Руководство по эксплуатации для

встроенной электрической духовки

EO-942

Руководство пользователя

Содержание

1.	**СПЕЦИФИКАЦИИ ДУХОВКИ**	3
	Технические данные	3
2.	**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**	3
3.	**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ**	5
	Безопасность	5
	Установка	5
	Требования по электропитанию	6
	Подключение к источнику питания	7
4.	**ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ**	7
	Эксплуатация	12
5.	**УХОД И ЧИСТКА ДУХОВКИ**	16
	Какудалить упаковочную ленту	16
	Чистка внутренней поверхности дверцы	16
	Дверца духовки	16
	Чисткавнешнейповерхностидверцы	17
	Нагревательные элементы духовки	18
	Противень и решетка	18
	Панель управления	18
	Стеклянные поверхности	18
	Поверхности из нержавеющей стали	18
	Электролампа в духовке	19
	Поиск и устранение неисправностей	20

1. Спецификации духовки

Технические данные

Внешний размер	597*597*540мм	**Установочный размер**	560*587*550мм
Объем духовки	56 л	**Размер упаковки**	660*660*660мм
Вес-нетто	36.5 кг	**Вес-брутто**	41.5кг
Источник питания	220-240ВАХ, 50Гц	**Мощность**	240ВАХ, 3400Вт 220ВАХ, 2900Вт
Класс энергопотребления	A		
Подсветка	Одна лампочка, 25Вт		

2. ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Для вашей безопасности необходимо следовать информации в этом руководстве, чтобы минимизировать риск возгорания, взрыва, удара электрическим током, а также для предотвращения причинения ущерба, получения телесных повреждений или гибели.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СЛЕДУЙТЕ ЭТОМУ РУКОВОДСТВУ.
СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

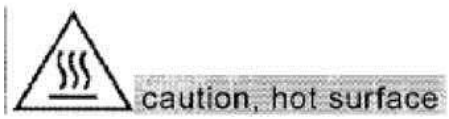
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
при использовании электрических приборов, необходимо соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Используйте этот прибор только по назначению, как описано в этом Руководстве пользователя.
2. Убедитесь в том, что ваш прибор должным образом установлен и заземлен квалифицированным специалистом в соответствии с Руководством пользователя.
3. Не пытайтесь ремонтировать или заменять запасные части вашей духовки, если это специально не рекомендовано в этом руководстве. За всеми другими услугами следует обращаться к профессиональному квалифицированному специалисту.
4. Попросите установщика показать вам местонахождение автомата безопасности или пробки. Они должны находиться в зоне доступа.
5. Перед осуществлением любого ремонта, отсоедините духовку от источника тока на бытовой распределительной панели, выкрутив пробку или выключив автомат безопасности.
6. Не позволяйте никому взбираться, стоять или висеть на дверце. Это может повредить духовку или привести к серьезным телесным повреждениям.
7. Удостоверьтесь в том, что духовка безопасно установлена в шкафу, который надежно прикреплен к бытовой поверхности.
8. Никогда не оставляйте дверцу духовки открытой, когда она не находится под вашим присмотром.
9. Всегда держите воспламеняющиеся обои, занавески или портьеры на безопасном расстоянии от вашей духовки.
10. Всегда держите кухонные полотенца, салфетки, прихватки и другие ткани на безопасном расстоянии от вашей духовки.
11. Всегда держите деревянную и пластиковую посуду и консервы на безопасном расстоянии от вашей духовки.
12. Не храните воспламеняющиеся материалы в духовке.
13. Интересующие детей предметы не должны храниться на полках, находящихся над духовкой; дети, пытающиеся взобраться на духовку, чтобы достать эти предметы, могут получить серьезные повреждения.
14. Никогда не надевайте свободную или развевающуюся одежду во время использования прибора. Будьте осторожны, доставая предметы, хранящиеся на полках, находящихся над духовкой. Воспламеняющиеся материалы могут загореться при контакте с горячими поверхностями или нагревательными элементами, что может привести к тяжелым ожогам.
15. Используйте только сухие прихватки; влажные или мокрые прихватки на горячей поверхности могут привести к получению ожогов от пара.
    Не касайтесь прихватками горячих нагревательных элементов. Не используйте для этого полотенце или другие объемные салфетки.
16. Для вашей безопасности никогда не используйте ваш прибор для обогрева комнаты.
17. Поддерживайте духовку в чистоте. Никогда не оставляйте сосуды или контейнеры с масломвнутри или вблизи вашей духовки.
18. Не используйте воду при тушении пожара вследствие возгорания жира. Никогда не берите горящий противень в руки. Сначала выключите прибор.
19. Пламя в духовке можно полностью потушить, закрыв дверцу духовки и выключив ее, либо воспользовавшись многоцелевым сухим химическим или пенным огнетушителем.

