поверхню в перевернутому положенні як показано нижче на малюнку продовжуючи стояти осторонь і тримати ручку духовки. Бажано підкласти щось м'яке, наприклад подушку, під поверхню щоб уникнути подряпин на дверцятах духовки при демонтажі.

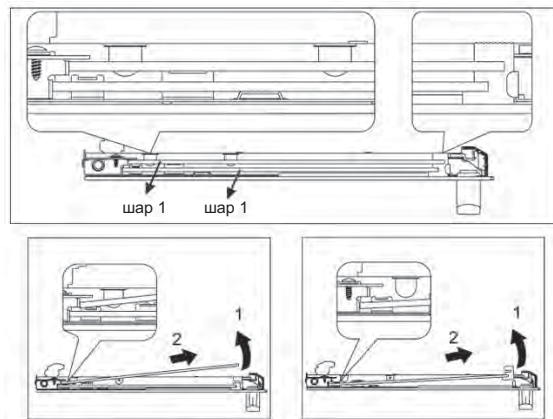
Натисніть на петлі потягніть внутрішнє скло у напрямку до петель а потім пальцями витягніть внутрішнє скло у напрямку вгору як показано на малюнку нижче



Дістаньте внутрішнє скло з дверей духової шафи як показано на малюнку



- Розберіть внутрішнє скло дверцят духової шафи (якщо ваша духовка має додаткову опцію з 3-ма або 4-ма склами в дверцятах): розкрийте гумові скоби, що використовуються для фіксації внутрішнього скла а потім дістаньте внутрішнє скло як показано на малюнку нижче. Просимо звернути увагу на те що необхідно фіксувати внутрішні стекла дверцят гумовими скобами під час зворотного збирання скла. Необхідно повернути в попереднє положення внутрішнє скло дверей та гумові кронштейни



- Після чищення зберіть назад дверцята духовки та скла (якщо у вашій духовці 3 або 4 скла)у зворотному порядку того, як це описано в Кроках 3 та 2. Будь ласка переконайтеся що скло в дверцятах духової шафи зібране правильно.
- Встановіть дверцята назад в духовку згідно з інструкціями тільки в зворотному порядку Будь ласка не забудьте закрити петлі на кришці духової шафи після збірки.

ВСТАНОВЛЕННЯ ОПОРИ СТІЙКИ

Повторіть процес зняття опори стійки в зворотному порядку.

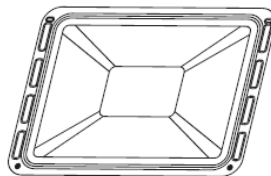
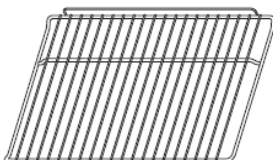
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВЦІ

Щоб замінити лампочку в духовці, вимкніть ізолюючий перемикач духовки, викрутіть лампочку і замініть її новою лампочкою потужністю 25 Вт, 200-240 В, 50 Гц, температурний опір - 300°C або вище.



АКСЕСУАРИ

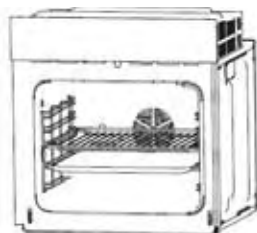
Решітка: для блюд на грилі, форм для випічки тортів з елементами для жаріння і готування на грилі.



Універсальна форма: Для приготування великого об'єму їжі, наприклад, вологих тортів, випічки, заморожених продуктів тощо, або для збору жиру і соку/рідини, що виділяється.

ПРИМІТКИ

- Для безпечної експлуатації решітки духовки важливо правильно розташувати решітку між бічними кріпленнями. У такому разі ви можете бути упевнені, що їжа, яка горить, не випаде, коли ви висунете решітку або форму.



Цей виріб має маркування відповідно до європейської директиви 2002/96/ЕС з утилізації електричного і електронного устаткування (WEEE). Шляхом відповідної утилізації виробу ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля і здоров'я людей, які могли б бути викликані неправильною утилізацією цього приладу. Символ на виробі вказує, що цей прилад не може відноситися до категорії побутових відходів. Замість цього, його слід здати у відповідний пункт збору для утилізації електричного і електронного устаткування. Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил з утилізації. Детальнішу інформацію про поводження з цим приладом, його відновленні і утилізації можна отримати у місцевих органів влади, в службі збору побутових відходів або в магазині, де був придбаний прилад.



