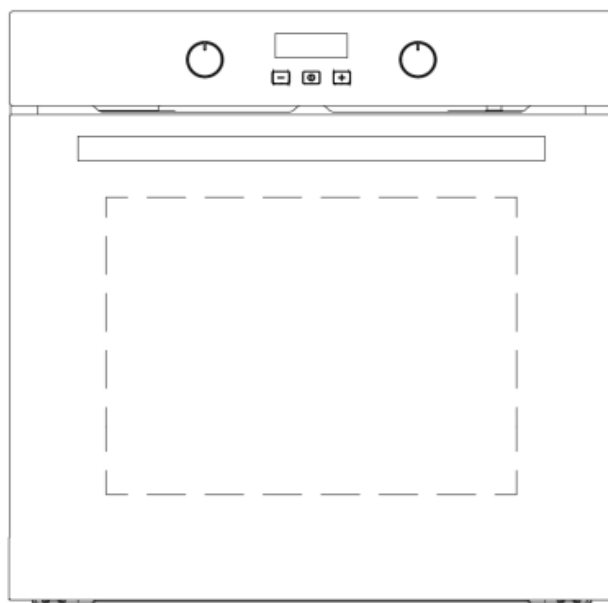


SCANDILUX

Электрический духовой шкаф

SL EB80P

Руководство по инструкции



Содержание

1. Содержание
2. Отчет об воздействии на окружающую среду для пользователей
3. Меры безопасности
4. Перечень комплектации
5. Технические параметры
6. Размерные характеристики
7. Название детали
8. Сопутствующие аксессуары
9. Меры предосторожности при установке
10. Метод установки
11. Меры предосторожности при использовании
12. Как использовать прибор
13. Руководство по приготовлению пищи
14. Полезные советы
15. Уборка дверцы духовки
16. Инструкция по установке съёмного стеклянного дверного элемента
17. Съёмные боковые полки
18. Телескопическая направляющая
19. Замена лампы в духовке
20. Часто задаваемые вопросы и способы их решения

Символы и их значения, используемые в инструкциях:



Важная информация о личной безопасности и способах предотвращения повреждения оборудования.



Основное содержание инструкции

Отчёт о воздействии на окружающую среду для пользователей



Защищайте окружающую среду и боритесь с загрязнением. Мы хотим проинформировать вас о возможных экологических последствиях, которые могут возникнуть при использовании наших продуктов:

Повторно используемые отходы, такие как картонные коробки и пластиковые изделия, после использования следует выбрасывать в специальные мусорные баки. Опасные отходы, например использованные батареи, которые могут вызвать серьёзное загрязнение окружающей среды при нерациональном утилизации, следует выбрасывать в соответствующие контейнеры для перерабатываемых отходов.

Меры предосторожности



- Этот прибор предназначен для использования в быту неспециалистами, и его функции не следует изменять.
- Электрическая система данного устройства может использоваться безопасно только при правильной подключении к эффективной системе заземления, соответствующей действующим нормам безопасности.
- Производитель не несёт ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате неправильной установки или ненадлежащего, ошибочного или необоснованного использования устройства.
- Ниже перечисленные предметы могут представлять опасность, поэтому необходимо принять соответствующие меры для предотвращения контакта детей и людей с ограниченными возможностями с ними.
 - Управление и устройство в целом;
 - Упаковка (тубки, полистирол, гвозди и т. д.);
 - Прибор может повредиться сразу после использования духовки или гриля из-за высокой температуры.
 - При отсутствии использования прибора необходимо обеспечить безопасность потенциально опасных его частей.
- Избегайте следующего:
 - Доступ к устройству мокрыми частями тела;
 - Использование устройства на голую ногу (ступню);
 - Снятие устройства или его кабеля питания без отключения от электрического питания ;
 - Заполнение каналов для вентиляции или теплоотвода;

- При наличии кабелей питания для малогабаритных бытовых приборов их контакт с горячими частями устройства не допускается.
- Подвергать устройство воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце);
- Использование духовки для хранения;
- Использование легковоспламеняющихся жидкостей вблизи оборудования;
- Используйте адаптеры, несколько розеток и/или разъёмные кабели;
- Попытка установить или отремонтировать устройство без помощи квалифицированного персонала.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Доступные части нагреваются во время использования. Чтобы избежать ожогов, детей следует держать подальше от прибора..
- В процессе использования устройство нагревается, поэтому необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

В следующих случаях необходимо обратиться к квалифицированным специалистам:

- Установка (согласно инструкциям производителя);
- Если вы не уверены в правильном использовании устройства;
- Замена розетки, если она не совместима с розеточным разъёмом прибора.

В следующих случаях необходимо обращаться в сервисные центры, уполномоченные производителем:

- Если вы сомневаетесь в надёжности устройства после его извлечения из упаковки;
- Если кабель питания повреждён или необходимо его заменить;
- Если устройство выйдет из строя или начнёт плохо работать, требуйте оригинальные запасные части.

Рекомендуется выполнить следующее:

- Используйте устройство только для приготовления пищи — ни для чего другого.
- Проверьте целостность устройства после распаковки;
- Отсоедините устройство от сети, если оно не работает корректно, а также перед его очисткой или техническим обслуживанием.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, отключите питание и закройте газовый кран (он расположен на устройстве).
- Используйте кухонные перчатки при помещении посуды в духовку или при её извлечении.
- Всегда держите дверцу духовки по центру, поскольку концы могут быть горячими из-за выхода горячего воздуха.
- Отсоедините кабель питания после выключения устройства из сети, если вы решите больше не использовать его.

Производитель не несёт ответственности за ущерб, вызванный неправильной установкой, а также неправильным использованием.

Во время работы стеклянная дверца печи и прилегающие к ней части устройства нагреваются. Поэтому обязательно убедитесь, что дети не прикасаются к устройству.

ОСТОРОЖНО: При использовании устройство и его доступные части нагреваются. Не допускайте контакта с нагревательными элементами.

Детей младше 8 лет следует держать подальше, если только они не находятся под постоянным наблюдением.

Этим устройством могут использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта и знаний, при условии, что им были предоставлены инструкции по безопасному использованию устройства и они осознают связанные с ним риски. Дети не должны играть с устройством. Дети не должны самостоятельно выполнять процедуры очистки и технического обслуживания устройства без присмотра.

Детей следует контролировать, чтобы они не играли с устройством.

Перечень комплектации



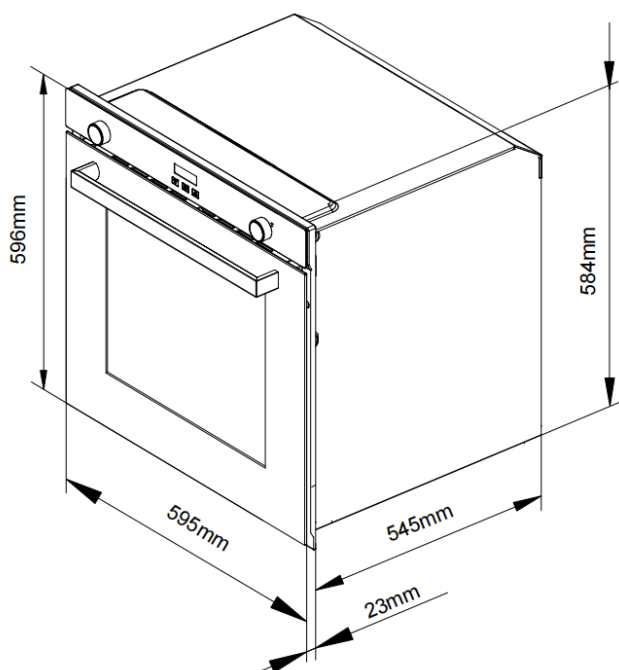
Серийный номер	Содержимое коробки	
1	Основной аппарат	1 комплект
2	Пластиковый пакет для упаковки основного оборудования	1 штука
3	Кронштейн для гриля	1 штука
4	Печная форму	1 штука
5	Винты для монтажа	1 комплект
6	Руководство	1 экземпляр
7	Боковые стойки	1 комплект
8	Телескопическая направляющая	1 комплект

Технические параметры

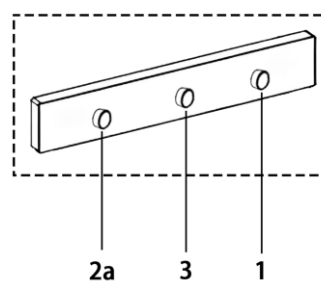
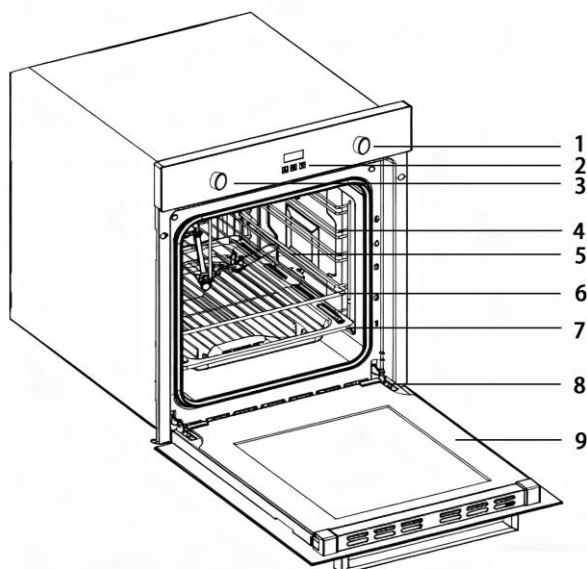


Название продукта	Электрический способ изготовления изделий в печи
Модель	SL EB80P
Номинальное напряжение	230V~
Номинальная частота	50 Гц
Объём	77L
Размеры встраивания	560*589*550mm (W*H*D)

Спецификация размеров



Название элементов



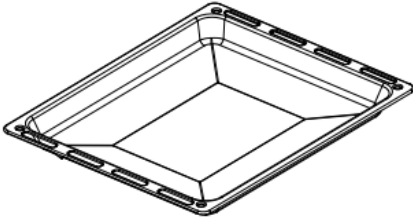
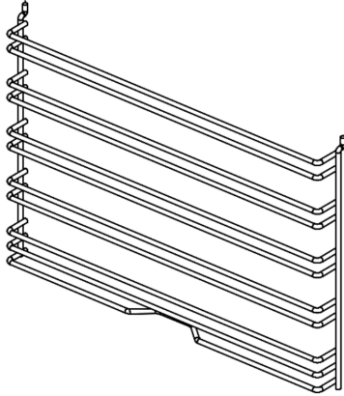
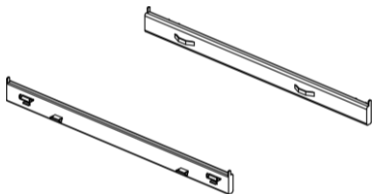
(Рисунок 1)

1. Ручка регулировки температуры 2. Цифровой таймер 2a. Механический таймер
3. Селектор функций 4. Боковая стойка 5. Телескопическая направляющая 6. Большая решётка
7. Форма для выпечки 8. Шарнир двери 9. Дверь

Примечание: см. изображение панели (рис. 1) для механического управления таймером.

