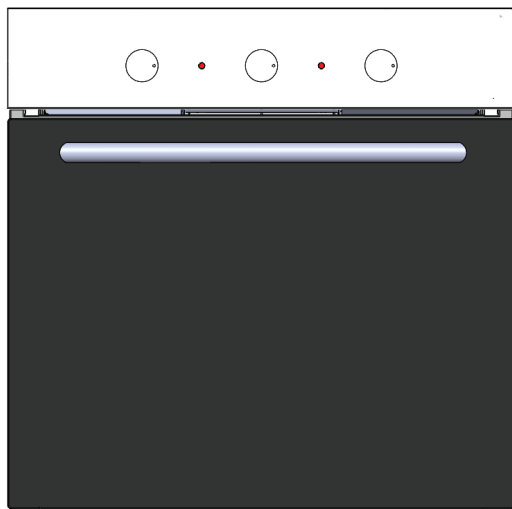




Встроенная электрическая духовка
Руководство пользователя



Модели Decor 10, Decor 30

Благодарим вас за покупку нашего продукта. Надеемся, что вам понравится использовать множество функций и преимуществ, которые он предоставляет. Перед тем как приступить к пользованию продуктом, пожалуйста, внимательно изучите это руководство по применению. Для возможности дальнейшего использования храните это руководство в надежном месте. Убедитесь в том, что и другие пользователи также ознакомлены с этими инструкциями.

Общая информация


- Этот прибор предназначен для бытового использования и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф или жилое помещение.
- **ВАЖНО:** Во время использования, все материалы, применяемые при установке, находящиеся по соседству с мебелью или покрытиями, должны выдерживать температуру как минимум на 85°C выше температуры помещения, в котором он находится во время использования.
- При температурах ниже приведенных выше значений, в частности под воздействием тепла, некоторые виды виниловой или ламинированной кухонной мебели могут подвергаться деформации или обесцвечиванию.
- Продавец не будет нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате установки устройства с нарушением этого температурного предела или размещения устройства ближе чем на 4 мм к материалам соседних шкафов.
- Для использования в транспортных средствах, подходящих для установки, пожалуйста, ознакомьтесь с соответствующей информацией, приведенной в инструкции по установке этого устройства.
- При первом включении духовки может появиться неприятный запах. Это связано с клеем, используемым для изоляции панелей внутри печи. Это совершенно нормальное явление и в случае возникновения запаха, вам нужно просто подождать пока он исчезнет, прежде чем разместить продукты в печи.
- В процессе использования устройство и предназначенные для контакта детали будут нагреваться. Соблюдайте требуемую осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревающимся деталям.

- Если устройством пользуются в помещении, где находятся дети или рядом с ними, печь должна быть под присмотром ответственного лица/наблюдателя. Не допускается использование устройства людям с физическими и умственными недостатками или отсутствием знаний и опыта (включая детей и пожилых людей) если они не будут находиться под присмотром ответственного лица.
- Использование этого устройства детьми в возрасте 8 лет и старше, использование людьми с умственными, физическими недостатками или отсутствием знаний и опыта, допускается только в присутствии наблюдателей или при условии, что они понимают инструкции по безопасному использованию продукта и опасности, которые могут возникнуть.
- Чтобы дети не играли с устройством, не оставляйте детей без присмотра. Это устройство не предназначено для использования лицами со сниженными физическими, перцептивными и умственными способностями (включая детей) или лицами, не имеющими необходимого опыта и знаний, если они не будут находиться под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность и не пройдут специальный инструктаж, связанный с правилами пользования устройством.
- Для очистки стекла духовки не пользуйтесь сильными абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками. Это может привести к появлению царапин на поверхности и непоправимому повреждению стекла.
- Во время использования устройство будет сильно нагреваться. Необходимо принять необходимые меры предосторожности, чтобы избежать прикосновения к нагревающимся деталям внутри духовки.
- Во время работы печи не позволяйте детям подходить к духовке, особенно когда включен режим гриль.
- Во избежание поражения электрическим током, перед тем как заменить лампочку в печи, убедитесь в том, что устройство не включено в сеть.
- Использование этого устройства для любых других целей или в другой среде без наличия четкого соглашения, аннулирует любые гарантии или требования привлечения к ответственности.
- Кроме некоторых исключений, указанных в условиях гарантии, на ваше новое устройство предоставляется гарантия от электрических и механических неисправностей. Вышеизложенное не влияет на ваши законные права.

- Ремонтные работы могут выполняться только представителями авторизованного сервиса.

Примечание по экологии

Это устройство отмечено знаком принадлежности к электрическим и электронным устройствам, которые должны утилизироваться в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС. Обеспечив правильную утилизацию, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут быть вызваны неправильной переработкой отходов этого продукта.

Этот символ  в изделии или прилагаемой документации указывает, что это устройство не может быть выброшено как бытовые отходы.

Вместо этого, устройство должно быть доставлено в соответствующие пункты сбора для переработки электрических и электронных устройств. Процесс утилизации должен проводиться в соответствии с местными экологическими правилами утилизации отходов. Для получения более подробной информации об обработке, утилизации и переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с вашими местными городскими властями, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором вы купили продукт.

