

ВБУДОВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ВСТРАИВАЕМАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА


LeChef



BO6141X



BO6161B



BO6194I

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!

ШАНОВНИЙ КОРИСТУВАЧ

Вітаємо вас з вашим вибором! Наші вироби є надзвичайно простими у використанні й ефективними пристроями. Після того як ви ознайомитеся з цим посібником з експлуатації, ви з легкістю зможете приступити до експлуатації нашого виробу.

Перед упакуванням і відправленням до торгової мережі ця піч була всебічно перевірена в тому, що стосується безпеки й функціональності її використання.

Вказівки, що містяться в цьому посібнику, призначені для того, щоб допомогти вам у використанні виробу. Тому перед першим використанням виробу, будь ласка, уважно ознайомтеся з цим посібником – це допоможе вам уникнути можливих проблем з експлуатацією печі. Будь ласка, збережіть цей посібник в надійному місці, щоб у разі необхідності мати можливість звернутися до нього в будь-який час.

Для того щоб уникнути можливих проблем з експлуатацією пристрою, необхідно суворо дотримуватися всіх вказівок, що містяться в цьому посібнику.

ОБЕРЕЖНО!

Якщо інформація, що міститься в посібнику користувача, не відповідає реальним даним виробу, будь ласка, беріть до уваги останні.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Цей виріб розігрівається до дуже високої температури в процесі його експлуатації. Уникайте дотику до нагрівальних елементів, що знаходяться усередині печі.
- Попередження: У процесі експлуатації частини виробу, до яких користувач має вільний доступ, можуть розігрітися до високої температури. Для того щоб уникнути опіків, необхідно не допускати до контакту з виробом малолітніх дітей.
- Шнури живлення пристроїв, що знаходяться по-

ряд, можуть бути ушкоджені в результаті контакту з конфорками чи ж бути затиснуті дверцями печі, що приведе до виникнення короткого замикання; тому необхідно стежити за тим, щоб шнури розташовувалися на безпечній відстані від пристрою.

- Ніколи не ставте посуд вагою більш 15 кг на відкриті двері печі.
- Не використовуйте технічно несправну піч; у випадку виникнення технічної несправності відразу ж відключіть шнур електроживлення від мережі та сповістіть про несправність технічну ремонтну майстерню.
- Виконуючи очищення печі, ніколи не використовуйте паровий очисний пристрій високого тиску, тому що використання такого пристрою може привести до виникнення короткого замикання.
- Не використовуйте тверді абразивні чистильні засоби та гострі металеві шкребки для очищення скляної поверхні двері, тому що в результаті їхнього використання можливим є утворення подряпин на поверхнях виробу, що згодом може привести до розколу скла.
- Правила та вказівки, що містяться в цьому посібнику з експлуатації, повинні строго виконуватися. Не дозволяйте використовувати піч особам, що не ознайомилися зі змістом цього посібника з експлуатації.
- У випадку пошкодження шнура електроживлення заміна його повинна здійснюватися виготовлювачем печі, його сервісним представником чи особами, що мають відповідну кваліфікацію; це необхідно для забезпечення безпеки експлуатації виробу.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включно з дітьми) зі зниженим рівнем фізичних, сенсорних чи розумових здібностей, чи такими, чий рівень досвіду чи знань є недостатнім; використання пристрою такими особами можливо лише під наглядом чи після одержання інструктажу з використання пристрою, що був проведений осо-

- бою, відповідальною за безпеку зазначених осіб
- За поводженням дітей необхідно стежити, щоб виключити їхні ігри з пристроєм.
- Попередження: Перед заміною лампи необхідно відключити пристрій від електричної мережі, щоб виключити можливість ураження електричним струмом.
- Під час експлуатування прилад розігрівають. Уникайте дотику до нагрівальних елементів.
- Увага! Доступні частини під час експлуатування можуть бути розпечені. Не допускайте до приладу дітей.
- Не використовуйте шорсткі абразивні чистильні засоби або жорсткі металеві скребки для чищення скла дверей, бо вони можуть подряпати поверхню, що призведе до подрібнювання скла.
- Не можна використовувати очищення парою.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГЕТИЧНИХ РЕСУРСІВ



При належному використанні енергоресурсів не тільки заощаджується ваш бюджет, але й зберігається навколишнє середовище.

Тому економія енергії – питання першочергової важливості. Ось як цього можна досягти:

- Використовуйте залишкове тепло печі. Якщо час готування їжі перевищує 40 хвилин, вимикайте піч за 10 хвилин до закінчення терміну приготування їжі. Якщо використовується таймер, важливо стежити за тим, щоб заданий інтервал часу приготування їжі був відповідним чином скорочений.
- Стежте за тим, щоб дверцята печі були щільно закриті.

- Тепло може виходити через щілини в дверному ущільненні. Намагайтеся ліквідувати будь-яку щілину, що тільки-но утворилася, негайно.
- Не встановлюйте піч у безпосередній близькості до працюючих холодильників / морозильних камер. Інакше рівень енергії, що споживається піччю, невиправдано зросте.

РОЗПАКУВАННЯ



Під час транспортування використовується захисне упакування, що призначене для захисту пристрою від ушкоджень.

Після розпакування утилізуйте всі елементи упакування виробу таким чином, щоб рівень шкоди, нанесеної навколишньому середовищу, був мінімальним. Усі матеріали, що використовуються для упакування виробу, є екологічно чистими; 100% матеріалів підлягають повторній переробці та позначені відповідним символом.

ОБЕРЕЖНО!

Під час розпакування виробу необхідно стежити за тим, щоб пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, полістиронові деталі упаковки і т.д.) знаходилися поза межами доступу до них дітей.

УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ



Вироби, що відпрацювали свій термін, не повинні утилізуватися разом зі звичайними домашніми відходами,

але повинні доставлятися в спеціалізовані центри збору й переробки електричного й електронного устаткування.

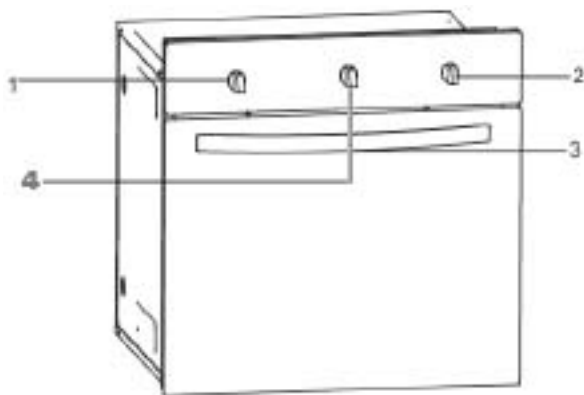
На виріб, посібник з експлуатації та пакувальні матеріали нанесений спеціальний символ, що свідчить про те, що виріб підлягає вторинній переробці.

Матеріали, що використовуються всередині виробу, підлягають вторинній переробці; на поверхню матеріалів нанесені відповідні дані. Відправляючи матеріали чи інші компоненти виробу на вторинну переробку, ви вносите значний вклад у справу захисту навколишнього середовища.

Інформацію про місце розташування центрів збору використаного устаткування для його вторинної переробки можна одержати, звернувшись до місцевих органів влади.

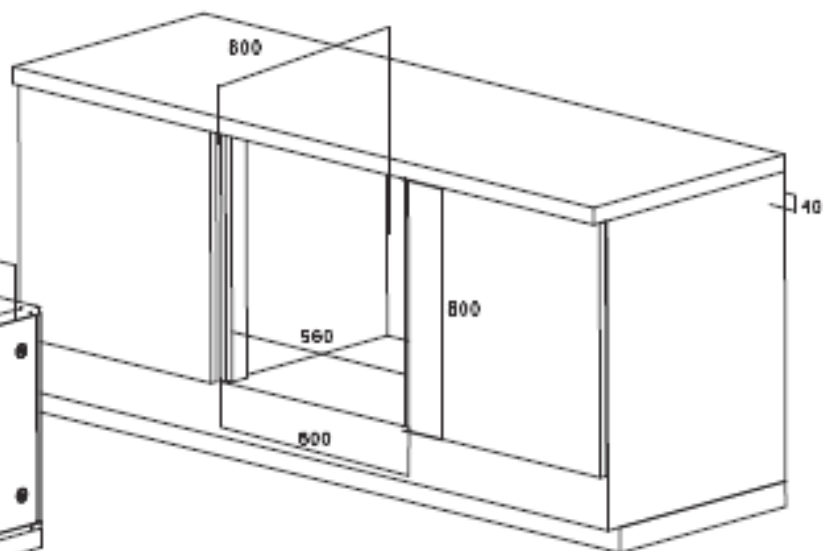
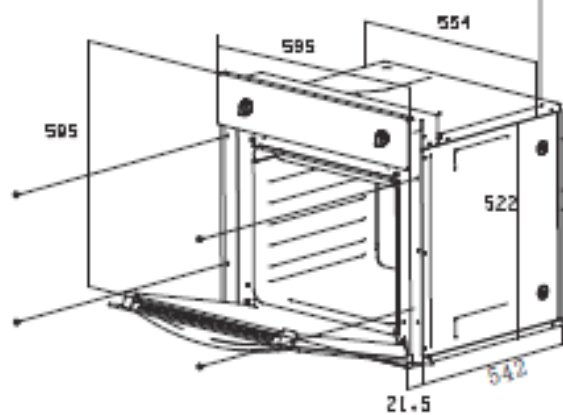
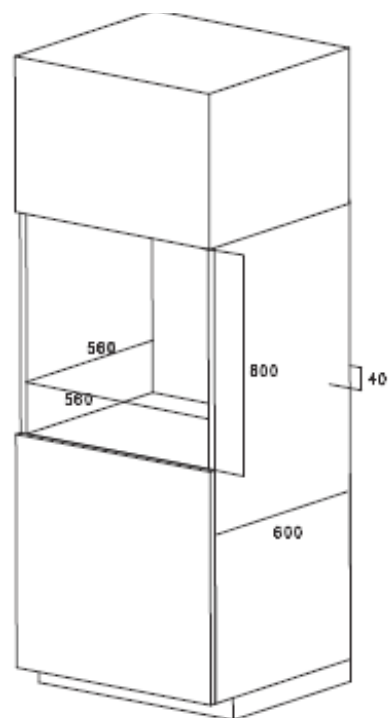
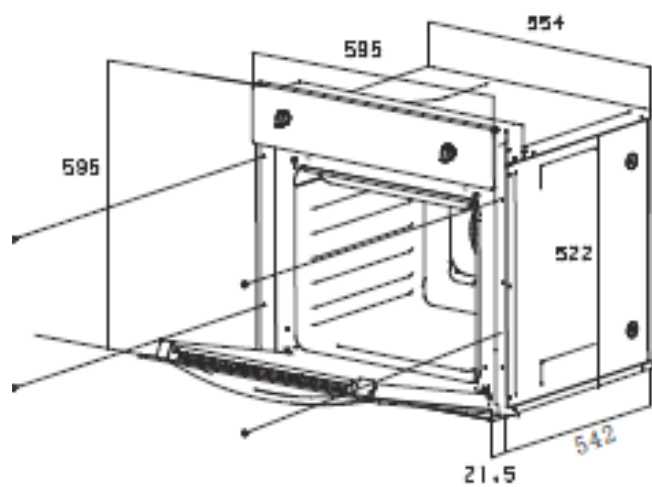
ОПИС ВИРОБУ