20. Не храните и не используйте огнеопасные материалы, бензин или другие воспламеняющиеся распылители и жидкости вблизи этого и любого другого прибора.
21. Держитесь подальше от духовки при открывании ее дверцы. Горячий воздух или пар могут обжечь ваши руки, лицо и/или глаза.
22. Не нагревайте закрытый контейнер с едой. Вследствие увеличения давления контейнер может взорваться, что повлечет за собой телесные повреждения.
23. Не перекрывайте вентиляционные отверстия духовки.
24. Не допускайте накопление слоя жира в духовке.
25. Разместите полку духовки в желаемом положении, когда духовка холодная. Если вам необходимо переставить полки, пока они горячие, не касайтесь прихватками нагревательных элементов.
26. При использовании пакетов для запекания в духовке, следуйте инструкциям производителя.
27. Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности духовки. Эти поверхности могут быть достаточно горячими, чтобы обжечься, даже если онитемные по цвету. Во время всего времени использования не касайтесь и не позволяйте ткани или другим воспламеняющимся материалам контактировать с внутренней поверхностью духовки; дайте ей достаточное время остыть.
28. Потенциально горячие поверхности – это вентиляционные отверстия духовки, поверхности возле отверстий, щели вокруг дверцы духовки, края окошка и металлические фасонные части над дверцей.
29. Помните: внутренняя поверхность духовки может быть горячей при открывании дверцы.
30. Возможность выдвигать полку до позиции стопора удобно при поднятии тяжелых блюд. Это также мера предосторожности против ожогов при касании к горячим поверхностям дверцы или стенкам духовки.
31. Не используйте духовку, чтобы сушить газеты. При перегревании они могут воспламениться.
32. Не используйте духовку как место для хранения. Предметы, хранящиеся в духовке, могут загореться.
33. Не оставляйте бумагу, кухонную посуду или еду в духовке, когда не используете ее.
34. После запекания, всегда вытаскивайте противень из духовки и чистите его. Оставшийся на противне жир может загореться при следующем использовании.
35. Чистите только те части, которые перечислены в Руководстве пользователя.
36. Не используйте алюминиевую фольгу для покрытия низа духовки, если это не предлагается в этом руководстве. Неправильное размещение алюминиевой фольги может быть рискованным.
37. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСА И ПТИЦЫ:** обращайте внимание при приготовлении мяса и птицы–мясо готовится при минимальной внутренней температуре 75°C (160°F), а птица - 85°C (180°F). Запекание на этих температурах обычно защищает от пищевого отравления.

Внимание:

1. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, либо не имеющими необходимого опыта и навыков без надлежащего присмотра или инструкций, касающихся эксплуатации прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.
2. Во время использования прибор нагревается. При этом необходимо соблюдать осторожность, избегая касания нагревательных элементов, находящихся внутри духовки.
3. Убедитесь в том, что прибор выключен перед заменой лампочки во избежание удара электрическим током.
4. Доступные части могут нагреваться во время использования, при этом необходимо держать младших детей подальше от прибора.
5. Не пользуйтесь твердыми абразивными чистящими средствами или острыми металлическими губками для очистки стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
6. Не используйте паровой очиститель.
7. Не разрешайте детям играть с прибором.
8. Необходимо выключать духовку перед снятием защитного экрана, который необходимо снова установить на место после чистки. Защитный экран необходимо снимать в соответствии с инструкциями.
9. Если поврежден шнур питания, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом во избежание нанесения ущерба.



3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Безопасность

Предупреждение: установка и сервис должны производиться квалифицированным установщиком.
ВАЖНО: сохраните руководство для информации местного инспектора по электричеству.

Предупреждение: не убирайте разделители (если они входят в поставку) на стенках и/или задней части встроенной духовки. Эти разделители центрируют духовку в пространстве коробки. Духовка должна быть центрирована во избежание перегрева, который может привести к повреждениям в результате перегрева или возгорания.

ПРИМЕЧАНИЕ: База должна быть способна выдержать нагрузку в 80 кг.

Важные примечания для установщика

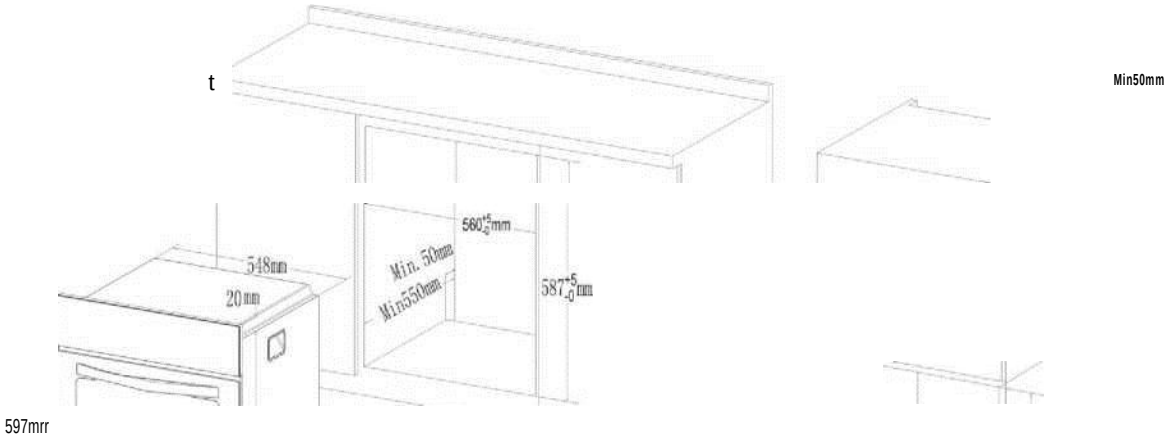
! Прочтите все инструкции по эксплуатации перед установкой встроенной духовки.
! Удалите весь упаковочный материал из всех отделений духовки перед подсоединением прибора к источнику питания.
! Соблюдайте все правила и указания.
! Удостоверьтесь в том, что эти инструкции останутся у потребителя.
! Для облегчения установки необходимо снять дверцу духовки.
! Эти духовки не предназначены для этажерочной или настенной установки.