Это устройство должно быть установлено правильно и в точном соответствии с инструкциями производителя, лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

Это чрезвычайно важно для вашей безопасности. Перед установкой или использованием устройства, пожалуйста, убедитесь в том, что вы прочитали это руководство пользователя. При наличии каких-либо сомнений по поводу информации, содержащейся в этой брошюре, пожалуйста, свяжитесь с нашим техническим отделом.

Безопасность детей


- Настоятельно рекомендуется следить за тем, чтобы младенцы и маленькие дети никогда не приближались к устройству и не позволять им касаться устройства.

- В случае необходимости присутствия младших членов семьи на кухне, пожалуйста, убедитесь в том, что они не будут оставлены без присмотра.

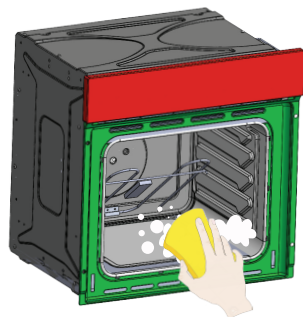
Общая безопасность

- Не кладите тяжелые предметы или не опирайтесь на дверцу духовки, когда она открыта, поскольку это может привести к повреждению шарниров дверцы духовки.
- В связи с риском пожара, не оставляйте нагретое масло или масло без присмотра.
- Не размещайте кастрюли или противни непосредственно на дне духовки или не выравнивайте их алюминиевой фольгой.
- Не допускайте контакта электроприборов или кабелей с нагретыми участками устройства.
- Не используйте устройство для обогрева комнаты, в которой оно находится, или для сушки одежды.
- Не устанавливайте устройство рядом с занавесками или изделиями домашнего текстиля.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать посуду для приготовления пищи с помощью дверцы духовки или ручки, потому что это может привести к повреждению устройства или травме человека, поднимающего устройство.

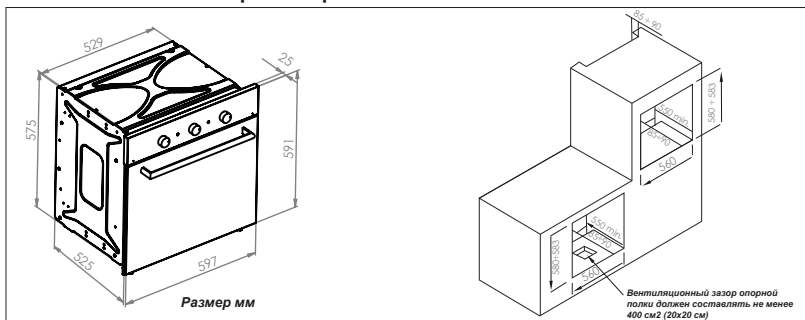
Установка

 Это устройство должно быть установлено правильно и в точном соответствии с инструкциями производителя, лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

- Производитель отказывается от какой-либо ответственности за травму или ущерб, причиненный имуществу или людям, возникшие в результате ненадлежащего использования или установки этого устройства.
- Во время работы устройства возникают тепло, пар и влажность, соблюдайте осторожность, чтобы избежать вероятности травм и убедитесь в том, что помещение достаточно проветривается. Если устройство будет использоваться в течение длительного времени, может потребоваться дополнительная вентиляция.
- Если у вас возникнут сомнения по поводу уровня вентиляции, пожалуйста, проконсультируйтесь с вашим квалифицированным монтажником.



Технические характеристики



Охлаждающий вентилятор

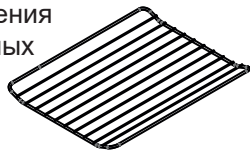
• Чтобы сделать внутреннюю температуру печи стабильной и снизить температуру внешней поверхности, в это устройство встроен охлаждающий вентилятор.

Технические характеристики продукта (Могут меняться в зависимости от модели)

- 3 функции - 4 функции - 7 функций
- Класс энергоэффективности: A / A+
- Емкость печи 51-55 литров
- Светодиод полностью программируемый
- Охлаждающий вентилятор
- Гриль с управлением термостатом
- Съёмная дверца с двойным стеклом
- Лампочка печи

Стандартные аксессуары (Могут меняться в зависимости от модели)

Решетка: предназначена для приготовления гриля, размещения емкостей, форм ,для выпечки, приспособлений, используемых для гриля или жарки.

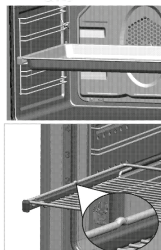


Многоцелевой противень: Предназначен для приготовления в большом количестве мокрых кексов, пирожных, мучных изделий, блюд из замороженных продуктов и т.д. или для сбора капель/брызг жира и бульона.



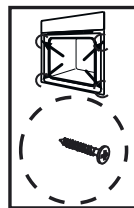
Предупреждение о размещении полки:

Чтобы обеспечить надежную работу стеллажей духовки, необходимо правильно устанавливать полки между боковых направляющих. Это гарантирует, что при аккуратном удалении из духовки противней или форм не будут разваливаться и падать кусочки горячей пищи.



