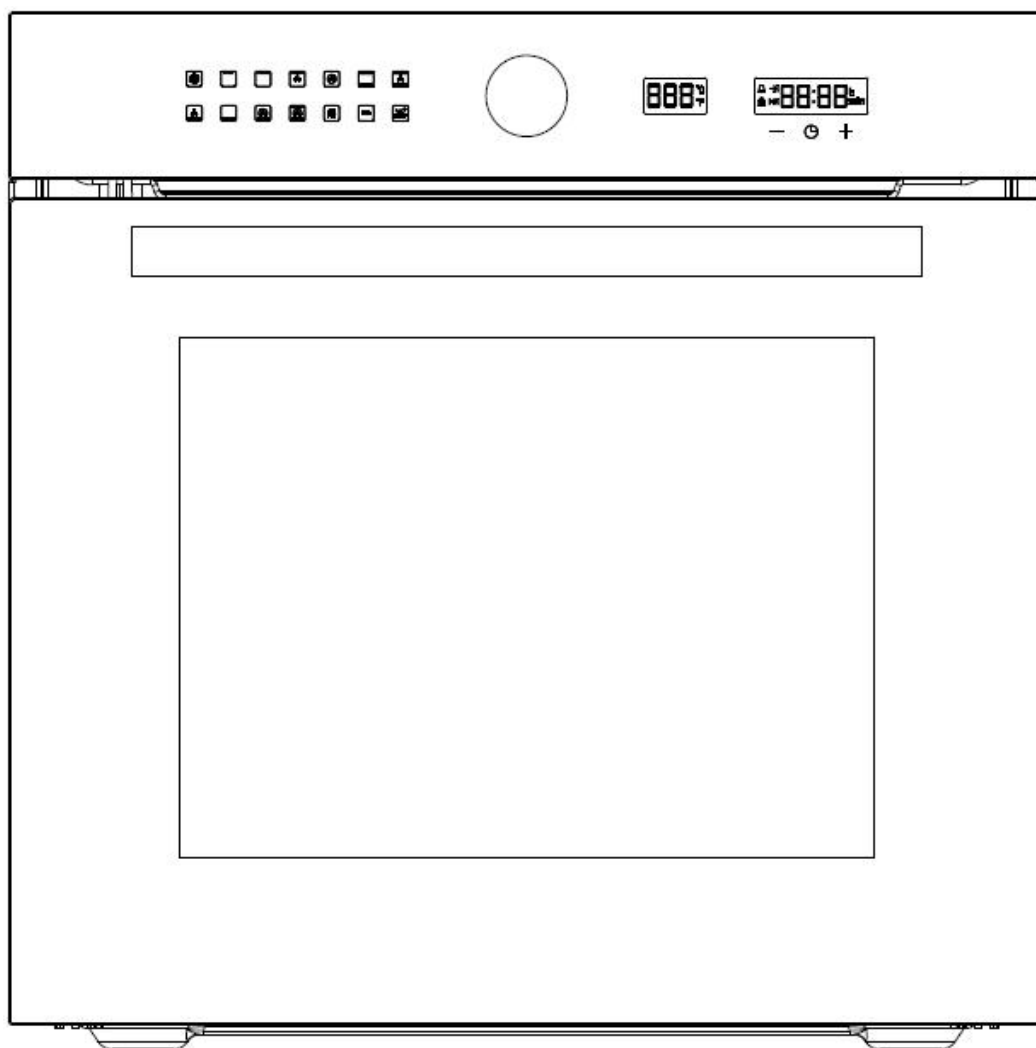


# EO76LED-14K FBG AF

## РУРО Керівництво користувача



## **Зміст**

1. Інструкції з безпеки
2. Монтаж
3. Перед введенням приладу в експлуатацію
4. Духова шафа
5. Програми і функції
6. Меню робочого режиму
7. Дії, які потрібно виконати перед першим використанням духової шафи
8. Порядок роботи з духовою шафою
9. Виявлення і усунення несправностей
10. Поради щодо випікання та приготування на грилі
11. Технічне обслуговування і чищення
12. Поради щодо захисту довкілля
13. 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 духовою шафою тільки якщо за ними здійснюється нагляд і надаються відповідні інструкції для безпечного використання духової шафи, і вони усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з порушенням правил експлуатації приладу. Дітям забороняється гратися з приладом. Дітям забороняється чистити і обслуговувати духову шафу 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 подряпати поверхню і спричинити руйнування скла.  
Не використовуйте абразивні засоби для чищення скляної панелі дверцят, щоб не подряпати 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.
- Цей прилад не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- З метою уникнення можливої небезпеки панель керування слід підключати лише до вказаних нагрівальних приладів.
- Забороняється встановлювати прилад за дверцятами кухонної шафи, щоб уникнути перегріву.

## **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 у духовій шафі духовці НЕ ВІДКРИВАЙТЕ дверцята. Вимкніть світло і відключіть прилад від електричної мережі.

- Будьте обережні, відкриваючи дверцята. Стоячи збоку, повільно випустіть гаряче повітря і пару з духової шафи. Переконайтеся, що поблизу духової шафи немає дітей або домашніх тварин. Після випуску гарячого повітря та/або пари продовжуйте готувати. Дверцята завжди тримайте зачиненими, злегка відкрийте дверцята, щоб випустити гаряче повітря та/або пару. Тримайте обличчя подалі від робочої камери духової шафи, за винятком випадків, коли це необхідно для приготування страви або чищення приладу.
- Користуйтеся тільки тим посудом, який придатний для безпечного використання у духовій шафі.
- Забороняється використовувати духову шафу для зберігання речей або/будь-яких предметів, оскільки це може призвести до пожежі.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

##### **Небезпека вибуху!**

- Забороняється нагрівати рідини і харчові продукти в герметичній упаковці, оскільки вона може вибухнути.
- У разі появи диму потрібно негайно вимкнути духову шафу або відключити її від джерела живлення. При цьому дверцята духової шафи і повинні бути закритими для того, щоб вогонь згас.
- Не допускайте контакту приладдя 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.  
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.

- Ніколи не пересувайте решітки або сковорідки, коли вони гарячі. Зачекайте, поки вони охолонуть.

#### **Заходи безпеки:**



##### **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. Окремі типи кухонних меблів з вінілу або ламінату особливо схильні до пошкодження або зміни кольору внаслідок нагрівання при температурі, нижчій за наведені вище рекомендації.
- 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.

**ОБЕРЕЖНО:** процес приготування необхідно контролювати. Короткочасний процес приготування страв необхідно постійно контролювати.