Предупреждение:

! Удостоверьтесь в том, что ваша духовка должным образом установлена и заземлена квалифицированным установщиком или сервисным техником.
! Эта духовка должна быть заземлена в соответствии с местными нормами.
! **Предупреждение**: запрещено наступать, облокачиваться или сидеть на дверце этой духовки – это может привести к серьезным телесным повреждениям, а также нанести ущерб прибору.
! Никогда не используйте духовку для обогрева помещения. Длительное использование духовки без достаточной вентиляции может быть опасным.
! **Предупреждение:** духовка должна быть отключена от сети во время проведения электрических работ. Несоблюдение этого требования может привести к получению серьезных повреждений и гибели.

Установка

1. Проверьте соединение с источником питания. Проверьте и удостоверьтесь в том, что этот источник питания проводит ток силой в 16 ампер. Специальная распределительная коробка должна входить в комплект, и подсоединена квалифицированным специалистом.
2. Вы можете выключить питание сети духовки после установки для целей ремонта. Отсоединение возможно, если штепсель находится в зоне доступа или если установить выключатель на стационарной электропроводке (в соответствии с правилами монтажа проводки).
3. Плотничьи работы: см. рисунок 1 или 2, где указаны размеры вашей духовки, а также пространство, необходимое для ее установки. Поверхность, поддерживающая духовку, должна быть изготовлена из твердой фанеры или похожего материала, иметь поперечное горизонтальное расположение – слева направо и с переднего края до заднего.



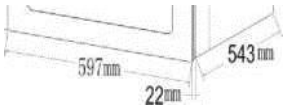


Рисунок 1

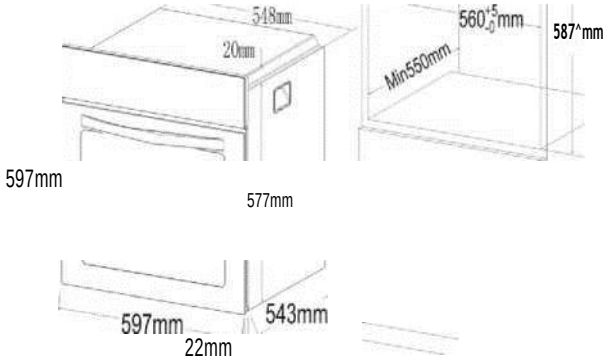


Рисунок 2

Для того, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, необходимо убрать заднюю панель шкафа. Расстояние между задними стенками духовки и шкафа должно составлять минимум 50 мм.

ПРИМЕЧАНИЕ:

! Если духовка скомбинирована с кухонной плитой, необходимо соблюдать правила, указанные в руководстве для кухонной плиты.

! Для того чтобы обеспечить нормальное функционирование духовки, необходимо выбрать правильный тип шкафа.

! Шкаф с корпусом из шпона должен быть посажен на клей, который выдерживает температуру до 120°C.

! В соответствии с требованиями безопасности после установки духовки, нельзя прикасаться к ее электрическим частям.

Требования по электропитанию

Эти приборы должны поставляться с адаптированным напряжением и частотой (AC220-240В, 50Гц), и подсоединяться к индивидуальной, должным образом заземленной, распределительной сети, защищенной автоматом безопасности(напряжение указано на наклейке, расположенной на корпусе духовке).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

! Для этого прибора необходимо электрическое заземление.

! Не подсоединяйте прибор к сети, пока он не будет заземлен.

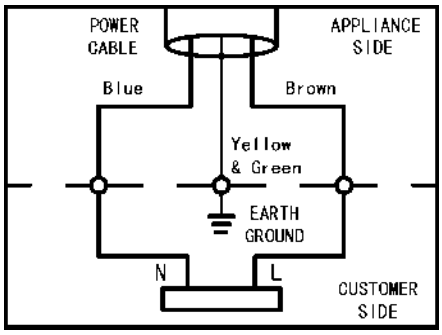
! Отсоедините распределительную коробку от сети перед тем, как осуществлять электрическое соединение.

! Этот прибор должен быть подсоединен к заземленной, металлической, постоянной электропроводке, либо заземленный коннектор должен быть подсоединен к заземляющему терминалу или проволочному выводу прибора.

! Линия подачи питания не должна касаться металлического покрытия электрической духовки. Если это произойдет, высока вероятность того, что металлический лист может деформировать изоляционный слой линии подачи питания вследствие воздействия высоких температур.

! Не используйте подающий газопровод для заземления прибора.

Подключение к источнику питания

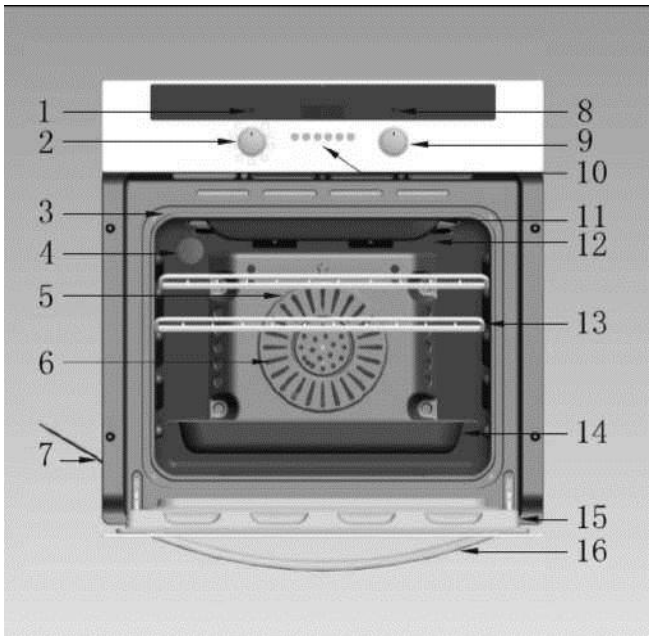


AC220-240V 50Hz 3*1. 5mm2

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Комплектующие механических и электронных духовок