Закрепление духовки в шкафу для встроенной духовки

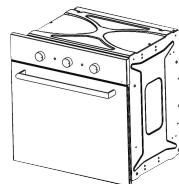
1. Поместите духовку в полость шкафа.
2. Откройте дверцу духовки.
3. С помощью четырех крепежных шурупов, которые соответствуют отверстиям в корпусе печи, закрепить духовку в деревянном



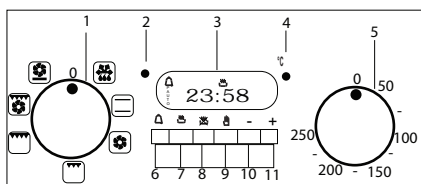
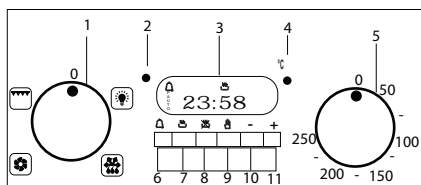
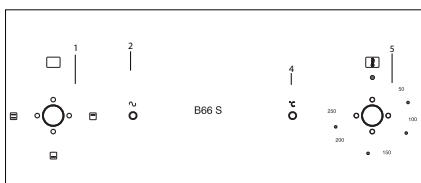
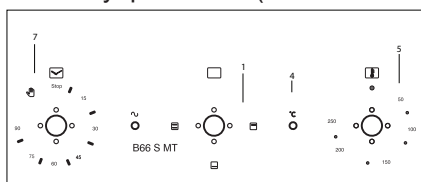
кухонном шкафу для встроенной духовки.

Способ установки ручки для транспортировки духовки

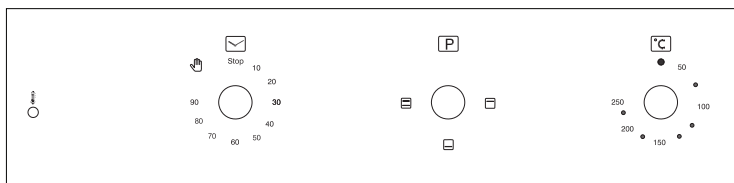
Съемная ручка для удобства переноски продукта устанавливается в отверстия, расположенные на правой и левой боковых стенках изделия. (Способ установки показан на рисунке)



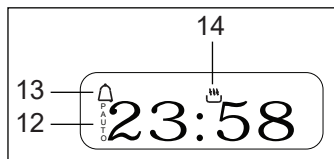
Панель управления (может меняться в зависимости от модели)



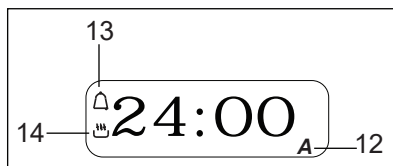
- 1) Кнопка выбора функции печи
- 2) Индикатор питания
- 3) Программирование/таймер печи
- 4) Лампочка работы печи
- 5) Кнопка управления термостатом
- 6) Кнопка таймера "минутное напоминание"
- 7) Кнопка таймера "продолжительность"
- 8) Кнопка таймера "закончить приготовление"
- 9) Кнопка таймера "ручной режим"
- 10) Кнопка таймера "минус"
- 11) Кнопка таймера "плюс"



Программирование/таймер печи



- 12) символ функции "авто"
- 13) символ "минутное напоминание"
- 14) символ "ручное управление"



- 12) символ функции "авто"
- 13) символ "минутное напоминание"
- 14) символ "ручное управление"

Настройка и использование программирования/таймера печи Выбор режима ручного управления

После первого включения устройства в сеть цифры на экране таймера начнут мигать. Перед тем, как выбрать функцию приготовления или установить температуру, вы должны установить устройство в режим "ручного управления".

- Чтобы установить режим ручного управления, нажмите кнопку "ручное управление" (9).

Установка времени

После того, как вы настроили свою духовку в режим ручного управления, вы также должны установить время.

- Чтобы установить время, нужно поменять значение на экране на реальное, пользуясь кнопкой "минус" (10) и кнопкой "плюс" (11). После того как на экране будет установлено правильное время, отпустите кнопки "минус" и "плюс".

Через пять секунд время будет зафиксировано на экране и вы сможете перейти к использованию духовки.

- На экране Программирование/таймер печи загорится символ "ручное управление" (14).

Настройка функции минутного напоминания

Функцией минутное напоминание можно пользоваться в любое время независимо от того, будет ли выбрана функция работы печи. С помощью функции минутного напоминания вы сможете устанавливать нужный вам период времени и после истечения заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку " минутное напоминание " (6), на экране отобразится значение 00:00. Установите период времени, в течение которого вы хотите, чтобы минутное напоминание отсчитывалось, используя кнопки " минус "(10) и " плюс " (11).
- Когда на экране отобразится желаемое время обратного отсчета, отпустите кнопки "минус" и "плюс". На экране таймера появится символ минутного напоминания (13).
- После того как время обратного отсчета будет установлено, его можно сократить или увеличить с помощью кнопок "минус" и "плюс".
- Когда время обратного отсчета закончится, прозвучит звуковой сигнал. Сигнал можно отключить, нажав кнопку "минутное напоминание" или кнопку "ручное управление".
- Важно: После отключения сигнала духовка продолжит нагреваться. Если вы закончили готовить, чтобы выключить духовку вы должны установить переключатель функций печи и кнопку управления термостатом на 0.