Сопутствующие аксессуары



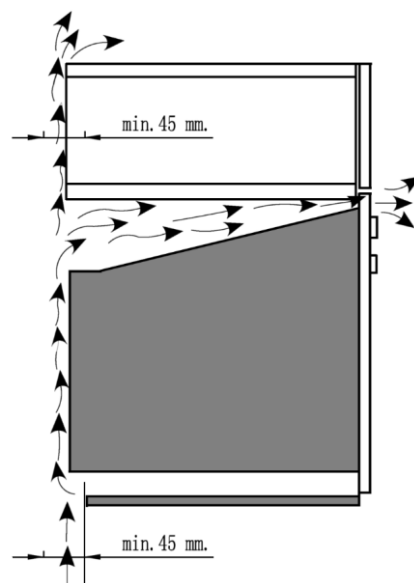
	Большая решётка, поднос для гриля: предназначен для использования в духовке с боковыми решётками ● Решётка позволяет обжаривать или запекать еду. ● Решётка может использоваться для разогрева пиши с использованием конвекции, так и традиционном приготовлении пищи как на плите и гриле
	Протвень ● Используется для приготовления большого количества пищи, например: пирогов, пирожных, разморозки продуктов, а также для сбора жира, остатков и бульона.
	Боковая стойка: используйте вместе с решёткой или протвинем ● Боковые стойки могут использоваться для разогрева еды с помощью конвекции, а так же традиционные функции приготовления пищи и гриля. ● Два кронштейна для подвешивания на полке позволяют использовать аксессуары на трёх уровнях. ● Доступны три уровня приготовления, в зависимости от используемого метода и вида блюда. ● При настройке на режим гриля аксессуары (решётка или протвень) размещаются на первом уровне для объёмных блюд, таких как жареные, и на третьем – для тонких, например колбасы. ● В обычных режимах приготовления еды решётка или протвень следует использовать на первом или втором уровне – в зависимости от того, какие блюда готовятся.
	Телескопические направляющие используются в сочетании с боковыми стойками. ● Гриль, решётку и протвень можно установить на направляющие. (Примечание: направляющие установленные на 3-й и 4-й ряд предназначены для гриля)

	Винты для монтажа: Винты (2) для фиксации изделия
---	---

Меры предосторожности при установке



- Продукт должен устанавливаться надёжно в удобном для эксплуатации и обслуживания месте, а также без наклона.
 - Инсталляция устройства и розетки категорически запрещена в местах, где они могут подвергаться воздействию влаги или воды.
 - Убедитесь, что источник питания подключен к розетке с номинальным током 16 А и выше, а также что розетка надёжно заземлена.
 - Продукт необходимо вынимать из отверстия для ручки или с нижней части и аккуратно устанавливать.
 - Поверхности объектов и сооружений, расположенных рядом с продуктом, должны быть изолированы.
 - Рекомендуется установить переключатель на передней части розетки устройства для удобства отключения питания при его отсутствии.
 - Не касайтесь внутренней поверхности изделия во время его работы, чтобы избежать ожогов и ударов током.
 - Встроенные компоненты должны устанавливаться внутри шкафа, что требует достаточного пространства для эффективного теплоотвода; в противном случае это может повлиять на нормальную эксплуатацию шкафа. Принцип теплоотвода показан справа.
 - После установки снимите инструкцию и прочие предметы изнутри шкафа.
- Важно: питание прибора необходимо отключить перед проведением любых настроек или технического обслуживания.
- Чтобы обеспечить правильную работу встроенной кухонной техники, её размер должен быть подходящим.
 - Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо предусмотреть соответствующие вентиляционные отверстия на передней нижней и верхней частях площадью не менее 200 см², а также выпускное отверстие на нижней части площадью не менее 200 см² и выпускное отверстие площадью не менее 60 см².
 - Панели блока, расположенные рядом с прибором, должны быть термостойкими. В случае блоков из фасадированного дерева клеи должны выдерживать температуру до 120 °С.
 - Согласно стандартам безопасности, после установки устройства запрещается любое возможное контактирование с электрическими компонентами. Все защитные элементы должны быть надёжно закреплены и удаляться только с помощью специального инструмента.



Обязательно соблюдайте необходимое расстояние для вентиляции

Способ установки



1. Закрепление духовки

Вставьте прибор в отделение, откройте дверцу духовки и закрепите её на шкафу с помощью двух винтов «А», убедившись, что специальные прокладки, предусмотренные между отверстием и самими винтами, правильно установлены.

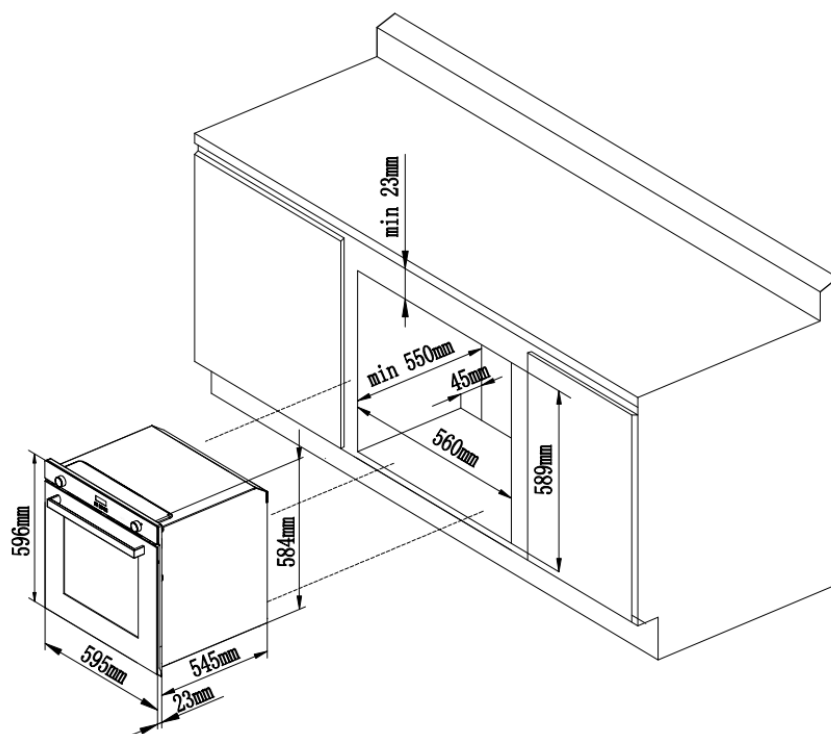
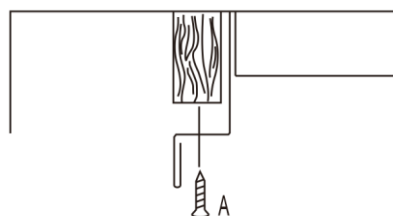
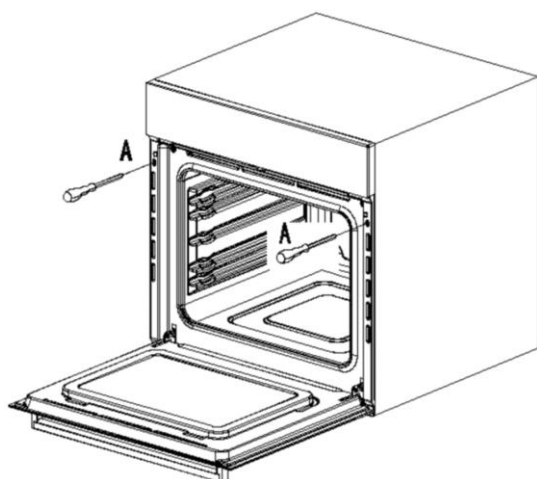


Таблица размеров для установки продукта

Модель (встроенная)	Встроенный размер
---------------------	-------------------

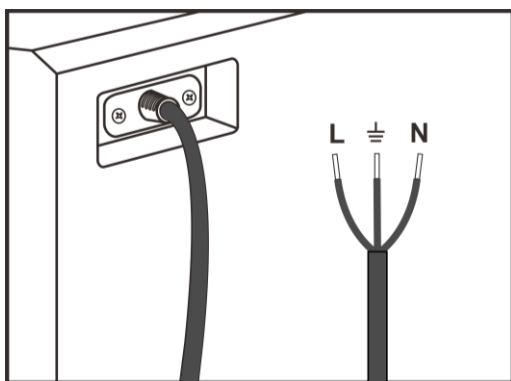


2. Электрическое соединение

Прибор, оснащён кабелем с трёхфазным питанием, предназначены для работы на переменном токе при напряжении и частоте, указанных на информационной панели на устройстве (см. ниже).

2.1 Подключение кабеля электроснабжения к сети

- Прибор необходимо подключить к кабелю питания через розетку и выключатель питания.
- Номинальный ток электрического выключателя должен превышать 16 А.
- Температура окружающей среды в проводе питания не должна превышать 50 градусов.
- После установки печи выключатель питания должен быть легко отключаемым.
- Кабель нельзя изгибать или сжимать.
- Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только сервисным специалистами.
- Отключение может быть обеспечено путём доступа к розетке или установкой выключателя в проводку в соответствии с правилами электропроводки.