## **Монтаж**

- Під час монтажу духової шафи потрібно дотримуватися всіх інструкцій і розмірів.
- Монтаж та підключення духової шафи повинен здійснювати кваліфікований спеціаліст.
- Утилізацію пакувальних матеріалів потрібно здійснювати згідно з вимогами чинних нормативних документів. Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей.

## **Діти**

- 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.
- У режимі піролітичного самоочищення поверхні можуть нагріватися до більш високих температур, ніж зазвичай, тому слід тримати дітей подалі від них.

## **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.

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.

- Вентилятор із захисним кожухом, який знімається для чищення, повинен мати вказівку на те, що перед зняттям кожуха духову шафу необхідно вимкнути, а після чищення кожух потрібно встановити на місце відповідно до інструкцій.

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.
  - Автоматичний вимикач, вбудований в окрему електромережу духової шафи, відповідає вимогам AS/NZS 3000.



#### **Безпека:**

Увага! Скло дуже крихке. Завжди працюйте в рукавичках.

- 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 провідника 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 перемикачем і запобіжником.
- **Примітка!** Відстань між контактами захисного пристрою окремою електромережі повинна бути мінімум 3 мм.

Приєднайте вхідні провідники «плюс», «нуль» і «нейтральний» до клем блоку з'єднання з перемикачем і запобіжником. Переконайтеся, що з'єднання надійно затягнуті.

- Штепсельна розетка повинна бути доступною, навіть коли духову шафу 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, вимикати живлення потрібно за допомогою відповідного автоматичного вимикача на розподільному щиті.
- Перед першим використанням необхідно ретельно очистити прилад. Потрібно регулярно чистити духову шафу, 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 переконаватися, що їжа покладена у відповідний за розміром посуд і що за потреби використовується піддон для стікання рідини.

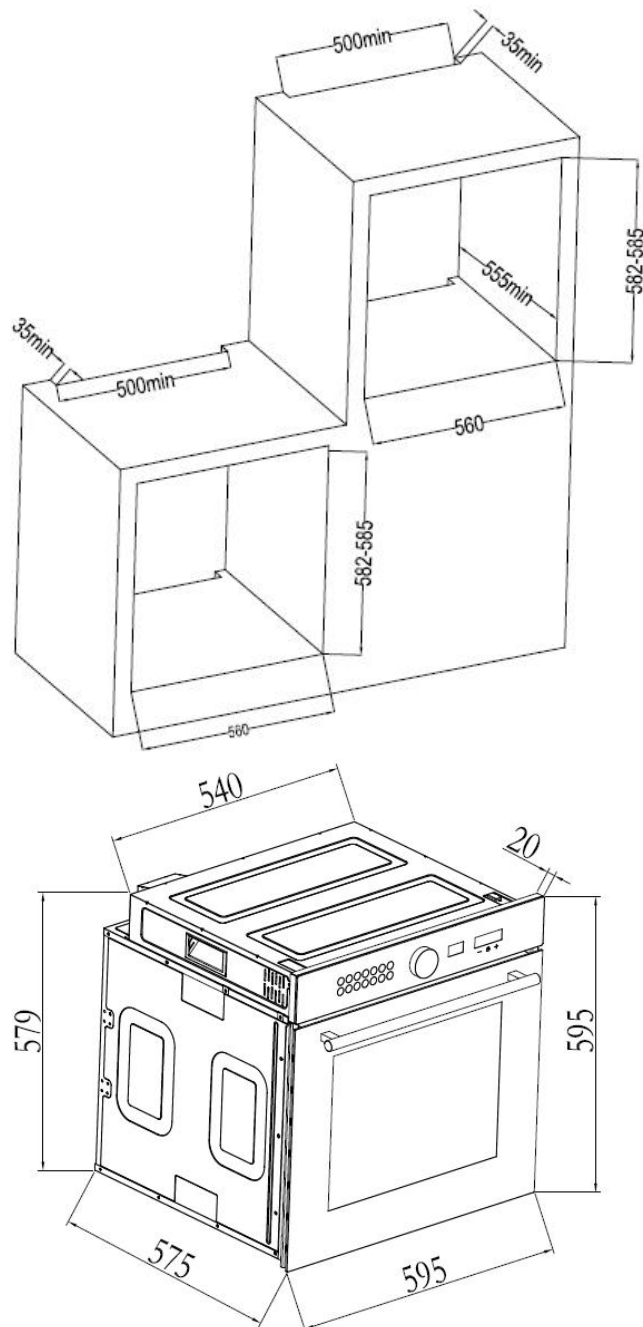
Перед чищенням необхідно видалити надлишки розливої рідини та вийняти все приладдя.

# Монтаж

## Перед встановленням

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**



## Встановлення 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.

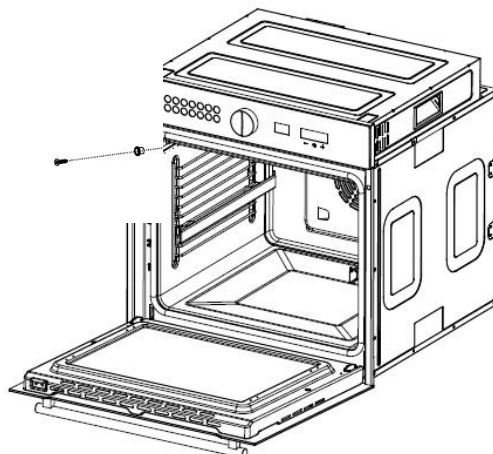


### Небезпека ураження електричним струмом!

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.

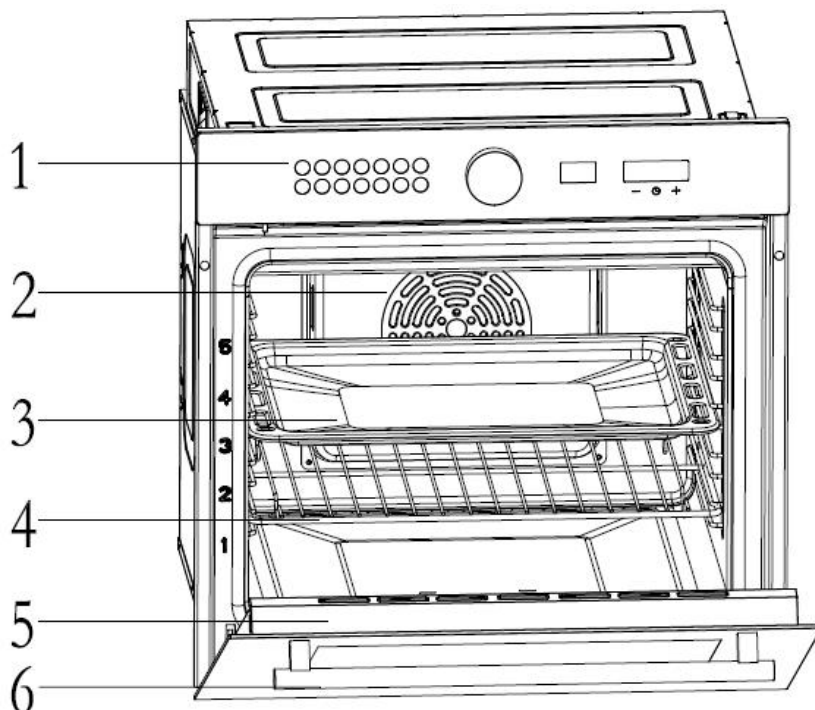
1. Підключіть прилад до електромережі та увімкніть електроживлення.
2. Перевірка роботи.