1. Рукоятка регулювання температури
2. Рукоятка вибору функції печі
3. Ручка дверцят печі
4. Рукоятка механічного таймера



ВСТАНОВЛЕННЯ ПЕЧІ

- Оточення в кухні повинно бути сухим; кухня повинна бути обладнана діючою вентиляцією відповідно до вимог існуючих нормативів.
- Головний провід електроживлення повинен розміщатися за піччю таким чином, щоб був виключений його контакт із задньою панеллю печі, тому що остання сильно розігрівається під час роботи печі.
- Стежте за тим, щоб діти не мали доступу до всіх пакувальних матеріалів (фольги, пінопласту, цвяхів і т.д.), у зв'язку з потенційною небезпекою останніх. Діти можуть проковтнути дрібні деталі чи задихнутися у фользі.
- Ця піч вбудована; це означає, що задня її частина та одна з бічних стінок будуть розміщатися безпосередньо поруч з високими меблями чи стіною. Захисне покриття чи фанера повинні кріпитися до поверхні, що граничить із предметом інтер'єра, за допомогою теплостійкого клею (що здатен витримувати температуру 100 °C). Це дозволить запобігти жолобленню поверхні меблів чи відшаруванню захисного покриття. Якщо ви не впевнені у ступені теплостійкості ваших меблів, вам необхідно залишити навколо печі вільний простір шириною приблизно 2 см. Стіна, що знаходиться за піччю, повинна бути стійкою до впливу високих температур. Під час роботи можливим є нагрівання поверхні стіни до температур, що перевищують температуру навколишнього середовища на 50°C.
- Для забезпечення можливості монтажу печі в приймаючій поверхні необхідно вирізати отвір з розмірами, що зазначені на схемі.
- Пристрій повинен бути заземлений.
- Вставте піч цілком до отвору, стежачи за тим, щоб чотири гвинти, що знаходяться в місцях, позначених на схемі, не випали назовні.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

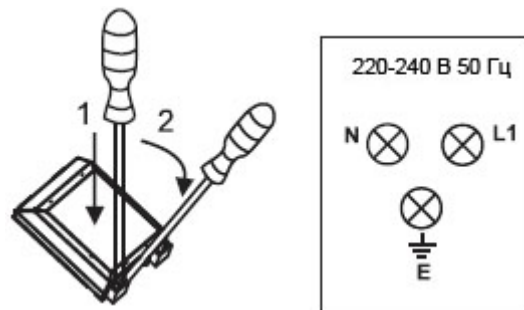
Всі електричні роботи повинні виконуватися уповноваженим на це електриком, що має необхідну кваліфікацію. Забороняється вносити зміни до схеми електроприладів і електропостачання пристрою.

- Перед тим як підключити пристрій, перевірте відповідність напруги в мережі електроживлення паспортним даним пристрою, що зазначені у табличці, яка прикріплена до його корпусу.
- Довжина шнура електроживлення повинна складати, як мінімум, 1,5 м.
- Провід заземлення необхідно встановлювати таким чином, щоб при спрацьовуванні захисного вимикаючого пристрою чи зникненні напруги в мережі електроживлення він знеструмлювався в останню чергу.
- Шнур електроживлення повинен розміщатися за підчю таким чином, щоб був виключений його контакт із задньою панеллю пристрою, тому що в процесі роботи пристрою генерується значна кількість тепла.
- При підключенні повинен використовуватися кабель відповідних розмірів, з відповідними номінальними характеристиками. Використовуйте кабель типу HO5VV-F 3x1,5м м2.
- Увага! Пристрій має бути заземлено.

Підключення виробу (повинно виконуватися лише кваліфікованим електриком)

- Скориставшись викруткою, відкрийте кришку сполучного пристрою, що знаходиться з задньої частини печі. Вивільніть дві засувки, що розташовані по обидва боки нижньої частини сполучного пристрою.
- Провід електроживлення повинен бути проведений через блокувальний (фіксуючий) пристрій, що запобігає випадковому від'єднання кабелю електроживлення.

- Щільно затягніть блокувальний пристрій і закрийте кришку сполучного пристрою



Колірне кодування

L1 – зовнішній живильний провід (зазвичай має чорний чи коричневий колір)

N – нейтральний провід (зазвичай має синій колір)

Стежте за тим, щоб нейтральний провід був підключений правильно!



E – провід заземлення (має зелений/жовтий колір).

РОБОТА З ПРИСТРОЄМ

Перед першим використанням пристрою

- Видаліть пакувальні матеріали, виконайте очищення внутрішніх поверхонь печі
- Вийміть внутрішню фурнітуру печі та промийте її теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу.
- Увімкніть пристрій вентиляції приміщення чи відкрийте вікно
- Нагрійте піч до температури 250 °C, витримайте її в цьому стані протягом приблизно 30 хвилин, потім видаліть будь-які сторонні плями та ретельно промийте піч.

ОБЕРЕЖНО!

При першому нагріванні печі нормальним явищем є поява диму й специфічного запаху. Ці явища пройдуть після спливу 30 хвилин.

Можливі положення ручки функціонального налаштування печі



Роздільне освітлення печі (крім моделі BO 6194)

Після переведення рукоятки в це положення всередині печі вмикається лампа освітлення



Активация верхнього та нижнього елемента

При перебуванні рукоятки в цьому положенні нагрів печі відбувається звичайним чином.



Повна активация гриля (Активация гриля та верхнього елемента)

При активації режиму «комбінованого гриля» можливим стає підсмажування їжі з використанням гриля при одночасному функціонуванні верхнього елемента. Ця функція дозволяє досягти високих значень температури у верхній частині простору, що призначений для приготування їжі; це забезпечує досягнення більш інтенсивного «коричневого» кольору підсмаженої їжі та дозволяє підсмажувати більш великі порції їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Якщо під час роботи будь-якого режиму з вентилятором (конвекція) температура встановлена на 0°C, буде працювати тільки вентилятор. Цю функцію можна використовувати для охолодження страв або печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- При використанні функції Grill («Гриль») дверцята печі повинні бути закриті
- При використанні гриля (підсмажуванні їжі) частини печі, до яких можливим є безпосередній доступ користувача, можуть нагрітися до високих температур. Стежте за тим, щоб поблизу печі не знаходилися діти.



Нижній елемент

У цьому положенні функціональної рукоятки відбувається активація нижнього елемента печі.



Вентилятор (конвекція) та нижній підігрів (для моделі BO 6161/BO 6194)

У цьому положенні працюють одночасно вентилятор та нижній нагрівальний елемент.

Ця функція стане у нагоді під час випічки та сушіння овочів та фруктів. Вентилятор працює для покращення циркуляції повітря всередині духової шафи і створює рівномірне тепло.



Приготування з використанням вентилятора (конвекції) (для моделі BO 6161/BO 6194)

У цьому положенні ручки вибору функції виконується приготування страв за допомогою конвекції.

Поєднання роботи вентилятора та двох нагрівальних елементів забезпечує більш рівномірне нагрівання. Страви дещо підрум'янюються на поверхні та одночасно зберігають вологу всередині.



Приготування за допомогою грилю (для моделі BO 6161/BO 6194)

Внутрішній елемент грилю вмикається та вимикається для підтримання температури.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

При використанні функції Grill («Гриль») дверцята печі повинні бути закриті

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При використанні гриля (підсмажуванні) частини печі, до яких можливим є безпосередній доступ користувача, можуть нагрітися до високих температур. Стежте за тим, щоб поблизу печі не знаходилися діти.



Повний гриль та конвекція (для моделі BO 6161/BO 6194)

Ця функція дозволяє досягти високої температури та рівномірного нагріву страви у печі. За допомогою конвекції страви дещо підрум'янюються та зберігають вологу всередині.



Кільцевий нагрів з конвекцією. (для моделі BO 6194)

Ця функція дозволяє швидко нагріти піч за допомогою додаткового кільцевого нагрівача з вентилятором, що розташовані в центрі духової шафи.