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.

Серійний номер та дату виготовлення зазначено на виробі та на упаковці. Збережіть цю інформацію для подальшого використання.

В зв'язку з політикою постійного вдосконалення продукції, в конструкцію приладу можуть бути внесені незначні зміни, що не відображені в цій інструкції.

ПІДКАЗКИ

Виріб	Вага	Час розігрівання	Положення решітки	Метод приготування	Темп. °C	Час (хв)		Блюдо	Примітка
						1 сторона	2 сторона		
Невеликі тістечка	-	10'00"	3		160	20-25	-	Деко	15 невеликих тістечок
Невеликі тістечка	-	10'00"	2+4		160	20-30	-	Деко	30 невеликих тістечок
Невеликі тістечка	-	10'00"	3		185	20-25	-	Деко	15 невеликих тістечок
Невеликі тістечка	-	10'00"	3		160	20-25	-	Деко	15 невеликих тістечок
Листковий торт	-	10'00"	2		150	35-45	-	Решітка	
Листковий торт	-	10'00"	2		175	35-45	-	Решітка	
Листковий торт	-	10'00"	2		150	35-45	-	Решітка	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	Деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2+4		160	40-50	-	Деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		185	35-45	-	Деко	
Яблучний пиріг	-	10'00"	2		160	35-45	-	Деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	Деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		200	10-20	-	Деко	
Пісочне печиво	-	10'00"	3		175	15-25	-	Деко	
Піца	-	10'00"	3		200	10-15	-	Деко	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решітка	12 гамбургерів
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решітка	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решітка	12 гамбургерів
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решітка	
Курка	1200 г± 100 г	10'00"	3		Max	60-80	-	Рожен для грилю	Гриль, що обертається
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решітка	12 гамбургерів
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решітка	

Спасибо, что выбрали нас! Прежде чем использовать данный прибор, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Храните данное руководство по эксплуатации послу прибором для использования в будущем.

Если прибор будет продан или передан другому владельцу, или если вы переедете в другой дом и оставить прибор, всегда проверяйте наличие данного руководства возле прибора для того, чтобы новый владелец мог ознакомиться с принципами его работы и соответствующими предупреждениями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти предупреждения приведены в интересах безопасности. Пожалуйста, внимательно прочитайте их перед установкой или использованием прибора.

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми. Детям нельзя разрешать вмешиваться в управление устройством или играть с ним. Не позволяйте лицам с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями пользоваться духовкой без присмотра.
- Любые работы по установке, ремонту и обслуживанию должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.
- Внесение каких-либо изменений в спецификации или прибор опасно. Продавец не дает никакой гарантии на приборы, измененные самим пользователем.
- Духовки могут сильно нагреваться во время использования, а также сохранять свое тепло в течение длительного периода времени после использования. Дети должны находиться под постоянным присмотром. Им нельзя разрешать прикасаться к горячей поверхности или находиться в непосредственной близости к прибору во время его использования или пока он остынет после использования.
- Всегда контролируйте, чтобы все ручки управления находились в положении «ВЫКЛ», когда прибор не используется.
- В целях гигиены и безопасности, этот прибор должен всегда быть чистым. Остатки жиров или продуктов питания на нем могут привести к пожару.
- Данный прибор был разработан для приготовления исключительно съедобных пищевых продуктов, и не должен использоваться для других целей. Производитель не будет нести ответственность за любой ущерб, нанесенный имуществу вследствие нецелевого использования.
- Никогда не накрывайте части духовки алюминиевой фольгой.
- Легко чистящиеся вкладыши следует чистить исключительно мыльной водой (см. инструкции по очистке).
- Перед проведением технического обслуживания или чистки прибора, всегда выключайте изолирующий переключатель на плите и позволяйте духовке остыть.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к травме или более серьезным неисправностям.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами, так как это может привести к поражению электрическим током и ранениям.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в духовке, это может поцарапать поверхность, что может привести к необратимому повреждению стекла.
- Не используйте кабель питания, кабель с адаптером питания платы или удлинитель. Это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, его необходимо

заменить новым кабелем типа H05VV-F, или H05V2V2-F квалифицированным электриком или компетентным специалистом. Используемый кабель должен иметь сечение не менее 1,5 мм².

