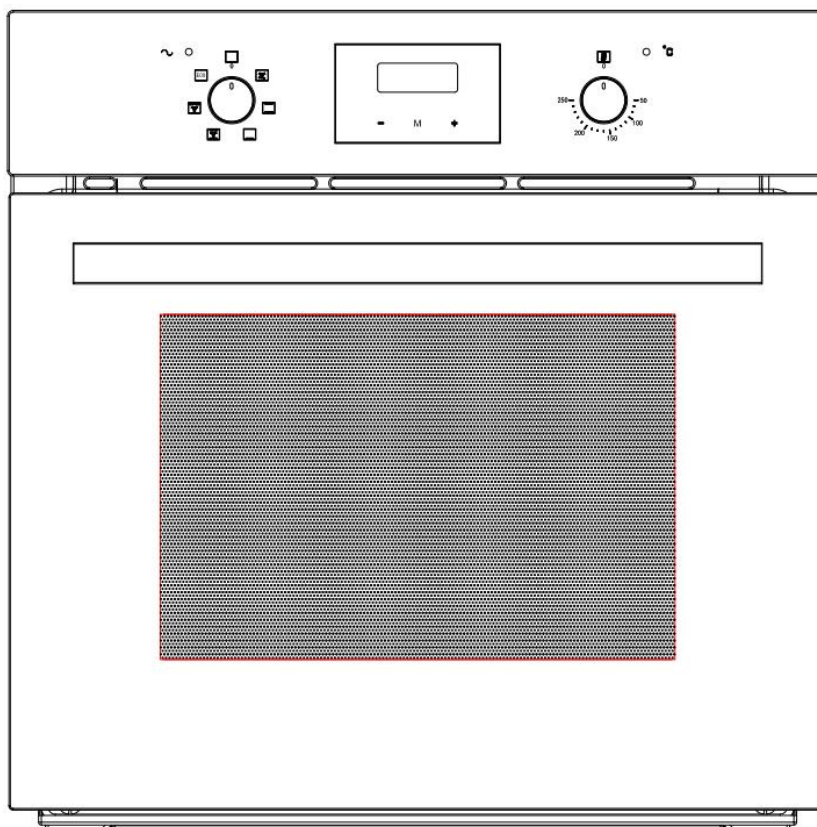


EO70TC-6P FBG TLCSC

Керівництво користувача



Зміст

1. Інструкції з безпеки
2. Монтаж
3. Перед введенням приладу в експлуатацію
4. Духова шафа
5. Програми і функції
6. Дії, які потрібно виконати перед першим використанням духової шафи
7. Порядок роботи з духовою шафою
8. Виявлення і усунення несправностей
9. Поради щодо випікання та приготування на грилі
10. Технічне обслуговування і чищення
11. Захист довкілля
12. Посуд для перевірки

Інструкції з безпеки

Ця інструкція користувача містить важливу інформацію, зокрема про техніку безпеки та монтаж, яка допоможе забезпечити максимально ефективну експлуатацію приладу. Будь ласка, зберігайте її у зручному місці, щоб вона була доступною для подальшого використання, як для користувача, так і для будь-кого, хто не знайомий з правилами експлуатації приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Духова шафа і її відкриті частини під час роботи нагріваються до високої температури. Не торкайтеся нагрівальних елементів.
Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років. Тільки під наглядом дорослих.
- Дітям від восьми років, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними і ментальними можливостями, або відсутністю належного досвіду і знань дозволяється користуватися приладом у випадку, якщо за ними здійснюється нагляд і надаються відповідні інструкції для безпечного використання приладу, і вони усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з порушенням правил експлуатації приладу. Дітям забороняється гратися з приладом. Дітям забороняється чистити і обслуговувати піч без нагляду дорослих.
- Не використовувати пароочищувач.
Під час роботи відкриті частини духової шафи можуть нагріватися до високої температури. Під час експлуатації духової шафи слід тримати маленьких дітей на безпечній відстані.
Не використовуйте абразивні засоби для чищення або гострі металеві предмети для видалення бруду на склі дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подрпати поверхню і спричинити руйнування скла.
Не використовуйте абразивні засоби для чищення скляної панелі дверцят, щоб не подрпати її. Порушення цього правила може призвести до серйозної несправності приладу.

- Забороняється встановлювати прилад за дверцятами кухонної шафи, щоб уникнути перегріву.
- Не направляйте повітря з кухонної витяжки у димоходи для відведення продуктів згорання природного газу або інших видів палива.

Експлуатація:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека пожежі!

- Не допускайте контакту паперу або тканини з нагрівальним елементом.
- Забороняється зберігати або використовувати корозійні хімічні речовини, пари, легкозаймисті речовини або нехарчові продукти в духовій шафі або поблизу неї.. Вона призначена для нагрівання або приготування їжі. Використання агресивних хімічних речовин під час нагрівання або очищення призведе до пошкодження приладу та може спричинити травмування користувача.
- У разі загоряння їжі в духовці **НЕ ВІДКРИВАЙТЕ** дверцята. Вимкніть світло і відключіть прилад від електричної мережі.
 - Будьте обережні, відкриваючи дверцята. Стоячи збоку, повільно і злегка відкрийте дверцята, щоб випустити гаряче повітря та/або пару. Тримайте обличчя подалі від отвору і переконайтеся, що поблизу приладу немає дітей або домашніх тварин. Після випуску гарячого повітря та/або пари продовжуйте готувати. Двері завжди тримайте зачиненими за винятком випадків, коли це необхідно для приготування їжі або прибирання.

- Користуйтеся тільки тим посудом, який придатний для безпечного використання у духовій шафі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека вибуху!

- Забороняється нагрівати рідини і харчові продукти в герметичній упаковці, оскільки вона може вибухнути.
- В разі появи диму потрібно негайно вимкнути піч або відключити її від джерела живлення. При цьому дверцята духової шафи повинні бути закритими для того, щоб вогонь згас.
- Не допускайте контакту аксесуарів або електричних кабелів з гарячими частинами приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні! Небезпека опіків!

- Під час роботи стінки корпусу духової шафи нагріваються до високої температури. Не торкатися нагрівальних елементів духової шафи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час роботи відкриті частини пристрою можуть нагріватися до високої температури. Духову шафу потрібно встановлювати в місцях, недосяжних для маленьких дітей.
- Ніколи не пересувайте решітки або сковорідки, коли вони гарячі. Зачекайте, поки вони охолонуть.



ВАЖЛИВО!

Перед заміною будь-яких електричних частин духової шафи або проведенням технічного обслуговування потрібно переконатися в тому, що прилад відключено від джерела живлення.

Загальна інформація

- Цей прилад призначений для побутового використання і його можна вбудувати в стандартну кухонну шафу або кухонний гарнітур.
- Поверхні приладу нагріваються під час використання і зберігають тепло після завершення роботи.
- Відповідальність за будь-які пошкодження, спричинені недотриманням температурного режиму духової шафи під час монтажу або через занадто близьку відстань між меблями та приладом, несе власник.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або відсутністю належного досвіду і знань, крім випадків коли особи, відповідальні за їх безпеку, проводять необхідний інструктаж і здійснюють відповідний контроль.

Монтаж

- Під час монтажу духової шафи потрібно дотримуватися всіх інструкцій і розмірів.
- Монтаж та підключення духової шафи повинен здійснювати кваліфікований спеціаліст.

Діти

- Утилізацію пакувальних матеріалів потрібно здійснювати згідно з вимогами чинних нормативних документів. Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей.
- Не підпускайте дітей до приладу. Діти повинні перебувати під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям торкатися приладу, оскільки це може бути небезпечно.

Загальні інструкції з безпеки

Не ставте важкі предмети на дверцята духової шафи та не спирайтеся ними на відкриті дверцята духової шафи, оскільки це може призвести до пошкодження петель дверцят духової шафи.

- Не залишайте гарячу олію або жир без нагляду на відкритих поверхнях, оскільки це може призвести до пожежі.
- Не ставте сковорідки або противні безпосередньо на дно робочої камери духової шафи, навіть якщо під ними розміщена алюмінієва фольга.
- Не допускайте контакту кабелю або вилки з нагрівальними зонами приладу.
- Не встановлюйте прилад поруч зі шторами або м'якими меблями.
- Не намагайтеся піднімати або переміщувати духову шафу за дверцята або ручку, оскільки це може призвести до пошкодження приладу або травмування особи, яка його піднімає.

Безпека під час роботи з електричним обладнанням

- У випадку пошкодження кабелю живлення його необхідно замінити для запобігання ураження електричним струмом. Заміну здійснює виробник або кваліфікований спеціаліст.
- Прилад необхідно розміщувати так, щоб забезпечити постійний доступ до джерела живлення.
- Перед підключенням приладу до електромережі перевірте, чи відповідає напруга та сила струму в електромережі параметрам, зазначеним на заводській табличці приладу.
- Забороняється користуватися пошкодженим приладом! У разі пошкодження приладу відключіть

його від джерела живлення та зверніться до постачальника.