Цей режим значно покращує циркуляцію нагрітого повітря навколо страви, що надає такі переваги:

- Зменшення часу на розігрів печі та загального часу приготування
- Можливість готування на двох рівнях одночасно
- М'ясні блюда залишаються більш насиченими та соковитими, що покращує їх смак.



Кільцевий нагрів з конвекцією та нижній нагрів (для моделі BO 6194)

Ця функція використовує додатковий кільцевий нагрівач з вентилятором, а також нижній нагрівач.

Це дозволяє готувати за більш високої температури на рівнях направляючих 3 і 4.

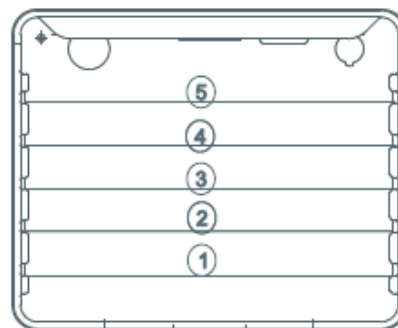
ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕЧІ

Рівні розміщення їжі, що готується, на направляючих печі

Посуд, що призначений для готування їжі, й допоміжні пристосування (ґрати печі, підноси для випічки і т.д.) можуть розміщатися у внутрішньому просторі печі на 5 різних рівнях.

Рівні, що відповідають різним умовам приготування їжі, зазначені в таблиці, що наведена нижче.

Завжди виконуйте відлік рівнів нагору, починаючи із самого нижнього з них!



Підтримуючи чистоту й порядок усередині печі, ви можете значно скоротити число її поломок і збільшити тривалість безаварійної роботи.

Перед початком очищення пристрою піч необхідно виключити та переконатися в тому, що всі ручки управління встановлені в положення «0». Не починайте процедуру очищення печі, якщо піч остудилася не повністю.

ПІЧ

- Піч необхідно очищати після кожного її використання.
- Перед очищенням повністю остудіть піч до кімнатної температури.
- Ніколи не виконуйте очищення виробу з використанням пристрою для очищення гарячою парою під тиском.
- Промивання робочої камери печі необхідно виконувати лише теплою водою з невеликою кількістю доданого до неї рідкого миючого засобу.

ОЧИЩЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИПАРОВУВАННЯ (ПАСИВНЕ ЧИЩЕННЯ)

- Налийте 250 мл води (об'єм 1 склянки) у чашку та помістіть останню в піч на перший рівень (рахуючи знизу).
- Закрийте дверцята печі.

- Переведіть ручку встановлення температури в положення 50 °C, а ручку вибору функції – у нижнє положення нагрівання.
- Виконуйте нагрівання печі протягом приблизно 30 хвилин.
- Відкрийте дверцята печі, протріть внутрішню поверхню робочої камери ганчіркою чи губкою та промийте її теплою водою з доданим до неї миючим засобом.
- Після очищення робочої камери печі витріть її насухо.
- Не застосовувати чищення паром під тиском.

ОБЕРЕЖНО!

Не використовуйте для очищення передньої скляної панелі печі чистильні засоби, що містять абразивні речовини.

ЗАМІНА ОСВІТЛЮВАЛЬНОЇ ЛАМПИ ПЕЧІ

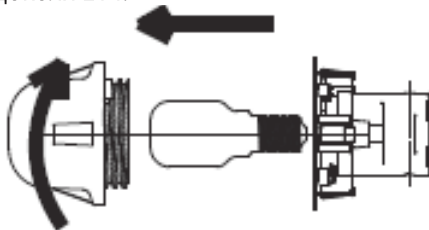
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Для виключення небезпеки ураження електричним струмом перед заміною лампи переконайтеся в тому, що подача електроживлення на пристрій відключена.

- Встановіть всі ручки управління в положення «0» та відімкніть живлення.
- Вигвинтіть освітлювальну лампу та замініть її новою лампою, що розрахована на високі значення температур (300 °C).

Параметри лампи повинні бути наступними:

- Напруга 230 В
- Потужність 25 Вт
- Тип цоколя E14.



Освітлювальна лампа печі

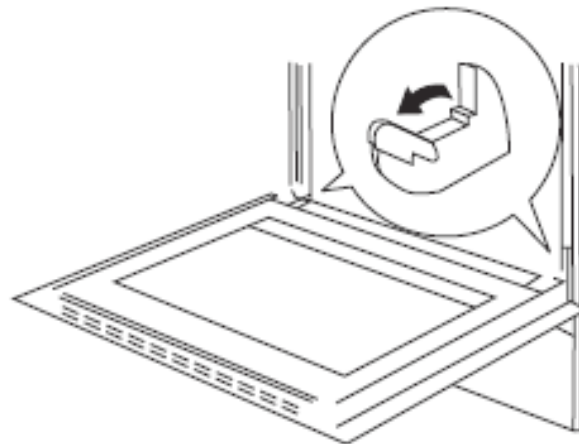
- Вгвинтіть лампу, стежачи за правильністю її розташування в керамічному гнізді.
- Нагвинтіть кришку лампи

ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ

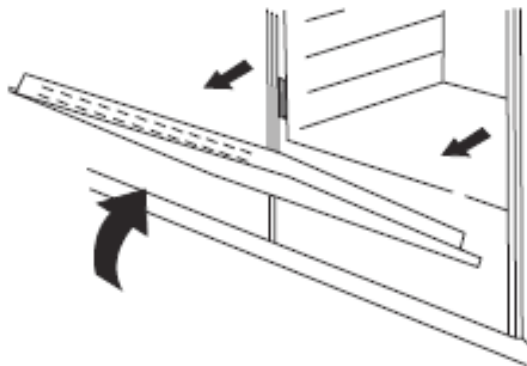
Для того щоб полегшити очищення внутрішнього простору робочої камери печі, дверцята печі можуть бути зняті.

Для цього відведіть нагору частину дверної петлі, що виконана у вигляді запобіжної засувки. Злегка зачиніть дверцята, підніміть їх та витягніть, просуваючи в напрямку до себе. Для того щоб знову прикріпити двері до плити, виконайте дії у зворотній послідовності.

Під час монтажу дверей стежте за тим, щоб виїмка дверної петлі займала правильне положення, будучи розміщеною на виступаючій частині тримача дверної петлі. Після того як двері будуть встановлені на печі, запобіжна засувка повинна бути знову обережно опущена вниз. Якщо запобіжна засувка не буде встановлена вниз, це може привести до пошкодження дверної петлі при спробі закриття дверей.



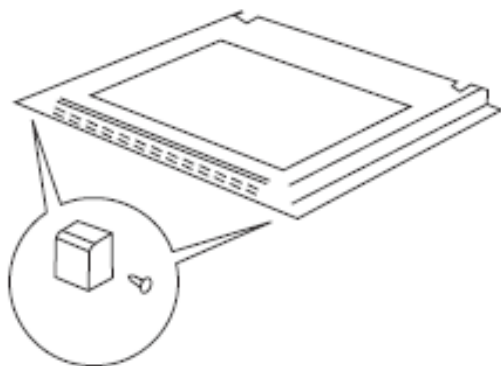
Відведення нагору запобіжних засувок дверної петлі



Зняття дверцят

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОЇ СКЛЯНОЇ ПАНЕЛІ

Відгвинтіть та відкріпіть пластмасову засувку, що знаходиться в куті у верхній частині дверцят. Потім вийміть скло з другого блокувального механізму та зніміть його з виробу. Після очищення вставте та закріпіть скляну панель на її посадковому місці; загвинтіть блокувальний механізм.



Зняття внутрішньої скляної панелі

Послідовність дій у випадку виникнення надзвичайних ситуацій

У випадку виникнення надзвичайної (непередбачуваної) ситуації вам необхідно:

- Виключити всі працюючі вузли печі

- Сповістити щодо ситуації центр сервісного обслуговування
- Деякі незначні поломки можуть бути усунуті шляхом виконання вказівок, що наведені у таблиці нижче. Перед тим як звернутися до служби підтримки споживачів чи до ремонтної організації, перевірте наявність наступних (описаних нижче) обставин.

Проблема	Причина появи	Спосіб усунення
Пристрій не працює	Пропала напруга живлення	Перевірте цілісність плавкого запобіжника в домашній мережі електроживлення; якщо запобіжник перегорів, замініть його новим.
	Обрано невірну функцію	Перевірте правильність налаштування рукоятки вибору функцій, рукоятки завдання температури та рукоятки механічного таймера.
Освітлення печі не працює	Лампочка нещільно сидить у гнізді електроживлення чи ушкоджена	Загвинтіть лампочку чи замініть пошкоджену лампочку (див. Очищення та технічне обслуговування пристрою)

ВИПІЧКА ВИРОБІВ У ПЕЧІ

Випічка тістечок (тортів) і хліба

При випічці виробів рекомендується застосувати як верхній, так і нижній нагрівальні елементи, чи ж використовувати гаряче повітря.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Параметри випікання, що наведені в таблицях, є приблизними і можуть бути відкоректовані на підставі вашого власного досвіду і переваг;
- Якщо в таблицях вам не вдасться знайти параметрів, що відповідають конкретному типу тістечка

(торта), що ви збираєтеся приготувати, використовуйте параметри, що відповідають найбільш близькому типу тістечка (торта), які наведені в таблиці.

Випікання з використанням верхнього і нижнього елементів

- Використовуйте направляючу лише одного рівня
- Це положення найбільш підходить для випікання сухих кондитерських виробів, хліба та булочок (кексів) до чаю. Використовуйте форми для випічки темного кольору. Світлі форми для випічки відбивають значну частину тепла, що підводиться до них, і скоринка кондитерських виробів не набуває належного коричневого кольору.
- Завжди розміщуйте форми для випічки на ґратчастому стелажі. Знімайте ґрати лише в тому випадку, якщо випікання виконується з використанням плоского лотка для бісквітів, що входить до комплекту поставки виробу.
- Домогтися скорочення часу випічки можна з використанням попереднього нагрівання печі. Не поміщайте заготовку для тістечка (торта) у піч, якщо вона не була попередньо нагріта до належної температури.