Настройка функции продолжительности

Эта функция также как и функция минутного напоминания, позволяет установить время обратного отсчета. Но когда период обратного отсчета закончится печь больше не будет нагреваться.

- Чтобы установить требуемую температуру, используйте кнопку управления термостатом (5). На экране появится символ ручного управления (14).
- Вы можете установить необходимую продолжительность, а чтобы выбрать нужный вам режим приготовления, используйте кнопку управления термостатом (1).

В этой ситуации, нужно вам время приготовления;

- Нажмите на кнопку "продолжительность" (7) и на экране отобразится значение 00:00. Пользуясь кнопками "минус" (10) и "плюс" (11), установите период времени, в течение которого вы хотите, чтобы работала функция обратного отсчета времени.

- Отпустите кнопки “минус” и “плюс”, когда на экране возникнет желаемое время обратного отсчета. Сразу же после этого начнется обратный отсчет времени и на экране таймера появится слово АВТО.
 - После того как время обратного отсчета будет установлено, его можно сократить или увеличить с помощью кнопок “минус” и “плюс”.
 - Когда время обратного отсчета закончится, прозвучит звуковой сигнал, и печь выключится. Слово "АВТО" будет мигать, а символ нагрева исчезнет.
 - При использовании функции времени, чтобы отключить звуковой сигнал и перевести духовку в режим ручного управления, нужно нажать на кнопку “ручной запуск”; Слово АВТО исчезнет с экрана и вместо него появится символ ручного управления.
- Важно: Если не повернуть кнопку управления термостатом и кнопку выбора функции духовки на 0, независимо от того будет ли нажата кнопка “ручного управления” устройство будет продолжать работать.

Настройка функции времени окончания приготовления

Эта функция аналогична функции продолжительности, но после этого вы выбираете не период времени до выключения духовки. Вместо этого вы выбираете время, когда вы хотите, чтобы духовка выключилась.

- Чтобы установить нужную температуру, используйте кнопку управления термостатом (5). На экране появится символ ручного управления (14).
- Чтобы выбрать нужный вам режим приготовления, используйте кнопку управления термостатом (1).
- Нажмите на кнопку “Закончить приготовление” (8) и на экране появится значение 00:00. С помощью кнопок “минус” и “плюс” установите желаемое время окончания приготовления. В зависимости от установленного вами времени, таймер рассчитает сколько времени отведено на приготовление и отобразит его на экране.

- Когда на экране появится то время, которое вам нужно для завершения работы духовки, отпустите кнопки “минус” и “плюс”. Сразу начнется обратный отсчет и на экране таймера появится слово АВТО.
- После того как время будет установлено, его можно сократить или увеличить с помощью кнопок “минус” и “плюс”.
- Когда время достигнет установленного значения времени приготовления печь выключится и прозвучит звуковой сигнал. Слово "АВТО" будет мигать, а символ нагрева исчезнет.
- При использовании функции времени окончания приготовления, чтобы отключить звуковой сигнал и перевести духовку в режим ручного управления, нужно нажать на кнопку “ручной запуск”; Слово АВТО исчезнет с экрана и вместо него появится символ ручного управления.

Настройка функции начала и окончания времени

Эта функция позволяет установить время, когда печь должна будет автоматически включена и выключена.

- Для настройки нужной вам температуры, используйте кнопку управления термостатом (5). На экране появится символ ручного управления (14).
- Для выбора нужного вам режима приготовления, используйте кнопку управления термостатом (1).
- Нажмите кнопку "Продолжительность" (7), и на экране отобразится значение 00:00. Установите время, при наступлении которого вы хотите начать приготовление пищи, используя кнопки "минус" (10) и "плюс" (11). На экране таймера появится слово АВТО. Немедленно нажмите кнопку "закончить приготовление" (8), и на экране таймера отобразится значение 00:00. Установите время, при наступлении которого вы хотите, чтобы печь выключилась, используя кнопки "минус" и "плюс".
- Печь регулирует время включения для приготовления пищи в течение установленного вами времени. После достижения времени, которое является результатом вычисления, духовка включится автоматически.

- Когда период работы печи достигнет установленного времени приготовления, печь автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Слово АВТО будет мигать, а символ нагрева исчезнет.
- При использовании функции начала и окончания, чтобы отключить звуковой сигнал и перевести духовку в режим ручного управления, вы должны нажать на кнопку “ручное управление”; Слово “АВТО” исчезнет с экрана, и вместо него появится символ ручного управления.

Настройка звукового сигнала

- Звуковой сигнал имеет выбор трех разных уровней: низкий, средний и высокий.
- Чтобы отрегулировать уровень звукового сигнала, убедитесь, что таймер находится в ручном режиме. Затем нажмите и удерживайте кнопку "минус", и вы услышите установленный текущий уровень.
- Нажмите кнопку "минус" еще раз, и звуковой сигнал будет установлен на следующий уровень.
- Отпустите кнопку "минус", когда будет достигнут необходимый уровень звукового сигнала, и настройка будет выполнена.

Функция приготовления и выбор температуры

Выбор режима ручного управления

После первого включения вашего устройства в электросеть, цифры на экране таймера будут мигать.