- **Небезпека ураження електричним струмом!** Не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно. У разі несправності ремонт має право проводити лише кваліфікований персонал.
- Для того, щоб уникнути пошкодження кабелю, не стискайте, не згинайте і не тріть його об гострі краї.. Тримайте його подалі від гарячих поверхонь і відкритого вогню.
- Прокладіть кабель так, щоб було неможливо ненавмисно потягнути за нього або перечепитися.
- За жодних обставин не відкривайте корпус приладу. Забороняється вставляти будь-які предмети в отвори корпусу духової шафи.
- Не використовуйте приладдя, яке не було схвалене або рекомендоване виробником. Таке приладдя може становити загрозу безпеці користувача та пошкодити прилад. Використовуйте тільки оригінальні деталі та аксесуари.
- Розміщуйте прилад подалі від гарячих поверхонь і відкритого вогню. Завжди встановлюйте прилад на рівній, стійкій, чистій і сухій поверхні. Бережіть прилад від нагрівання, пилу, прямих сонячних променів, вологи, крапель і бризок води.
- Не ставте предмети з відкритим полум'ям, наприклад, свічки, на прилад або поруч з ним.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Якщо для живлення приладу використовується окрема електромережа, її необхідно обладнати автоматичним вимикачем.



Безпека:

- Увага, скло надзвичайно крихке, завжди користуйтеся рукавичками під час роботи з ним.
- Для вашої безпеки у цьому виробі використовується загартоване скло. Цей тип скла має високу стійкість, але має властивість накопичувати напруження, спричинені ударами.
- Тому слід поводитися з виробом з максимальною обережністю, щоб уникнути ударів і перекосів, особливо під час монтажу.
- Не встановлюйте цей прилад у місцях, де він може зазнати сильних ударів.
- Не дозволяти дітям гратися з приладом.
- Не наклеюйте клейку плівку на поверхню скла. У разі розбиття це призведе до утворення великих уламків, які можуть бути небезпечними.

Підключення до електричної мережі



Небезпека ураження електричним струмом!

- Електромонтажні роботи має право виконувати тільки кваліфікований електрик.
- Всі підключення необхідно здійснювати з дотриманням місцевих норм та правил. За потреби слід звернутися до кваліфікованого електрика.
- **ВАЖЛИВО!**
Перед заміною будь-яких електричних частин приладу або перед проведенням технічного обслуговування потрібно переконатися в тому, що прилад відключено від джерела живлення. Ми рекомендуємо перед початком робіт витягнути запобіжник або вимкнути автоматичний вимикач на розподільчому щиті.
- Цей виріб необхідно заземлити - за відсутності дроту заземлення зверніться до електрика.

- Окрему електромережу для вбудованої духової шафи потрібно обладнати захисним пристроєм, який встановлюється відповідно до чинних норм електромонтажу. Для цього встановіть відповідний блок з'єднання з вимикачем і запобіжником.

Примітка!

- Відстань між контактами захисного пристрою окремою електромережі повинна бути мінімум 3 мм. Приєднайте вхідні дроти «плюс», «нуль» і «нейтральний» до клем блоку з'єднання з перемикачем і запобіжником. Переконайтеся, що клеми надійно затягнуті.
- Штепсельна розетка повинна бути доступною, навіть коли духовка знаходиться в корпусі, щоб можна було від'єднати прилад від електромережі.

Чищення

- Перед чищенням приладу завжди відключайте його від електромережі. Якщо вимкнений блок з'єднання із запобіжником встановлено у важкодоступному місці, вимкати живлення потрібно за допомогою відповідного автоматичного вимикача на розподільному щиті.
- Перед першим використанням необхідно ретельно очистити прилад. Потрібно регулярно чистити піч, і прибирати будь-які залишки їжі.
- Забороняється чистити поверхні духової шафи парою.
- Внутрішню поверхню духової шафи слід чистити лише теплою мильною водою, використовуючи губку або м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- Будь-які плями, які можуть з'явитися на дні духової шафи, виникають через бризки або розливу рідини/ Це може бути наслідком того, що їжу

готують при надто високій температурі або поміщають у занадто малий посуд.

- Слід вибирати температуру та функцію приготування, які відповідають стравам, що готуються.

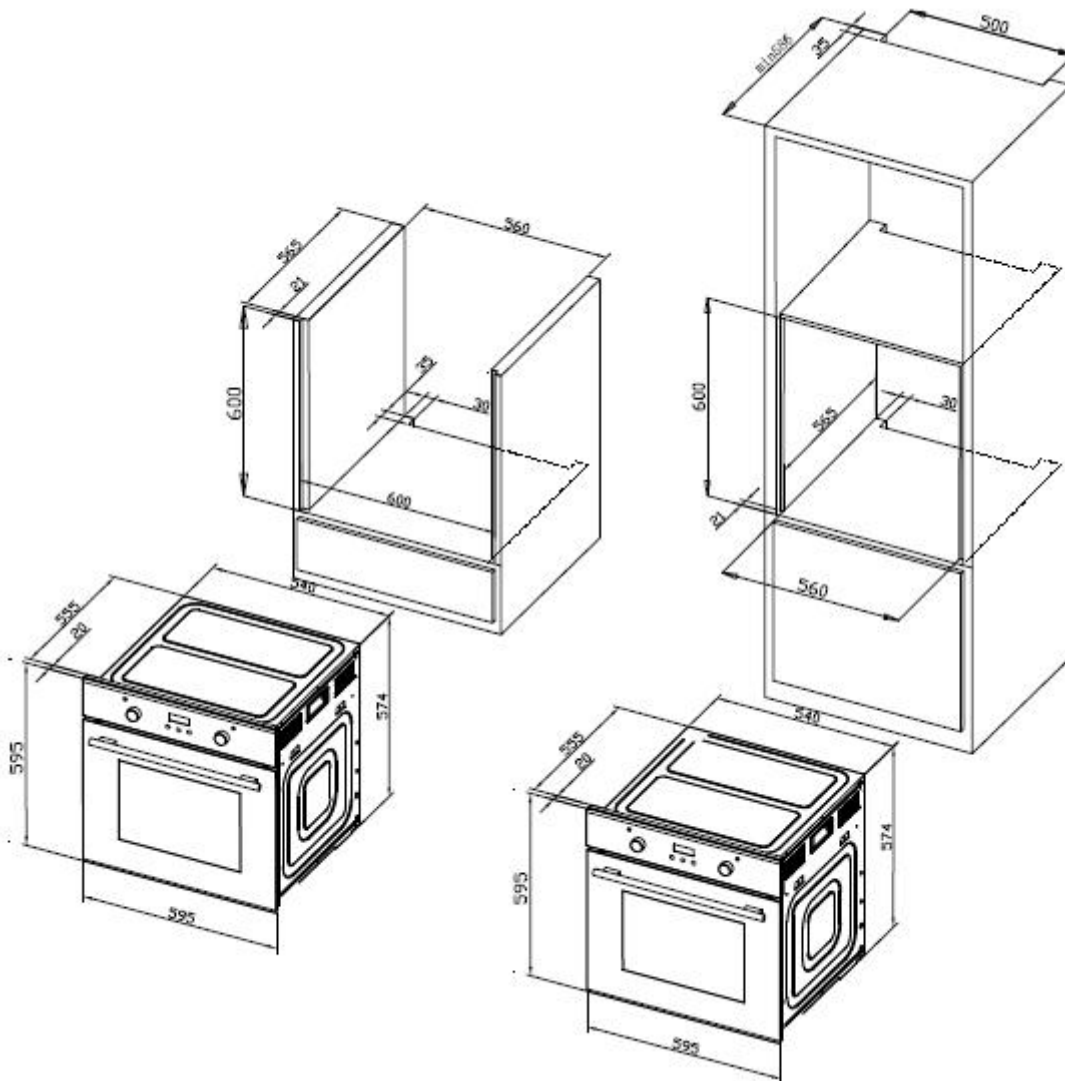
Також слід переконатися, що їжа покладена у відповідний за розміром посуд і що за потреби використовується піддон для стікання рідини.

Монтаж

Перед монтажем

Прилад слід встановлювати вмонтованим у шафу. Слід дотримуватися безпечної відстані між приладом і стінами кухні. Детальний опис див. нижче на рисунку. (значення в мм).

- ✧ Поверхні, синтетичні ламінати та клеї, що використовуються, повинні бути термостійкими (мінімум 100 °C), а сусідні фронтальні панелі - до 70 °C.
- ✧ Кухонні шафи необхідно виставити за рівнем і зафіксувати. Між приладом і передніми панелями сусідніх приладів повинен бути зазор 5 мм.
- ✧ Якщо під духовою шафою є шухляда, між ними необхідно встановити полицю.