ПОРАДИ ЩОДО ВИПІКАННЯ ВИРОБІВ

Чи готове тістечко (чи готовий торт)?

Спробуйте проткнути тістечко (торт) дерев'яною паличкою в його самій товстій частині; якщо тісто не пристає до палички, тістечко чи торт повністю спеклися. Ви можете відключити піч і використовувати залишкове тепло.

Тістечко (торт) розпалося (розпався)

Перевірте правильність рецепта. Наступного разу використовуйте меншу кількість рідини. Строго дотримуйтесь рекомендацій щодо часу змішування інгредієнтів (особливо при використанні електричних кухонних міксерів).

Нижня частина тістечка (торта) занадто світла

Наступного разу використовуйте форму для випічки темного кольору, чи помістіть форму для випічки на один рівень нижче; чи ж перед завершенням приготування виробу увімкніть нижній нагрівальний елемент на деякий час.

Сирний торт не повністю спікся

Наступного разу використовуйте більш низьку температуру випікання та більш тривалий час випікання.

Попередження щодо використання таблиць параметрів випічки

- У таблицях наведені значення діапазонів температур. Завжди спочатку вибирайте більш низьку температуру. У разі потреби забезпечити краще випікання виробу ви завжди можете, збільшивши температуру, що є необхідною для цього.
- Час випікання наведений лише в довідкових цілях.
- Зірочка вказує на необхідність виконання попереднього нагріву печі.

ТАБЛИЦЯ ПАРАМЕТРІВ ВИПІЧКИ

Тип кондитерського виробу	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Температура (°C) 	Час випічки (у хвилинали)
Бісквітне тістечко / «мрамуровий» торт (пиріг)	2	170-180	60 80
Торт «Вікторія»	2	160 180	65 80
Основа для листового пирога	2-3	170-180	20-30
Бісквітний листовий пиріг	2	170 180	30 40
Фруктовий кекс (із хрусткою основою)			60-70
Сирний пудинг (з пісочного тісту)			60-90
Булочка (кекс) до чаю	2	160-180	40-60

Тип кондитерського виробу	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Температура (°C) 	Час випічки (у хвиликах)
Хліб (наприклад, хліб з цільного зерна)	2	210-220	50-60
Фруктовий кекс (із хрусткою основою)	3	170-180	35-60
Фруктовий кекс (на дріжджах)			30-50
Пиріг з посипанням із суміші борошна, цукру і вершкової олії	3	160-170	30-40
Бісквітний рулет	2	180-200	10-15
Піца (на тонкій основі)	3	220-240	10-15
Піца (на товстій основі)	2	180-210	30-50
Булочки	3	160 170	10 30
Листкове тісто	3	180-190	18 25
Меренга	3	90 110	80-90
Заварні тістечка			35-45

СМАЖЕННЯ

Найкращих результатів можна досягти при використанні як верхнього, так і нижнього елементів. Найкращі параметри режиму нагрівання для кожного типу жаровні зазначені жирним шрифтом у таблицях параметрів смаження.

ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ЖАРОВЕНЬ

- Для досягнення найкращих результатів використовуйте легкий емальований посуд, посуд з жаростійкого скла, глиняний посуд чи чавунний посуд.
- Використовувати посуд з нержавіючої сталі не рекомендується, тому що він відбиває тепло.
- Якщо ви прикриєте їжу, що призначена для смаження,

чи загорнете її у фольгу, це дозволить зберегти її в соковитому стані, а піч – у чистоті.

- Їжа, що призначена для смаження, буде приготовлена швидше, якщо залишити її в розкритому стані. Великі шматки їжі, що призначена для смаження, можна розміщати безпосередньо на ґратах; при цьому під ґратами повинен розміщатися піддон печі для збору рідини та плавленого жиру, що виділяються їжею в процесі смаження.

УВАГА!

В таблицях параметрів смаження наведені значення температур, що рекомендуються, рівнів розташування направляючих і часу смаження.

Час, що є необхідним для прожарювання, залежить, в основному, від виду м'яса, що готується, розміру шматка та його якості. Тому можливими є деякі варіації зазначених значень.

- У процесі смаження великих шматків м'яса можливим є утворення надлишкових кількостей пари та конденсація вологи на дверцятах печі. Це є нормальним явищем і не впливає на роботу печі.
- Однак після завершення процесу смаження необхідно ретельно протерти дверцята печі та поверхню скла.
- Для запобігання заpalення жиру, що капає з м'яса, необхідно додавати рідину в обсязі, достатньому для придушення вищевказаного явища. Стан шматка, що прожарюється, необхідно постійно контролювати; рідина повинна додаватися в міру необхідності.
- Після спливу приблизно половини терміну, що зазначений в таблиці, шматок, який прожарюється, має бути перевернутий – особливо якщо ви використовуєте посуд, що призначений для глибокого прожарювання.
- При прожарюванні їжі з використанням ґрат гриля помістіть ґрати в жаровню для глибокого прожарювання та вставте їх разом у направляючу, що вищується. На жаровні, що знаходиться внизу, буде осідати жир, що капає.

- Ніколи не залишайте їжу, що прожарюється, для її охолодження в печі, тому що можливим є утворення конденсату, що може викликати корозійне руйнування печі.

ТАБЛИЦЯ ПАРАМЕТРІВ СМАЖЕННЯ

Тип м'яса	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Температура (°C) 	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Час смаження (у хвиликах)
Яловичина				на 1 хв.
Ростбіф чи філе з кров'ю			2	12-15
Піч з попереднім нагріванням соковите м'ясо («середній ступінь прожарювання»)				15-25
Піч з попереднім нагріванням («максимальний ступінь прожарювання»)				25-30
Піч з попереднім нагріванням Смажений окіст	2	160-180		120-140
Свинина				
Смажений окіст	2	160-180	2	90-140
Шинка	2	160-180		60-90
Філе				25-30
ТЕЛЯТИНА	2	160-170	2	90-120
МОЛОДА БАРАНИНА	2	160-180		100-120
Оленина	2	175-180	2	100-120
М'ЯСО ПТИЦІ				
Курятина	2	170-180		50-80
Гусятина (приблизно 2 кг)	2	160-180	2	150-180
РИБА	2	175-180	2	50-80

СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ

- При смаженні на грилі дотримуйтесь додаткових заходів безпеки. Випромінювання інфрачервоного елемента розігріває піч і допоміжні пристосування до надзвичайно високих значень температур. Використовуйте захисні рукавиці та пристосування для барбекю!
- З проколотої їжі (наприклад, ковбас) можуть вирватися струмені гарячого жиру. Використовуйте довгі захвати, що призначені для приготування їжі на грилі, щоб запобігти опікам шкіри й захистити свої очі.
- Постійно контролюйте стан їжі, що готується на грилі. При наявності надлишкової кількості тепла їжа може швидко підгоріти; не виключеною також є можливість виникнення пожежі!
- Не допускайте дітей до гриля!
- Нагрівач гриля особливо добре підходить для готування ковбас з низькою кількістю жиру, м'ясних і рибних філе і біфштексів, а також для того, щоб додати коричневий колір і хрустку структуру прожареній поверхні їжі.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ГРИЛІ

- Під час приготування їжі на грилі дверцята печі повинні бути закритими.
- У таблицях параметрів приготування їжі на грилі наведені значення температур, що рекомендуються, рівнів розміщення направляючих і часу обробки їжі з застосуванням гриля, що можуть варіюватися в залежності від ваги та якості м'яса, що обробляється
- Гриль повинен попередньо нагріватися протягом 3 хвилин.
- Перед розміщенням їжі на ґратах гриля останні необхідно змазати олією, для того щоб не допустити «прилипання» їжі до ґрат.
- Спочатку розмістіть на ґратах м'ясо, потім помістіть

- ґрати на жаровню, що призначена для збору жиру. Вставте обидва піддони на направляючі печі.
- Після спливу половини часу, що зазначений в таблиці, переверніть м'ясо. При обробці більш тонких шматків м'яса буде потрібно перевернути їх лише один раз; при обробці більш великих шматків м'яса може знадобитися повторити цю процедуру. Завжди використовуйте щипці для барбекю; це необхідно для того, щоб уникнути втрати значних кількостей жиру в процесі обробки м'яса.
 - Процес приготування темної яловичини на грилі займає менше часу, ніж процес приготування більш світлої свинини чи телятини.
 - Щоразу після використання виконуйте очищення гриля, печі та пристосувань.