Примечание: Подключите кабель питания к розетке или выключателю, указанном как LN на рисунке, а затем подключите источник питания.

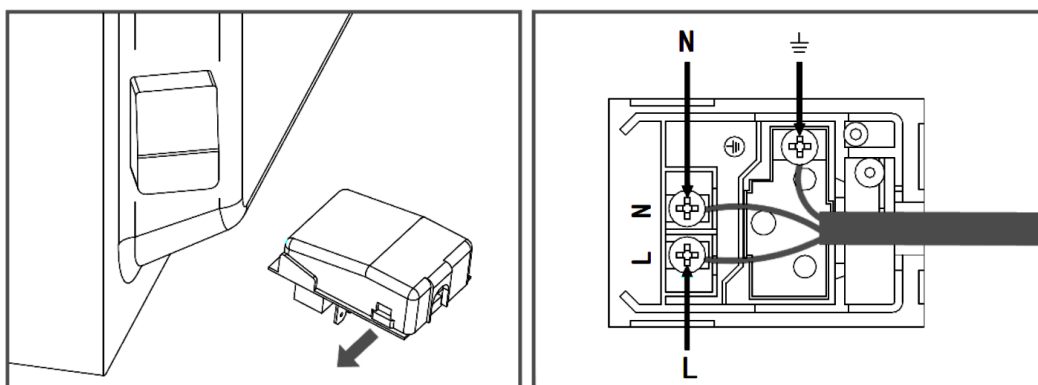
L- тонкий провод (в некоторых местах — чёрный провод)

N-синий провод (в некоторых местах — белый провод)

Жёлтый/зелёный провод $\perp$

2.2 Подключение кабеля питания к электрической коробке

- Откройте плату питания, вставив отвертку в боковые крючки крышки. Используйте отвертку в качестве рычага, нажимая на неё вниз, чтобы открыть крышку (см. схему).
- Установите кабель питания, ослабив винт крепления кабеля и три контакта для трёх проводов (LN). Подключите провода к соответствующим контактам: синий провод — к контакту, обозначенному как (N), бурый — к контакту, обозначенному $\perp$ как (L), а жёлтый/зелёный провод — к контакту, обозначенному как ($\perp$) (см. схему).
- Закрепите кабель, затянув резьбовую винту зажима.
- Закройте крышку платы питания.



Меры предосторожности при использовании



Этот прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях – не используйте его на открытом воздухе!

Важно: перед очисткой духовки или проведением технического обслуживания обязательно отключите её от электропитания.

Чтобы продлить срок службы духовки, её следует регулярно чистить, учитывая следующее:

- Не используйте паровое оборудование для очистки прибора.
- Чтобы избежать риска электрического удара, ни в воду, ни в другие жидкости не погружайте устройство, кабель или розетку, а также не поливайте его водой для очистки!
- Не мойте духовку, пока она ещё горячая! Внутреннюю и внешнюю поверхности лучше очищать влажной тканью только после того, как духовка остынет.
- Промойте все аксессуары в горячей воде с моющим средством или в посудомоечной машине, затем вытрите бумажной или хлопковой полотенцем.
- Если вы долго используете духовку, может образоваться конденсат. Протрите его мягкой тканью.
- Дверь духовки оснащена резиновым уплотнением, обеспечивающим её надёжную работу. Регулярно проверяйте состояние уплотнения. При необходимости очищайте его, но избегайте использования шлифующих средств или предметов для чистки. В случае повреждения уплотнения свяжитесь с ближайшим центром послепродажного обслуживания. Рекомендуем воздерживаться от использования духовки до её ремонта.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для покрытия дна духовки, поскольку накопление тепла может нарушить процесс приготовления и даже повредить эмаль.
- Очистите стеклянную дверь влажной тканью, затем высушите её мягкой тканью.
- Не используйте жёсткие абразивные средства или острые металлические щётки для очистки стекла дверцы духовки, поскольку они могут повредить поверхность и привести к её разрушению.

Примечание:

- Первый раз используя устройство, нагрейте пустую духовку с закрытым дверцем при максимальной температуре как минимум полчаса. Переключайте духовку и открывайте дверцу только после того, как помещение хорошо проветрено. При этом устройство может издавать слегка неприятный запах – это связано с сжиганием защитных веществ, применяемых в процессе производства.
- Никогда не кладите предметы непосредственно на дно духовки – это может повредить эмальную покрытие.
- Всегда размещайте кухонную посуду на предусмотренных стойках.

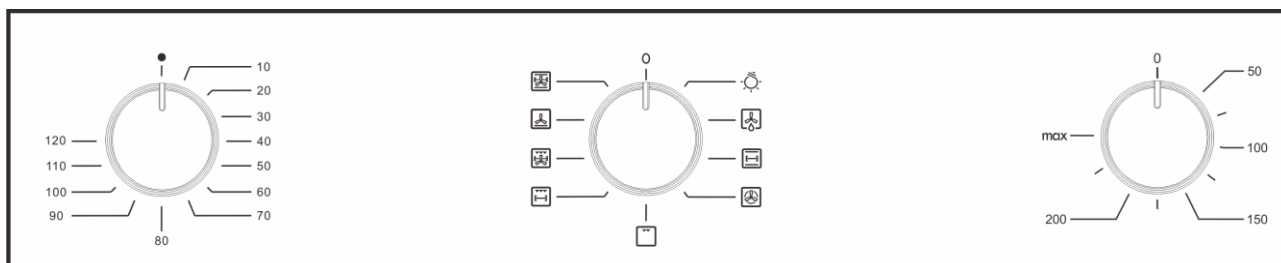
- Рекомендуется не открывать дверь при приготовлении продуктов, требующих подачи дрожжей, чтобы не повлиять на качество готового блюда.

Как использовать продукт

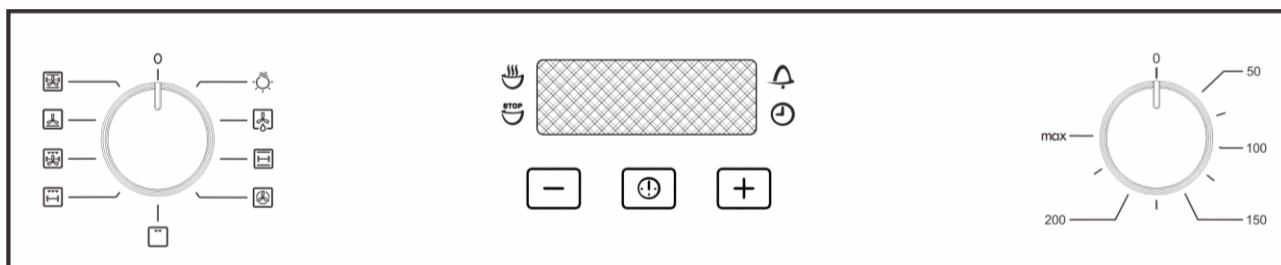


Духовой шкаф объединяет в одном устройстве преимущества традиционных конвекционных печей и современных печей с принудительным воздушным циркуляцией. Это высокопроизводительное и универсальное оборудование, позволяющее легко и безопасно переключаться между различными режимами приготовления пищи. Выбор различных функций осуществляется путём установки цифрового таймера в ручную позицию или задания начального и конечного времени программы приготовления (см. соответствующую главу на странице 27), а также последовательным вращением переключателя функций и ручки регулировки температуры на панели управления.

Краткий план панели управления



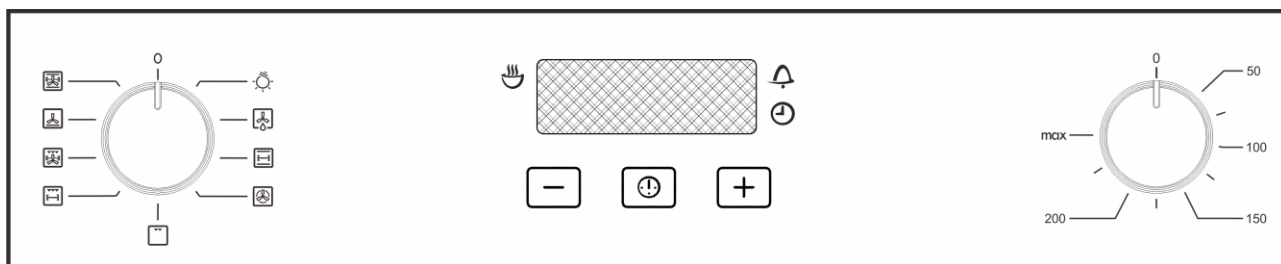
Механический таймер, выбор функции, регулятор температуры



Функциональный выборник цифрового таймера

Ручка регулировки температуры

Отменить время окончания приготовления еды



Функциональный выборник цифрового таймера

Ручка регулировки температуры

Примечание: Конкретный состав панели управления зависит от модели приобретённого оборудования. На приведённом выше изображении показаны панели управления лишь некоторых моделей.