## **Перед введенням приладу в експлуатацію**

- Після виконання цієї простої операції духову шафу готова до приготування страв.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- Використовуйте духову шафу лише для приготування страв.
- 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                                | 4. Дротяна решітка |
| 2. Електродвигун вентилятора (за сталеву пластину) | 5. Дверцята        |
| 3. Піддон  | 6. Ручка           |

## В. Технічні характеристики

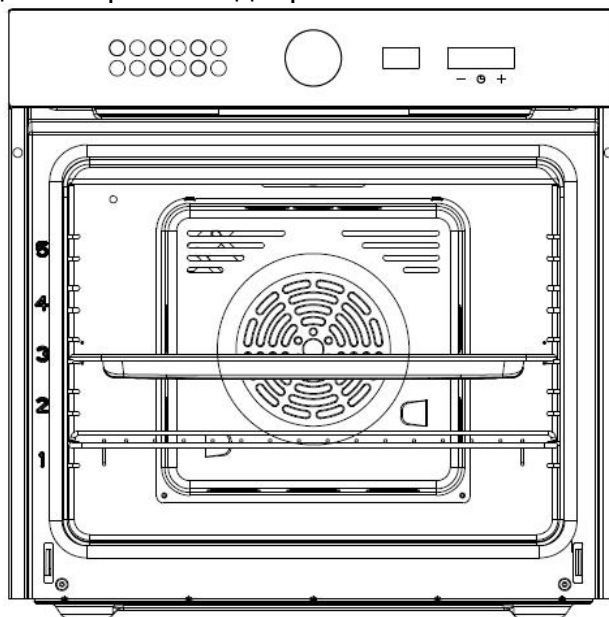
Напруга/частота	~220-240 В, 50 Гц
Загальна споживана потужність	3250 Вт
Тип/площа перетину кабелю	H05VV-F 3*1,5 мм <sup>2</sup>
Довжина кабелю	1,2 м
Зовнішні розміри (висота/ширина/глибина)	595/595/575 (мм)
Монтажні розміри (висота/ширина/глибина)	600/600/ мін 575 (мм)
Тип	Багатофункціональна духовна шафа
Клас енергоефективності	A
Освітлення	25 Вт/300°C
Споживана потужність гриля	2800 Вт

## 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.



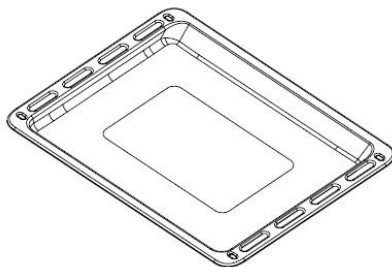
Приладдя можна витягнути приблизно наполовину, доки воно не зафіксується на місці. Завдяки цьому посуд легко виймається.

**Примітка:** Нагрівання до високої температури може призвести до деформації приладдя. Після охолодження приладдя знову набуває первинної форми.

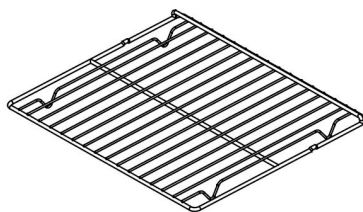
Це не впливає на функціональність приладдя.

### 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.



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

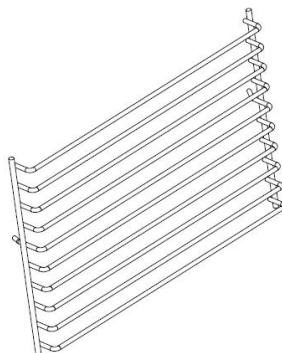


### Бічна полиця

Для знімної бічної полиці можна відрегулювати п'ять різних положень по висоті на вибір. Для випікання страв можна відрегулювати чотири різних положення по висоті. Призначене для розміщення решіток і дек, які кріпляться до бічних стінок духової шафи.

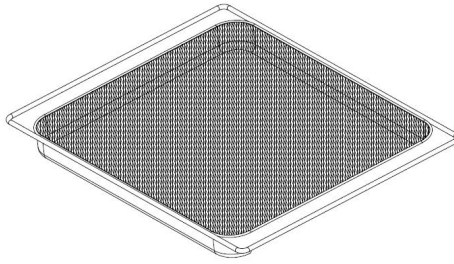
Для приготування більших страв ці бічні полиці можна зняти, решітку можна поставити на дно духової шафи, використовуючи режими гриля, повного гриля, повного гриля з вентилятором.

**ПРИМІТКА:** Ставлячи посуд на дно духової шафи, будь ласка, **НЕ** використовуйте режими з нижнім нагрівальним елементом, щоб запобігти накопиченню тепла внизу (тільки для певних моделей).



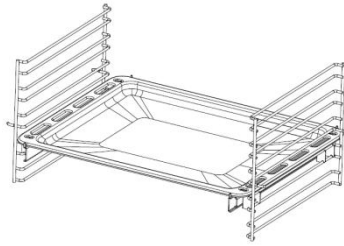
### Кошик для випікання

Під час використання режиму смаження з циркуляцією повітря можна використовувати цей кошик для розміщення продуктів – це допоможе приготувати їжу краще і швидше.