**ТАБЛИЦЯ ПАРАМЕТРІВ
ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ГРИЛІ**

Вид м'яса, що готується на грилі	Вага (у грамах)	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Температура (° )	Час приготування їжі на грилі (у хвилинах)
М'ясо і ковбаси				
2 біфштекси, «з кров'ю»	400	5	240	14-16
2 біфштекси, середнього ступеня прожарювання	400	5	240	16-20
2 біфштекси, максимального ступеня прожарювання	400	5	240	20-23
2 свинячих філе з костистого жилюватого м'яса	350	5	240	19-23
2 свинячих відбивних	400	5	240	20-23
2 телячих біфштекси	700	5	240	19-22
4 відбивні котлети з молодшої баранини	700	5	240	15-18
4 ковбаски-гриль	400	5	240	9-14

Вид м'яса, що готується на грилі	Вага (у грамах)	Рівень розміщення направляючої (знизу нагору)	Температура (° )	Час приготування їжі на грилі (у хвилинах)
2 скибочки м'ясного сиру	400	5	240	9-13
1 курка, половинка	1400	3	240-250	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)
Риба				
Філе лосося	400	4	240	19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	230	10-13
Тости				
4 скибочки білого хліба	200	5	240	1,5-3
2 скибочки суцільно-зернового хліба	200	5	240	2-3
Бутерброд з тостом	600	5	240	4-7
М'ясо / м'ясо птиці				
Курятина	1000	3	180-200	60-70
Буженина	1500	3	160-180	90-120
Костисте жилювате свиняче м'ясо	1500	3	160-180	100-180
Свиняча ніжка	1000	3	160-180	120-160
Ростбіф / яловиче філе	1500	3	190-200	40-80

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Параметри електроживлення: 20-240 В~50 Гц
Загальна споживана потужність: 2000 Вт
Потужність, споживана верхнім елементом: 850 Вт
Потужність, споживана грилем: 1100 Вт
Потужність, споживана нижнім елементом: 1150 Вт
Розміри печі В/Ш/Т: 595x595x542 мм
Вага: приблизно 33 кг

Строк служби виробу – 10 років. Гарантійний строк – 1 рік. 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. Щусєва, буд. 44, тел.: 0444670859. Виробник: QINGDAO XINGBANG COOKERS&OVENS APPLIANCES CO., LTD. Адреса: NO.12, KUNLUN SHAN NORTH ROAD, ECONOMIC AND TECHNOLOGICAL DEV. ZONE. QINGDAO P.R.CHINA (Ціндао Ксінгбанг Кукерс енд Овенс Еплайнсез Ко ЛТД, Кунлунь Шан Норс Род, 12, Економік енд Технолоджікал Дев. Зоун, Ціндао, Китай)

Дата виробництва: 15.05.2015. Серійний номер вказано на приладі.

УВАЖАЕМЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ

Поздравляем вас с вашим выбором! Изделия, производимые нами, являются чрезвычайно простыми в использовании и эффективными устройствами. После того как вы прочтете данное руководство по эксплуатации, вы с легкостью сможете приступить к эксплуатации нашего изделия.

Перед упаковкой и отправкой в торговую сеть данная печь подверглась всесторонней проверке в том, что касается безопасности и функциональности ее использования.

Указания, содержащиеся в данном руководстве, предназначены для того, чтобы помочь вам в обращении с изделием. Поэтому перед первым использованием изделия, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством – это поможет вам избежать возможных проблем с эксплуатацией печи.

Пожалуйста, сохраните данное руководство в надежном месте, чтобы при необходимости иметь возможность обратиться к нему в любое время.

Для того чтобы избежать возможных проблем с эксплуатацией устройства, необходимо строго следовать всем указаниям, содержащимся в данном руководстве.

ОСТОРОЖНО!

Если информация, содержащаяся в руководстве пользователя, не соответствует реальным данным изделия, пожалуйста, принимайте во внимание последние.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Данное изделие разогревается до очень высокой температуры в процессе его эксплуатации. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам, находящимся внутри печи.
- Предупреждение: В процессе эксплуатации части изделия, к которым пользователь имеет свободный доступ, могут разогреться до высокой температуры. Для того чтобы избежать ожогов, необходимо не допускать к контакту с изделием малолетних детей.
- Шнуры питания устройств, находящихся по соседству, могут быть повреждены в результате контакта с конфорками или же быть зажаты дверями печи, что приведет к возникновению короткого замыкания; поэтому необходимо следить за тем, чтобы шнуры располагались на безопасном расстоянии от устройства.
- Никогда не ставьте посуду весом более 15 кг на открытую дверь печи.
- Не пользуйтесь технически неисправной печью; в случае возникновения технической неисправности сразу же отключите шнур электропитания от сети и сообщите о неисправности в техническую ремонтную мастерскую.
- При очистке печи никогда не пользуйтесь паровым очистительным устройством высокого давления, т.к. использование такого устройства может привести к возникновению короткого замыкания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной поверхности двери, т.к. в результате их использования возможно образование царапин на поверхностях изделия, что впоследствии может привести к расколу стекла.
- Правила и предписания, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, должны строго выполняться. Не разрешайте пользоваться печью лицам, не ознакомившимся с содержанием данного руководства по эксплуатации.
- В случае повреждения шнура электропитания замена его должна осуществляться изготовителем печи, его сервисным представителем или лицами, имеющими соответствующую квалификацию; это необходимо для обеспечения безопасности эксплуатации изделия.

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженным уровнем физических, сенсорных или умственных способностей, или такими, чей уровень опыта или знаний является недостаточным; использование устройства такими лицами возможно лишь под надзором или после получения инструктажа по использованию устройства, проведенного лицом, ответственным за безопасность указанных лиц
- За поведением детей необходимо следить, чтобы исключить их игры с устройством.
- Предупреждение: Перед заменой лампы необходимо отключить устройство от электрической сети, чтобы исключить возможность поражения электрическим током.
- При эксплуатации прибор разогревают. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам.
- Внимание! Доступные части при эксплуатации могут быть раскалены. Не допускайте к прибору детей.
- Не используйте шероховатые абразивные чистящие средства или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверей, потому что они могут поцарапать поверхность, что приведет к измельчению стекла.
- Нельзя использовать пар для очистки.

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ



При надлежащем использовании энергоресурсов не только экономятся средства вашего бюджета, но и сохраняется окружающая среда. Поэтому экономия энергии – вопрос первоочередной важности. Вот как этого можно достичь:

- Используйте остаточное тепло печи. Если время приготовления пищи превышает 40 минут, выключайте печь за 10 минут до истечения срока приготовления пищи. При использовании таймера важно следить за тем, чтобы заданный интервал времени приготовления пищи был соответствующим образом сокращен.
- Следите за тем, чтобы дверца печи была плотно закрыта.
- Тепло может уходить через щели в дверном уплотнении. Старайтесь ликвидировать любую вновь образовавшуюся щель немедленно.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости к работающим холодильникам / морозильным камерам. Иначе уровень потребления энергии печью неоправданно возрастет.

РАСПАКОВКА



Во время транспортировки используется защитная упаковка, предназначенная для защиты устройства от повреждений.

После распаковки утилизируйте все элементы упаковки изделия таким образом, чтобы уровень вреда, нанесенного окружающей среде, был минимальным. Все материалы, используемые для упаковки изделия, являются экологически чистыми; 100% материалов подлежат повторной переработке и обозначены соответствующим символом.

ОСТОРОЖНО!

Во время распаковки изделия необходимо следить за тем, чтобы упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, полистироновые детали упаковки и т.д.) находились вне пределов доступа к ним детям.

УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



Отработавшие свой срок изделия не должны утилизироваться вместе с обычными домашними отходами, но должны доставляться в специализированные центры по сбору и переработке электрического и электронного оборудования.

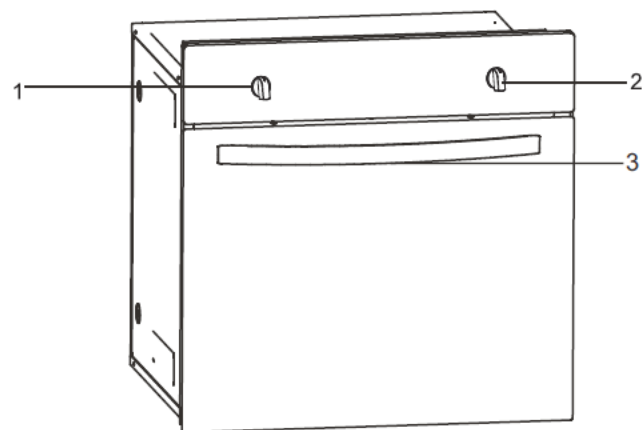
На изделие, руководство по эксплуатации и упаковочные материалы нанесен специальный символ, свидетельствующий о том, что изделие подлежит вторичной обработке.

Материалы, используемые внутри изделия, подлежат вторичной обработке; на поверхность материалов нанесены соответствующие данные. Отправляя материалы или другие компоненты изделия на вторичную переработку, вы вносите значительный вклад в дело защиты окружающей среды.

Информацию о месте расположения центров по сбору использованного оборудования для его вторичной обработки можно получить, обратившись в местные органы власти.