Спосіб монтажу 1

Спосіб монтажу 2

Монтаж та підключення

▲ Матеріальні збитки!

Забороняється використовувати дверцята та/або ручку для піднімання або переміщення приладу.

- ✧ Прилад повинен бути підключений до мережі відповідно до всіх місцевих газових та/або електричних норм і правил.
- ✧ Переносити прилад слід щонайменше удвох.
- ✧ Для переміщення приладу використовуйте прорізи або металеві ручки, розташовані з обох боків.



Підключення до електромережі Прилад необхідно заземлити!

- ✧ Наша компанія не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням приладу без заземленої розетки. Небезпека ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі внаслідок непрофесійного монтажу! Підключення приладу до електромережі може виконувати тільки уповноважений кваліфікований фахівець, а гарантія на прилад надається тільки після його правильного встановлення.
- ✧ Небезпека ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі внаслідок пошкодження кабелю живлення! Не допускається затискати, згинати або перекручувати кабель живлення, а також торкатися гарячих частин приладу. У разі пошкодження кабелю живлення його заміну повинен виконати кваліфікований електрик.
- ✧ Параметри джерела живлення повинні відповідати даним, зазначеним на заводській табличці приладу. Характеристики кабелю живлення приладу повинні відповідати його технічним характеристикам і споживаній потужності.

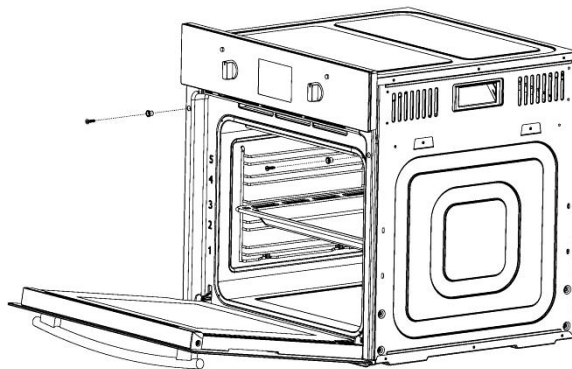


Небезпека ураження електричним струмом!

Перед початком будь-яких робіт з електричним обладнанням, будь ласка, відключіть прилад від електромережі.

Монтаж

1. Просуньте духову шафу в отвір корпусу кухонного гарнітура, вирівняйте та закріпіть.
2. Закріпіть духову шафу за допомогою 2 гвинтів і шайб, як показано на рисунку.



Остаточна перевірка.

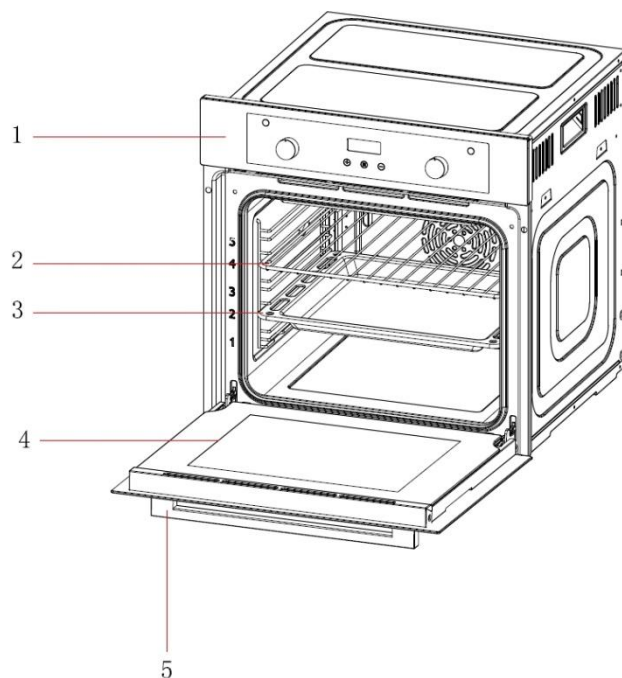
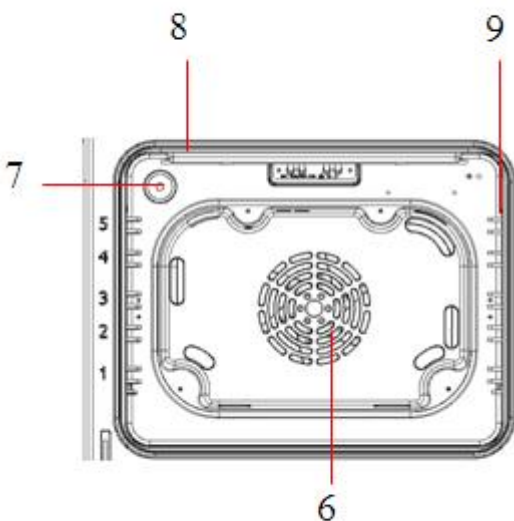
1. Підключіть прилад до електромережі та увімкніть електроживлення.
2. Перевірка роботи.

Перед введенням приладу в експлуатацію

- Після виконання цієї простої операції духову шафу готова до приготування їжі.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- Використовуйте духову шафу лише для приготування їжі.
- Перед приготуванням переконайтеся, що все приладдя, яке не потрібне, вийнято з духової шафи.
- Перед використанням розігрійте духову шафу до температури приготування.
- Якщо ви використовуєте кілька дек, розмістіть їх у центрі духової шафи і залиште між ними простір, щоб повітря могло циркулювати.
- Не ставте деко на дно духової шафи та не накривайте його алюмінієвою фольгою. Це призведе до накопичення тепла. Час приготування страви не збігатиметься, і це може призвести до пошкодження емалі.
- Постарайтеся відкривати дверцята духової шафи якомога менше, щоб подивитися на страву (під час готування лампочка духової шафи залишається увімкненою).
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята, щоб уникнути контакту з гарячими частинами та паром.

Духова шафа

А. Огляд духової шафи



1. Панель керування
2. Дротяна решітка
3. Деко
4. Дверцята
5. Ручка

6. Двигун вентилятора (за сталеву пластину)
7. Лампа
8. Нагрівальний елемент гриля
9. Бокова полиця

В. Технічні характеристики

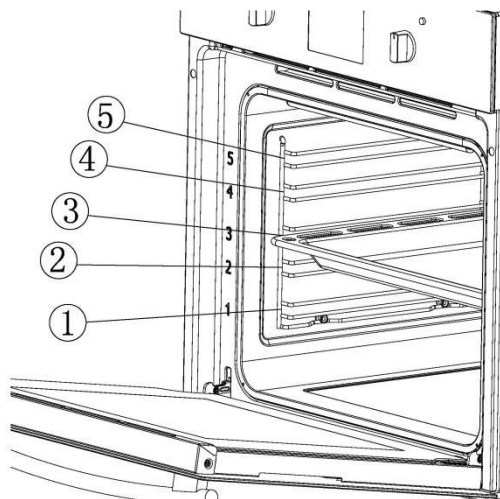
Напруга/частота	~220-240 В, 50 Гц
Загальна споживана потужність	2,3 кВт
Тип/площа перетину кабелю	H05VV-F 3*1,5 мм ²
Довжина кабелю	1,2 м
Зовнішні розміри (висота/ширина/глибина)	595/595/575 (мм)
Монтажні розміри (висота/ширина/глибина)	600/600/ мін. 565 (мм)
Тип	Багатофункціональна духова шафа
Клас енергоефективності	A
Освітлення	25 Вт/300°C
Споживана потужність гриля	2,25 кВт

С. Приладдя

- Приладдя, що постачається з приладом, підходить для приготування багатьох страв. Переконайтеся, що ви завжди вставляєте приладдя в робочу камеру в правильному порядку.
- Також є вибір додаткового приладдя, за допомогою якого можна вдосконалити деякі з улюблених страв або просто зробити експлуатацію духової шафи зручнішою.

Встановлення приладдя

Приладдя можна вставляти в робочу камеру на 5 різних рівнях. Завжди вставляйте їх до упору, щоб приладдя не торкалося дверної панелі.

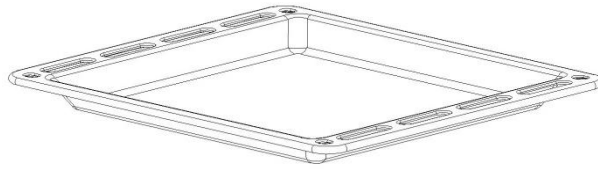


Приладдя можна витягнути приблизно наполовину, доки воно не зафіксується на місці. Завдяки цьому посуд легко виймається.

Примітка: Нагрівання до високої температури може призвести до деформації приладдя. Після охолодження приладдя знову набуває первинної форми. Це не впливає на функціональність приладдя.