ОПЕРАЦИЯ

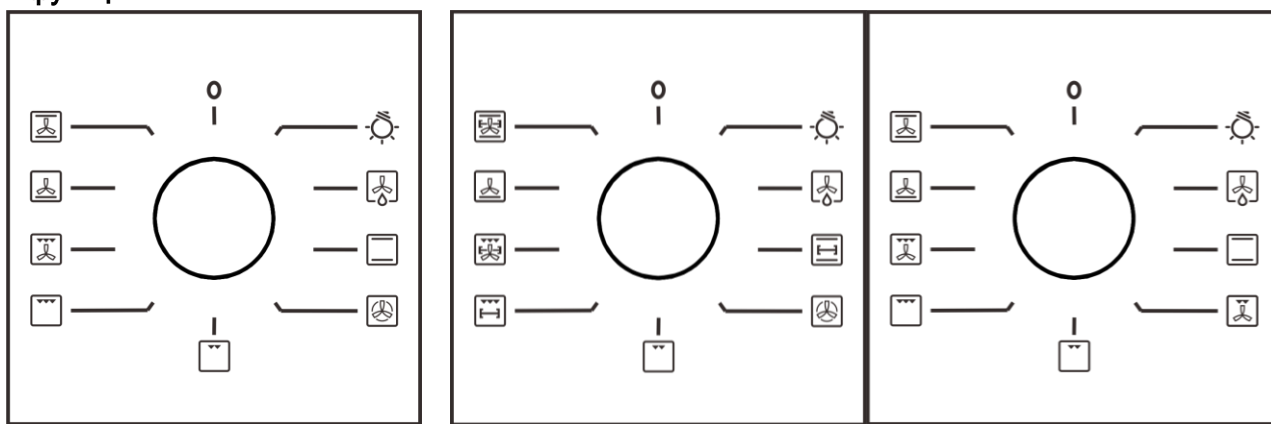
Наши духовки оснащены различными режимами работы.

Ниже приведены основные функции для вашего справочного использования в зависимости от модели духовки.

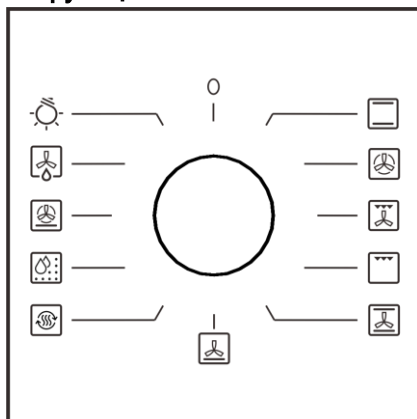
1.1 Вы можете выбрать все функции:

Примечание: Все функции будут запускаться после выбора температуры с помощью ручки регулировки температуры.

9 функций



11 функций



1.2 Описание функции

	При включении функционального селектора  свет будет включён во время всех последующих операций. Традиционный режим Нижние и верхние нагревательные элементы работают совместно. Это традиционный способ приготовления, отлично подходит для жарки мясных суставов, идеален для печенья, запечённых яблок и хрустящей пищи. Получается отличный результат при приготовлении на решётке.
	Верхнее нагревание Устройство предназначено для разогрева предварительно приготовленной пищи при установке решётки на второй полку сверху, а также для размораживания теста – при установке решётки на первую полку снизу. Функция работает в диапазоне температур от 50 до MAX°C.
	Нижний нагреватель Эта функция особенно подходит для приготовления снизу и подогрева. для пищевых продуктов или стерилизованных стеклянных банок. Также подходит для блюд, требующих длительного и медленного приготовления, например, для тарелки. Функцию можно использовать при температуре от 50 до MAX°C.
	Полный гриль Предназначен для приготовления традиционных блюд методом гриля и измельчения. При использовании этой функции дверь должна быть частично открыта, а защитный механизм управления – включён.
	Полный гриль Используется для приготовления на вертеле, гриля и грануляции. Для более интенсивного гриля и идеального приготовления мяса по сторонам выберите эту функцию.
	Осветитель для духовки Если ручка селектора находится в любом положении, кроме положения «0», включается индикатор печи.
	Размораживание Выберите эту функцию для размораживания продуктов. В этом режиме используется только циркуляция холодного воздуха. Воздух комнатной температуры распределяется по всей печи, что позволяет быстрее разморозить продукты и избежать загрязнения белками.

	Традиционный режим Нижние и верхние нагревательные элементы работают совместно – это традиционный способ приготовления пищи, отлично подходит для жарки мясных шариков, идеален для приготовления печенья, запечённых яблок и хрустящей еды. Вы получаете отличные результаты при приготовлении на полке, регулируя температуру в диапазоне от 50 до MAX°C.
	Режим работы вентилятора (обогрев/конвекция) Вентилятор и круглый нагревательный элемент работают совместно. Горячий воздух, температура которого регулируется от 50 до MAX°C, равномерно распределяется внутри духовки. Это идеально подходит для приготовления нескольких видов пищи (мяса, рыбы) одновременно, не влияя на вкус и запах. Применяется при приготовлении пирогов.
	Теплоотводящая конструкция с использованием вилки для ротиссери Эта функция используется в сочетании с ротиссерной вилкой; режим приготовления совпадает с режимом «верхнее нагревание».
	Традиционный режим с ротиссерной вилкой Традиционный духоварь работает по принципу подъёма тепла: в верхней части он горячее, чем в нижней, что идеально подходит для приготовления мяса по сторонам одновременно.
	Верхний нагрев с вентилятором Воздух, нагреваемый верхним нагревательным элементом, циркулирует с помощью вентилятора, что способствует равномерному распределению тепла в диапазоне от 50 до 200 °C. Подходит для приготовления небольших порций пищи.
	Верхний нагрев с вентилятором и ротиссерной вилкой Эта функция используется в сочетании с ротиссерной вилкой; режим приготовления совпадает с режимом «Верхнее нагревание с вентилятором».
	Гриль Важно: не устанавливайте регулятор температуры выше 200 °C. Во время гриля дверца духовки необходимо оставлять закрытой. Еда готовится на гриле благодаря тепловым лучам, исходящим от накаливаемого электрического нагревательного элемента. Высокая прямая температура гриля мгновенно обжаривает мясо, предотвращая выпаривание сока и сохраняя его нежность. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры.
	Гриль с вентилятором Применяется для жарки и измельчения небольших порций традиционных блюд. Это Функцию можно использовать с закрытыми дверями в течение очень коротких периодов времени (5-10 минут).

	Полный гриль с вентилятором Важно: не поднимайте температуру выше 200 °C. Во время гриля дверца духовки необходимо держать закрытой. Оба нагревательных элемента гриля, вентилятор и все компоненты гриля работают одновременно. Такая комбинация повышает эффективность теплового излучения нагревательных элементов за счёт принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предотвращает пригорание поверхности продуктов и позволяет теплу проникать внутрь пищи.
	Полный гриль с вентилятором и ротиссерии вилкой Эта функция используется в сочетании с ротиссерной вилкой; режим приготовления совпадает с режимом «полный гриль с вентилятором».
	Нижний элемент с вентилятором Воздух, нагреваемый нижним нагревательным элементом, циркулирует с помощью вентилятора, что способствует распределению тепла в диапазоне от 50 до 200 °C. Данная функция может использоваться для стерилизации стеклянных банок.
	Традиционный режим работы с вентилятором Установите регулятор температуры в диапазоне от 50 °C до 250 °C. Внешние нагревательные элементы, расположенные сверху и снизу печи, активируются вместе с вентилятором. Согласно модели конвекции, такая комбинация способствует повышению эффективности теплового излучения нагревательных элементов за счёт принудительного циркулирования воздуха по всей печи. Это предотвращает обжиг пищевых продуктов на поверхности и позволяет теплу проникать в их структуру.
	Традиционный режим с вентилятором и ротиссерии вилкой Эта функция используется в сочетании с ротиссерной вилкой; режим приготовления совпадает с режимом «Традиционный режим с вентилятором».
	Очистка паром Паровое очищение – это эффективный метод, при котором сухие загрязнители удаляются с помощью тепла и пара, что позволяет избежать применения сильных химических средств.
	Индикатор работы термостата Это означает, что духовка нагревается. Когда свет выключается, температура достигает требуемого уровня. Если свет чередуется – включается и выключается – это говорит о том, что термостат работает корректно и поддерживает нужную температуру в духовке.

1.3 Управление с помощью ручки

Различные методы приготовления можно последовательно настроить, вращая переключатель функций и регулятор температуры на панели управления.

1.31 Поп-ап-кнопка

Некоторые регуляторы моделей представляют собой утапливаемые регуляторы – устройство, управляемое совместным воздействием вытягивания и вращения. Конкретный способ работы следующий:

- Как показано на рисунке (рис. 1), слегка нажмите на центр рычага – он автоматически выдвинется в рабочее положение.
- Вращайте ручку до соответствующей иконки функции – духовка выполнит ту функцию, которая отображается на рис. 2. Ручку регулировки температуры используется аналогичным образом.

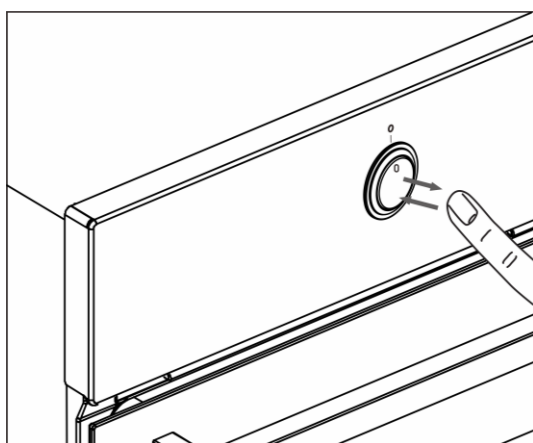


fig. 1 fig. 2

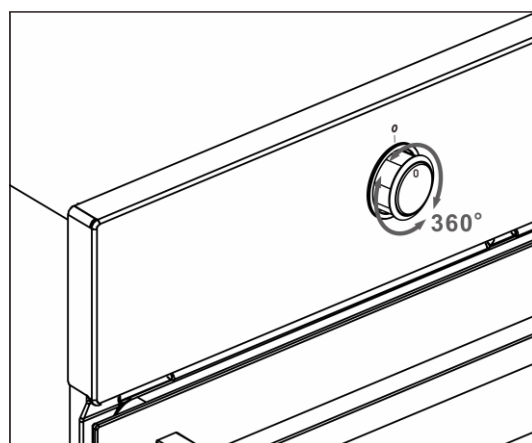
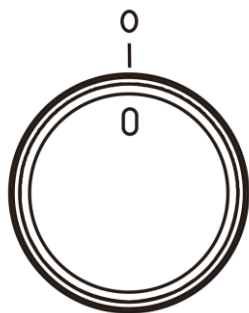


fig. 1 fig. 2

Завершите приготовление и сбросьте параметры

- Поворачивайте рычаг-поп-ап, пока отметка не совпадёт с положением «0».
- Слабо нажмите на центральную часть рычага подъёмного механизма, чтобы вставить его в духовку.