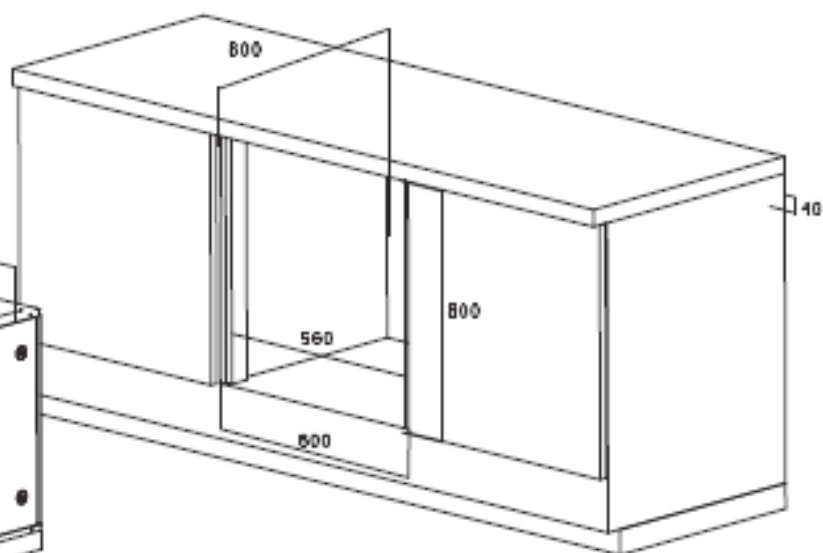
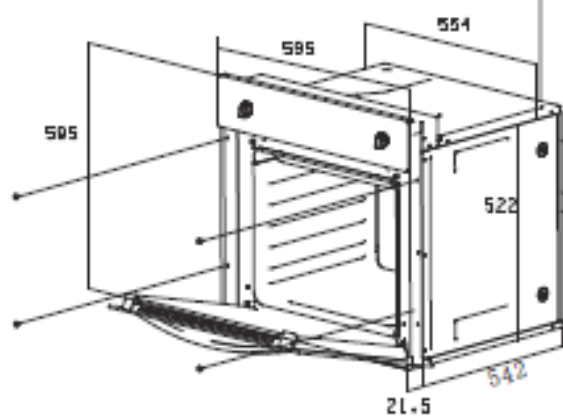
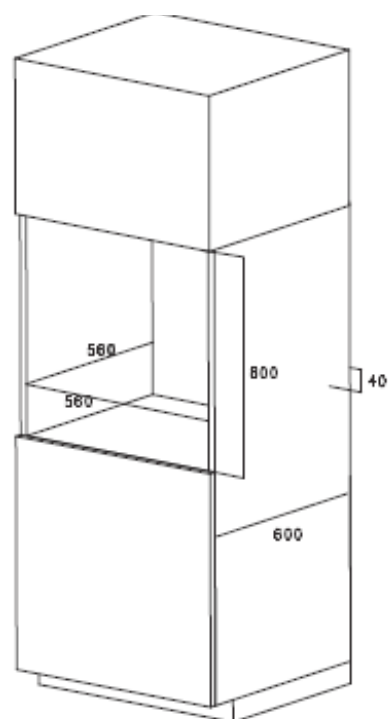
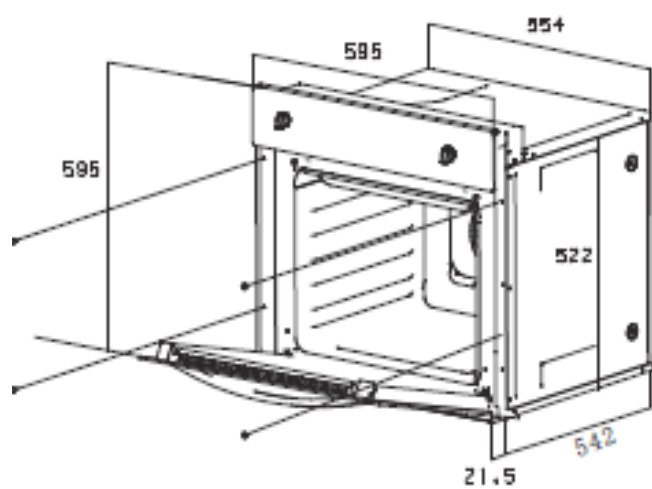
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Рукоятка регулировки температуры
2. Рукоятка выбора функции печи
3. Ручка дверцы печи
4. Рукоятка механического таймера
5. Устройство электронного программирования
6. Нержавеющая сталь



УСТАНОВКА ПЕЧИ

- Обстановка в кухне должна быть сухой; кухня должна быть оборудована действующей вентиляцией в соответствии с требованиями существующих нормативов.
- Главный провод электропитания должен размещаться за печью таким образом, чтобы был исключен его контакт с задней панелью печи, т.к. последняя сильно разогревается во время работы печи.
- Следите за тем, чтобы дети не имели доступа ко всем упаковочным материалам (фольге, пенопласту, гвоздям и т.д.), в связи с потенциальной опасностью последних. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
- Данная печь является встраиваемой, что означает, что задняя ее часть и одна из боковых стенок будут размещаться непосредственно рядом с высокой мебелью или стеной. Защитное покрытие или фанера должны крепиться к поверхности, граничащей с предметом интерьера, при помощи термостойкого клея (способного выдерживать температуру 100°C). Это позволит предотвратить коробление поверхности мебели или отслоение защитного покрытия. Если вы не уверены в степени термостойкости вашей мебели, вам необходимо оставить во-



круг печи свободное пространство шириной примерно 2 см. Стена, находящаяся за печью, должна быть устойчивой к воздействию высоких температур. Во время работы возможным является нагрев поверхности стены до температур, превышающих температуру окружающей среды на 50°C.

- Для обеспечения возможности монтажа печи в принимающей поверхности необходимо вырезать отверстие с размерами, указанными на схеме.
- Устройство должно быть заземлено.
- Вставьте печь полностью в отверстие, следя за тем, чтобы четыре винта, находящиеся в местах, обозначенных на схеме, не выпали наружу.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

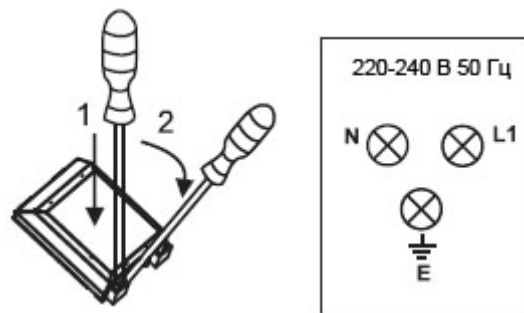
Все электрические работы должны выполняться уполномоченным на то электриком, имеющим необходимую квалификацию. Запрещается вносить изменения в схему электроприборов и электроснабжения устройства.

- Перед тем как подключить устройство, проверьте соответствие напряжения в сети электропитания паспортным данным устройства, указанным в табличке, прикрепленной к его корпусу.
- Длина шнура электропитания должна составлять, как минимум, 1,5 м.
- Заземляющий провод необходимо устанавливать таким образом, чтобы при срабатывании защитного отключающего устройства или пропадании напряжения в сети электропитания он обесточивался в последнюю очередь.
- Шнур электропитания должен размещаться за печью таким образом, чтобы был исключен его контакт с задней панелью устройства, т.к. в процессе работы устройством генерируется значительное количество тепла.
- При подключении должен использоваться кабель соответствующих размеров, с соответствующими

номинальными характеристиками. Используйте кабель типа HO5VV-F 3x1,5 м².

Подключение изделия (должно производиться только квалифицированным электриком)

- Воспользовавшись отверткой, откройте крышку соединительного устройства, находящуюся с задней части устройства. Высвободите две защелки, расположенные по обеим сторонам нижней части соединительного устройства.
- Провод электропитания должен быть проведен через блокировочное (фиксирующее) устройство, предотвращающее случайное отсоединение кабеля электропитания.
- Плотнo затяните блокировочное устройство и закройте крышку соединительного устройства



Цветовая кодировка

L1 – наружный питающий провод (обычно имеет черный или коричневый цвет)

N – нейтральный провод (обычно имеет синий цвет)

Следите за тем, чтобы нейтральный провод был подключен правильно!



E – провод заземления (имеет зеленый/желтый цвет).

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

Перед первым использованием устройства

- Удалите упаковочные материалы, произведите очистку внутренних поверхностей печи

- Выньте внутреннюю фурнитуру печи и промойте ее теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите устройство вентиляции помещения или откройте окно
- Нагрейте печь до температуры 250°C, выдержите ее в этом состоянии в течение примерно 30 минут, затем удалите любые посторонние пятна и тщательно промойте печь.

ОСТОРОЖНО!

При первом нагреве печи нормальным явлением является появление дыма и специфического запаха. Данные явления пройдут по истечении 30 минут.

Возможные положения ручки функциональной настройки печи



Раздельное освещение печи (кроме модели BO 6194)

После переведения рукоятки в данное положение внутри печи включается лампа освещения



Активация как верхнего и нижнего элемента

При нахождении рукоятки в данном положении нагрев печи производится обычным образом.



Полная активация гриля (Активация гриля и верхнего элемента)

При активации режима «комбинированного гриля» есть возможность поджаривания пищи с использованием гриля при одновременном функционировании верхнего элемента.

Данная функция позволяет достичь высоких значений температуры в верхней части пространства, предназначенного для приготовления пищи, что обеспечивает достижение более интенсивного «коричневого» цвета поджаренной пищи и позволяет производить поджаривание более крупных порций пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если во время работы любого режима с вентилятором (конвекцией) температура установлена на 0°C, будет работать только вентилятор. Эту функцию можно использовать для охлаждения блюд или печи.

При использовании функции Grill («Гриль») дверца печи должна быть закрыта

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При использовании гриля (поджаривании пищи) части печи, к которым возможен непосредственный доступ пользователя, могут нагреться до высоких температур. Следите за тем, чтобы вблизи печи не находились дети.



Нижний элемент

В данном положении функциональной ручки происходит активация нижнего элемента печи.



Вентилятор (конвекция) и нижний подогрев (для модели BO 6161/BO 6194)

В этом положении работают одновременно вентилятор и нижний нагревательный элемент.

Эта функция будет полезной во время выпечки и сушки овощей и фруктов. Вентилятор работает для улучшения циркуляции воздуха внутри духового шкафа и создает равномерное тепло.



Приготовление с использованием вентилятора (конвекции) (для модели BO6161/BO6194)

В этом положении ручки выбора функции, приготовления блюд выполняется с помощью конвекции.

Сочетание работы вентилятора и двух нагревательных элементов обеспечивает более равномерное нагревание. Блюда несколько подрумяниваются на поверхности и одновременно сохраняют влагу внутри.



Приготовление на гриле (для модели BO 6161/BO 6194)

Внутренний элемент гриля включается и выключается для поддержания температуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При использовании функции Grill («Гриль») дверцы печи должны быть закрыты

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При использовании гриля (поджаривании) части печи, в которых возможно непосредственный доступ пользователя, могут нагреться до высоких температур. Следите за тем, чтобы поблизости печи находились дети.