Перед тем, как выбрать функцию приготовления или установить температуру, вы должны установить устройство в режим "ручного управления".


- Чтобы выбрать режим ручного управления, нажмите кнопку "ручное управление" (9) на панели управления.

Выбор функции печи


• Чтобы выбрать конкретный режим приготовления, который вам нужен, вы должны пользоваться кнопкой выбора функции печи. В зависимости от выбранной вами функции печи, устройство будет использовать различные элементы, находящиеся внутри полости печи. После выбора одной из функций загорится индикатор питания.


Функции печи


 **ЛАМПОЧКА ПЕЧИ:** Обеспечивает включение лампы даже когда печь не работает, предоставляет возможность настройки управления лампочкой.


 **РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ:** Для уменьшения времени размораживания продуктов включает вентилятор без нагрева. Время, необходимое для размораживания продуктов, будет зависеть от комнатной температуры, количества и вида продуктов.


Для инструкций по размораживанию всегда проверяйте упаковку пищевых продуктов.


 **ПЕЧЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ:** При этом методе приготовления используется круглый элемент C2, в то время как тепло рассеивается вентилятором. Это приводит к более быстрому и более экономичному процессу приготовления. Печь с вентилятором позволяет готовить пищу одновременно на разных полках, с предотвращением попадания запахов и вкусов пищи от одного блюда к другому.


 **РЕЖИМ ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется элемент гриля, который направляет тепло вниз, на поверхность продуктов. Эта функция подходит для поджаривания хлеба и приготовления гриль таких порционных продуктов, как мясо.

 **ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА (верхний и нижний элемент):** Этот метод приготовления обеспечивает традиционную работу духовки с теплом от верхних и нижних нагревательных элементов. Эта функция подходит для запекания и выпечки только на одной полке.

 **РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используются внутренние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на поверхность продуктов. Эта функция подходит для поджаривания хлеба и приготовления мяса на решетке (гриль).

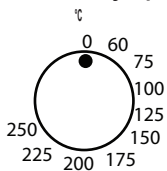
 **ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используются внутренние и внешние части верхнего элемента, которые направляют тепло вниз на поверхность продуктов. Эта функция подходит для приготовления на решетке (гриль) таких продуктов, как сосиски, мясо, рыба средних или больших порций.

 **ВЕНТИЛЯТОР И ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется верхний элемент с вентилятором, что помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Эта функция используется в тех случаях, когда нужно быстро сделать поджаристую корочку, а также для герметизации соков в стейках, гамбургерах и некоторых овощах.

 **ВЕНТИЛЯТОР И НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:** При этом методе приготовления используется нижний элемент с вентилятором, который помогает циркулировать тепло. Эта функция удобна для стерилизации банок и защиты.

*Лампочка печи автоматически загорается после выбора функции печи.

Кнопка управления термостатом



Кнопка управления термостатом духовки регулирует необходимую температуру духовки. Предоставляется возможность настройки температуры в диапазоне 50 - 250°C. Настройка осуществляется поворотом кнопки управления по часовой стрелке.

Лампочка работы печи

Эта лампочка загорается, чтобы показать, что нагревательные элементы печи находятся в рабочем состоянии. После достижения температуры, установленной кнопкой управления термостатом, нагреватели выключаются и лампочка потухнет. В течение всего времени приготовления этот цикл повторяется.

Не следует помещать продукты в духовку до достижения заданной температуры.

Принципы приготовления пищи

- Для получения информации о температуре и времени приготовления смотрите инструкцию на упаковке продуктов. После того, как вы получите представление о производительности вашего устройства, температура и продолжительность приготовления могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений.
- Если вы используете функцию печи с вентилятором, вы должны следовать информации, приведенной на упаковке для пищевых продуктов для этого особого метода приготовления.

- Если инструкции на упаковке для пищевых продуктов не рекомендуют “готовить из замороженного состояния”, убедитесь в том, что перед приготовлением продукты были полностью разморожены.
 - До выключения лампочки работы печи должен осуществляться режим предварительного нагревания и до этого момента не следует помещать продукты в духовку. Вы можете не выбирать предварительный нагрев при использовании режима духовки с вентилятором, но в таком случае вы должны продлить время приготовления примерно на десять минут, чем время, указанное на упаковке для пищевых продуктов.
 - Перед тем как включить духовку, убедитесь в том, что все неиспользуемые (помещенные для хранения) принадлежности удалены из нее.
 - Поместите противни в середине духовки, оставив между ними достаточное пространство для циркуляции воздуха.
 - Чтобы наблюдать за приготовлением продуктов старайтесь открывать дверцу духовки как минимум реже.
 - Во время приготовления лампочка духовки остается включенной.
- Предупреждения
- При использовании функции гриля держите дверцу духовки закрытой.
 - Не используйте алюминиевую фольгу для покрытия сковороды для гриля или нагрева элементов, находящихся под решеткой, обернутых алюминиевой фольгой. Высокая отражательная способность фольги может нанести потенциальный вред элементу гриля.
 - Кроме того, вы никогда не должны покрывать дно духовки алюминиевой фольгой.
 - Во время приготовления никогда не ставьте на дно духовки сковороды или формы для выпечки. Они всегда должны быть размещены на предназначенных для этого полках.
 - Нагревательный элемент гриля становится чрезвычайно горячим во время работы. Соблюдайте осторожность, переворачивая продукты, которые вы готовите на решетке, во избежание случайного прикосновения.