- Питание должно быть правильно заземлено и связано с двухполюсным переключателем мощностью не менее 250В и 20А.
- Панели кухонной мебели, расположенные рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей мебели, изготовленной из фанеры, способен выдерживать температуру не менее 120оС. Пластмассы или клеи, не способные выдерживать такую температуру, плавятся и деформируют мебель. После монтажа духовки в мебель электрические части необходимо полностью изолировать.
- Все предохранитель должны быть надежно закреплены на своих местах так, чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов. Снимите заднюю панель кухонной мебели для обеспечения необходимой циркуляции потока воздуха вокруг духовки. Зазор позади варочной поверхности должен составлять не менее 45 мм.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

- Распакуйте духовку из коробки и проверьте ее на предмет наличия каких-либо повреждений. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте прибор, обратитесь в сервисный центр или в торговую точку, где вы его приобрели.
- Духовка тяжелая, и при ее перемещении необходимо соблюдать осторожность.
- Перед использованием прибора убедитесь, что все упаковки, как внутри, так и за пределами духовки, были удалены.

УСТАНОВКА

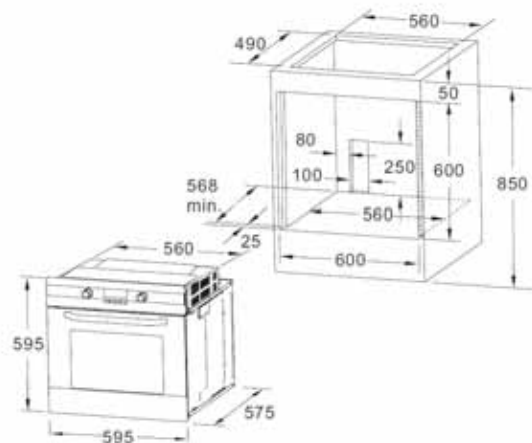
ВАЖНО

Духовка должна быть установлена в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Любые электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ВСТРАИВАНИЮ

- Важно, чтобы габариты и материалы мебели или шкафа, в который будет встроена духовка, были подходящими и выдерживали повышение температуры, по крайней мере, на 70К выше температуры окружающей среды, и чтобы были приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха, чтобы духовка не перегревалась.

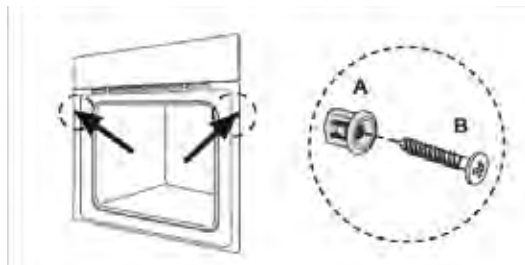
Размеры прибора и необходимые отступы приведены ниже:



КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

- Установите прибор в отверстие шкафа.
- Откройте дверцу и снимите резиновый колпачок с двух винтов по бокам рамы духовки.

- Прикрутите духовку к кухонному шкафу двумя винтами, подходящими к отверстиям в раме духовки.
- После монтажа духовки в шкафчике, верните резиновый колпачок на место.



ПРОВЕРКА ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

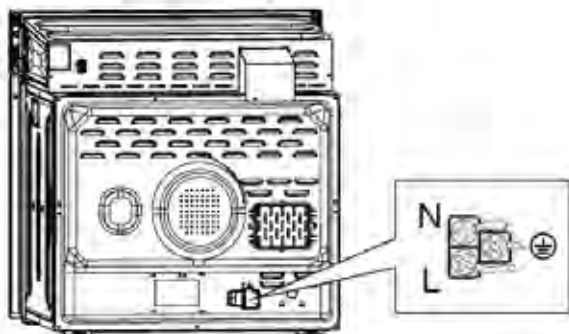
- После установки и подключения, кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не находился под воздействием высокой температуры.
- После установки утилизируйте упаковку с учетом требований безопасности и окружающей среды.

ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

Духовка имеет восемь функций, описанных ниже.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Духовка предназначена для подключения к сети электроснабжения 230В-50Гц, общая потребляемая мощность составляет 3000Вт. Кабель, используемый для подключения, должен иметь сечение минимум 1,5 мм² и прямое подключение к электросети с двухполярным выключателем с минимальным рейтингом 250В, 20А.
- Переключатель не должны пересекаться с желто-зеленым кабелем заземления ни в одной точке.



Символ	Описание функции
	Лампочка в духовке: позволяет пользователю наблюдать за процессом приготовления пищи, не открывая дверцы.
	Размораживание: Циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет замороженным продуктам быстрее оттаять (без использования тепла). Это неагрессивный, но быстрый способ уменьшить время размораживания и оттаивания готовых блюд, изделий, наполненных кремом и пр.
	Подогрев снизу: скрытый элемент в нижней части духовки подает больше концентрированного тепла в нижнюю часть блюда без зарумянивания. Это идеальный режим для блюд, которые медленно готовятся, таких как запеканки, соусы, выпечка и пицца, где нужна хрустящая основа.
	Конвекционное приготовление: оба нагревательных элемента работают с мотором гриля и обеспечивают конвекционное приготовление пищи. Духовку необходимо предварительно разогреть до нужной температуры. Этот режим идеален для отдельных блюд, таких как большие торты. Наилучшие результаты достигаются путем размещения блюда в центре духовки. Температура может быть установлена в пределах 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Конвекция с вентилятором: Сочетание вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла и экономит до 30-40% энергии. Блюда подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Примечание: Эта функция подходит для обжаривания больших кусков мяса при более высокой температуре.
	Излучающий гриль: работают инфракрасные элементы с двигателем гриля. Температура может быть установлена в пределах 180-240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C.
	Двойной гриль: Внутренний излучающий элемент и верхний элемент работают с двигателем гриля. Температура может быть установлена в пределах 180-240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Двойной гриль с вентилятором: Внутренний излучающий элемент и верхний элемент работают с вентилятором

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки. При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов. Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.

Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий значок.



Духовой шкаф оборудован механическим управлением с электронным программатором, 9-часовым таймером, автовыключением и функциями автоприготовления. При первом подключении духового шкафа к электричеству раздастся однократный звуковой сигнал и духовой шкаф перейдет в автономный режим. На экране высветится 12:30.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

Формат времени 24 ч. Часы могут быть установлены только в автономном режиме. После подключения духовки к электричеству на дисплее автоматически появится 12:30.

Нажмите + или – для установления часа. Нажмите "■" для подтверждения. Нажмите + или – для регулировки минут. Нажмите "■" для подтверждения установленного времени. Вы можете отрегулировать время в автономном режиме. Для регулировки следуйте шагам, описанным выше.

ВНИМАНИЕ:

Если не установить время, а просто пользоваться функциями духового шкафа и устанавливать температуру, часы не будут работать и на экране будет высвечено 12:30.

УСТАНОВКА НАПОМИНАНИЯ

Эта функция напомнит вам начать приготовление в точно заданное время, от 1 минуты до 24 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание: Нажмите на кнопку управления приготовлением. При нажатии этой кнопки духовой режим переходит по режимам Таймер-Длительность-Конец-Автономный режим. (Timer-Duration-End-Standby).

1. Нажмите на кнопку управления приготовлением. Духовой шкаф перейдет в режим Таймер. На дисплее высветится 0:30, "■" и "□".

2. Нажмите + или – для установления часа. Нажмите "⏸" для подтверждения. Нажмите + или – для регулировки минут. Нажмите "⏸" для подтверждения установленного таймера.
3. После наступления времени напоминания, будильник будет звенеть в течение минуты, напоминая вам, что пора готовить.
4. Для отмены звонка нажмите любую кнопку на 3 секунды.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поверните ручку выбора функций по или против часовой стрелки для выбора желаемой функции.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250°C.

УСТАНОВКА АВТОВЫКЛЮЧЕНИЯ

Для удобства приготовления духовой шкаф оборудован функцией автовыключения. Автовыключение можно выбрать в режимах Длительность и Конец (Duration и End).

УСТАНОВКА АВТОВЫКЛЮЧЕНИЯ В РЕЖИМЕ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (DURATION)

Духовой шкаф выключится через установленное время.