1. Зеленый световой индикатор (индикатор работы)
2. Регулятор выбора функций
3. Уплотнительная прокладка
4. Лампочка
5. Конвекционный нагревательный элемент
6. Конвекционныйвентиляционный элемент
7. Шнур питания
8. Желтый световой индикатор (индикатор температуры)
9. Регулятор температуры
10. Таймер
11. Внутренний верхний нагревательный элемент
12. Внешний верхний нагревательный элемент
13. Решетка гриля
14. Поднос
15. Дверца духовки
16. Ручки дверцы духовки



ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, см. Практические функции духовки.

Функции механических и электронных духовок

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, см. Практические функции духовок.

			ЛАМПОЧКА
			НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ: Этот способ приготовления использует нижний элемент, который нагревает блюдо снизу. Идеально при необходимости дополнительного приготовления нижней части блюда.
			ЧАСТИЧНЫЙРЕЖИМ ГРИЛЯ: Этот способ приготовления использует внутренние секции верхнего элемента, что направляет тепло сверху вниз на блюдо. Эта функция подходит для поджаривания порций бекона, тостов, мяса и т.д..

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА: нагревает духовку до необходимой температуры, подходит для единовременного приготовления большого блюда (большого торта). Разместите блюдо в середине духовки;

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА И ВЕНТИЛЯЦИЯ: Этот метод приготовления является традиционным, при котором тепло идет от верхних и нижних элементов в сочетании с вентиляцией. Эта функция подходит для запекания и выпечки.

ВЕНТИЛЯЦИЯ И НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ: Этот способ приготовления использует нижний элемент в сочетании с вентиляцией, что помогает теплу циркулировать. Эта функция подходит для стерилизации и консервирования.

ВЕНТИЛЯЦИЯ И ГРИЛЬ: Этот способ приготовления использует верхний элемент в сочетании с вентиляцией, что обеспечивает быструю циркуляцию тепла. Эта функция подходит тогда, когда требуется быстрое поджаривание и «запечатывание» соков в стейке, гамбургере, некоторых овощах и т.д.

ВЕНТИЛЯЦИЯ И ГРИЛЬ: Этот способ приготовления использует верхний и циркулярный элементы в сочетании с вентиляцией, что помогает обеспечить быструю циркуляцию тепла. Вентилятор духовки дает возможность готовить несколько блюд одновременно на разных полках; Эта функция подходит, если требуется образование коричневой корочки.

ЧАСТИЧНЫЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ: Этот способ приготовления использует внутренние секции верхнего элемента, которые направляют тепло на блюдо сверху вниз. Эта функция подходит для поджаривания порций бекона, тостов, мяса и т.д.

КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА (верхний и нижний элементы): Этот способ приготовления является традиционным, когда тепло идет от верхнего и нижнего элементов. Эта функция подходит для запекания и выпечки только на одной полке.

ЧАСТИЧНЫЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ И ВЕРТЕЛА: Этот способ приготовления использует внутренние секции верхнего элемента, которые направляют тепло на блюдо сверху вниз. Вертел продолжает вращаться и тепло равномерно распределяется по блюду. Эта функция подходит для запекания курицы, гуся и т.д.

РЕЖИМ ГРИЛЯ: Этот способ приготовления использует верхний элемент, который направляет тепло на блюдо сверху вниз. Идеально, когда требуется дополнительное приготовление верхней части блюда.

РЕЖИМ ГРИЛЯ И ВЕРТЕЛА: Этот способ приготовления использует верхний элемент, который направляет тепло на блюдо сверху вниз. Вертел продолжает вращаться и блюдо на нем равномерно прогревается, Эта функция подходит для запекания курицы, гуся и т.д.

ВЕНТИЛЯЦИЯ: Этот способ приготовления использует циркулярный элемент, когда тепло распределяется при помощи вентилятора. Это делает процесс готовки более быстрым и экономичным. Вентилятор дает возможность готовить несколько блюд одновременно на разных полках, не давая запахам и вкусам блюд смешиваться друг с другом.

СУПЕР ЦИРКУЛЯЦИЯ ТЕПЛА С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ: Для приготовления большого количества еды, включая запеканки.
Он также подходит для приготовления основ.

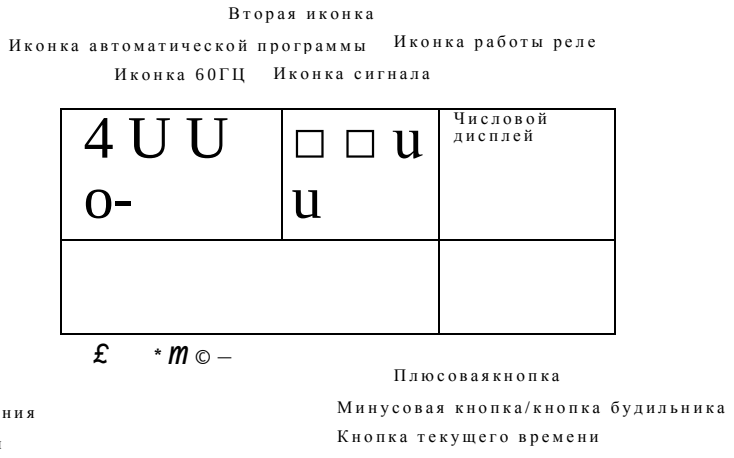
РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ: Вентилятор работает без подачи тепла, что сокращает время размораживания замороженных продуктов. Время, требуемое для размораживания, зависит от комнатной температуры, количества и вида продукта. Всегда проверяйте упаковку продукта на наличие инструкций по размораживанию.