- **ВАЖНО:** Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духовки, чтобы избежать контакта с горячим паром и горячими деталями.
- Ручку лотка для сбора капель следует использовать только для перемещения лотка для сбора капель, а НЕ для удаления из полости духовки. Для удаления лотка для сбора капель **ВСЕГДА** пользуйтесь кухонными перчатками.
- При включении устройства ручка лотка для сбора капель не должна оставаться на месте.

Очистка и обслуживание



Процедуры по очистке должны выполняться только после остывания печи. Перед началом процесса очистки устройство должно быть отключено от электросети.

- Духовка должна быть полностью очищена перед первым запуском и после каждого использования. Это предотвратит пригорание остатков пищевых продуктов, оставшихся на внутренней поверхности печи. Эти остатки будет намного сложнее удалить после нескольких приготовлений пищи.
- Никогда не очищайте поверхности духовки паром.
- Для очистки полости духовки используйте губку или мягкую ткань и только теплую воду с моющим средством. Никогда не используйте какие-либо абразивные чистящие средства.
- Пятна, которые появляются на дне духовки, вызваны брызгами пищи или пролитой пищей; эти брызги происходят во время процесса приготовления. Вероятно, они являются результатом приготовления продуктов при очень высоких температурах или помещенных в очень маленькие формы для выпечки.
- Убедитесь в том, что выбранная температура приготовления подходит для продуктов, которые вы готовите. Также убедитесь, что для приготовления используются формы достаточного размера и если это возможно, ставьте их в лоток для сбора капель.
- Наружные части духовки следует очищать только теплой водой с моющим средством, используя губку или мягкую ткань. Никакие абразивные чистящие средства не должны использоваться.
- Если вы в любой форме используете для своей духовки специальное средство для очистки духовок, вы должны проконсультироваться с производителем на предмет того, подходит ли этот очиститель для вашей духовки.

• Ущерб, вызванный использованием чистящего средства, не будет компенсирован и исправлен бесплатно даже в том случае, если это произошло в течение действия гарантийного срока.

Съемное покрытие потолка духовки

• Устройство поставляется вместе со съемным покрытием потолка духовки, которое должно быть сдвинуто с элемента гриля для использования режима гриля.

• После окончания приготовления это покрытие удаляется и полностью очищается после каждого использования печи.

• Не позволяйте маслу и твердому маслу накапливаться в покрытии печи, потому что это может привести к риску пожара.

Замена лампочки в духовке



ВАЖНО: Прежде чем удалить или заменить лампочку в духовке, печь должна быть отключена от электросети.

• Удалите все полки духовки, лоток для сбора капель и боковую полку, находящуюся на той же стороне, что

и лампочка духовки.

• Снять плафон лампочки, повернув против часовой стрелки.

Удаление дверцы духовки для очистки

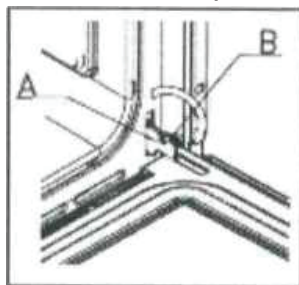
• Повернуть лампочку по часовой стрелке и освободить от держателя.

• Заменить на лампочку 25 Вт/300°C резьбового типа пигми (pigmy).

• Не используйте другие виды лампочек.

• Поместите плафон лампочки на место.

Удаление дверцы духовки для очистки

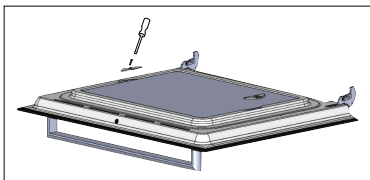


Чтобы облегчить очистку рамы духовки внутри и снаружи, дверцы должны быть сняты следующим образом:

• На петлях (A) имеются два подвижных болта (B).


• Если поднять эти два подвижных болта (B) в высоту, петли (A) отделяются от корпуса печи.

• Вы должны придерживать дверцу за края посередине, а затем слегка наклонить ее к полости духовки и медленно отсоединить от полости духовки.



ВАЖНО: Следите за тем, чтобы дверца всегда имела опору, и во время выполнения очистки была помещена поверх безопасных материалов.

- Дверца духовки и стекла духовки должны очищаться только увлажненной тканью с применением небольшого количества моющего средства. Ткань, которая будет использоваться, до этого **НЕ ДОЛЖНА КОНТАКТИРОВАТЬ** в какой-либо форме с чистящими средствами или химическими веществами.
- Чтобы установить дверцу на место, сдвиньте петли в прорези и полностью откройте дверцу.
- **ВАЖНО:** Перед тем как закрыть дверцу, подвижные болты (В) должны быть обратно закрыты в исходном месте.

 • Отсоединяя дверцу, следите за тем, чтобы не сдвинуть систему блокировки петель, поскольку механизм петель имеет сильную пружину.

- Никогда не погружайте дверцу в воду.