Примечание: Для некоторых моделей ручку можно вставлять в духовку под любым углом. Используйте её в соответствии с фактической конфигурацией и не прижимайте сильным усилием.

2 Таймера

В наших духовках используются различные типы таймеров – одни с механическим отсчётом, другие с электронным. Ниже приведена информация для вашего справочного использования в зависимости от модели духовки.

2.1 Счетчик минут

Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы установить желаемое время приготовления. Время работы таймера можно настроить от 1 до 60 минут. Звуковой сигнал будет сигнализировать о истечении выбранного времени (рис.1). Если духовка оснащена таймером, время работы может быть установлено от 1 до 120 минут (рис.2). Таймер (рис.2) автоматически выключит духовку по истечении заданного времени.

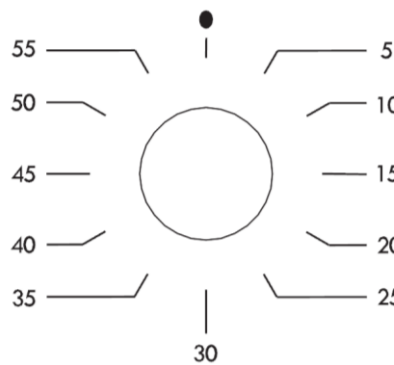


Рис. 1 Рис. 2

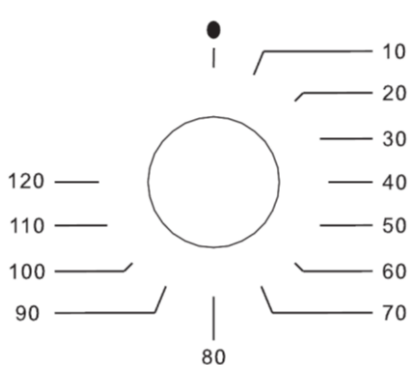
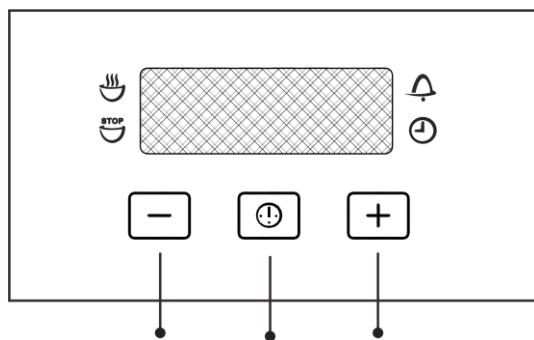


Рис. 1 Рис. 2

2.3 Инструкция по эксплуатации электронного таймера (3 клавиши)

Этот электронный таймер поддерживает два типа управления с помощью клавиш, при этом способ работы одинаков.



Кнопка с физическим контактом

2.3.1 Перед первым использованием

Настройка и изменение текущего времени

Примечание: Духовка работает только после установки времени.

При подключении устройства к электросети или при отключении питания индикатор времени

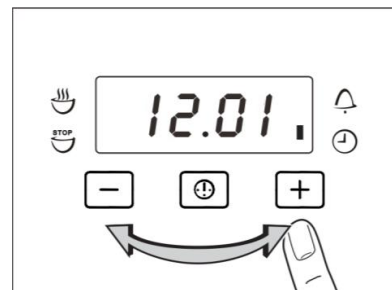
«🕒» начинает мигать автоматически.

1. Изменить время, которое уже было задано

в наборе наборов, нажимайте 🕒 кнопку «Выбор» « » несколько раз подряд до тех пор, пока индикатор функции «Время» не мигает



2. Установите текущее время с помощью кнопки «+» или «-»



3. Примерно через 5 секунд мигание прекращается и на часовом приборе отображается установленное время суток.

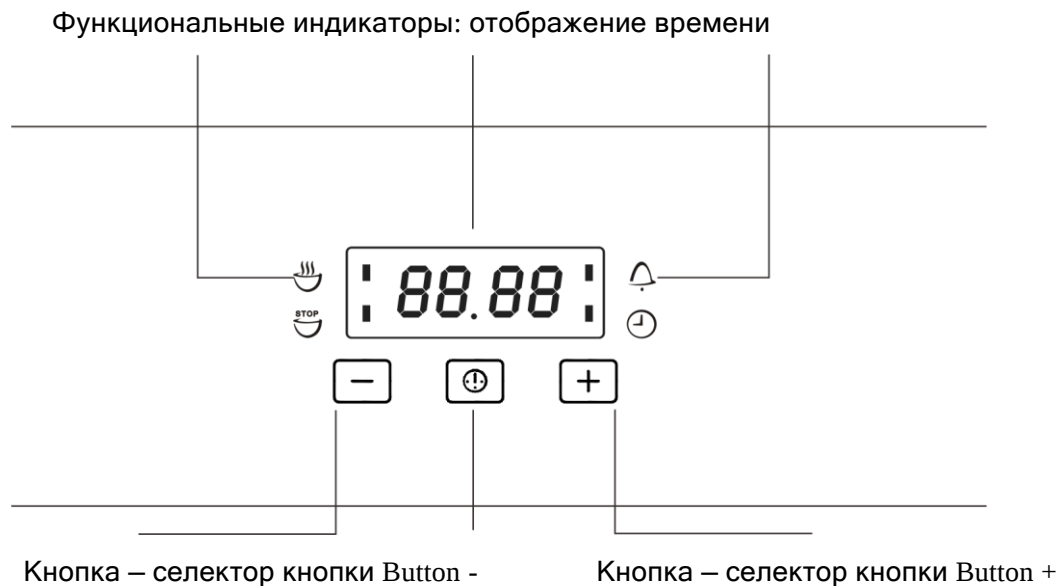


Устройство теперь готово к использованию.

Примечание: время можно изменить только в том случае, если ни одна 🕒 из автоматических

🕒 функций – время приготовления « » или время окончания « » – не была задана.

2.3.2 Функции часов



Отсчёт времени 

Чтобы настроить отсчёт до конца, сигнал звучит после истечения времени.

Эта функция не влияет на работу духовки.

Время приготовления 

Установите время работы духовки.

Время окончания 

Установите время, когда духовка снова выключится.

Время 

Установить, изменить или проверить время

(См. также раздел «Перед первым использованием»).

В ходе эксплуатации

- После выбора функции соответствующий индикатор мигает около 5 секунд. В течение этого времени можно установить желаемое количество циклов с помощью кнопок «+» или «-».
- После установки желаемого времени индикатор функции мигает ещё около 5 секунд. Затем он включается, и наступает запуск заданного времени.
- Нажмите любую кнопку, чтобы остановить акустический сигнал.
- Желаемую функцию духовки и температуру можно выбрать до или после настройки режимов  времени  «Время приготовления» и «Время окончания».

- По окончании времени приготовления поверните регулятор режима и температуры духовки обратно в положение «Отключения».

2.3.3 Отключение отображения времени

Вы можете сэкономить энергию, отключив отображение времени.

- Выключение отображения времени

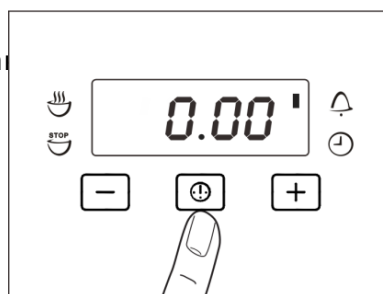
Держите нажатыми любые два кнопки, пока экран не потемнеет.

- Включение отображения времени

Держите нажатым любой кнопку, пока время не появится на экране.

Отображение можно выключить только в том случае, если  ни одна  из

функций –  время приготовления, время окончания  не используется.

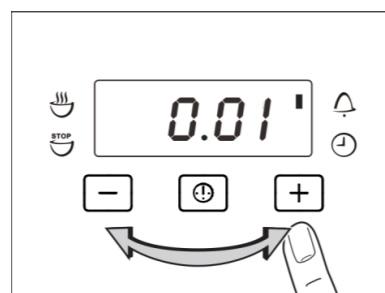


2.4.4 Подсчет от обратного числа

1. Нажимайте кнопку «Выбор»  несколько раз,

пока индикатор функции  «Отсчёт до конца» не мигает.

2. С помощью кнопок «+» или «-» установите необходимое время отсчёта (максимум 2 часа 30 минут).



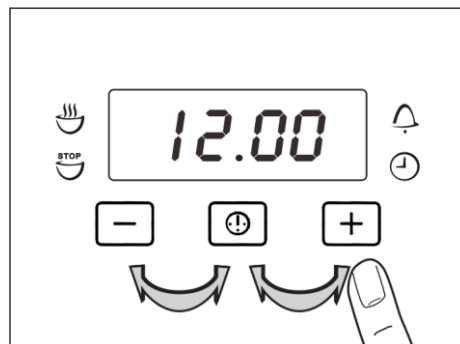
3. Примерно через 5 секунд на экране отображается оставшееся время.

Индикатор функции «Countdown » загорится.



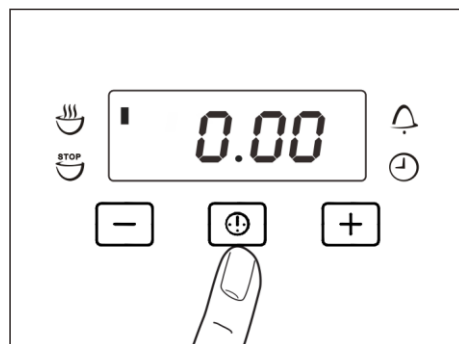
4. По истечении времени индикатор функции мигает, а звуковой сигнал звучит в течение 2 минут.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал.