Панель управления на механических и электронных духовках

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторая информация, содержащаяся в этом руководстве, может не относиться к выбранной вами духовке.

Механический таймер может использоваться даже в случае отсутствия электрического управления. Вы можете отрегулировать время, вращая регулятор.
Если таймер регулирует время работы механической духовки, то в данном случае электронное управление не предусмотрено.

Тип 1:



Характеристики и установка управления духовкой, часами и функции таймера

- 24-часовые часы, с автоматической программой и таймером

Функции

- Функция часов, 24-часовое время.
- Функция будильника, установка будильника в течение 24 часов, 3 мелодии на выбор
- Резервирование времени, установка опций в течение 24 часов.
- Духовка может работать максимум 10 часов.

Описание кнопок – слева направо: кнопка 1, кнопка 2, кнопка 3, кнопка 4, кнопка 5, кнопка 6 замена

Кнопка 1	Кнопка установки будильника
Кнопка 2	Кнопка установки времени приготовления
Кнопка 3	Кнопка установки времени окончания
Кнопка 4	Кнопка установки текущего времени
Кнопка 5	Минусовая кнопка: с ее помощью можно также выбирать мелодию для будильника – одну из трех имеющихся.
Кнопка 6	Плюсовая кнопка

ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопки 5 и 6 нужно нажимать вместе, чтобы установить время. Если нажать их вместе последовательно, то увеличится скорость изменения времени.

Объяснение иконок

Иконка авто-программы	Мигает, когда идет установка и завершение автоматической программы. Чтобы установить автоматическую программу, она должна гореть 5 секунд. Она будет мигать, когда автоматическая программа завершится.
Иконка 60Гц	Горит, если частота источника питания составляет 60Гц
Вторая иконка и иконка будильника	Мигает перед установкой часов и будильника, по истечении 5 секунд становится ярче
Иконка работы реле	Ситуация работы реле: когда реле включено, иконка загорится, при выключении реле она погаснет
Числовой дисплей	Светодиодная трубка и ВЛД дисплей, можно выбирать разные цвета

Установка

Отрегулируйте часы перед началом использования духовки

1. Подключите прибор к источнику питания, “числовой дисплей” будет показывать “0:00” и мигать; если частота источника питания составляет 60Гц, то появится иконка “60Гц”.
2. Одновременно нажмите на кнопку 2 и кнопку 3, или на кнопку 4. Точка касания реле вызовет появление соответствующей “иконки работы реле”.
3. После того, как начнет мигать вторая иконка, вы должны будете нажать кнопку 5 и кнопку 6, чтобы отрегулировать текущее время на правильное по истечении 5 секунд. Когда ярко загорится “вторая иконка”, значит установка времени завершена.

Функция будильника и звукового сигнала

1. Нажмите кнопку 1 - замигает иконка “будильника” в режиме установки времени. Спустя 5 секунд, нажимайте кнопки 5 и 6, чтобы отрегулировать текущее время будильника на нужное вам время. Если иконка будильника горит ярко, это означает, что установка времени завершена и начался обратный отсчет. В это время вы можете нажать кнопку 1, чтобы увидеть время установки будильника (за минуту до завершения приготовления,таймер начнет посекундный обратный отсчет).
2. Когда будильник покажет 0, завершится программа установки будильника, иконка начнет мигать, прозвучит звуковой сигнал, и вам нужно будет нажать любую кнопку, чтобы выключить его, иначе спустя 7 минут он отключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

! (Кроме будильника) звуковой сигнал можно выключить, нажав на любую кнопку. Если вы не нажмете кнопку, он выключится автоматически.

! Звуковой сигнал имеет “высокую, среднюю и низкую” громкость; при установке времени будильника, вы должны будете нажать кнопку 5, чтобы выбрать мелодию сигнала. Нажмите один раз для выбора. Существует три различных мелодии. Как только вы сделаете свой выбор, ваше предпочтение сохранится в памяти для будущей установки мелодии.

Функция программы отмены:

- Функция отмены: Нажав кнопки 5 и 6, вы выйдете из текущего режима установки, и дисплей покажет текущее время.
- Ручная функция: Нажмите кнопки 2 и 3 или кнопку 4, чтобы выйти из полуавтоматической программы и заново установить время.

Установка автоматической программы и ручной режим

a) Полуавтоматический режим автоматической программы

Этот режим может установить время работы духовки до установленного времени, затем подача тепла в духовке автоматически выключится и звуковой сигнал уведомит пользователей о завершении работы.

Нажмите кнопку 2 или кнопку 3 для установки времени автоматической программы, замигает иконка автоматической программы; затем нажмите кнопки 5 и 6, чтобы отрегулировать время приготовления и время завершения. Спустя 5 секунд запустится автоматический режим, загорится иконка автоматической программы; когда время приготовления дойдет до 0, произойдет отсоединение точки касания реле, исчезнет иконка работы реле, замигает иконка автоматической программы и зазвенит будильник.