## Напрямні

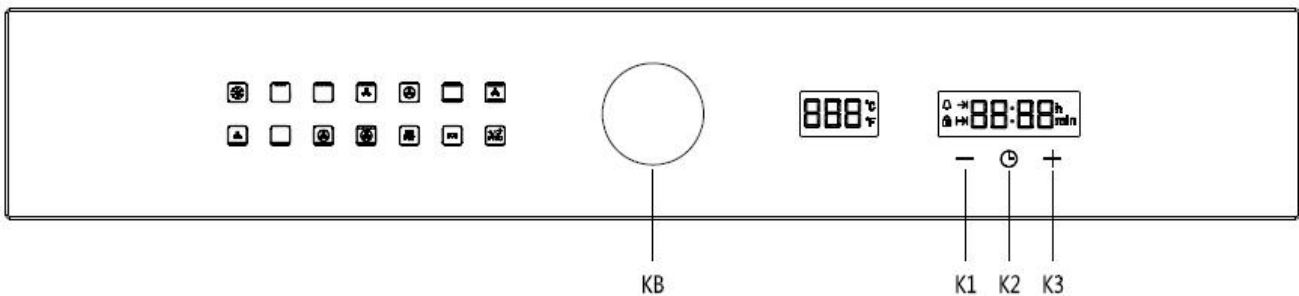
Зазвичай встановлюється на другому або четвертому рівні бічної панелі, і підтримує деко або решітку, які можна плавно витягнути, що зручно для розміщення та виймання їжі.



## D. Панель керування

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

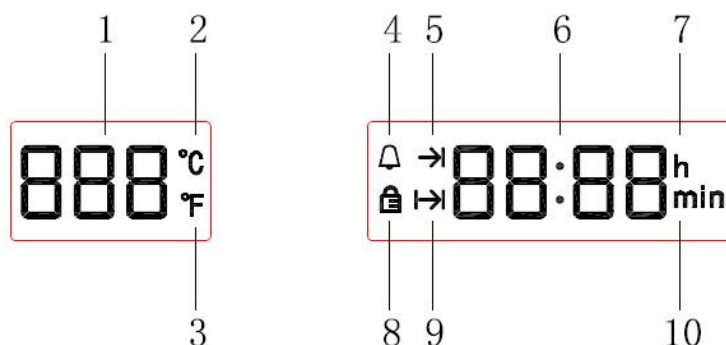
### D.1 Функції кнопок



**Рис 1: Кнопки**

KB	K1	K2	K3
Вибір функції / регулювання температури	Пауза (таймер)	Вибір системного часу / будильника / таймера / функції резервування (таймер)	Плюс (таймер)

## D.2 Дисплей



**Рис. 2: Значення символів на дисплеї**

Значення символів на дисплеї

Символ	Функція	Символ	Функція
1	Дисплей температури	6	Відображення часу (системний час, будильник, робочий час, час призначення)
2	Одиниця вимірювання: градус Цельсія, °C	7	Одиниці часу
3	Одиниця вимірювання: градус Фаренгейта, °F	8	Символ замка дверцят
4	Символ нагадування	9	Символ резервування
5	Символ робочого режиму	10	Символ хвилин

## D.3 Значення символів функціональних кнопок

Символ	Функція	Символ	Функція
	Верхній внутрішній нагрівальний елемент		Верхній зовнішній і внутрішній нагрівальні елементи
	Верхній зовнішній нагрівальний елемент		Нижній нагрівальний елемент
	Задній нагрівальний елемент		Нагрівальний вентилятор (розморожування)
	Задній вентилятор		Повітряний фритюр
	Режим енергозбереження ECO		Режим самоочищення

# Програми і функції

## 1. Увімкнення живлення

Підключіть прилад до електромережі, всі індикаторні лампочки на дисплеї загоряться, після чого він перейде в початковий режим очікування. Під час початкового режиму очікування системний годинник завжди увімкнений (див. Рис 3).



Рис. 3: Увімкнення режиму очікування

Після увімкнення духової шафи замок дверцят почне самоперевірку. Під час самоперевірки дверний замок буде автоматично рухатися вперед-назад. Якщо під час самоперевірки на дисплеї температури відображається код несправності «E-3», зверніться до функції захисту для аналізу проблеми (функція захисту 10.5), в цей час можна довго натискати кнопку KB або K2 «🕒».

## 2. Налаштування часу

- У режимі очікування один раз торкніться «🕒» для увімкнення режиму налаштування часу. У цей час символ години на годиннику «:» не блиматиме, цифрові індикатори годин і хвилин блиматимуть (включно з символами «h» (ГОДИНИ) і «min» (ХВИЛИНИ), 1 раз на секунду), і встановить час натисканням кнопок «+» і «-» (0:00~23:59~0:00).

**Примітка:** Довге натискання на кнопки «+ / -» збільшує / зменшує на 5 хвилин, а коротке натискання на «+ / -» збільшує / зменшує на 1 хвилину.

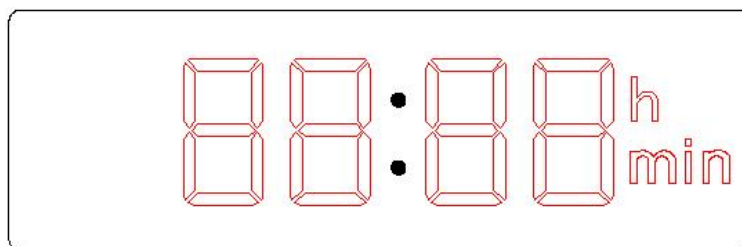


Рис. 7: Відображення налаштування годин та хвилин на дисплеї

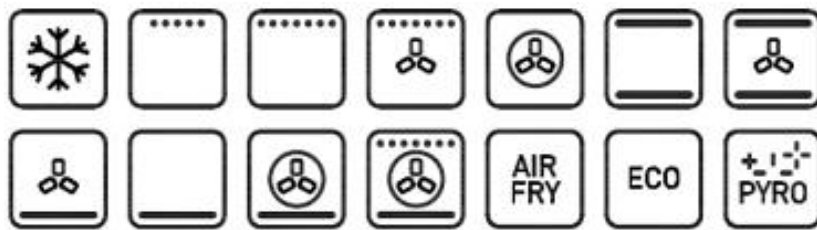
- Після правильного встановлення системного часу можна зачекати 10 секунд для автоматичного підтвердження, або повторно натиснути на кнопку «🕒» для підтвердження (в цей час буде введено налаштування часу будильника).
- Під час налаштування годин і хвилин значення хвилин і годин блимають; Після завершення налаштування годинника, якщо протягом 10 секунд не натиснути на кнопку «🕒» для підтвердження, система завершить налаштування годинника і вийде з режиму налаштування часу. Якщо живлення вимкнено, годинник буде обнулено.

- Якщо налаштування часу не введено, у стані очікування відображається системний годинник, а в робочому стані - зворотний відлік робочого часу.

**Примітка:** Під час налаштування часу тривале натискання на кнопки «-» або «+» дозволяє швидко налаштувати час, але тривале натискання на «-» або «+» зупинить час, щоб запобігти випадковому натисканню.

### 3. Вибір функції

- У режимі очікування перемикайте різні функції, обертаючи програмний перемикач КВ (Рис. 5) для символу відповідного положення (не підлягає повторному використанню, функція духової шафи запам'ятовує останню операцію).