Полный гриль и конвекция
(для модели BO 6161/BO 6194)

Эта функция позволяет достичь высокой температуры и равномерного нагрева блюда в печи. С помощью конвекции блюда несколько подрумяниваются и сохраняют влагу внутри.


Кольцевой нагрев с конвекцией.
(для модели BO 6194)

эта функция позволяет быстро нагреть печь с помощью дополнительного кольцевого нагревателя с вентилятором, расположенным в центре духовки.

Этот режим значительно улучшает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда, предоставляет следующие преимущества:

- Уменьшение времени на разогрев печи и общего времени приготовления
- Возможность приготовления на двух уровнях одновременно
- Мясные блюда остаются более насыщенными и сочными, что улучшает их вкус.


Кольцевой нагрев с конвекцией
и нижний нагрев (для модели BO 6194)

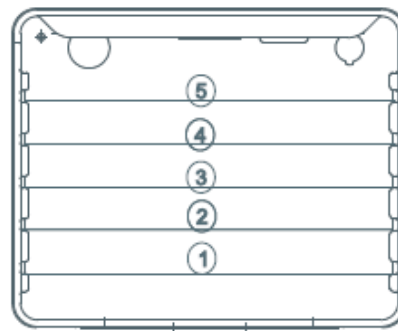
Эта функция использует дополнительный кольцевой нагреватель с вентилятором, а также нижний нагреватель. Это позволяет готовить при более высокой температуре на уровнях направляющих 3 и 4.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

Уровни размещения приготовляемой пищи на направляющих печи

Посуда, предназначенная для приготовления пищи, и вспомогательные приспособления (решетка печи, поднос для выпечки и т.д.) могут размещаться во внутреннем пространстве печи на 5 различных уровнях.

Уровни, соответствующие различным условиям приготовления пищи, указаны в таблице, приведенной ниже. Всегда производите отсчет уровней вверх, начиная с самого нижнего из них!



Поддерживая чистоту и порядок внутри печи, вы можете значительно сократить число ее поломок и увеличить продолжительность безаварийной работы.

Перед началом очистки устройства печь необходимо выключить и убедиться в том, что все ручки управления установлены в положение «0». Не приступайте к процедуре очистки печи, если печь охладилась не полностью.

ПЕЧЬ

- Печь необходимо очищать после каждого ее использования.
- Перед очисткой полностью охладите печь до комнатной температуры.
- Никогда не производите очистку изделия с исполь-

зованием устройства для очистки горячим паром под давлением.

- Промывку рабочей камеры печи необходимо выполнять лишь теплой водой с небольшим количеством добавленного к ней жидкого моющего средства.

ОЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ИСПАРЕНИЯ (ПАССИВНАЯ ОЧИСТКА)

- Налейте 250 мл воды (объем 1 стакана) в чашку и поместите последнюю в печь на первый уровень (считая снизу).
- Закройте дверцу печи.
- Переведите ручку установки температуры в положение 50°C, а ручку выбора функции – в нижнее положение нагрева.
- Производите нагрев печи в течение примерно 30 минут.
- Откройте дверцу печи, протрите внутреннюю поверхность рабочей камеры тряпочкой или губкой и промойте ее теплой водой с добавленным к ней моющим средством.
- После очистки рабочей камеры печи вытрите ее насухо.
- Не применять чистку паром под давлением

ОСТОРОЖНО!

Не используйте для очистки передней стеклянной панели печи чистящие средства, содержащие абразивные вещества.

ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПЫ ПЕЧИ

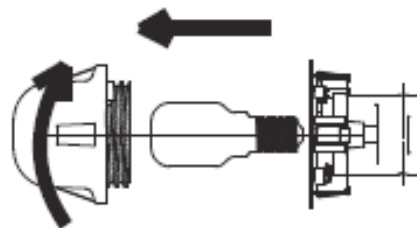
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для исключения опасности поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что подача электропитания на устройство отключена.

- Установите все ручки управления в положение «0» и выключите питание.

- Вывинтите осветительную лампу и замените ее новой лампой, рассчитанной на высокие значения температур (300°C).

Параметры лампы должны быть следующими:



- Напряжение 230 В
- Мощность 25 Вт
- Тип цоколя E14.

Осветительная лампа печи

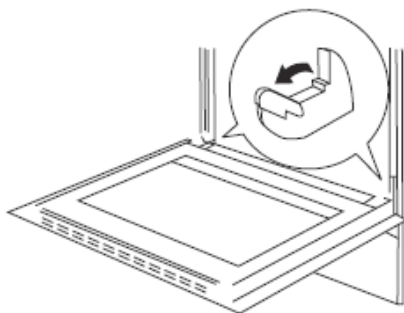
- Ввинтите лампу, следя за правильностью ее расположения в керамическом гнезде.
- Навинтите крышку лампы

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

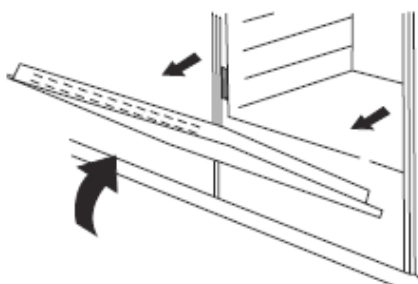
Для того чтобы облегчить очистку внутреннего пространства рабочей камеры печи, дверца печи может быть снята.

Для этого отведите вверх часть дверной петли, выполненную в виде предохранительной защелки. Слегка притворите дверь, приподнимите ее и вытащите, двигая по направлению к себе. Для того чтобы снова прикрепить дверь к плите, выполните обратную последовательность действий.

При монтаже двери следите за тем, чтобы выемка дверной петли занимала правильное положение, будучи размещенной на выступающей части держателя дверной петли. После того как дверь будет установлена на печи, предохранительная защелка должна быть снова осторожно опущена вниз. Если предохранительная защелка не будет установлена вниз, это может привести к повреждению дверной петли при попытке закрытия двери.



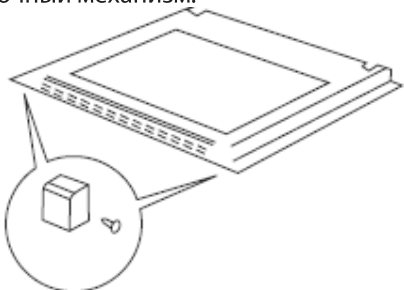
Отведение вверх предохранительных
защелок дверной петли



Снятие дверцы

СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Отвинтите и открепите пластмассовую защелку, находящуюся в углу в верхней части дверцы. Затем выньте стекло из второго блокировочного механизма и снимите его с изделия. После очистки вставьте и закрепите стеклянную панель на ее посадочном месте; завинтите блокировочный механизм.



Снятие внутренней стеклянной панели

Последовательность действий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций

В случае возникновения чрезвычайной (непредвиденной) ситуации вам необходимо:

- Выключить все работающие узлы печи
- Сообщить о ситуации в центр сервисного обслуживания
- Некоторые незначительные поломки могут быть устранены путем выполнения указаний, приведенных в таблице ниже. Перед тем как обратиться в службу поддержки потребителей или ремонтную организацию, проверьте наличие следующих (описанных ниже) обстоятельств.

Проблема	Причина появления	Способ устранения
Освещение печи не работает	Лампочка неплотно сидит в гнезде электропитания или повреждена	Завинтите лампочку или замените поврежденную лампочку (см. Очистка и техническое обслуживание устройства)
Устройство не работает	Пропало питающее напряжение	Проверьте целостность плавкого предохранителя в домашней сети электропитания; если предохранитель перегорел, замените его новым.
	Выбрана неверная функция	Проверьте правильность настройки ручки выбора функций, ручки задания температуры и ручки механического таймера.

ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЙ В ПЕЧИ

Выпечка пирожных (тортов) и хлеба

При выпечке изделий рекомендуется применение как верхнего, так и нижнего нагревательного элемента, или же использование горячего воздуха.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Параметры выпекания, приведенные в таблицах,

являются приблизительными и могут быть откорректированы на основе вашего собственного опыта и предпочтений;

- Если в таблицах вам не удастся найти параметров, соответствующих конкретному типу пирожного (торта), который вы собираетесь приготовить, используйте параметры, соответствующие наиболее близкому типу пирожного (торта), приведенные в таблице.

Выпекание с использованием верхнего и нижнего элементов

- Используйте направляющую лишь одного уровня
- Данное положение наиболее подходит для выпекания сухих кондитерских изделий, хлеба и булочек (кексов) к чаю. Используйте формы для выпечки темного цвета. Светлые формы для выпечки отражают значительную часть подводимого к ним тепла, и корочка кондитерских изделий не приобретает надлежащего коричневого цвета.
- Всегда размещайте формы для выпечки на решетчатом стеллаже. Снимайте решетки лишь в том случае, если выпекание производится с использованием плоского лотка для бисквитов, входящего в комплект поставки изделия.
- Добиться сокращения времени выпечки можно с использованием предварительного нагрева печи. Не помещайте заготовку для пирожного (торта) в печь, если она не была предварительно нагрета до надлежащей температуры.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ ИЗДЕЛИЙ

Готово ли пирожное (готов ли торт)?

Попробуйте проткнуть пирожное (торт) деревянной палочкой в его самой толстой части; если тесто не прилипает к палочке, пирожное или торт полностью испеклись. Вы можете отключить печь и использовать остаточное тепло.

Пирожное (торт) распалось (распался)

Проверьте правильность рецепта. В следующий раз

используйте меньшее количество жидкости. Строго соблюдайте рекомендации по времени смешивания ингредиентов (особенно при использовании электрических кухонных миксеров).