Диапазон времени приготовления и времени завершения в этом режиме следующие:

Диапазон регулировки времени приготовления:	Больше 0, но меньше 10 часов
Диапазон регулировки времени завершения:	Текущее время<время завершения< = текущее время +10 часов
Должно удовлетворять этому равенству:	Время завершения=текущее время + время приготовления

Например, текущее время показывает 2:00, таким образом, время завершения можно максимально установить до 12:00 (2:00 + 10:00 = 12:00); когда время завершения устанавливается на 12:00, время приготовления – до 10:00.Спустя 5 секунд запустится автоматический режим, по истечении 10 часов счетчик времени приготовления остановится на 0, произойдет отсоединение точки касания реле, исчезнет иконка работы реле, замигает иконка автоматической программы, и зазвенит будильник.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Установка времени приготовления и времени завершения.

   Например, текущее время 2:00, чтобы духовка работала 3 часа, нужно установить время приготовления 3:00, время завершения автоматически отрегулируется до 5:00; также если время приготовления установить на 5:00, то время завершения также автоматически будет отрегулировано до 3:00.

2. Если время приготовления установлено на 0 или время завершения установлено на текущее время, это приведет к завершению автоматической программы.
3. После завершения автоматической программы, время приготовления станет 0, время завершения будет равно текущему времени.

b) Автоматический режим

В этом режиме можно устанавливать время включения и выключения духовки, это означает включение духовки, ее работу в течение необходимого времени, затем отключение подачи тепла, в это же время прозвенит будильник, чтобы уведомить пользователей о завершении работы.

Нажмите кнопку 2 или кнопку 3, замигает иконка автоматической программы; затем нажмите кнопку 5 или кнопку 6, чтобы отрегулировать время приготовления и время завершения. Спустя 5 секунд, во время установки автоматической программы, загорится иконка автоматической программы, произойдет отсоединение точки касания реле, иконка исчезнет. При переходе на начало времени работы, заработает точка касания реле, появится иконка, и начнется обратный отсчет времени приготовления; когда время приготовления дойдет до 0, произойдет отсоединение точки касания реле, исчезнет иконка точки реле, замигает иконка автоматической программы и зазвенит будильник.

Связь между временем приготовления и временем завершения в этом режиме следующая:
Время начало работы =время завершения –время приготовления

Например, текущее время 2:00,время приготовления установлено на 3:00, время завершения установлено на 10:00, таким образом, время начала работы будет 7:00 (7:00 =10:00 —3:00); заработает точка касания реле,последние 3 часа в режиме работы, время приготовления равно 0, произойдет отсоединение точки касания реле, погаснет иконка работы реле, замигает иконка автоматической программы, зазвенит будильник.

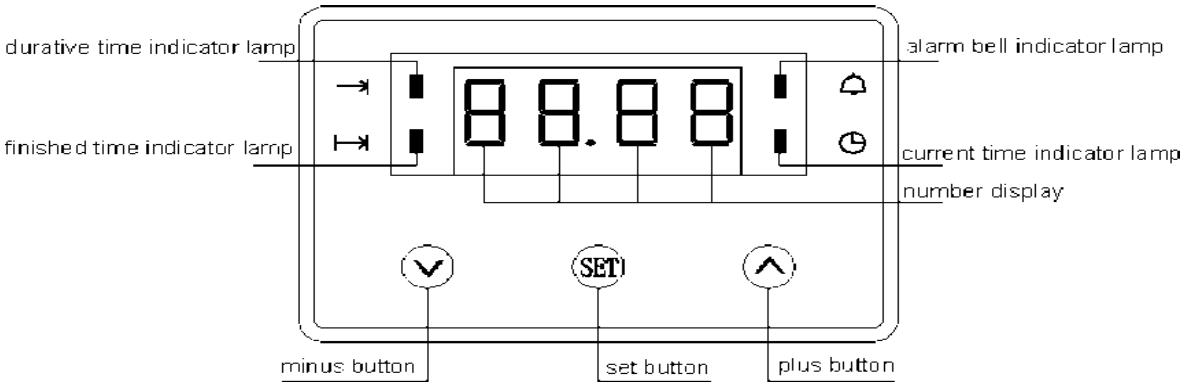
ПРИМЕЧАНИЕ:

! Время завершения, превышающее текущее время + время приготовления, но не более 23 часов 59 минут. Если текущее время равно 2:00 и длится 0:01, то диапазон времени завершения составляет от 2:02 (2:02>2:00 +1) до 1:59.

! Время приготовления должно быть больше одной минуты, время приготовления и время завершения необходимо установить.

! Если время приготовления установить на 0 или время завершения установить на текущее время,то это приведет к завершению автоматической программы.

! После завершения автоматической программы, время приготовления станет 0, а время завершения будет равно текущему времени.



Функции

- Функция часов, 24-часовые часы.
- Функция будильника, установка будильника в течение 24 часов, выбор из 3 мелодий
- Резервирование времени работы, установка опций в течение 24 часов.
- Можно установить время работы духовки – максимум 10 часов.

См. кнопки слева направо: кнопка 1, кнопка 2, кнопка 3 замена

Рисунок: слева направо
световой индикатор времени приготовления
световой индикатор времени завершения
минусовая кнопка
кнопка установки
плюсовая кнопка
числовой дисплей
световой индикатор текущего времени
световой индикатор звонка будильника

Кнопка 1	Минусовая кнопка
Кнопка 2	Кнопка установки: можно выбрать звонок будильника, время приготовления, время завершения, текущее время
Кнопка 3	Плюсовая кнопка

Долго нажимая кнопку 2, вы можете выбрать эти функции: время приготовления, время завершения, звонок будильника, текущее время.