**Рис. 5: Функціональні режими**

- Під час вибору температури відображається стандартна температура відповідної функції (у режимі самоочищення відображається «PYR»). Для режиму регулювання температури виберіть необхідне функціональне положення, злегка натисніть перемикач КВ, на місці температури відобразиться стандартне значення температури для відповідної функції і почне блимати індикатор. У цей час температуру приготування можна встановити, обертаючи регулятор КВ. Після встановлення температури приготування обережно натисніть на перемикач КВ, щоб увімкнути духову шафу. Якщо температура не регулюється (самоочищення PYR), робочий стан вводиться безпосередньо шляхом легкого натискання перемикача КВ.
- Якщо температура приготування не була встановлена, або перемикач КВ не був злегка натиснутий протягом 10 секунд після завершення налаштування, система автоматично повертається в режим очікування. Робочий режим духової шафи відображається на дисплеї так, як показано на рисунку 6.
- 




**Рис 6. відображення робочого режиму**

- Дисплей духовки під час роботи: з'явиться символ робочого режиму духової шафи «→» , на місці годинника відобразиться час зворотного відліку приготування, відповідний символ обраної функції буде довго світитися, а на дисплеї буде відображатися температура в режимі реального часу.



- Порада щодо приготування страв. Коли температура в духовій шафі наблизиться до заданої, прилад видасть запит на 2 с. Якщо зворотний відлік часу приготування досягне 0, прилад припинить готування (витяжний вентилятор продовжить працювати), і система автоматично повернеться в режим очікування. Звуковий сигнал лунає протягом 5 хвилин (1 с/час), витяжний вентилятор припиняє роботу після того, як температура у духовій шафі опуститься нижче 100 °С.
- Діапазон відображення температури: не нижче 300 °С, відображення Lo °С, коли нижче 300 °С.

#### 4. Налаштування часу приготування

- Якщо в духовій шафі не встановлено час приготування, стандартний час роботи духової шафи становить 10 годин, а час приготування можна встановити відповідно до фактичних потреб:
- Після натискання на кнопку «» 3 рази таймер переходить на наступний символ, який починає блимати, після чого за допомогою кнопок «+» і «-» встановлюється необхідний час приготування.

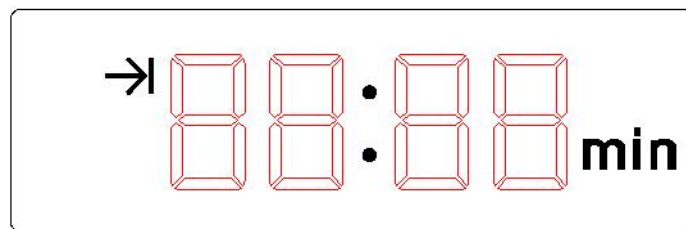





Рис. 7: Налаштування часу приготування

#### Примітка:

1. Діапазон налаштування часу приготування у стандартному режимі - від 0 хвилин до 10 годин. Якщо час приготування не встановлено, духові шафа встановлює максимальний час 10 годин; час самоочищення (PYR) становить 1,5 години ~ 2,5 години. Якщо час приготування не встановлено, використовується стандартне налаштування часу приготування 2,5 години.
2. Довге натискання на кнопки «+ / -» збільшує / зменшує час на 5 хвилин, а коротке натискання на «+ / -» збільшує / зменшує час на 1 хвилину.

#### 5. Функція резервування



Цей прилад має функцію резервування.

- 5.1 Після вибору функції і натискання кнопки «КВ» для встановлення температури, перш ніж натиснути на кнопку «КВ», не перебуваючи в режимі налаштування часу, натисніть кнопку «» 3 рази, щоб встановити робочий час (якщо робочий час не встановлено, використовуйте стандартний робочий час); потім повторно натисніть на кнопку «», щоб вибрати функцію резервування приготування, після чого на таймері з'явиться наступний символ, який почне блимати:
- 5.2 У робочому режимі, але не в режимі налаштування часу, натисніть на кнопку «» 4 рази, щоб вибрати налаштування функції резервування приготування.

(робочий час і температура були встановлені раніше) таймер переходить до наступного символу, який починає блимати:





**Рис. 8: налаштування функції резервування**


- За допомогою кнопок «+» та «-» встановіть час початку резервування. Після налаштування натисніть на кнопку «» для запуску, і духовка перейде в режим резервування. (Після виконання вищевказаних налаштувань в пункті 5.1, також слід натиснути на кнопку «КВ» для підтвердження, а потім виконати наступну операцію). Символ функції резервування «» і відображає системний час (див. Рис. 9); позиція температури показує задану температуру резервування.






**Рис. 9: Режим резервування**

- ✓ Максимальний час резервування - 23 години 59 хвилин.
- ✓ В режимі резервування всі нагрівальні трубки та двигуни не працюють.
- ✓ Встановлений час резервування - це час початку роботи духової шафи.
- ✓ Після встановлення часу резервування, якщо протягом 10 секунд не буде жодного натискання на будь-яку кнопку, духовка автоматично підтвердить обрану функцію і перейде в режим резервування.
- ✓ Після увімкнення режиму резервування відбувається активація блокування дверцят, а на дисплеї відображається символ блокування дверцят «».
- ✓ В режимі резервування можна чотири рази натиснути кнопку «» щоб дізнатися час початку готування.

## 6. Режим піролітичного самоочищення

- ✧ Для увімкнення режиму піролітичного самоочищення потрібно повернути перемикач КВ у відповідне положення. Відповідно до заводських налаштувань температура в цьому режимі не регулюється, а час роботи становить 2,5 години. Для налаштування робочого часу натисніть кнопку «» 3 рази, діапазон налаштування робочого часу становить від 1,5 години до 2,5 години.
- ✧ Після вибору режиму піролітичного самоочищення та налаштування робочого часу натисніть кнопку «КВ», щоб розпочати роботу. У цей час на дисплеї з'явиться символ температурного режиму «PYR», буде активовано блокування дверцят,

символ блокування дверцят «» буде постійно відображатися, що вказує на те, що дверцята духовки заблоковані і запускається режим піролітичного самоочищення. Цю функцію можна призупинити, натиснувши кнопку «КВ». Для скасування цієї функції і повернення в режим очікування потрібно декілька секунд утримувати натиснутою кнопку «КВ» або К2 «».