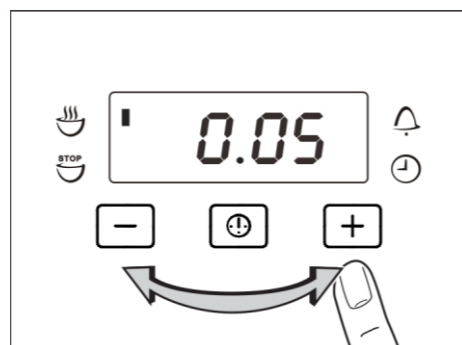


2.4.5 Время приготовления

1. Нажимайте кнопку  «Выберите» « » несколько раз, пока не загорится  индикатор функции «Время приготовления».



2. Установите требуемое время приготовления с помощью кнопки «+» или «-».



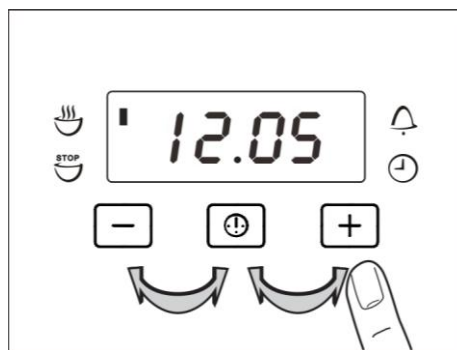
3. Примерно через 5 секунд на экране отображаются значения, соответствующие текущему времени.

Индикатор функции «время  приготовления по методу Кука» загорится.



4. По истечении времени индикатор функции мигает, звучит акустический сигнал в течение 2 минут, после чего духовка автоматически выключается.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал и запустить программу.



2.4.6 Суммарное время приготовления и окончания процесса

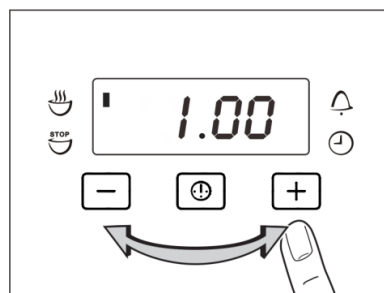
Время приготовления  и  время окончания могут использоваться одновременно, если печь должна автоматически включаться и выключаться позже

1. С помощью функции «Время

 приготовления» задайте период времени,

необходимый для приготовления блюда. В

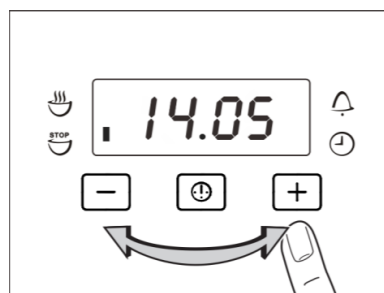
данном примере – 1 час.



2. С помощью функции «Время  окончания»

установите время готовности блюда.

В этом примере время – 14:05.



Индикаторы функции – время  приготовления

 « » и время завершения « » – загораются, а

время отображается на дисплее.

В этом примере время – 12:05.



Фурнасы автоматически включится в нужное время, рассчитанное системой.

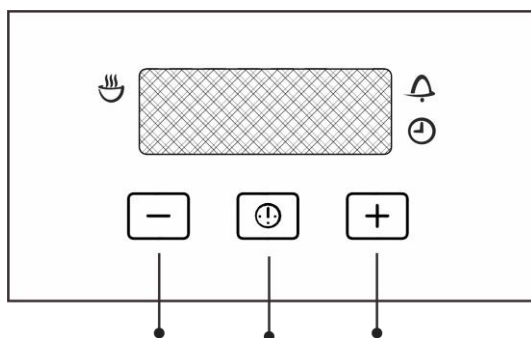
В этом примере в 13:05.

и автоматически выключится по истечении заданного времени приготовления.

В этом примере в 14:05.



2.5 Инструкция по эксплуатации электронного таймера (3 клавиши) (у некоторых моделей отсутствует функция отсчёта времени приготовления)



Кнопка с физическим контактом

2.5.1 Перед первым использованием

Настройка и изменение текущего времени

Примечание: Фурнасы работают только после установки времени.

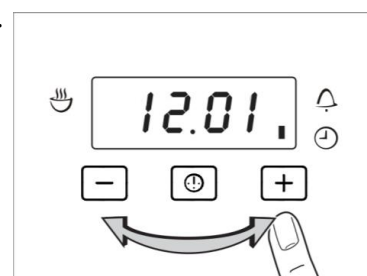
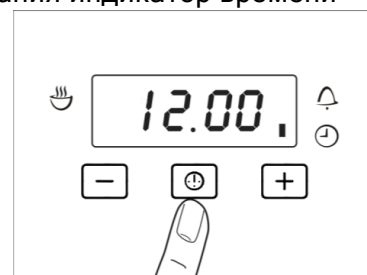
При подключении устройства к электросети или при отключении питания индикатор времени

« » начинает  мигать автоматически.

1. Изменить время, которое уже было задано

в наборе наборов, нажимайте  кнопку «Выбор» « » несколько раз подряд до тех пор, пока индикатор функции «Время» не мигает.

2. Установите текущее время с помощью кнопки «+» или «-»



3. Примерно через 5 секунд мигание прекращается, и на часовом приборе отображается установленное время суток.

Устройство теперь готово к использованию.



Примечание: время можно изменить только в том случае, если ни одна  из автоматических функций (включая время приготовления « ») не была задана.

2.5.2 Функции часов



Кнопка – селектор кнопки Button +

Кнопка – селектор кнопки Button

+ Кнопка – селектор кнопки Button +

Отсчёт времени 

Чтобы настроить отсчёт до конца, сигнал звучит после истечения времени.

Эта функция не влияет на работу духовки.

Время приготовления 

Установите время работы духовки.

Время 

Установить, изменить или проверить время

(См. также раздел «Перед первым использованием»).

В ходе эксплуатации

- После выбора функции соответствующий индикатор мигает около 5 секунд. В течение этого времени можно установить желаемое количество циклов с помощью кнопок «+» или «-».
- После установки желаемого времени индикатор функции мигает ещё около 5 секунд. Затем он включается, и наступает запуск заданного времени.
- Нажмите любую кнопку, чтобы остановить акустический сигнал.
- Желаемую функцию духовки и температуру можно выбрать до или после настройки режима  времени приготовления.
- По окончании времени приготовления поверните регулятор режима и температуры духовки обратно в положение «Отключить».

2.5.3 Отключение отображения времени

Вы можете сэкономить энергию, отключив отображение времени.

- Выключение отображения времени

Держите нажатыми любые два кнопки, пока экран не потемнеет.

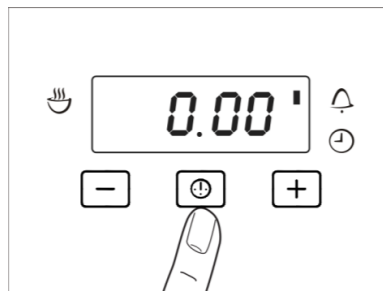
- Включение отображения времени

Держите нажатым любой кнопку, пока время не появится на экране.

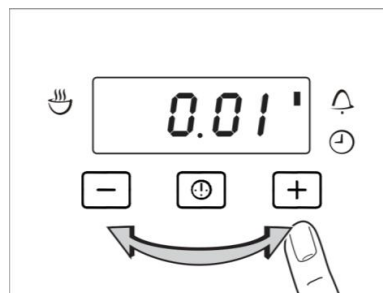
Отображение можно выключить только в том случае, если  ни одна из функций  – «Cooktime » или «Countd own» – не используется.

2.5.4 Подсчет до конца

1. Нажимайте кнопку  «Выбор» « » несколько раз, пока индикатор функции  «Отсчёт до конца » « » не мигает.

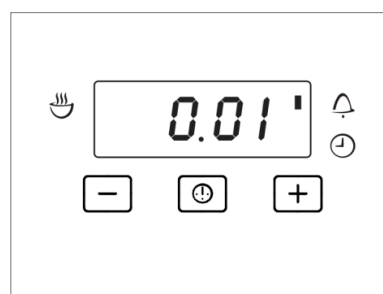


2.С помощью кнопок «+» или «-» установите необходимое время отсчёта (максимум 2 часа 30минут).



3. Примерно через 5 секунд на экране отображается оставшееся время.

Индикатор функции «Countdown» загорится.



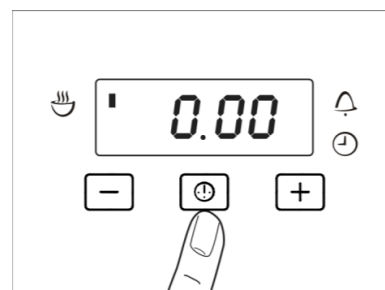
4. По истечении времени индикатор функции мигает, а звуковой сигнал звучит в течение 2 минут.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал.

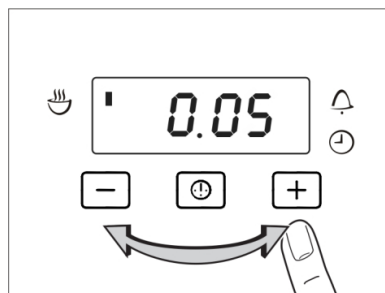


2.5.5 Время приготовления

1. Нажимайте кнопку « » несколько раз, пока не загорится индикатор функции «Время приготовления» .



2. Установите требуемое время приготовления с помощью кнопки «+» или «-».



3. Примерно через 5 секунд на экране отображаются значения, соответствующие текущему времени.

Индикатор функции «время приготовления по методу Кука» загорится.



4. По истечении времени индикатор функции мигает, звучит акустический сигнал в течение 2 минут, после чего духовка автоматически выключается.

Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал и запустить программу.



Руководство по приготовлению пищи



Предварительное нагревание

Если духовку необходимо предварительно нагреть (что обычно требуется при приготовлении продуктов с пенистым тестом), рекомендуется использовать режим «Вентиляторная мощность (обогрев/конвекция)», чтобы сэкономить энергию.

После того как еду поместили в духовку, можно выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

Используя гриль дногофункциональная духовка позволяет выбирать различные режимы приготовления на гриле.

Используйте режим гриль для идеального приготовления небольших порций – таких как обжаренные сэндвичи, хот-доги и другие блюда.