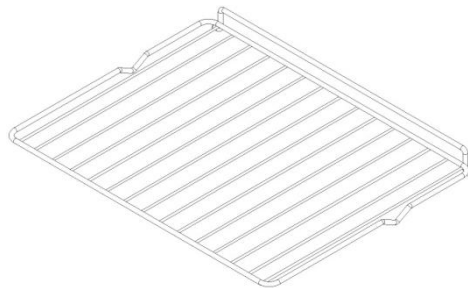
Деко для духової шафи

Для мокрих тортів, тістечок, заморожених страв і великої печені. Його також можна використовувати для збору жиру, що стікає, коли ви готуєте на безпосередньо на грилі.



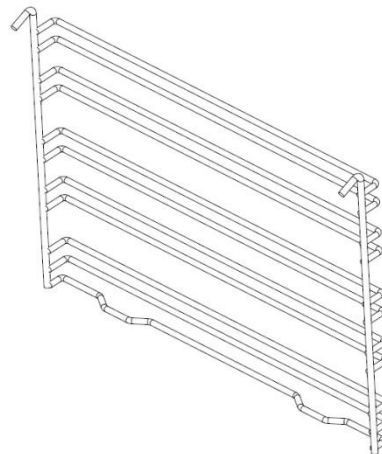
Гриль

Використовується для запікання і для розміщення продуктів, що запікаються, смажаться або готуються в посуді для запікання, на відповідному грилі.



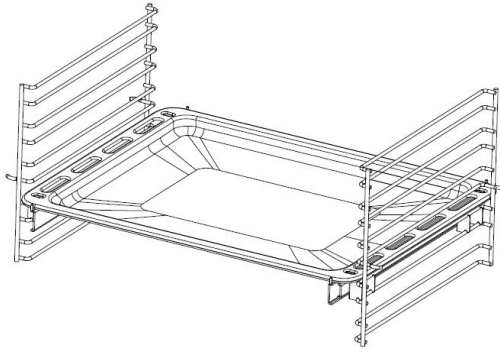
Бічна полиця

①②③④⑤ Для знімної бічної полиці можна відрегулювати п'ять різних положень по висоті на вибір. Для випікання страв можна відрегулювати чотири різних положення по висоті.



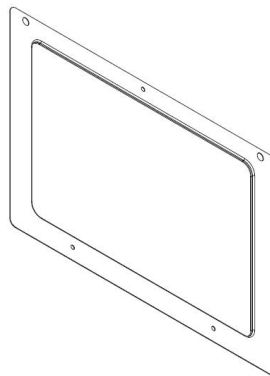
Напрявні

Зазвичай встановлюється на другому або четвертому рівні бічної панелі, і підтримує деко або решітку, які можна плавно витягнути, що зручно для розміщення та виймання страв.



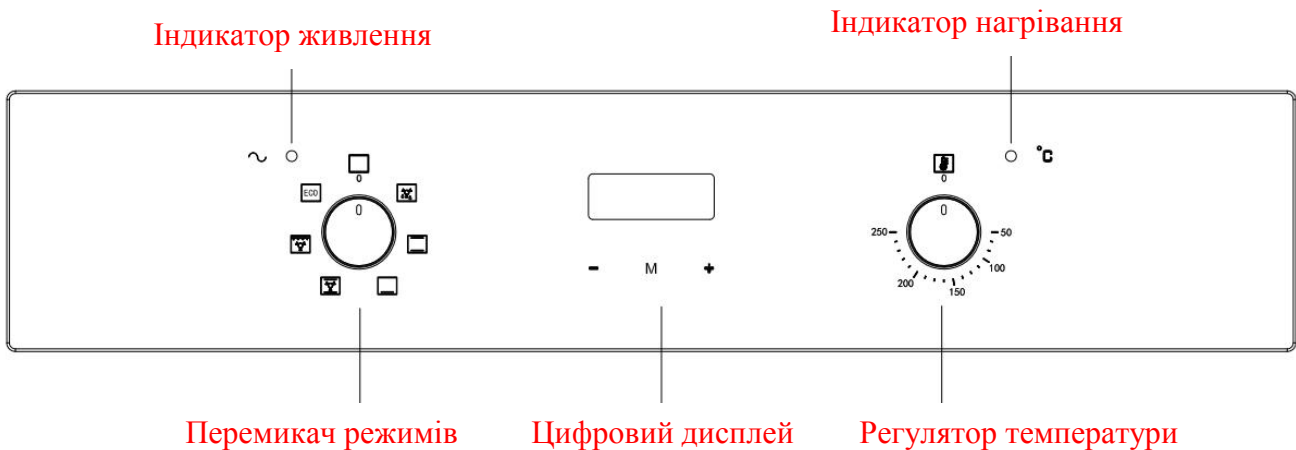
Панель-каталізатор

Поверхня каталітичної підкладки покрита спеціальним самоочисним оливним покриттям, яке здатне поглинати жир і випаровувати його за допомогою тепла, роблячи внутрішню частину духової шафи чистою і без сторонніх запахів.



D. Панель керування

На цій сторінці наведено огляд панелі керування. Залежно від моделі приладу, окремі деталі можуть відрізнятися.



Перемикач функцій

За допомогою перемикача функцій встановіть тип нагрівання.

Цей прилад має 6 функцій гриля.



РОЗМОРОЖУВАННЯ: вентилятор працює без нагріву, щоб скоротити час розморожування заморожених продуктів. Час, необхідний для розморожування продуктів, залежить від температури в приміщенні, кількості та типу продуктів.



ЗВИЧАЙНА ДУХОВА ШАФА (верхній і нижній нагрівальні елементи): цей режим використовується для звичайного приготування їжі, коли тепло надходить від верхніх і нижніх нагрівальних елементів. Ця функція підходить для смаження та випікання лише на одній полиці.



НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ: у цьому режимі приготування нижній елемент спрямовує тепло вгору на їжу. Для повільного приготування або для розігрівання страв.



ІНТЕНСИВНИЙ РЕЖИМ: цей звичайний режим готування, тепло в духовці передається від верхнього елемента до нижнього, а вентилятор забезпечує циркуляцію тепла для досягнення рівномірного випікання.



ГРИЛЬ З ВЕНТИЛЯТОРОМ: у цьому режимі приготування використовується верхній елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Ця функція підходить для приготування стейків, гамбургерів, деяких овочів тощо, де потрібно швидко підрум'янитися і «запечатати» сік, що виділяється.



ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧИЙ РЕЖИМ «ГРИЛЬ»: для контролю температури використовується верхнє зовнішнє кільце і нижній нагрівальний елемент, що робить гриль більш енергозберігаючим. В основному цей спосіб підходить для великих продуктів. Під час приготування страви температура у духовій шафі підвищується повільно, тепло повністю проникає у продукт, а надлишкове споживання тепла зменшується.

Керування цифровим таймером

1. Панель керування



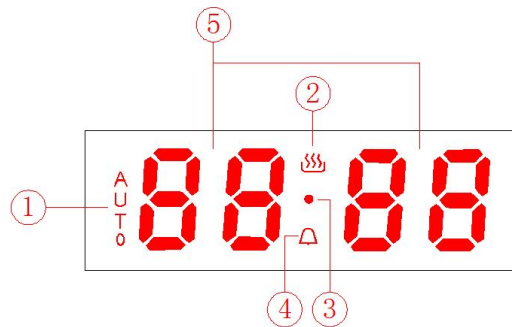
Схема панелі керування

1.1 Значення символів функціональних кнопок

Символи	Функція
⊖	Кнопка «мінус»
⊕	Кнопка «плюс»/звуковий сигнал вибору кнопки
Ⓜ	Кнопка вибору програми:

1.2 Значення символів на дисплеї

Символи	Функція	Символи	Функція
1	Символ функції «Авто»	4	Символ годинника
2	Символ робочого режиму духової шафи	5	Відображення часу (може показувати системний час, годинник і час приготування)
3	Символ крапки		



Символи на дисплеї

2. Стан роботи таймера

Стан увімкнення таймера

Таймер має 3 режими: очікування, вибір функції та робочий режим.

Режим очікування: Після підключення до джерела живлення на екрані дисплея відображається системний час, блимає символ крапки, це стан перед запуском режиму приготування; якщо в режимі очікування більше 10 секунд не виконується жодної операції, яскравість дисплея автоматично зменшується. Для відновлення початкової яскравості необхідно натиснути будь-яку клавішу.

Функція для вибору стану: Якщо довго утримувати кнопку програми в режимі очікування, на екрані дисплея відобразиться системний час, це стан, коли символ робочого режиму духової шафи та символ крапки залишаються яскравими.

Робочий режим: Після завершення налаштування системного часу, годинника, часу приготування або часу закінчення приготування на екрані дисплея з'явиться системний час. Це стан, коли відповідний робочий символ горить яскравим світлом. горить яскравим світлом.