- ✧ Після підтвердження та запуску функції самоочищення, годинник показує робочий відлік часу, а індикатор температури показує «PYR». Після увімкнення режиму піролітичного самоочищення не можна використовувати лампу духової шафи.
- ✧ Після запуску режиму самоочищення, автоматично активується функція блокування дверцят, дверцята духової шафи будуть заблоковані, і почнеться процес самоочищення. Якщо після запуску процесу самоочищення на екрані дисплея з'явиться код несправності «E-3», зверніться до функції захисту для аналізу проблеми (функція захисту 10.5). Для скасування коду несправності та повернення в режим очікування необхідно утримувати кнопку «КВ» або «К2» «» натиснутою протягом тривалого часу. Після видалення коду несправності, скиньте функцію самоочищення і знову натисніть на кнопку «КВ» для запуску.
- ✧ Якщо духовка працює в режимі піролітичного самоочищення, функція резервування заборонена.

## 7. Функція блокування дверцят

7.1 Коли духовка перебуває в стані резервування або працює в режимі самоочищення, функція блокування дверцят духової шафи активована, і духовка заблокована.



7.2 Індикація блокування дверей: Після завершення режиму самоочищення духовка перейде в режим очікування. Коли температура у духовій шафі перевищує 300 °С, на дисплеї з'являється символ блокування дверцят «» (див. рис. 9.) Блокування дверцят автоматично скидається, коли температура у духовій шафі опускається нижче 280 °С. У цей час на дисплеї згасає символ блокування дверцят «» (див. Рис. 11 ).



Рис. 10 Індикація блокування дверцят

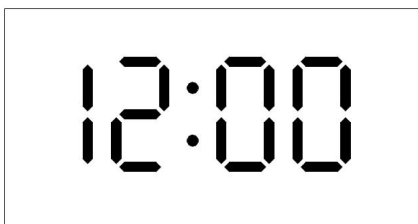


Рис 11: Індикація блокування дверцят



7.3 Блокування дверцят активоване: духову шафу буде заблокована в такому стані:

- ✧ У всіх функціональних режимах (крім режиму розморожування), активація блокування дверцят відбувається автоматично якщо температура всередині духової шафи перевищує 300 °С.
- ✧ Під час процесу самоочищення дверцят духової шафи будуть заблоковані .
- ✧ Коли духову шафу перебуває в режимі очікування, а датчик температури має обрив або коротке замикання, блокування дверцят буде активовано, а вентилятор охолодження буде працювати, дисплей буде виглядати так, як показано на рисунку 9.
- ✧ Блокування дверцят духової шафи не діє, коли духову шафу працює в режимі резервування.




7.4 Блокування дверцят знято: духову шафу буде розблоковано за умови виконання таких вимог:

- ✧ Коли процес самоочищення завершиться або буде призупинено, блокування дверцят духовки буде автоматично знято лише тоді, коли температура всередині духовки опуститься нижче 280 °С. У разі відключення електроенергії під час процесу самоочищення дверцят духовки будуть розблоковані лише після повторного увімкнення електроенергії.. (Примітка: Навіть після повторного увімкнення живлення дверцят духовки автоматично розблокуються лише тоді, коли температура в камері опуститься нижче 280 °С).
- ✧ Під час роботи в інших функціональних режимах, якщо температура в духовій шафі перевищує норму, дверцят відчиняються лише тоді, коли температура всередині духової шафи опуститься нижче 280 °С.
- ✧ Після завершення функції резервування духової шафи або скасування цієї функції замок дверцят може бути автоматично розблокований.

## 8. Функція нагадування


Цей прилад має функцію нагадування про час. Натисніть кнопку «» щоб увійти в режим налаштування функції нагадування про час, після чого почне блимати символ «»:


(1) Торкніться або довго натискайте кнопку «+» або «-», щоб встановити час нагадування. Діапазон налаштування часу: 00:00-23:59.

(2) Після завершення налаштування часу нагадування торкніться кнопки «» або зачекайте 10 секунд, на дисплеї відобразиться системний час, символ «» буде горіти постійно. Час нагадування починається з другого відліку. Коли зворотний відлік часу дорівнює нулю, звуковий сигнал лунає протягом 5 хвилин (1 раз на секунду), а символ часу нагадування «» блимає протягом 5 хвилин (1 раз на секунду), після чого блимання припиняється натисканням на будь-яку кнопку.


### Примітка:

1) Під час налаштування символ години/хвилин буде блимати, а символ «» буде горіти постійно.


2) Під час налаштування довготривале натискання на кнопку «KB» або «» скасує поточне налаштування часу нагадування та повернеться до системного часу.

3) Якщо встановлено функцію нагадування, то під час роботи меню завжди має відображатися символ нагадування «» а час нагадування можна переглянути.

## 9. Функція запуску/паузи/скасування

- Після встановлення функції приготування та часу приготування натисніть кнопку «КВ», щоб розпочати роботу; натисніть кнопку «КВ» ще раз, щоб призупинити блимання символів робочого режиму духової шафи і температури приготування. Температуру приготування можна знову відрегулювати за допомогою регулятора «КВ» (при цьому функція не змінюється), а потім знову натисніть кнопку «КВ», щоб розпочати роботу.
- Під час роботи духової шафи можна довго утримувати кнопку «КВ» або «», щоб вимкнути робочий режим і повернутися в режим очікування. Після цього встановлений час приготування та час резервування також скасовуються.

## 10. Функція захисту

10.1 Якщо в режимі приготування відбувається коротке замикання або розмикання контактів датчика, на дисплеї відобразиться E-1, а звуковий сигнал пролунає 10 разів з інтервалом в 1 секунду (див. Рис. 11). Духова шафа буде заблокована. Якщо в цей час утримувати натиснутою кнопку «КВ» або «К2» «», можна повернутися в режим очікування (вентилятор продовжуватиме працювати).

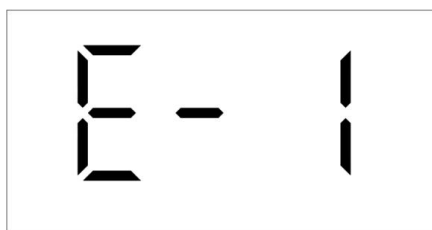



Рис 12. Тривога

10.2. Якщо після 5 хвилин нагрівання температура  $<35^{\circ}\text{C}$  (за винятком режиму розморожування, нижнього нагрівального елемента, вентилятора та екорезиму), це означає, що нагрівальний елемент несправний, на дисплеї відобразиться E-2, звуковий сигнал буде безперервно звучати 10 разів з інтервалом в 1 секунду (див. Рис. 12). Якщо у цей час натиснути і утримувати кнопку КВ або К2 «», можна повернутися в режим очікування.