1. Выберите функцию и температуру приготовления.
2. Нажмите на кнопку управления приготовлением дважды когда духовой шкаф в автономном режиме. Программатор перейдет в режим Длительности (Duration). На дисплее высветится dur.
3. Следуйте тем же шагам для установки времени приготовления, как и для установки таймера.

4. Нажмите "⏸" для подтверждения установленного времени.

После этого дисплей вернется в автономный режим, показывая время. Когда установленное время наступит, духовой шкаф автоматически выключится. Будильник будет звенеть в течение минуты. Для отмены звонка нажмите любую кнопку на 3 секунды.

УСТАНОВКА АВТОВЫКЛЮЧЕНИЯ В РЕЖИМЕ КОНЕЦ (END)

Духовой шкаф выключится в установленное время.

1. Выберите функцию и температуру приготовления.
2. Нажмите на кнопку управления приготовлением трижды когда духовой шкаф в автономном режиме. Программатор перейдет в режим Конец (End). На дисплее высветится End.
3. Следуйте тем же шагам для установки времени приготовления, как и для установки таймера.

4. Нажмите "⏸" для подтверждения установленного времени.

После этого дисплей вернется в автономный режим, показывая время. Когда установленное время наступит, духовой шкаф автоматически выключится. Будильник будет звенеть в течение минуты. Для отмены звонка нажмите любую кнопку на 3 секунды.

ВНИМАНИЕ: Если после автовыключения нажать любую кнопку на три секунды, нагревательные элементы продолжат свою работу.

УСТАНОВКА АВТОПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для удобства приготовления духовой шкаф оборудован функцией автоприготовления. При этой функции духовой шкаф начнет работу и закончит приготовление в заданное время.

1. Выберите функцию и температуру приготовления.
2. Нажмите на кнопку управления приготовлением. Установите время, через которое хотите, чтобы духовой шкаф выключился.
3. Нажмите на кнопку управления приготовлением. Установите время, через которое хотите, чтобы духовой шкаф начал работу.

4. Нажмите "⏸" для подтверждения. После этого нагревательные элементы выключатся и духовка перейдет в автономный режим. Когда придет установленное время, нагревательные элементы начнут работать. Когда наступит время, они выключатся и духовой шкаф перейдет в автономный режим.

ВНИМАНИЕ: Если после выключения нажать любую кнопку на три секунды, нагревательные элементы продолжат свою работу.

ВНИМАНИЕ:

1. Печь работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 95%.

2. При любом нажатии кнопки раздается звуковой сигнал.

3. Для безопасности и сохранности внутренних частей духового шкафа, вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 15 минут после того, как духовка выключится (если духовой шкаф будет подключен к электричеству), если температура внутри будет более 70°C.

4. Нажмите + и – одновременно для изменения времени.

5. Если в течение 5 минут нет нажатия кнопки, программатор переходит в автономный режим.

6. Таймер, автовыключение и автоприготовление не могут быть использованы одновременно. Выбор одной из них при установленной другой, отменит предыдущую функцию.

7. Нажмите + и "⏸" одновременно для отмены таймера, автовыключения, автоприготовления. Звуковой сигнал подтвердит успешную отмену.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Для очистки и обслуживания духовки всегда выключайте изолятор выключателя на плите и давайте духовке остыть. После каждого обжаривания мяса очищайте панели духовку, как только они остынут настолько, чтобы можно было удалить любые брызги жира. После использования протрите духовку мягкой тряпкой с жидким моющим средством. Не используйте абразивные или стальные мочалки на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях.
- Всегда дождитесь, пока духовка остынет, прежде чем чистить ее. Это особенно важно в случае стеклянной дверцы духовки.
- Время от времени необходимо проводить более тщательную очистку.

СНЯТИЕ ОПОРЫ СТОЙКИ И ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ДУХОВКИ

- Открутите винты боковых стоек.
- Поверните боковую стойку вертикально, чтобы вынуть ее из внутренней боковой панели.
- Выньте боковую стойку из отверстия в панели под углом примерно 45° между боковой стойкой и внутренней боковой панелью.



СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки, затем максимально откройте крышку петель, на которые крепится дверца духовки.
- Поднимите дверцу до уровня открытых петель под углом примерно 15° относительно передней рамы, а затем потяните ее вверх.



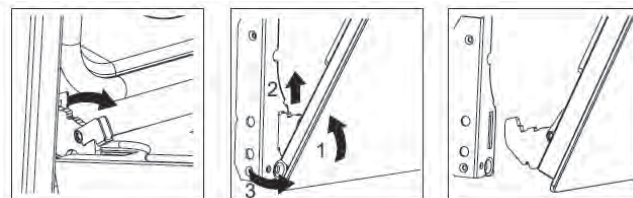
ОБРАТНАЯ УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

- Вставьте дверцу обратно в духовку с помощью двух скоб. При этом держите дверцу под углом примерно 15° относительно передней рамы. Отверстие скоб петель должно оказаться в опорах скоб при вставке дверцы в духовку.
- Откройте дверцу духовки, а затем верните крышки

петель дверцы духовки в исходное положение.

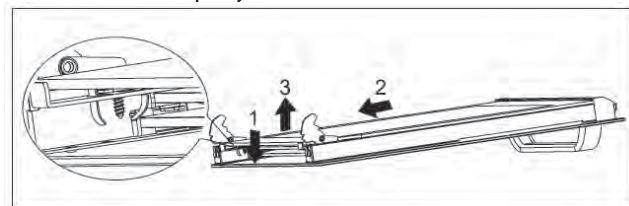
Представляем новые дверцы духового шкафа с функцией простого демонтажа внутреннего стекла, которые могут быть разобраны без откручивания винтов. Пожалуйста, следуйте инструкции ниже при разборке стекла в дверце духового шкафа.

1. Разберите дверцы духового шкафа: как показано на рисунке ниже, откройте петли на дверце, закройте дверцу духовки до уровня, который будет составлять угол примерно 15 градусов к полу. После этого выньте стекло по направлению к себе для разборки дверцы духовки.

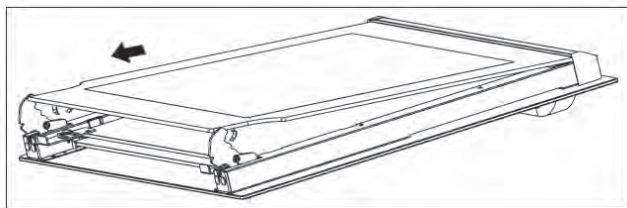


2. Чтобы разобрать внутреннее стекло в дверце духовки, положите дверь на ровную поверхность в перевернутом положении, как показано ниже на рисунке продолжая стоять в стороне и держать ручку духовки. Желательно подложить что-то мягкое, например подушку, под поверхность, во избежание царапин на дверце при демонтаже.

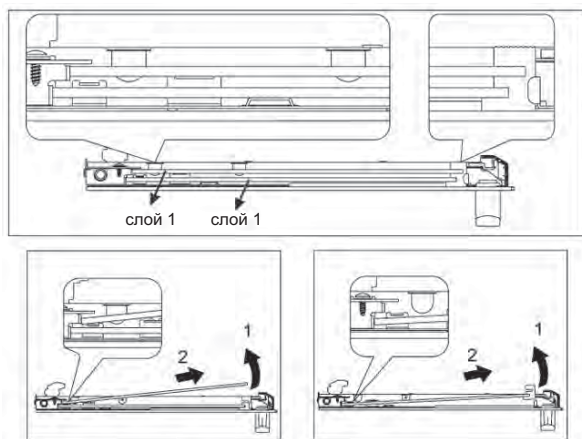
Нажмите на петли потяните внутреннее стекло в направлении петель а затем пальцами извлеките внутреннее стекло в направлении вверх, как показано на рисунке ниже.



Достаньте внутреннее стекло из двери духовки как показано на рисунке



3. Разберите внутреннее стекло дверцы духового шкафа (если ваша духовка имеет дополнительную опцию с 3-мя или 4-мя стеклами в дверце): раскройте резиновые скобы, используемые для фиксации внутреннего стекла а затем достаньте внутреннее стекло как показано на рисунке ниже. Просим обратить внимание на то необходимо фиксировать внутренние стекла дверцы резиновыми скобами при обратном збирання стекла. Необходимо вернуть в прежнее положение внутреннее стекло двери и резиновые кронштейны



4. После чистки соберите назад дверцу и стекла (если в вашей духовке 3 или 4 стекла) в обратном порядке того, как это описано в Шагах 3 и 2. Пожалуйста убедитесь что стекло в дверце духовки собрано правильно.
5. Установите дверцу обратно в духовку согласно инструкциям только в обратном порядке. Пожалуйста не забудьте закрыть петли на крышке духового шкафа после сборки.