Нижче наведено схему перемикання режимів:



Схема перемикання режимів

3. Перемикання режиму роботи таймера

Після тривалого натискання програмної кнопки «М» протягом 3 секунд перейдіть у стан налаштування системного часу, без будь-яких дій після 5 секунд, системний час, символ робочого режиму духової шафи « 🔥 » і символ крапки « ● » залишаються на яскравому дисплеї; можна циклічно перемикає режим роботи таймера духової шафи за допомогою програмної кнопки «М».

Порядок дій та відповідна функціональна послідовність такі:

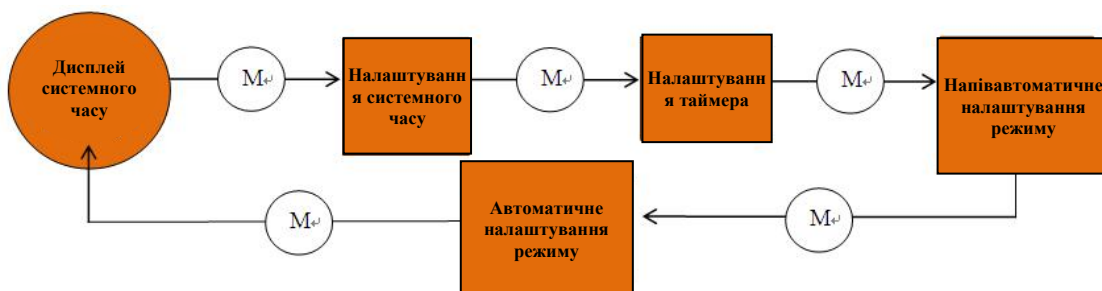


Схема перемикання режимів роботи таймера

4. Інструкція

4.1 Увімкнення живлення

Перший раз звуковий сигнал пролунає один раз, щоб показати, що таймер переходить у стан очікування. Годинник показує системний час і починає відлік часу. Після увімкнення на дисплеї відображається «0-00», системний час, символ « ● » блимає 1 раз за 1 секунду, як на Рис. 5. Можна натиснути « ⊕ », щоб вибрати одну з трьох мелодій дзвінка (заводське налаштування - мелодія номер 2). Для того щоб змінити мелодію дзвінка знову потрібно натиснути на кнопку « ⊕ ».



Рис 5. Зображення на дисплеї після увімкнення живлення (режим очікування)

4.2 Початок роботи та налаштування часу










Коли дисплей блимає, натисніть «» на 3 секунди, щоб увімкнути духову шафу. Після цього загориться символ «», а символ «» почне блимати. Після цього почне блимати символ «», натисніть «» або «» для налаштування системного часу. Після налаштування часу не натискайте на кнопки і зачекайте 5 секунд, після чого символ «» перестане блимати. Це означає, що час налаштовано. Як показано на рис. 8, коли користувач хоче знову встановити час, в режимі, показаному на рис. 7, слід натиснути «» один раз, після того, як символ «» почне блимати, можна знову встановлювати час.



Рис. 6 Режим налаштування годинника таймера (другий символ блимає)



Рис. 7 Режим вибору функції (другий символ яскраво горить)




Натисніть кнопку «» ще раз на 3 секунди, духовна шафа вимкнеться і перейде в режим очікування. Дисплей на рис. 6 блимає.







Рис 8. Системний час налаштовано

Примітка 1: Діапазон налаштування системного часу: 0:00-23:59.

Примітка 2: Встановлюючи час для кожної функції таймера, можна встановити час коротким або довгим натисканням кнопок «» і «», коротке натискання збільшує або зменшує час на 1 хвилину при кожному натисканні кнопки, тоді як довге натискання швидко збільшує або зменшує час на 1 хвилину, тому можна швидко встановити час.

4.3 Налаштування таймера

Після вибору функції, коли на дисплеї відображається системний час, символ «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) і символ «» продовжують горіти, два рази натисніть кнопку «», після чого зблимає символ годинника «», а на екрані відобразиться час

таймера(спочатку потрібно встановити час «0:00»), час таймера і символ «●» ,завжди відобразатимуться, як показано на Рис. 9. коли символ таймера «△» заблимає, натисніть кнопку «⊕» або «⊖», щоб налаштувати годинник. Таймер добре налаштовувати за схемою, показаною на Рис. 10 (встановити 10 хвилин).



Рис. 9 Початковий режим налаштування таймера (символ таймера блимає)



Рис. 10 Таймер встановлено (символ таймера блимає)

Після вибору часу зніміть палець з кнопок і зачекайте 5 секунд, після чого символ таймера «△» перестане блимати і буде горіти постійно, на екрані дисплея системний час, символ «☁» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ), символ «●» та системний час будуть горіти постійно.. Це означає, що час налаштовано Див. Рис. 11.

Кожного разу, коли користувач хоче налаштувати годинник, в робочому режимі два рази натисніть кнопку «M», після того, як заблимає символ таймера«△» він покаже встановлений годинник або час, що залишився, і користувач зможе знову налаштувати годинник. Після завершення налаштування дисплей перейде у режим відображення системного часу.



Рис 11 Робочий режим таймера (символ таймера горить постійно)



Рис. 12 Час, що залишився до закінчення приготування страви (символ таймера блимає)

Наприклад, встановіть годинник на 10 хвилин. Через 10 хвилин, на дисплеї будуть горіти символи системного часу, «☁» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ), символ «●» символ «△» (ТАЙМЕР) блимає, звуковий сигнал протягом 5 хвилин нагадує користувачеві, що час таймера закінчився (Рис. 12) . Натискання на будь-яку кнопку вимикає звуковий сигнал, після чого символ «△» (ТАЙМЕР) зникає (Рис. 13).



Рис. 13 Вимкнення таймера (після спливання заданого часу)

Примітка: Діапазон налаштування системного часу: 0:00-23:59.

4.4 Встановлення часу приготування







Виберіть потрібний режим, і три рази натисніть на кнопку «», після чого почнуть блимати символи «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ). На екрані відображається час приготування (спочатку з'являється «0:00»), час приготування і символ «» продовжують горіти, див. Рис. 14. Коли символи «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і «» блимають, користувач може встановити час приготування, натиснувши «» і «». Індикація показана на Рис. 15 (встановлено 30 хв).



Рис. 14 Початковий режим налаштування часу приготування



Рис 15. Встановлений час приготування





Після встановлення часу зніміть палець з кнопки і зачекайте 5 секунд, після чого символ «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і символ «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) перестануть блимати і будуть горіти постійно. Це означає, що час налаштовано. Кожного разу, коли потрібно налаштувати таймер, в робочому режимі три рази натисніть кнопку «», після того, як з'явиться символ «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ), а символ «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) почне блимати, на дисплеї буде відображатися таймер або час, що залишився, і можна знову встановлювати потрібний час. Після завершення налаштування на дисплеї будуть відображатися системний час і символ «». Див. Рис. 16.



Рис. 16. Режим налаштування часу приготування (Всі символи горять)



Рис. 17. Час, що залишився до кінця приготування (Всі символи блимають)

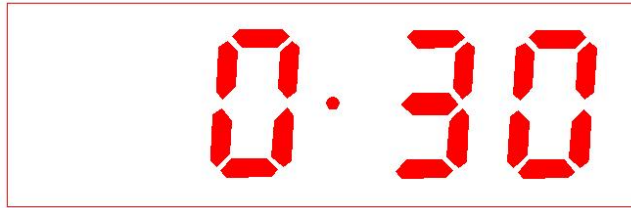




Рис. 18. Відміна режиму «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ)
(після спливання часу приготування страви)

Наприклад, таймер встановлено на 30 хв. Через 30 хвилин на дисплеї буде відображатися системний час, символ «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) зникає, системний час горить, символи «» і «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) блимають, а звуковий сигнал буде лунати протягом 5 хв, сповіщаючи користувача про те, що час приготування закінчився (Рис. 17). Для вимкнення звукового сигналу потрібно натиснути на будь-яку кнопку, після чого символ «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) зникне (Рис. 18).

Примітка: Діапазон налаштування часу приготування: 0:00-10:00.

Примітка 2: Якщо не встановити час приготування після увімкнення, прилад автоматично вимкнеться після 10 годин роботи без нагадування звуковим сигналом.

4.5 Налаштування часу закінчення приготування







В обраному режимі натисніть кнопку «» 4 рази, після чого почнуть блимати символи «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ), на екрані дисплея відобразиться час закінчення приготування (після першого налаштування відображається поточний системний час), а час закінчення приготування страви і символ «» будуть блимати. Зміни на дисплеї див. Рис. 19 (наприклад, поточний системний час 0:00). Після того, як символи «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і «» почнуть блимати, можна встановити час закінчення приготування шляхом натискання на кнопку «» або «» (див. Рис. 20, наприклад, час закінчення приготування страви 0:30).