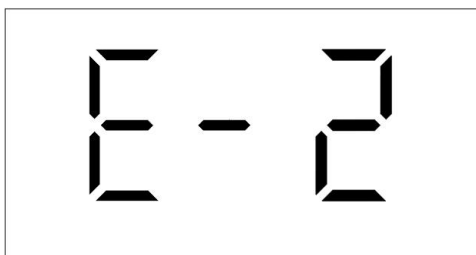

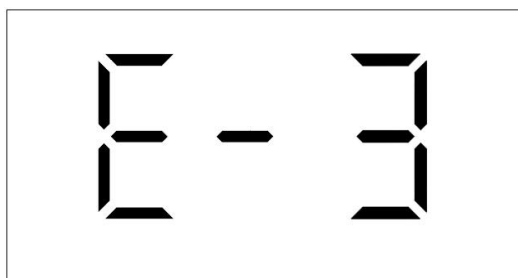


Рис 13. Тривога

10.3 Якщо в процесі самоочищення на екрані дисплея з'являється код несправності «Е-3», коли дверцята заблоковано, це означає несправність замка дверцят або ланцюга розпізнавання. Коли з'являється код несправності, звуковий сигнал буде безперервно повторюватися 10 разів з інтервалом в 1 секунду (див. Рис. 13). Якщо у цей час натиснути і утримувати кнопку КВ або К2 «», можна повернутися в режим очікування.



**Рис 14. Несправність системи блокування дверцят**

10.4 У будь-якому режимі, коли плата живлення не може отримати дійсні дані зв'язку від дисплея протягом 20 секунд, плата живлення автоматично вимикає всі навантаження, а на дисплеї з'являється індикація «Е-5» Якщо плата дисплея не може отримати дійсні дані зв'язку від плати живлення протягом 20 секунд, плата дисплея надсилає дані для вимкнення всіх навантажень, окрім двигуна охолодження, і на дисплеї відображається «Е-6».




#### 10.5 Опис кодів несправностей

Код несправності	Опис	Причина
Е-1	Розмикання контактів датчика або коротке замикання	Несправність датчика або ланцюга розпізнавання
Е-2	Несправність датчика	Несправність датчика або нагрівального елемента
Е-3	Несправність замка дверцят	Несправність замка або ланцюга розпізнавання дверного замка
Е-4	Збій у реєстраторі мікроконтролера	Збій в роботі мікроконтролера
Е-5	У будь-якому режимі, коли плата живлення не може отримати дійсні дані зв'язку від дисплея протягом 20 секунд, плата живлення автоматично вимикає всі навантаження.	Несправність лінії передачі даних
Е-6	У будь-якому режимі, коли плата живлення не може отримати дійсні дані зв'язку від дисплея протягом 20 секунд, плата живлення автоматично вимикає всі навантаження.	Несправність лінії передачі даних
Е-7	Спрацьовує захист від високої температури, і навантаження вимикається протягом 10 секунд.	Несправний датчик або ланцюг нагрівального елемента

## Робочі положення регулювальної ручки

Цей прилад має 14 функцій гриля.

	Символ	Функції
Функція 1		<b>Розморожування:</b> Вентилятор працює без нагріву, щоб скоротити час розморожування заморожених продуктів. Час, необхідний для розморожування продуктів, залежить від температури в приміщенні, кількості та типу продуктів. Завжди дотримуйтесь інструкцій з розморожування на пакуванні харчових продуктів.
Функція 2		<b>Напів-гриль:</b> Для цього способу приготування використовується лише внутрішня частина верхнього нагрівального елемента, який спрямовує тепло вниз на страву. Ця функція підходить для смаження невеликих порцій бекону, тостів, м'яса тощо.
Функція 3		<b>Повний гриль:</b> Для цього способу приготування використовується внутрішня і зовнішня частини верхнього нагрівального елемента, який спрямовує тепло вниз на страву. Ця функція підходить для смаження середніх або великих порцій сосисок, бекону, стейків, риби тощо.
Функція 4		<b>Тепловий вентилятор і гриль:</b> У цьому режимі використовується верхній нагрівальний елемент і вентилятор разом, щоб забезпечити швидку циркуляцію тепла у духовій шафі. Цей режим підходить для швидкого запікання продуктів і збереження внутрішньої вологи, наприклад, біфштексів, гамбургерів і деяких овочів.
Функція 5		<b>Духова шафа з вентилятором:</b> у цьому режимі використовується вентилятор з метою циркуляції тепла для випікання страв. Час випікання буде коротким, тому це економічно вигідно. Тепловий вентилятор буде збалансовано передавати тепло на кожен полицю, щоб уникнути змішування смаку різних страв.
Функція 6		<b>Звичайна духовна шафа (верхній і нижній нагрівальні елементи):</b> 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.
Функція 7		<b>Звичайний гриль:</b> Цей звичайний режим готування, тепло в духовці передається від верхнього елемента до нижнього, а вентилятор забезпечує циркуляцію тепла для досягнення рівномірного випікання. Ця функція підходить для смаження та випікання лише на одній полиці.
Функція 8		<b>Вентилятор і нижній нагрівальний елемент:</b> У цьому режимі приготування використовується нижній нагрівальний елемент у поєднанні з вентилятором, який допомагає забезпечити швидку циркуляцію тепла. Цей режим підходить для страв, які потребують підігріву основи, наприклад, піци тощо.

Функція 9		<b>Нижній нагрівальний елемент:</b> У цьому режимі приготування використовується нижній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для страв, які потребують підігріву основи.
Функція 10		Піца: цей режим з використанням заднього вентилятора та основного нагрівального елемента підходить для підігріву основи та швидкого розігрівання їжі.
Функція 11		<b>Швидкий розігрів:</b> У цьому режимі внутрішня і зовнішня частини верхнього і нижнього нагрівальних елементів активуються для почергової циркуляції тепла. Також у цьому режимі працює вентилятор, який забезпечує рівномірний розподіл тепла і скорочує час приготування страв, що підходить для швидкого розігріву духової шафи.
Функція 12		<b>Повітряний фритюр:</b> У цьому режимі верхня нагрівальна трубка, задня нагрівальна трубка і задній вентилятор працюють одночасно, швидко нагріваючи і видаляючи вологу з поверхні страви, завдяки чому страва набуває хрусткої скоринки, стає ніжною і гладенькою всередині.
Функція 13		<b>Енергозберігаючий режим «ГРИЛЬ»:</b> 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.
Функція 14		<b>Самоочищення</b> 1. Перед використанням функції самоочищення необхідно вийняти з духової шафи все приладдя: решітку, деко та бічні полиці, інакше висока температура може пошкодити фурнітуру. 2. Коли всередині духової шафи досягається висока температура обуглювання, жир і залишки їжі обуглюються, що полегшує їх видалення.