Удаление внутреннего стекла дверцы для очистки

- Не используйте никакие абразивные чистящие средства, которые могут привести к повреждению.
- Помните, что возникновение царапин на поверхности стекла, может привести к опасному разрушению.
- Для облегчения очистки, удалите крепежные шурупы и поверните металлический держатель, удерживающий стекло на месте, извлеките стекло дверцы.
- Устанавливая стекло на место, до того как повернуть металлический держатель в исходное положение и полностью закрутить шурупы, убедитесь в том, что стекло правильно установлено в углубление дверцы и находится в правильном направлении.

УСТАНОВКА

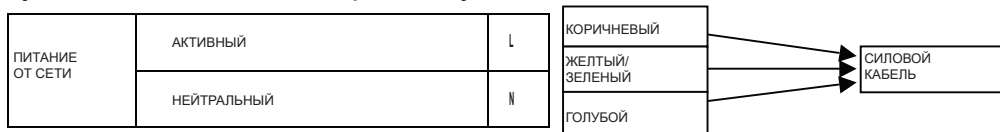
Установка должна выполняться человеком с соответствующей квалификацией в соответствии с текущей версией следующих документов:

- Британские правила и стандарты безопасности или их эквиваленты европейской нормы.
- Правила для зданий (опубликованные Министерством окружающей среды).
- Стандарты для зданий
- Регулирование электрооборудования IEE.
- Регулирование электросистем на предприятиях.

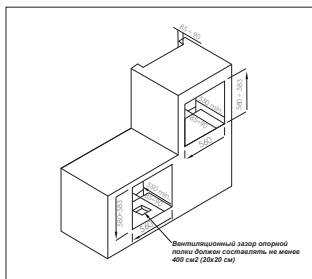
Перед подключением устройства убедитесь, что напряжение питания, отмеченное на заводской табличке номинальных значений, соответствует напряжению в сети питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТО УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

- Это устройство имеет 3 мм контактный разделитель и плоскую (шпору) розетку с двухполюсным переключателем 13 А, расположенную в легкодоступном месте рядом с устройством. Плоская (шпора) розетка по-прежнему доступна, даже если она будет помещена в шкаф для духовки.



- Ослабьте и снимите крышку на клеммном блоке, чтобы обеспечить доступ к контактам внутри и подключить силовой кабель. Выполните подключение, удерживая кабель на месте с помощью прилагаемого зажима кабеля и сразу же снова закройте крышку клеммного блока.
- Если потребуется заменить кабель питания духовки, проводник заземления (желтый/зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее линейных проводников.
- Следите за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50°C.
- Если сетевой кабель питания поврежден, для замены должен использоваться такой же кабель, поставляемый отделом запасных частей.



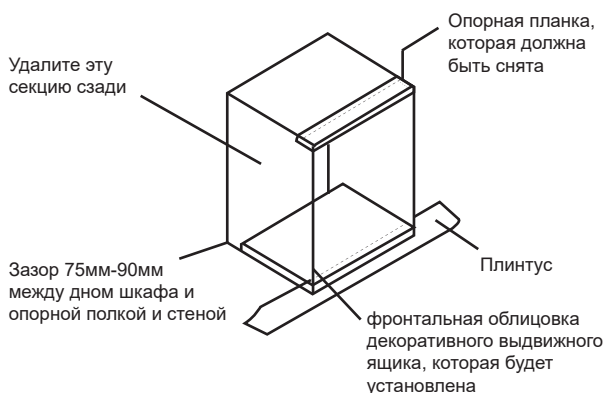
Размещение устройства

- Убедитесь, что размеры шкафа, в который вы разместите духовку, соответствуют размерам, указанным на приведенной выше схеме.
- Печь должна быть помещена в шкаф для встроенной духовки с вентиляционными

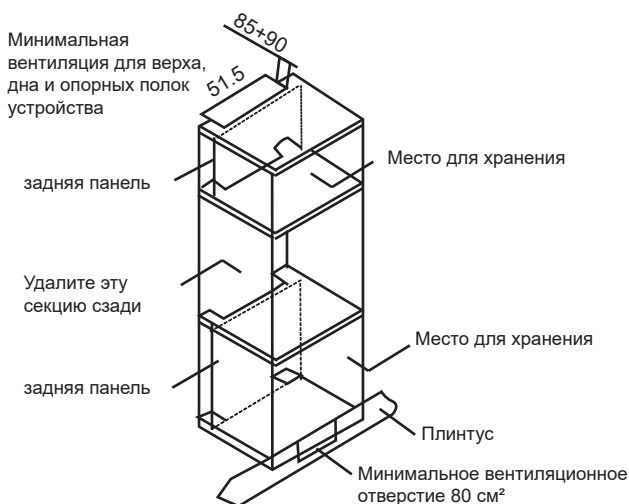
отверстиями, показанными в "требованиях к вентиляции" на следующей странице.

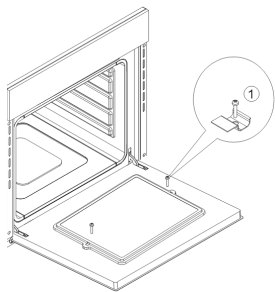
- Убедитесь в том, что задняя панель мебельной секции удалена.