Рис. 19 Початковий режим
налаштування часу закінчення
приготування

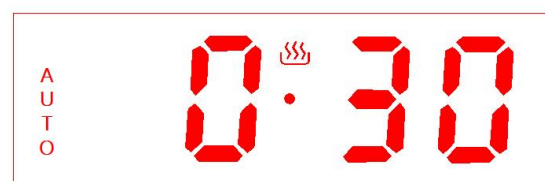




Рис. 20 Встановлений час
закінчення приготування

Після встановлення часу зніміть палець з кнопки і зачекайте 5 секунд, після чого символ «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і символ «» (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) перестануть блимати і будуть горіти постійно. На дисплеї будуть відображатися системний час і символ «», які постійно горять. Це означає, що час налаштовано. Див. Рис. 21.

Кожного разу, коли потрібно налаштувати таймер, в робочому режимі чотири рази натисніть кнопку « \textcircled{M} », після того, як символ «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) почне блимати, на дисплеї буде відображатися час, що залишився до закінчення приготування страви, і можна знову встановлювати потрібний час. Після завершення налаштування дисплей перейде у режим відображення системного часу.



Рис. 21. Час, що залишився до закінчення приготування (Всі символи горять)



Рис. 22 Приготування страви завершено (Всі символи блимають)



Рис. 23. Відміна режиму «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) (після завершення приготування)

Наприклад, системний час 0:00 (як на Рис. 19). Встановіть час закінчення приготування 0:30 (як на Рис. 20). Через 30 хвилин на дисплеї буде відображатися системний час, символ « ☹ » (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) зникає, системний час горить, символи « \bullet » і «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) блимають, а звуковий сигнал буде лунати протягом 5 хв, сповіщаючи користувача про те, що час приготування закінчився (Рис. 22). Для вимкнення звукового сигналу потрібно натиснути на будь-яку кнопку, після чого символ «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) зникне (Рис. 23).

Примітка: Час завершення приготування не повинен перевищувати поточний системний час плюс час приготування і не повинен перевищувати 23:59.

4.6 Режим резервування часу приготування

У вибраному режимі користувач може зарезервувати час приготування, встановивши, скільки часу потрібно готувати і коли страва буде готова.

Спочатку три рази натисніть на кнопку « \textcircled{M} », після чого почнуть блимати символи «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і « ☹ » (РОБОЧИЙ РЕЖИМ). На екрані відображається час приготування (спочатку встановлюється час «0-00»). Коли блимають символи «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) і « ☹ » (РОБОЧИЙ РЕЖИМ), користувач може встановити час приготування страви, натиснувши на кнопку « $\textcircled{+}$ » або « $\textcircled{-}$ »

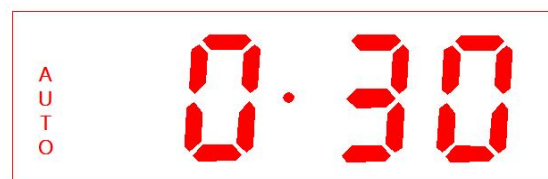


Рис. 24. Заданий час приготування

Рис. 25 Початковий стан режиму резервування

Ще раз натисніть на кнопку « \textcircled{M} ». Після того, як зблимає символ «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ), можна налаштувати час завершення приготування страви. Це можна зробити за допомогою кнопок « \oplus » і « \ominus ». Після налаштування часу не натискайте на кнопки і зачекайте 5 секунд, після чого символ «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) перестане блимати. Це означає, що час налаштовано. Для налаштування таймера потрібно в робочому режимі три рази натиснути на кнопку « \textcircled{M} » для того щоб встановити час приготування страви або чотири рази натиснути на кнопку « \textcircled{M} », щоб встановити час закінчення приготування страви. Після завершення налаштування дисплей перейде у режим відображення системного часу.

Наприклад, системний час - 0:00. Спочатку встановіть час приготування 30 хвилин, як на рис. 25. По-друге, встановіть час закінчення приготування 1:00, як на рис. 26. Потім духова шафа повертається в режим очікування. Після того, як час досягне 0:30, автоматично увімкнеться робочий режим духової шафи. Духова шафа працює протягом 30 хвилин, і вимикається у заданий час 1:00. На дисплеї відображається системний час, горять символ « ☼ » (РОБОЧИЙ РЕЖИМ) зникає, а символи « \bullet » і «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) (блимають). Звуковий сигнал протягом 5 хвилин сповіщатиме користувача про те, що приготування страви завершено (див. Рис. 29). Натискання будь-якої кнопки може зупинити звуковий сигнал і погасити символ функції «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ), як на Рис. 30.



Рис. 26 Встановлення режиму резервування

Рис. 27 Режим резервування увімкнено

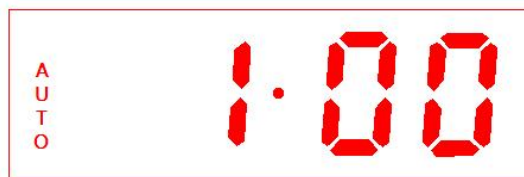


Рис. 28. Початок приготування.

Рис. 29. Закінчення приготування



Рис. 30. Відміна режиму «АУТО» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ) (після завершення приготування)

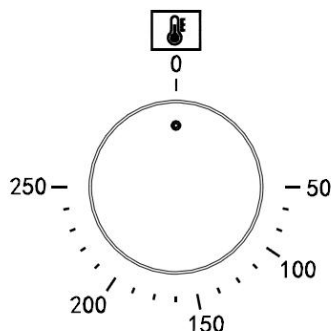
Примітка: Діапазон налаштування часу приготування - в межах 10 годин.
Коли духова шафа перебуває в режимі очікування, в робочому режимі: Якщо дверцята духової шафи закриваються, вона продовжує працювати належним чином; якщо дверцята відкриті, на дисплеї відображається системний час з блиманням цифрової трубки, а символи «**AUTO**» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ), «**●**», «**SSS**» постійно горять, щоб нагадати користувачам, що, оскільки дверцята духової шафи відкриті, вона вимикається (призупиняє нагрівання, вимикає світло), але вмикає звуковий сигнал в кінці резервування.

4.7 Вибір звукового сигналу

Система має 3 звукових сигнали. Для налаштування сигналу потрібно виконати такі дії:

- ✧ У режимі очікування, коли на дисплеї відображається системний час, символ «**●**» блимає і звуковий сигнал можна налаштувати, натиснувши кнопку «плюс» для вибору одного з трьох 3 сигналів (одне натискання - один сигнал). Після увімкнення звучить сигнал номер 2 (заводське налаштування).

Регулятор термостата



За допомогою регулятора термостата встановлюється необхідна температура духової шафи. Температуру можна регулювати в діапазоні від 50 до 250°C.

Поверніть регулятор в напрямку за годинниковою стрілкою.

Перед першим використанням духової шафи потрібно виконати такі дії

Розігріти духову шафу

Для того, щоб видалити запах нової плити, слід розігріти духову шафу, коли вона порожня і закрита. Для цього ідеально підійде режим верхнього/нижнього нагрівання при температурі 250 °C протягом години. Переконайтеся, що у духовій шафі немає залишків пакувальних матеріалів.

1. За допомогою перемикача функцій встановіть верхній/нижній нагрів.
2. Встановіть перемикач температури на 250 °C. Через годину вимкніть духову шафу. Для цього поверніть перемикач функцій у положення «ВИМКНУТИ».

Чищення приладдя

Перед першим використанням приладдя слід ретельно вимити його гарячою мильною водою та м'якою тканиною для посуду.

Поради щодо економії енергії

Наведена нижче інформація допоможе використовувати прилад безпечно для довкілля та заощаджувати електроенергію:

1. Використовуйте у духовій шафі посуд темного кольору або з емальованим покриттям, оскільки він краще проводить тепло.
2. Під час приготування страв слід попередньо розігрівати духову шафу, якщо це рекомендовано у посібнику користувача приладу або в рецепті приготування страви.
3. Не відчиняйте дверцята духової шафи часто під час приготування.
4. Намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно, якщо це можливо. Можна готувати кілька страв одночасно, поставивши дві форми на решітку.
5. Готуйте кілька страв одну за одною. Духова шафа вже буде гарячою.
6. Щоб заощадити енергію, можна вимкнути духову шафу за кілька хвилин до закінчення часу приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
7. Перед приготуванням у духовій шафі слід розморозити заморожені страви.

Порядок роботи з духовою шафою

Загальна інформація про випікання, запікання та смаження на грилі
Небезпека опіку гарячою парою! Будьте обережні, відчиняючи дверцята духової шафи, оскільки з неї може виходити пара.

Поради щодо випікання

1. Використовуйте відповідні металеві тарілки з антипригарним покриттям, алюмінієві контейнери або термостійкі силіконові форми.
2. Оптимально використовуйте простір на стелажі.
3. Оптимально використовуйте простір на полиці.
4. Дверцята духової шафи повинні бути закритими.