УСТАНОВКА ОПОРЫ СТОЙКИ НА МЕСТО

Повторите процесс снятия опоры стойки в обратном порядке.

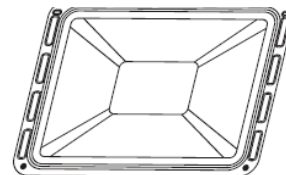
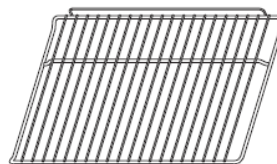
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Чтобы заменить лампочку в духовке, выключите изолирующий переключатель духовки, выкрутите лампочку и замените ее новой лампочкой мощностью 25 Вт, 200-240 В, 50 Гц, температурное сопротивление - 300°C или выше.



АКСЕССУАРЫ

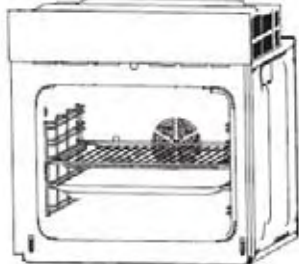
Решетки: для блюд на гриле, форм для выпечки тортов с элементами для жарки и готовки на гриле.



Универсальная форма: Для приготовления большого объема пищи, например, влажных тортов, выпечки, замороженных продуктов и пр. либо для сбора жира и выделяющегося сока/жидкости.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Для безопасной эксплуатации решеток духовки важно правильно расположить решетки между боковыми креплениями. В таком случае вы можете быть уверены, что горящая пища не выпадет, когда вы выдвинете решетку или форму.



Данное изделие имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Путем соответствующей утилизации изделия вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизации данного прибора. Символ на изделии указывает, что этот прибор не может относиться к категории бытовых отходов. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации. Более подробную информацию об обращении с данным прибором, его восстановлении и утилизации можно получить у местных органов власти, в службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.



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.

Серийный номер и дата изготовления указаны на изделии и на упаковке. Сохраните эту информацию для дальнейшего использования.

В связи с политикой постоянного совершенствования продукции, в конструкцию прибора могут быть внесены незначительные изменения, которые не отражены в данной Инструкции.

ПОДСКАЗКИ

Изделие	Вес	Время разогрева	Положение решетки	Метод приготовления	Темп. °C	Время (мин)		Блюдо	Примечание
						1 сторона	2 сторона		
Небольшие пирожные	-	10'00"	3		160	20-25	-	Противень	15 небольших пирожных
Небольшие пирожные	-	10'00"	2+4		160	20-30	-	Противень	30 небольших пирожных
Небольшие пирожные	-	10'00"	3		185	20-25	-	Противень	15 небольших пирожных
Небольшие пирожные	-	10'00"	3		160	20-25	-	Противень	15 небольших пирожных
Слоеный торт	-	10'00"	2		150	35-45	-	Решетка	
Слоеный торт	-	10'00"	2		175	35-45	-	Решетка	
Слоеный торт	-	10'00"	2		150	35-45	-	Решетка	
Яблочный пирог	-	10'00"	2		160	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10'00"	2+4		160	40-50	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10'00"	2		185	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10'00"	2		160	35-45	-	Противень	
Песочное печенье	-	10'00"	3		175	15-25	-	Противень	
Песочное печенье	-	10'00"	3		200	10-20	-	Противень	
Песочное печенье	-	10'00"	3		175	15-25	-	Противень	
Пицца	-	10'00"	3		200	10-15	-	Противень	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решетка	
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решетка	
Курица	1200 г ± 100 г	10'00"	3		Max	60-80	-	Ветел для гриля	Вращающийся гриль
Гамбургер	125 г для одного	5'00"	4/5		Max	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5'00"	4/5		Max	1-2	-	Решетка	