Режим «Полный гриль» – идеальный для быстрого приготовления блюд на гриле. Чтобы тепло равномерно распределялось и обеспечивало одновременное обжаривание поверхности и

пропитание нижней части мяса, выберите режим «Полный гриль с вентилятором».

Этот режим также может использоваться для обжаривания продуктов в конце процесса приготовления.

Важно: всегда используйте гриль, закрывая дверцу духовки. Это позволит добиться отличных результатов и сэкономить энергию.

При использовании любого из трёх режимов гриля рекомендуется установить термостат на 175 °C, поскольку именно такая температура обеспечивает наилучшую эффективность работы гриля, который работает на инфракрасном излучении.

Если это необходимо, термостат можно установить на более низкие температуры, просто повернув регулятор в нужное положение.

При использовании гриля установите решётку на нижние уровни (см. раздел «Приготовление на столе»). Чтобы улавливать жир и масла и предотвращать образование дыма, на нижний уровень решётки поместите дрепп-пан.

Приготовление пирогов

При выпечке пирогов всегда помещайте их в духовку только после предварительного нагрева. Убедитесь, что духовка полностью нагрела (красный индикатор выключится). Во время приготовления не открывайте дверцу, чтобы пирог не упал.

Кофе не должен быть слишком жидким – это приведёт к увеличению времени приготовления.

Как правило:

Тесто слишком сухое.
Повысите температуру на 10 °C и сократите время приготовления.

Торт пережаривается с верху
Поставьте на нижнюю подставку, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Хорошо пропечённый внутри, но липкий снаружи
Используйте меньшее количество жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Тесто прилипает к сковороде
Тщательно смажьте сковороду и посыпьте немного муки.

Я использовал несколько уровней, и они не все находятся на одном уровне готовности.
Используйте более низкую температуру. Не обязательно сразу же снимать еду с всех подносов.

Приготовление пиццы

Для наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте режим «Вентилятор (обогрев/конвекция)».

- Загрейте духовку как минимум на 10 минут;
- Используйте лёгкую алюминиевую фальгу или панировочную бумагу и положите её на протвень, поставляемый вместе с духовкой.
- Не открывайте дверцу духовки часто во время приготовления пиццы;
- Если на пиццу много начинок (три или четыре), лучше добавлять молочный сыр моццарелла по середине готовности.

Приготовление рыбы и мяса

Мясо должно весить не менее 1 кг, чтобы предотвратить его высыхание. При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте низкие температуры (150-220 °C). Для красного мяса, которое должно быть хорошо готовым снаружи, но нежным и сочным внутри, рекомендуется начать при высокой температуре (200-220 °C) в течение короткого времени, а затем снизить температуру. Как правило, чем больше размеры мяса, тем ниже температуру следует устанавливать. Расположите мясо по центру решётки и установите под него сковороду для отжима жира, чтобы улавливать лишний жир.

Убедитесь, что подставка установлена по центру духовки. Если вы хотите увеличить интенсивность тепла снизу, используйте подставки с низкой высотой. При приготовлении сочных жареных блюд (особенно утки и диких дичин) нанесите на мясо свиной жир или бекон сверху.

Сухое приготовление пищи в печи

Тип блюда	Температура	Приготовление пищи время	Тип мяса	Температура	Время приготовления
Печенье и торты	(°C)	минуты	Мясо	(°C)	часы
Фруктовый пирог	130	60-70	Турция (4-8 кг)	165-175	3-5
Меренг	130	30-40	Гусь (весом 4-5 кг)	180-190	2.5-3.5
Кекс бисквит	150	20-30	Кука (весом 2-4 кг)	180-200	1.5-2.5
Кекс	160	40-50	Тушёное говяжье мясо	170-180	2-3
Шоколадный торт	160	40-50	(1-1,5 кг)	160-180	2-3
Хлеб	170	30-40	Окорок	180-200	1.5-2.5
Пирожные из теста	170	40-50	Зайц (2 кг)	170-190	2-3
Налистник	200	15-20	Фазан	180-200	1-1.5
Пирог	200	15-20	Курица (1-1,5 кг)	180-190	1-1.5
	200	15-20	Рыба	200	Минуты 15-25

Гриль

Тип блюда	Время приготовления (в минутах)	Положение корпуса
Шашлыки (0,5 кг)	25	Третий направляющий
Колбасы	15	Вторая направляющая
Куриное мясо гриль (1 кг)	60	Первый направляющий
Баранина на вертеле (0,6 кг)	60	-
Курица на шампуре (1 кг)	60	-

Время приготовления может варьироваться в зависимости от природы продуктов, их однородности и объёма. При первом приготовлении определённого блюда рекомендуется выбрать наименьшие значения временного диапазона, указанные в таблице, и по мере необходимости их увеличивать.

Первый направляющий считается наименьшим по положению.

Полезные советы



В следующей таблице приведены некоторые рекомендации по приготовлению блюд:

ПОДРОБНОСТЬ	ПРИЧИНЫ	СОУСИДЫ
Верхняя кора темная, а нижняя – слишком светлая.	Недостаточное тепло снизу	- Используйте положение при естественном конвекционном движении - Используйте более глубокие формы для выпечки торта. - Снизить температуру - Поставьте торт на нижнюю полку.
Нижняя часть темная, а верхняя кора – слишком светлая.	Чрезмерное нагревание снизу	- Используйте положение при естественном конвекционном движении - Используйте боковые бочки с более низкой высотой - Снизить температуру - Поставьте торт на более высокую полку
Снаружи слишком жарко, а внутри – недостаточно.	Чрезмерно высокая температура	- Снизьте температуру и увеличьте время приготовления
Снаружи слишком сухо, хотя цвет и такой, каким он должен быть.	Температура слишком низкая	- Повысите температуру и сократите время приготовления.

Чистка дверцы духовки



Чтобы облегчить очистку внутренней поверхности духовки, дверцу можно снять, следуя следующему инструкции (рис. 1-2):

Полностью открыть дверь и поднять два рычага «В» (рис. 1);

Теперь, немного закрыв дверь, вы можете вытащить её, вытянув крючки «А», как показано на рисунке 2.

Сборка двери

- При вертикальном положении двери вставьте два крюка «А» в пазы.
- Убедитесь, что сиденье «D» плотно зафиксировано на краю паза (незначительно переместите дверцу духовки вперёд и назад).
- Полностью откройте дверцу духовки, отсоедините два рычага «В» вниз, затем снова закройте дверцу.

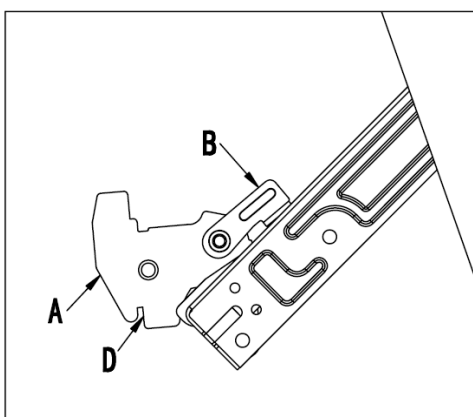


Рис. 1 Рис. 2

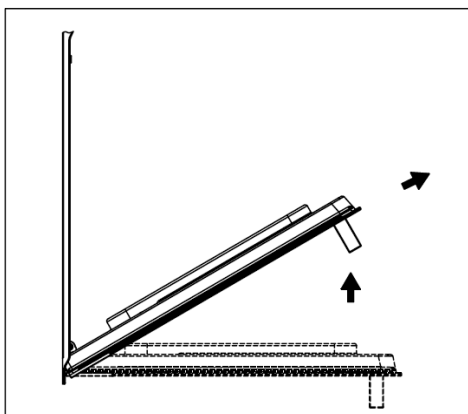


Рис. 1 Рис. 2

Инструкция по установке съёмных стеклянных дверей



Дверца духовки состоит из трёх стеклянных листов и имеет вентиляционные отверстия сверху и снизу. Во время работы духовки воздух циркулирует через дверцу, чтобы охладить внешний лист. Если конденсат попал между стеклянными листами, дверцу можно снять для очистки промежутка между ними.

Снимите дверцу согласно вышеуказанным инструкциям и установите её на защитную поверхность (например, на столешницу) для предотвращения царапин. Ручку дверцы выровняйте с краем стола. Убедитесь, что стекло находится в горизонтальном положении, чтобы избежать его разрушения при очистке.

1. Нажмите кнопки с левой и правой сторон двери, чтобы снять верхнюю перилу. (Рис. 3)
2. Постепенно извлекайте внутреннее стекло (рис. 4)
3. Ослабленные зажимы. (Рис. 5)
4. Снимите среднее стекло. (Рис. 6)

Очистите стеклянные панели и другие детали влажной микрошерстяной тканью или чистой губкой и раствор горячей воды с небольшим количеством моющего средства для посуды. Стирайте до полного высыхания мягким полотенцем.