Нижняя часть пирожного (торта) слишком светла

В следующий раз используйте форму для выпечки темного цвета, или поместите форму для выпечки на один уровень ниже; или же перед завершением приготовления изделия включите нижний нагревательный элемент на некоторое время.

Творожный торт не полностью испекся

В следующий раз используйте более низкую температуру выпекания и более длительное время выпекания.

Предупреждения относительно использования таблиц параметров выпечки

- В таблицах приведены значения диапазонов температур. Всегда сначала выбирайте более низкую температуру. В случае необходимости обеспечить лучшее выпекание изделия вы всегда можете увеличить температуру, требующуюся для этого.
- Время выпекания приведено лишь в справочных целях.
- Звездочка указывает на необходимость выполнения предварительного нагрева печи.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ВЫПЕЧКИ

Тип кондитерского изделия	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время выпечки (в минутах)
Бисквитное пирожное / «мраморный» торт (пирог)	2	170-180	60 80
Торт «Виктория»	2	160 180	65 80
Основа для слоеного пирога	2-3	170-180	20-30
Бисквитный слоеный пирог	2	170 180	30 40
Фруктовый кекс (с хрустящей основой)			60-70

Тип кондитерского изделия	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время выпечки (в минутах)
Творожный пудинг (из песочного теста)			60-90
Булочка (кекс) к чаю	2	160-180	40-60
Хлеб (например, хлеб из цельного зерна)	2	210-220	50-60
Фруктовый кекс (с хрустящей основой)	3	170-180	35-60
Фруктовый кекс (на дрожжах)			30-50
Пирог с посыпкой из смеси муки, сахара и сливочного масла	3	160-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200	10-15
Пицца (на тонком основании)	3	220-240	10-15
Пицца (на толстом основании)	2	180-210	30-50
Булочки	3	160 170	10 30
Слоеное тесто	3	180-190	18 25
Меренга	3	90 110	80-90
Заварные пирожные			35-45

ЖАРКА

Наилучших результатов можно достичь при использовании как верхнего, так и нижнего элементов. Наилучшие параметры режима нагрева для каждого типа жаровни указаны жирным шрифтом в таблицах параметров жарки.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОВЕН

- Для достижения наилучших результатов используйте легкую эмалированную посуду, посуду из жаростойкого стекла, глиняную посуду или чугунную посуду.
- Использовать посуду из нержавеющей стали не рекомендуется, так как она отражает тепло.
- Если вы прикроете пищу, предназначенную для

жарки, или завернете ее в фольгу, это позволит сохранить ее в сочном состоянии, а печь – в чистоте.

- Пища, предназначенная для жарки, будет приготовлена быстрее, если оставить ее в раскрытом состоянии. Большие куски пищи, предназначенной для жарки, можно размещать непосредственно на решетке; при этом под решеткой должен размещаться поддон печи для сбора жидкостей и плавленого жира, которые выделяются пищей в процессе жарки.

ВНИМАНИЕ!

В таблицах параметров жарки приведены рекомендуемые значения температур, уровней расположения направляющих и времени жарки. Время, необходимое для прожаривания пищи, зависит, в основном, от вида готовящегося мяса, размера куска и его качества. Поэтому возможны являются некоторые вариации указанных значений.

- В процессе жарки больших кусков мяса возможным является образование избыточных количеств пара и конденсация влаги на дверце печи. Это является нормальным явлением и не отражается на работе печи.
- Однако после завершения процесса жарки необходимо тщательно протереть дверцу печи и поверхность стекла.
- Для предотвращения воспламенения жира, капающего с мяса, необходимо добавлять жидкость в объеме, достаточном для подавления вышеуказанного явления. Состояние прожариваемого куска необходимо постоянно контролировать; жидкость должна добавляться по мере необходимости.
- По истечении примерно половины срока, указанного в таблице, прожариваемый кусок должен быть перевернут, особенно если вы используете посуду, предназначенную для глубокой жарки.
- При прожаривании пищи с использованием решетки гриля поместите решетку в жаровню для глубокой жарки и вставьте их вместе в выдвига-

ющуюся направляющую. На жаровне, находящейся внизу, будет оседать капающий жир.

- Никогда не оставляйте прожариваемую пищу для ее охлаждения в печи, т.к. возможным является образование конденсата, что может вызвать коррозионное разрушение печи.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ЖАРКИ

Тип мяса	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Время жарки (в минутах)
Говядина				на 1 см
Ростбиф или филе с кровью			2	12-15
печь с предварительным нагревом сочное мясо («средняя степень прожарки»)				15-25
печь с предварительным нагревом («максимальная степень прожарки»)				25-30
печь с предварительным нагревом Жареный окорок	2	160-180		120-140
Свинина				
Жареный окорок	2	160-180	2	90-140
Ветчина	2	160-180		60-90
Филе				25-30
Телятина	2	160-170	2	90-120
Молодая баранина	2	160-180		100-120
Оленина	2	175-180	2	100-120
Мясо птицы				
Курятина	2	170-180		50-80

Тип мяса	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Время жарки (в минутах)
Гусятина (приблизительно 2 кг)	2	160-180	2	150-180
Рыба	2	175-180	2	50-80

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

- При жарке на гриле соблюдайте дополнительные меры безопасности. Излучение инфракрасного элемента разогревает печь и вспомогательные приспособления до чрезвычайно высоких значений температур. Используйте защитные рукавицы и приспособления для барбекю!
- Из проколотой пищи (например, колбас) могут вырваться струи горячего жира. Используйте длинные захваты, предназначенные для приготовления пищи на гриле, чтобы предотвратить ожоги кожи и защитить свои глаза.
- Постоянно контролируйте состояние пищи, приготовляемой на гриле. При наличии избыточного количества тепла пища может быстро подгореть; не исключена также возможность возникновения пожара!
- Не допускайте детей к грилю!
- Нагреватель гриля особенно хорошо подходит для приготовления колбас с низким количеством жира, мясных и рыбных филе и бифштексов, а также для того, чтобы придать коричневый цвет и хрустящую структуру прожаренной поверхности пищи.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

- При приготовлении пищи на гриле дверца печи должна быть закрыта.
- В таблицах параметров приготовления пищи на гриле приведены рекомендуемые значения температур, уровней размещения направляющих и времени обработки пищи с применением гриля, которые могут варьироваться в зависимости от веса и качества обрабатываемого мяса.
- Гриль должен предварительно нагреваться в течение 3 минут.
- Перед размещением пищи на решетке гриля последнюю необходимо смазать маслом, для того чтобы не допустить «прилипания» пищи к решетке.
- Сначала разместите на решетке мясо, затем поместите решетку на жаровню, предназначенную для сбора жира. Вставьте оба поддона на направляющие печи.
- По истечении половины времени, указанного в таблице, переверните мясо. При обработке более тонких кусков мяса потребуются перевернуть их лишь один раз; при обработке более крупных кусков мяса может потребоваться повторить данную процедуру. Всегда используйте щипцы для барбекю; это необходимо для того, чтобы избежать потери значительных количеств жира в процессе обработки мяса.
- Приготовление темной говядины на гриле занимает меньше времени, чем приготовление более светлой свинины или телятины.
- Каждый раз после использования производите очистку гриля, печи и приспособлений.

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

Вид мяса, готовящегося на гриле	Вес (в граммах)	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время приготовления пищи на гриле (в минутах)
Мясо и колбасы				
2 бифштекса, «с кровью»	400	5	240	14-16
2 бифштекса, средней степени прожарки	400	5	240	16-20
2 бифштекса, максимальной степени прожарки	400	5	240	20-23
2 свиных филе из костистого жилистого мяса	350	5	240	19-23
2 свиных отбивных	400	5	240	20-23
2 говяжьих бифштекса	700	5	240	19-22
4 отбивных котлеты из молодой баранины	700	5	240	15-18
4 колбаски-гриль	400	5	240	9-14
2 ломтика мясного сыра	400	5	240	9-13
1 курица, половинка	1400	3	240-250	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)
Рыба				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10-13
Тосты				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика цельнозернового хлеба	200	5	240	2-3
Бутерброд с тостом	600	5	240	4-7
Мясо / мясо птицы				

Вид мяса, готовящегося на гриле	Вес (в граммах)	Уровень размещения направляющей (снизу вверх)	Температура (°C) 	Время приготовления пищи на гриле (в минутах)
Курятина	1000	3	180-200	60-70
Буженина	1500	3	160-180	90-120
Костистое жилистое свиное мясо	1500	3	160-180	100-180
Свиная ножка	1000	3	160-180	120-160
Ростбиф / говяжье филе	1500	3	190-200	40-80

Производитель: QINGDAO XINGBANG COOKERS&OVENS APPLIANCES CO., LTD. Адрес: NO.12, KUNLUN SHAN NORTH ROAD, ECONOMIC AND TECHNOLOGICAL DEV. ZONE . QINGDAO P.R.CHINA (Циндао Ксингбанг Кукерс энд Овенс Эплайнсез Ко ЛТД, Кунлунь Шан Норс Род, 12, Економик энд Технолоджикал Дев. Зоун, Циндао, Китай). Дата производства: 15.05.2015. Серийный номер указан на изделии.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Параметры электропитания: 220-240 В 50 Гц
 Общая потребляемая мощность: 2000 Вт
 Мощность, потребляемая верхним элементом: 850 Вт
 Мощность, потребляемая грилем: 1100 Вт
 Мощность, потребляемая нижним элементом: 1150 Вт
 Размеры печи В/Ш/Т: 595x595x542 мм
 Вес: примерно 33 кг

Срок службы изделия - 10 лет. Гарантийный срок - 1 год.
 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. Шусева, дом 44, тел.: 0444670859