Требования к вентиляции



(На рисунке показаны требования к вентиляции и зазору, необходимые для соблюдения при установке устройства в стандартный кухонный блок).





- Убедитесь в том, что духовка правильно установлена и надежно закреплена в кухонной секции. Закрепление духовки внутри блока осуществляется с помощью четырех винтов. С их помощью духовку прикручивают через корпус к шкафу для встроенной духовки.

Устройство не работает должным образом

- Духовка не работает
 - * Проверьте, находится ли печь в режиме ручного управления.
 - * Проверьте, была ли выбрана функция приготовления и температура приготовления.
 - Кажется, что к духовке и грилю совершенно не подается питание.
 - * Проверьте, правильно ли подключено устройство к электросети.
 - * Проверьте, работают ли предохранители электрической сети.
 - * Проверьте, соблюдены ли инструкции по эксплуатации для настройки времени и переключения устройства в режим ручного управления.
 - Функция гриля работает, но основная печь не работает.
 - * Убедитесь, что вы выбрали правильную функцию приготовления.
 - Гриль и верхний элемент печи не работают или отключаются на длительные периоды времени во время использования.
 - * Выключите духовку и дайте остыть в течение около 2 часов. После этого снова включите и проверьте будет ли работать устройство правильно.
 - Блюда не готовятся должным образом
 - * Убедитесь, что вы выбрали правильную температуру и правильную функцию приготовления пищи для продуктов, которые вы готовите. Для достижения наилучших результатов приготовления, во время настройки температуры может потребоваться снижение или прибавление 10°C.
 - Блюда не приготовлены равномерно
 - * Проверьте, правильно ли установлена печь, соблюден ли уровень.
 - * Проверьте, используется ли правильный температурный режим и положения полок.

- Не работает лампочка печи

*См. стр. 16 и воспользуйтесь рекомендациями раздела “Замена лампочки духовки”.

- В духовке образуется пар

*Пар и туман являются естественными побочными продуктами приготовления продуктов с высоким содержанием воды, таких как замороженные продукты и курица.

* Вы можете столкнуться с запотеванием, которое образуется в полости духовки и между стеклами дверцы духовки. Это не обязательно является признаком того, что устройство работает неправильно.

*После окончания времени приготовления и выключения духовки не оставляйте в ней пищу для остывания.

*Для снижения количества образующегося тумана, для приготовления пользуйтесь формами с крышками там где это возможно.

ВАЖНО: Если у вашего устройства появились сбои в работе, отключите устройство от сети и обратитесь в ближайшую к вам авторизованную сервисную службу.

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ УСТРОЙСТВО
САМОСТОЯТЕЛЬНО**



БЛЮДА	ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)
Мокрый кекс	150-170	2	35-45
Пирог	200-220	2	50-60
Бисквит	160-170	3	25-30
Печенье	175-200	3	35-40
Кекс	180-200	2	30-40
Булочка	200-220	2	30-40
Пирог из тонкого теста	180-200	2	50-60
Слоеная булочка	180-200	2	35-40
Ягнятина	220-240	3	30-40
Телятина	220-240	3	50-60
Баранина	230-250	3	50-60
Цыпленок (кусками)	230-240	3	45-50
Рыба	200-220	3	35-40

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные таблицы были получены в результате лабораторных испытаний. На основе практического опыта и в зависимости от ваших предпочтений и вкуса эти данные могут отличаться. До начала приготовления духовка должна быть предварительно нагрета в течение 5-10 минут.

ИМПОРТЕР: Индивидуальный предприниматель Свентуховская Жанна Анатольевна Юр. адрес: г. Минск, ул. Одинцова 71/2, кв.123, тел. 244-15-02
Сервисный центр: ИП Свентуховская Ж.А. Адрес: Минск, ул. Тимирязева, 121/4
+375 (17) 350-15-25; +375 (44) 551-30-79

Завод-изготовитель: KUMTEL Dayanıklı Tüketim Malları Plastik San. ve Tic. A.Ş. Адрес: Organize San. Bol. 6. Cad. No: 42 38080 Kayseri – Турция

ЭТИКЕТКА ПРИБОРА		
Директива энергетической маркировки духовок EU2010 / 30/ EU-№65 /2014		
Марка	SCHTOFF	
модель	Decor 10, Decor 30	
Класс энергоэффективности	B	
Потребление энергии (кВт*ч), условно за цикл (1)	0,82	
Полезный объем (в литрах)	51	
Количество камер	1	
Источник тепла каждой камеры	электроэнергия	X
	газ	-
Индекс энергетической эффективности, EEI	107,9	
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ		
ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ		
Соответствует директиве ЕС № 2009/125 /ЕС - Правила № 66/2014.		
Марка	SCHTOFF	
модель	Decor 10, Decor 30	
Тип духовки	Встроенная	X
Источник тепла каждой камеры	электроэнергия	X1
	газ	-
Количество камер	1	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) кВт·ч/цикл	0,82	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) кВт·ч/цикл	0,81	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (газовая конечная энергия) режиме	-	
Индекс энергоэффективности, EEI	107,9	
(1) кВтч/цикл = 3,6 МДж/цикл.		