Установка часов

Включите источник питания, числовой дисплей покажет “12:00”, и замигает световой индикатор текущего времени, нажмите кнопку 1 и 3, чтобы отрегулировать часы. Спустя 5 секунд перейдет в рабочий режим, или вы можете нажать кнопку 2, чтобы ввести рабочий режим самостоятельно.

Установка будильника

Долго нажимайте кнопку 2, пока не замигает световой индикатор будильника, в то же самое время нажмите кнопку 1 или кнопку 3, чтобы отрегулировать часы. Спустя 5 секунд, время автоматически подтвердится и начнется обратный отсчет. Когда обратный отсчет дойдет до 0, прозвенит сигнал будильника, и вы сможете нажать любую кнопку, чтобы остановить его или же он автоматически прекратится через 2 минуты. Если вы установите будильник, он покажет ранее установленное время.

Установка таймера для функции запекания

Долго нажимайте кнопку 2, пока не замигает световой индикатор времени приготовления, в то же самое время нажмите кнопку 1 или кнопку 3, чтобы отрегулировать рабочее время; максимальное время составляет 10 часов, спустя 5 секунд включится таймер для запекания и начнется обратный отсчет. Если вы захотите отобразить обратный отсчет на этот момент на дисплее, один раз нажмите на кнопку 2, чтобы его увидеть. Когда время истечет, духовка выключится автоматически. Прозвучит звуковой сигнал, и вы сможете нажать любую кнопку, чтобы его выключить, или он прекратится автоматически через 2 минуты.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если установлено время 01:20,это означает, что духовка выключится через 1 час 20 минут.

Установка отложенной функции запекания

После того, как будет установлен таймер для функции запекания, снова нажмите кнопку 2; или если таймер для функции запекания уже установлен, нажмите на кнопку 2 дважды для установки времени завершения выпекания; в это время замигает световой индикатор. Нажмите кнопку 1 или кнопку 3 для того, чтобы установить время завершения запекания. Спустя 5 секунд можно будет воспользоваться функцией отложенного запекания. Если при установке будильника, вы хотите, чтобы на экране отображался обратный отсчет, нажмите один раз кнопку 2, чтобы увидеть время приготовления, а затем нажмите на кнопку 2 дважды, чтобы увидеть время завершения отложенного времени.

Когда отложенное время истечет наполовину, включится таймер запекания. Когда время истечет, духовка выключится автоматически. Прозвучит сигнал будильника, и вы сможете нажать любую кнопку, чтобы отключить его или он выключится автоматически через 2 минуты.

В этом режиме время приготовления и время завершения необходимо устанавливать следующим образом:

Время начала = Время окончания - Установленное время

Например: Сейчас 7:00 часов, установленное время 1:20, время выключения установлено на 11: 20, это означает, что духовка должна работать 1 час и 20 минут с 10:00 до 11:20.

Использование

Во избежание получения ожогов, расположите полки в нужном вам положении перед тем, как включить духовку (см. таблицу положений гриля ниже).

Расположите полки правильно на подставках.

Чтобы убрать полку, потяните ее на себя, приподнимите за передний край и вытащите ее.

Чтобы поставить полку на место, поместите заднюю часть полки на подставку, поднимите верхний край и толкните полку внутрь.

1. **Вид со скользящей направляющей:**
2. **Вид без скользящей направляющей:**

Interior without slide way:

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, см. практические функции духовок.

Настройка духовки на выпекание или запекание

1. Выберите функцию, которая предполагает запекание блюда.
2. Отрегулируйте нужную температуру.
3. Поверните регулятор таймера по часовой стрелке, установите время приготовления блюда; или поверните до конца против часовой стрелки (около 30°) -этим способом вы просто включите духовку, без функции таймера. Если ваша духовка снабжена электронным таймером, пожалуйста, используйте его для установки времени.
4. Убедитесь в том, что вы готовите еду как минимум в течение ее минимального времени приготовления. Если необходимо, увеличьте время.
5. После завершения готовки, отключите регулятор функций и термостатный переключатель.

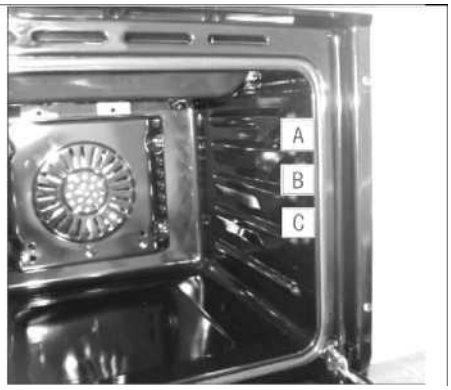
ПРИМЕЧАНИЕ:

! лампа в духовке включается автоматически.

! функция выбрана. Для того, чтобы остудить внутренние части духовки после готовки или выпекания, охлаждающий вентилятор включится автоматически, а затем выключится также в автоматическом режиме. Это нормальное явление.

Тип блюда	Позиция 30”
Замороженн ые пироги	ВилиС (на бумаге для выпекания)
Бисквиты	В
Пирожные с кремом	В
Закуски, сдоба	В или С
Шоколадный пирог, печенье	В или С
Печенье, кексы	В или С
Слоеные кексы, пироги	В или С
Запеканки	В или С

Вид без скользящей направляющей



Вид со скользящей направляющей

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, см. Практические функции духовок.