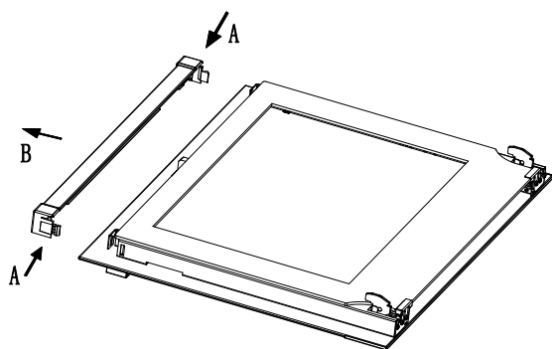


Рис. 3 Рис. 4

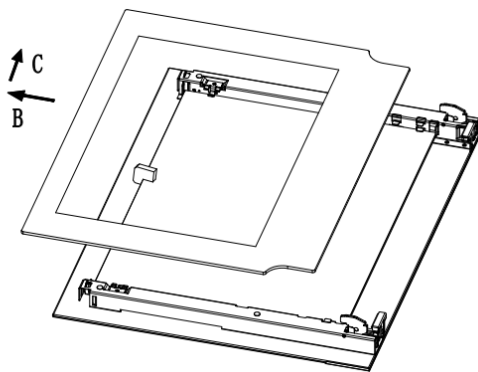


Рис. 3 Рис. 4

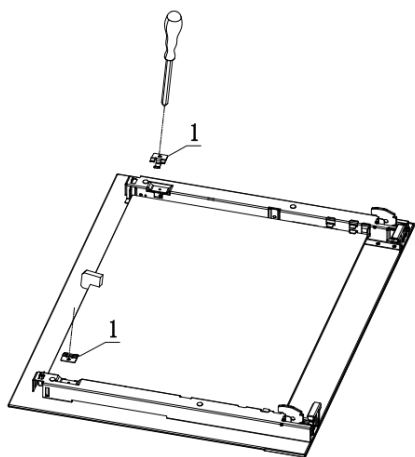


Рис. 5 Рис. 6

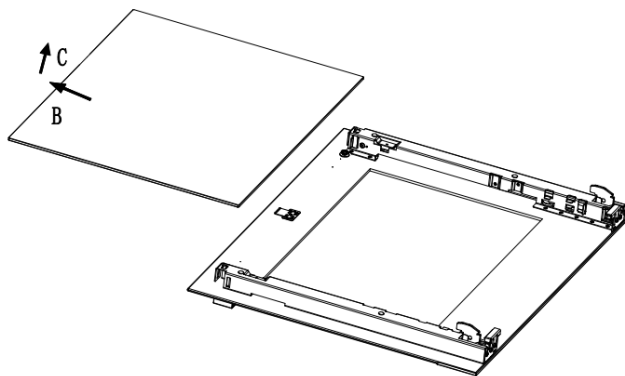


Рис. 5 Рис. 6

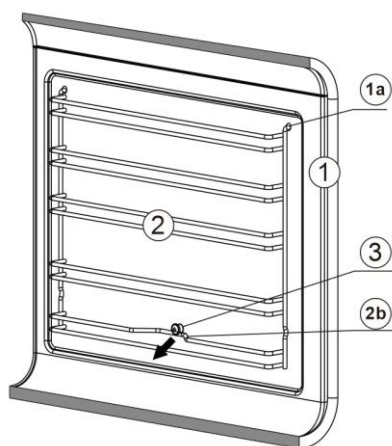
Съемные боковые полки



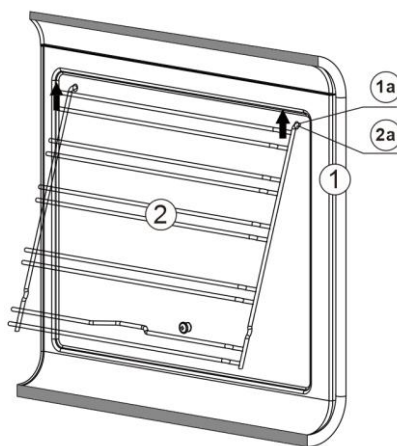
Чтобы снять боковые полки, выполните следующие шаги

1. Снизьте боковую полку 2b, чтобы она освободилась от винта 3.
2. Установите верхнюю палубу до уровня 2a от отверстия 1a.

Примечание: после демонтажа боковых полок можно установить тарелку на дно формовочной полости, чтобы еда готовилась непосредственно в ней.



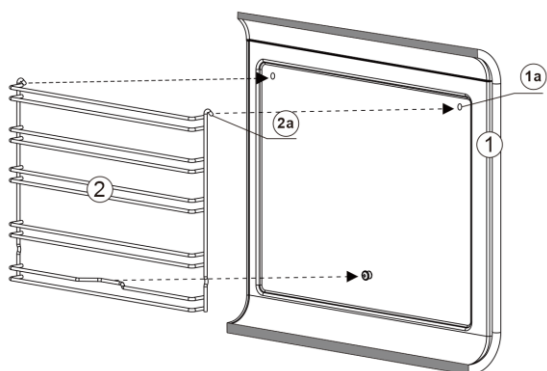
Шаг 1 Шаг 2



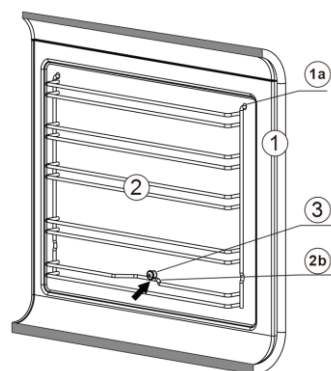
Шаг 1 Шаг 2

Чтобы установить боковые полки, выполните следующие шаги

1. Установите поддон 2a в монтажное отверстие 1a в полости.
2. Нажмите на область полки 2b, чтобы зафиксировать в шурупе.



Шаг 1 Шаг 2

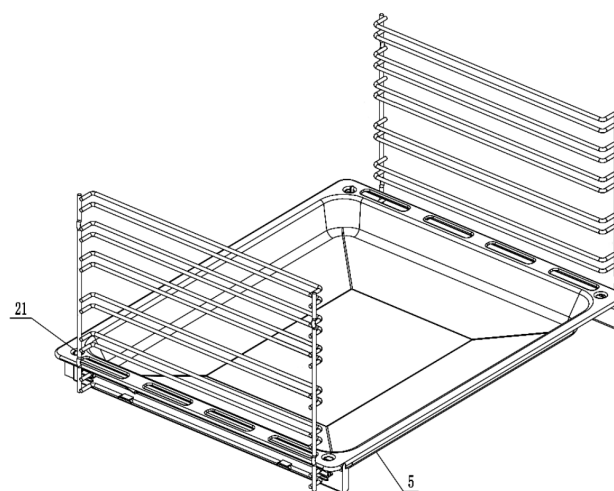
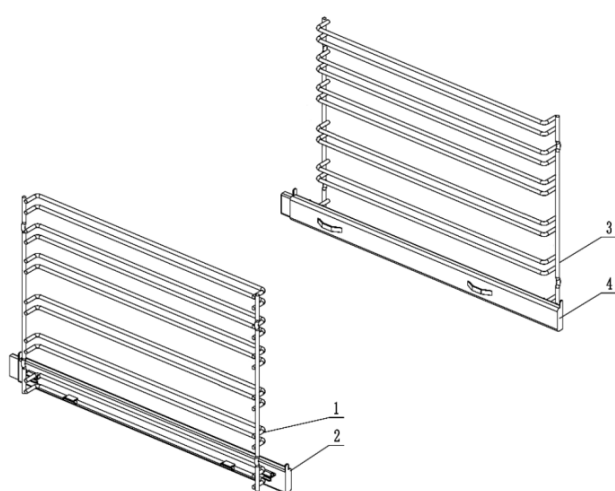


Шаг 1 Шаг 2

Ступеньки с телескопической направляющей



1. Телескопическая направляющая L2 крепится к левой подвесной сетке 1 с помощью зажимов, а телескопическая направляющая R4 – к правой подвесной сетке 3 с помощью зажимов.
2. Приёмная масляная тарелка 5 установлена на телескопическом подвижном элементе (шине), а его предел 21 проходит через круглое отверстие масляной сборной тарелки.



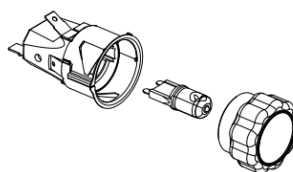
Замена лампы в духовке



Галогеновая лампа

- Отключите питание духовки, выключив универсальный выключатель, подключённый к сети, или, если вилка доступна, снимите её. Это предотвратит возможность электрического удара.
- Снимите стеклянную крышку, прикреплённую к держателю лампы;
- Извлеките лампу и замените её на другую высокотемпературную лампу (300 °C) с такими характеристиками:

- Напряжение: переменный ток 230 В
- Мощность: 25 Вт
- Сокет: G9

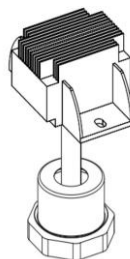


- Вновь установите стеклянную крышку и подключите устройство к источнику питания.

Лампа на основе светодиодов (LED)

- Отсоедините духовку от сети питания.
- Отсоедините неисправный светодиод и подключите новый.

- Напряжение: DC3V
- Мощность: 3,5 Вт
- Разъем: светодиодный



ПРЕПОЗИЦИЯ: Перед заменой лампы обязательно выключите устройство, чтобы избежать ударов электрическим током.

Предупреждение: Ни в коем случае не используйте устройство с повреждённой проводкой или розеткой, а также после выхода из строя или повреждения в любом виде. Возвращайте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки!

Для предотвращения опасности техническое обслуживание должно осуществляться только авторизованным сервисным центром или лицами с соответствующей квалификацией!

Устройство не следует устанавливать за декоративными дверями, чтобы избежать перегрева.

Инструкции к печам с полками должны содержать подробные указания по правильной установке этих полок.

Часто задаваемые вопросы и способы их решения



Пожалуйста, прекратите использование устройства, отсоедините кабель питания и при возникновении любых неисправностей проверьте и подтвердите следующее. При необходимости обратитесь в наш центр послепродажного обслуживания.

Статус	Причина и способ устранения
Духовка не нагревается.	Возможные причины: - Вероятно, духовку ещё не включили. - Часы, возможно, не были настроены. - домашний предохранитель мог вывести автоматический выключатель из строя. Решение: Если это происходит снова и снова, обратитесь в службу послепродажного обслуживания. - Включите переключатель духовки. - Проверьте, были ли установлены необходимые настройки. Замените предохранитель или сбросьте автоматический выключатель.
Шум после приготовления пищи	Возможная причина: охлаждающий вентилятор продолжает работать после приготовления.
Свет не работает	Возможная причина: лампочка повреждена; Решение: замена лампочки.



Этот продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Его следует утилизировать в специализированных пунктах по переработке электрического и электронного оборудования.

Сбор и переработка отходов помогают сохранять природные ресурсы и обеспечивают экологически безопасное и безопасное для здоровья утилизирование продукции.

Важно: если вы решите больше не использовать духовку, необходимо отключить её от электропитания, перерезав кабель питания. Использованные бытовые приборы могут представлять опасность для безопасности, поскольку дети часто играют с ними. Поэтому рекомендуется обеспечить безопасность духовки.