Поради щодо запікання

1. Приправа з лимонного соку і чорного перцю покращить якість приготування цілої курки, індички або великого шматка м'яса.
2. М'ясо з кістками готується приблизно на 15-30 хвилин довше, ніж шматок такого ж розміру без кісток.
3. Слід розраховувати приблизно 4-5 хвилин часу приготування на кожен сантиметр висоти м'яса.
4. Після закінчення основного часу приготування залишити м'ясо в духовій шафі приблизно на 10 хвилин. Сік краще розподіляється по всій печені і не витікає при нарізанні м'яса.
5. Рибу у вогнетривкому посуді поставити на решітку на середній або нижній рівень.

Поради щодо приготування на грилі

Гриль ідеально підходить для приготування м'яса, риби та птиці і дозволяє отримати гарну коричневу поверхню без надмірного пересихання. Плоскі шматки, м'ясні шашлики та сосиски особливо добре підходять для гриля, так само як і овочі з високим вмістом води, такі як помідори та цибуля.

Виявлення і усунення несправностей

Під час експлуатації духової шафи можуть виникати деякі проблеми і несправності. Перш ніж звертатися до сервісного центру, слід ознайомитися зі списком проблем і несправностей. Можливо, якусь із них можна буде усунути самостійно.

Нормальна експлуатація:

Під час першого використання духової шафи може з'явитися специфічний запах і дим протягом декількох годин. Слід увімкнути режим нагрівання порожньої духової шафи протягом 1 години, а потім вимкнути його, почекати деякий час, поки духову шафу охолоне, відкрити дверцята і почистити її.

Під час роботи духової шафи можуть з'являтися звуки потріскування, що спричиняється сильним нагріванням металу.

Якщо продукти, що нагріваються, мають деяку кількість вологи, то під час роботи з отвору для відведення тепла може виходити пара.

Вентилятор почне працювати через 15 хвилин після початку роботи духової шафи.

Навіть якщо духову шафу закрита, вентилятор працюватиме протягом 35 хвилин.

Слід розігріти духову шафу перед тим, як ставити в неї страви для випікання.

Під час тривалого готування можна вимкнути духову шафу до спливання часу приготування страви, використовуючи залишкове тепло для завершення приготування.

Можливі проблеми несправності

Проблема	Причина	Усунення
Духова шафа не працює	Відсутнє живлення	Перевірте чи є електроенергія в мережі - увімкніть світло в кухні або будь-який інший електричний прилад
	Несправний вимикач	Перевірте, чи працює вимикач
	Не було увімкнено таймер	Скинути функцію таймера
Лампа не вмикається	Лампа несправна	Замінити лампу
	Відсутність електричного струму	Перевірити підключення до джерела живлення
Духова шафа раптово перестає працювати під час роботи	Відсутня електроенергія	Перевірте чи є електроенергія в мережі - увімкніть світло в кухні або будь-який інший електричний прилад
	Термостат з нормально замкненими контактами	Перевірити, чи працює вентилятор охолодження, якщо так, то потрібно замінити термостат.
Духова шафа не нагрівається	Не налаштований контролер температури	Налаштувати контролер температури
	Якщо ця модель має таймер, можливо, не налаштовано таймер	Налаштувати таймер
	Відсутнє живлення	Перевірте блок живлення
	Нагрівальний елемент вийшов з ладу	Замінити нагрівальний елемент
Під час роботи зі скляних дверцят	Ущільнення дверей негерметичне	Замінити ущільнення

витікає вода	Петля недостатньо міцна	Замінити петлю
Духова шафа вже не працює, але двигун все ще охолоджується	Духова шафа працювала тривалий час, тому для її охолодження потрібно більше часу.	Піднесіть руку до вихідного отвору і перевірте, чи виходить з нього гаряче повітря, якщо так, то це нормально
	Несправний термостат	Якщо температура повітря на виході дорівнює кімнатній – термостат потрібно замінити

Якщо не вдалося вирішити проблему: 1. Відключіть прилад від електромережі (вийміть вилку з розетки або запобіжник з тримача). 2. Зверніться до служби післяпродажного обслуговування продавця. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. У приладі немає жодних частин, які користувач міг би ремонтувати самостійно.

Поради щодо випікання та приготування на грилі

Поради щодо випікання

1. Як визначити, чи пропікся бісквіт наскрізь. Приблизно за 10 хвилин до закінчення часу випікання, зазначеного в рецепті, встромити в пиріг у найвищій точці коктейльну паличку. Якщо коктейльна паличка виходить чистою - пиріг готовий.
2. Пиріг провалюється. Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру духової шафи на 10 градусів нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу перемішування.
3. Пиріг піднявся в середині, але опустився по краях. Не змащуйте боки форми для випікання торта. Після випікання обережно дістати пиріг з форми за допомогою ножа.
4. Пиріг надто темний зверху. Поставте його в духову шафу нижче, виберіть меншу температуру і випікайте пиріг трохи довше.
5. Пиріг занадто сухий. Після випікання зробіть у пирозі невеликі отвори за допомогою коктейльної палички. Потім полийте пиріг фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу виберіть температуру на 10 градусів вищу і зменште час випікання.
6. Хліб або пиріг (наприклад, сирний пиріг) виглядає добре, але всередині розмоклий (липкий, з прожилками води). Наступного разу використовуйте трохи менше рідини і випікайте трохи довше за нижчої температури. Для пирогів з мокрою начинкою спочатку потрібно випекти основний корж. Потім посипати його мигдалем або крихтами, після чого викласти зверху начинку. Слід дотримуватися рецепту та часу випікання.
7. Пиріг нерівномірно підрум'янюється. Вибирати трохи нижчу температуру, щоб пиріг пропікся рівномірніше. Випікайте ніжну випічку на одному рівні, використовуючи верхній/нижній нагрів. Пергаментний папір, що виступає над краями форми, може вплинути на циркуляцію повітря. Тому завжди слід вирізати пергаментний папір за розміром дека.
8. Нижня частина фруктового пирога занадто легка. Наступного разу покладіть пиріг на один рівень нижче.
9. Фруктовий сік переливається через край. Наступного разу слід використовувати глибшу універсальну форму.
10. Дрібна випічка з дріжджового тіста при випіканні прилипає одна до одної. Між випічкою повинен бути проміжок приблизно 2 см. Завдяки цьому випічка матиме

достатньо місця для того, щоб добре розширитися і підрум'янитися з усіх боків.

11. Випікання здійснювалося на декількох рівнях. Вироби на верхньому деку темніші, ніж на нижньому деку. Під час випікання на декількох рівнях завжди слід використовувати функцію циркуляції гарячого повітря. Випічка на деках, які ставляться в духову шафу одночасно, не обов'язково буде готовою в один і той самий час.

12. Під час випікання вологих коржів утворюється конденсат. Під час випікання може утворюватися водяна пара, яка виходить над дверцятами. Пара може осідати і утворювати краплі води на панелі керування або на передніх панелях сусідніх блоків. Це природний процес.

Поради щодо приготування на грилі

- ▲ Якщо ви хочете приготувати їжу на грилі, розігрійте духову шафу приблизно за 4 хвилини до того, як помістити у неї продукти. Завжди готуйте на грилі із закритими дверцятами духової шафи.
- ▲ Якщо це можливо, шматки їжі, які готуються на грилі, повинні бути однакової товщини. Завдяки цьому вони рівномірно підрум'яняться і будуть соковитими.
- ▲ Страву, яка смажиться на грилі, потрібно перевернути через 2/3 часу.
- ▲ Не соліть стейки, поки вони не підсмажаться на грилі.
- ▲ Додайте трохи рідини, якщо м'ясо нежирне. Покрити дно посуду приблизно на 1/2 см рідиною.
- ▲ Щедро додати рідини для печені в горщиках. Покрити дно посуду приблизно на 1-2 см рідиною.
- ▲ Покладіть продукти для гриля безпосередньо на решітку. Якщо на грилі смажиться один шматок, найкращих результатів можна досягти, розмістивши його в центрі решітки. Універсальний піддон також слід вставити на рівні 1. М'ясний сік збирається у піддоні, а духову шафу залишається чистішою.
- ▲ Під час приготування на грилі не вставляйте деко або універсальну форму для випікання на рівні 4 або 5. Висока температура деформує їх, і при вийманні вони можуть пошкодити робочу камеру.
- ▲ Елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це нормально. Налаштування гриля визначає, як часто це буде відбуватися.
- ▲ Коли печеня буде готова, слід вимкнути духову шафу і не виймати з неї печеню ще 10 хвилин. Завдяки цьому відбувається кращий розподіл м'ясного соку.
- ▲ Для запікання свинини зі шкіркою потрібно надрізати шкірку хрест-навхрест, а потім викласти м'ясо у форму так, щоб шкірка лежала на дні.
- ▲ Покладіть цілу птицю на нижню решітку грудкою вниз. Переверніть через 2/3 зазначеного часу.
- ▲ У качки або гуски проколите шкіру з нижньої сторони крил. Завдяки цьому жир буде витікати.
- ▲ Переверніть шматочки риби через 2/3 часу, цілу рибу перевертати не потрібно. Помістити рибу в духову шафу у вертикальному положенні спинним плавником догори. Помістіть половину картоплини або невелику посудину в черевну порожнину риби, щоб зробити її більш стійкою.
- ▲ Як визначити, коли печеня готова. Використовуйте термометр для м'яса (продається в спеціалізованих магазинах) або проведіть «ложковий тест». Притиснути страву ложкою. Якщо вона тверда, значить, готова. Якщо ложка вдавлюється, то потрібно готувати трохи довше.
- ▲ Печеня виходить надто темною, а шкварки частково підгоріли. Перевірте висоту полиці та температуру.
- ▲ Печеня виглядає добре, але сік підгорів. Наступного разу використовуйте меншу

форму для запікання або додайте більше рідини.