**Примітка:**

- A. Витяжний вентилятор працює на низькій швидкості у режимі Функція 1 - Функція 7 та функції ЕКО, і вимикається, коли температура у духовій шафі опускається нижче 100 °C в режимі очікування.
- B. У будь-якому режимі, якщо температура у духовій шафі перевищує 300 °C, витяжний вентилятор працюватиме на високих обертах.



## **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 °С 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 °С. 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 паром! 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 полиці.
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 духові шафа 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 духові шафа 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	Лампа несправна	Замінити лампу

вмикається	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
	«No power» (ВІДСУТНЄ ЖИВЛЕННЯ)	Перевірте блок живлення
	Нагрівальний елемент вийшов з ладу	Замінити нагрівальний елемент
Під час роботи зі скляних дверцят витікає вода	Ущільнення дверей негерметичне	Замінити ущільнення
	Петля недостатньо міцна	Замінити петлю

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 пропекся 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 виконувати функцію циркуляції гарячого повітря. Випічка на деках, які ставляться в духовку 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.
- ▲ Їжу, 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 духовка 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 проколить 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 воно тверде, значить, готове. 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 духовки можна мити лише теплою водою з невеликою кількістю мийного засобу.
- Після очищення витріть робочу камеру насухо.
- 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 рідину/ 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 петля дверцят має фіксатор, який у закритому положенні утримує дверцята на місці так, що 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.

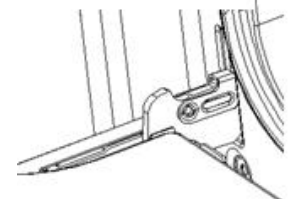


А

### Встановлення дверцят

Встановлення дверцят здійснюється у зворотному порядку.

- Під час встановлення дверцят духової шафи переконайтеся, що обидві петлі вставляються у відповідні отвори.
- Обидва боки петлі кролика повинні зафіксуватися.
- Відчинивши дверцята, опустіть фіксатор (малюнок В).



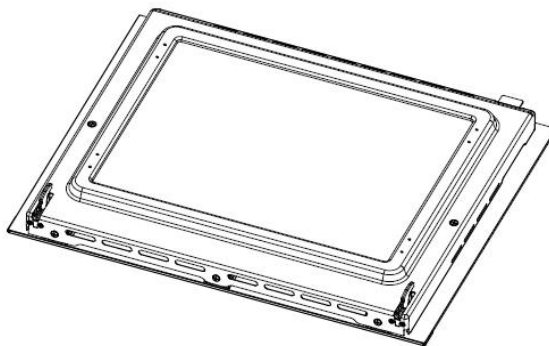
В



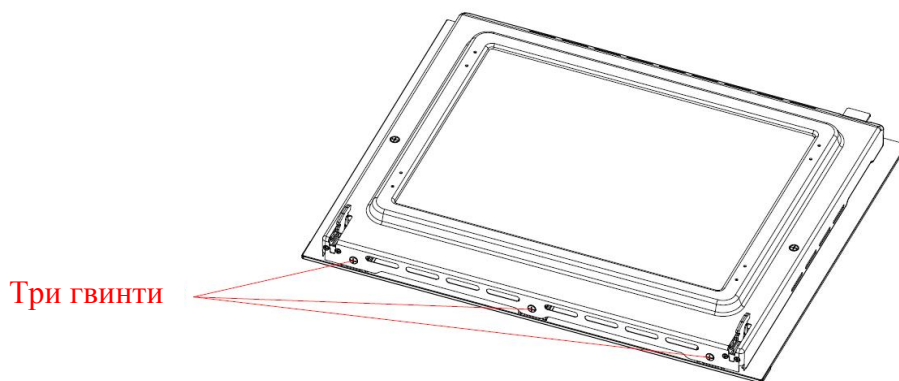
Якщо двері випадково впали або петлі раптово зачинилися, не засовуйте руку в петлі. Будь ласка, зверніться до відділу післяпродажного обслуговування.

### Зняття та встановлення дверцят

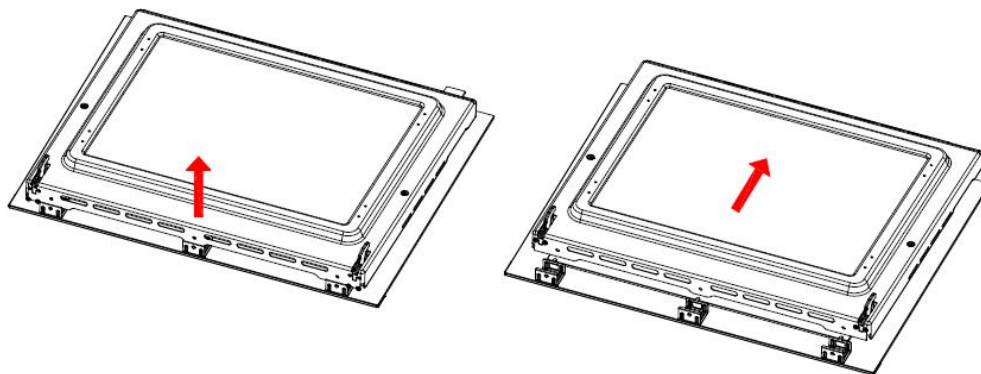
- Зніміть дверцята духової шафи, покладіть їх на тканину.



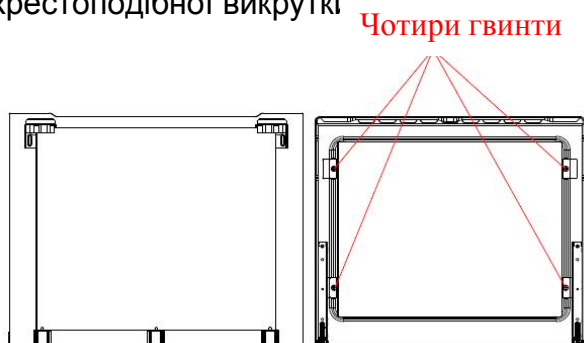
- Викрутіть три гвинти за допомогою хрестоподібної викрутки.



- Підніміть емальовані дверцята, а потім просуньте вперед.



- Переверніть емальовані дверцята, викрутіть чотири гвинти за допомогою хрестоподібної викрутки



**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 притискний 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. Однією рукою натисніть на бічну частину внутрішньої стінки, іншою рукою візьміться за передню частину полиці, витягніть полицю назовні.

## Заміна лампи духової шафи



Якщо лампа перегоріла, її потрібно замінити. Небезпека ураження електричним струмом

Вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжників.

- Помістіть рушник у холодну духовку, 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.
- Використовуйте тільки галогенні лампи ~220-240 В, 25 Вт, типу G9, T300 °C або T350 °C.

## Регулярний огляд.

Користувач повинен слідкувати за тим, щоб духовка 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/ЕС 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.