- ▲ Печеня виглядає добре, але сік занадто прозорий і водянистий. Наступного разу використовуйте більшу форму для запікання та менше рідини.
- ▲ Під час запікання від печені піднімається пара. Це нормально і обумовлено законами фізики. Більша частина пари виходить через вихідний отвір для пари. Вона може осідати і утворювати конденсат на панелі перемикача охолоджувача або на передніх панелях сусідніх блоків.

Технічне обслуговування і чищення

- Духову шафу слід чистити після кожного використання. Під час чищення духової шафи слід увімкнути освітлення, щоб краще бачити поверхні.
- Робочу камеру духової шафи можна мити лише теплою водою з невеликою кількістю мийного засобу.
- Після очищення витріть робочу камеру насухо.
- Забороняється чистити поверхні духової шафи паром.
- Внутрішню поверхню духової шафи слід чистити лише теплою мильною водою, використовуючи губку або м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- Будь-які плями, які можуть з'явитися на дні духової шафи, виникають через бризки або розливу рідини/ Це може бути наслідком того, що їжу готують при надто високій температурі або поміщають у занадто малий посуд.
- Слід вибирати температуру та функцію приготування, які відповідають стравам, що готуються. Також слід переконатися, що їжа покладена у відповідний за розміром посуд і що за потреби використовується піддон для стікання рідини.
- Зовнішні поверхні духової шафи слід чистити лише теплою мильною водою, використовуючи губку або м'яку тканину. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.
- У разі використання будь-якого засобу для чищення духової шафи необхідно перевірити, чи підходить він для цього приладу, звернувшись до виробника за консультацією.
- Будь-які пошкодження, спричинені мийним засобом, не будуть усунені безкоштовно, навіть якщо на прилад діє гарантія.
- Не використовуйте засоби для чищення, що містять абразивні матеріали, для чищення та догляду за скляною передньою панеллю.

Чищення духової шафи

Для чищення духової шафи не потрібен спеціальний засіб для чищення або інший мийний засіб. Рекомендується протирати духову шафу вологою тканиною, поки вона ще тепла.

Очищення бічних стінок і дверцят духової шафи

1. Зніміть ліву і праву бічні полиці, натискаючи на нижню частину полиць і одночасно тягнучи в сторони, підніміть бічні полиці у горизонтальне положення, а потім вийміть з духової шафи.
2. Очищення лівої та правої сторони, порядок встановлення протилежний порядку зняття.

Зняття та встановлення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи можна зняти для чищення та зняття дверних панелей. Кожна дверна петля має фіксатор. Коли він закритий, дверцята фіксуються на місці і їх не

можна зняти. Якщо для того, щоб зняти нижні дверцята, відкрити фіксатор, петля буде заблокована і її неможливо буде зафіксувати.



Якщо петля не заблокована, вона може раптово закритися з великою силою. Переконайтеся, що фіксатор постійно закритий, і переконайтеся, що він був відкритий, коли ви знімали дверцята.

Зняття дверцят

- Повністю відкрийте дверцята.
- Складіть праву та ліву сторони фіксатора. (Рис. А).
- Закрийте дверцята до упору, візьміться за ліву та праву сторони дверцят, потім потягніть їх вгору та вниз і витягніть дверцята на себе.

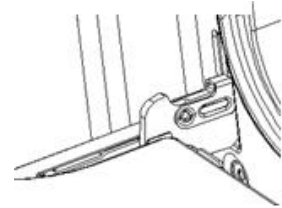


А

Встановлення дверцят

Встановлення дверцят здійснюється у зворотному порядку.

- Під час встановлення дверцят духової шафи переконайтеся, що обидві петлі вставляються у відповідні отвори.
- Обидві сторони петлі повинні зафіксуватися.
- Відчинивши дверцята, опустіть фіксатор (Рис. В).



В

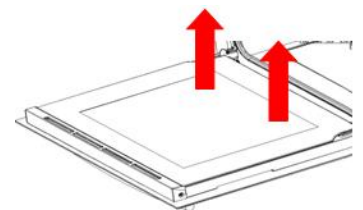


Якщо двері випадково впали або петлі раптово зачинилися, не засовуйте руку в петлі. Будь ласка, зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.

Зняття та встановлення дверної панелі

Зняття

- Зніміть дверцята духової шафи, покладіть їх на тканину.
- Однією рукою натисніть на зовнішнє скло, іншою - на внутрішнє, утримуйте скло, а потім витягніть його.



С

Примітка

Небезпечно!

Якщо на склі є подряпини, це може призвести до появи тріщин. Не використовуйте для чищення скла шпатель та агресивні мийні засоби.

Монтаж

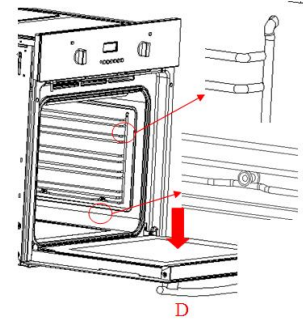
- Вставте внутрішнє скло в притисний паз для скла.
- Праву та ліву сторони покладіть так, щоб вони були суміщені з пазом, і вставте скло на місце.
- Закрийте дверцята духової шафи.

Зняття та встановлення бічних полиць

Для того, щоб почистити бокові стінки духової шафи, необхідно зняти бічні полиці .

1. Опустіть полицю вниз і потягніть її (Рис. D).
2. Встановіть бічну полицю в горизонтальне положення, і витягніть її.

Забороняється використовувати духову шафу до того, як дверцята будуть встановлені належним чином.



Заміна лампи духової шафи



Якщо лампа перегоріла, її потрібно замінити.

Небезпека ураження електричним струмом.

Вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників.

- Помістіть рушник у холодну духову шафу, щоб запобігти її пошкодженню.
- Відкрутіть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.
- Замінити несправну лампу новою з такими ж характеристиками
- Закрутіть скляну кришку назад.
- Приберіть рушник і ввімкніть автоматичний вимикач.

Регулярний огляд.

Користувач повинен слідкувати за тим, щоб духову шафу завжди була чистою, а також дотримуватися таких вимог:

1. Здійснювати періодичні перевірки елементів керування та робочих частин плити.
Після закінчення гарантійного терміну слід проводити технічний огляд приладу в сервісному центрі не рідше одного разу на два роки.
2. Усувати будь-які несправності

Проводити періодичне технічне обслуговування робочих частин.



Увага!


Ремонт і технічне обслуговування необхідно проводити у відповідному сервісному центрі або у фахівця, який має відповідний дозвіл на виконання робіт.

Інформація щодо захисту довкілля

Примітка: Перед відправкою старого приладу на переробку необхідно вимкнути його та відключити від електромережі. Відріжте штепсельну вилку, або зробіть її непридатною до використання. Відріжте кабель безпосередньо у місці, в якому він виходить з приладу, щоб запобігти неправильному використанню. Це має робити компетентна особа.

Цей виріб має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Дотримання вимог щодо утилізації допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і людини, які можуть бути спричинені неправильною утилізацією відходів.



Символ  на виробі або в документах, що його супроводжують, вказує на те, що цей прилад не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Вироби з таким маркуванням потрібно відправляти на спеціальні пункти для переробки електричного і електронного обладнання.

Утилізацію необхідно здійснювати відповідно до місцевих екологічних норм щодо утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації щодо утилізації електричного і електронного обладнання потрібно звертатися до місцевих контролюючих органів або до спеціалістів виробника.

Пакувальні матеріали, які ми використовуємо, є екологічно чистими і підлягають вторинній переробці. Утилізацію пакувальних матеріалів слід проводити з дотриманням вимог щодо захисту довкілля.