Предварительное нагревание и размещение противня

Разогрейте духовку, если того требует рецепт. Во избежание перегрева, установите в духовке правильную температуру. Предварительное нагревание необходимо для достижения хороших результатов при выпекании тортов, печенья, сдобы и хлеба. Время предварительного нагревания обычно составляет 10 минут.

Результаты выпекания будут лучше, если противни находятся по центру духовки. Противни не должны касаться друг друга или стенок духовки. Если вам необходимо использовать две полки, то одна должна находиться над другой.

Продукт	Количество и/или толщина	Положение полки в духовке	Первая сторона	Вторая сторона	Комментарии
			Время (мин.)		
Говяжий фарш					
Хорошо прожаренный	0.45 кг (4 котлеты), 10 -20 мм толщиной	C	10	7	Расположите котлеты равномерно. Можно приготовить до 8 котлет за один раз.
Бифштекс					Стейки толщиной менее 25 мм готовятся до появления корочки. Рекомендуется жарка на противне. Срежьте жир.
С кровью	25 мм толщиной 0.45-0.7 кг	C	6	5	
Средней прожарки		C	8	6	
Хорошо прожаренный		C	12	11	
С кровью	30 мм толщиной	C	10	7-8	
Средней прожарки		C	15	14-16	
Хорошо прожаренный	50- 60 мм толщиной	C	25	20-25	
Курица					
	1 целая курица 0.8-1 кг, разделанная вдоль	A	35	10-15	Сократите время на 5-10 минут на одну сторону для разделанной курицы. Смажьте каждую сторону растопленным маслом. Первым делом жарьте сторону с кожицей.
Омар					
	2-4 куска, каждый по 150-220 г	B	13-16	Do not turn back	Вскройте панцирь. Разморозьте перед жаркой.
Рыбное филе					
	6-12 мм толщиной	C	5	5	Обращайтесь и переворачивайте филе очень осторожно. Сбрызните рыбу лимоном перед или во время приготовления. Предварительно нагрейте духовку для образования корочки.
Ломтики ветчины (полуфабрикат)					
	25 мм толщиной	B	8	8	Увеличьте время до 5-10 минут на каждую сторону для 1.5-дюймовой толщины или домашней ветчины.
Свиная отбивная, хорошо прожаренная					
Около 0.5кг	2 (12мм толщиной)	C	10	10	Срежьте жир
	2 (25 мм толщиной)	B	13	13	
Отбивная из молодой баранины					
С кровью	2 (25мм толщиной), около 280-335 г	C	10	9	Срежьте жир
Средней прожарки		C	12	10	
Хорошо прожаренная		C	14	12	
	2 (35 мм толщиной), около 0.5 кг	B	16	12-14	

5. УХОД И ЧИСТКА ДУХОВКИ

Убедитесь в том, что прибор отсоединен от сети и все его поверхности остыли перед чисткой любой части духовки.

Как удалить упаковочную ленту

Во избежание повреждения поверхности прибора, самым безопасным способом удалить клей от упаковочной ленты на новых приборах является применение бытовой жидкости для мытья посуды, минерального масла или масла для готовкиI.

Протрите и затем нанесите на прибор полироль, чтобы тщательно отчистить его и защитить поверхность.

Не трите и не чистите уплотнительную прокладку на дверце – она не защищена от повреждений в результате трения.

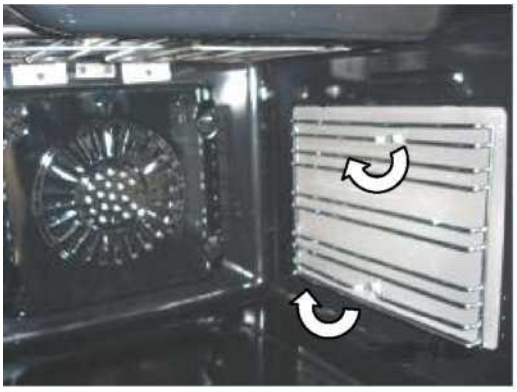
Если вы обнаружите на уплотнительной прокладке шероховатости, потертости, обветшание или ее смещение, пожалуйста, замените ее.

Для чистки внутренней стороны дверцы:

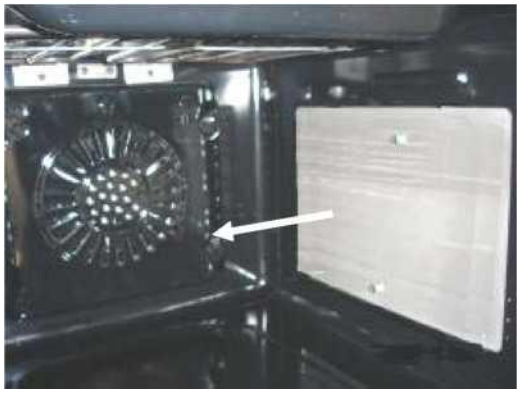
Используйте мыло и воду для очистки двух сторон духовки и ее нижней части.

Выньте крышку вентилятора, ослабив шурупы.

Протрите поверхность мягкой салфеткой.



Выньте полку, чтобы легче было чистить.



Уберите каталитическую прокладку и замените ее новой.

Дверца духовки

1. **Как снять дверцу духовки:** сначала максимально откройте дверцу духовки, затем откройте скобу петли до предела, которая находится ниже дверцы, потом закройте дверцу, чтобы заблокировать петли и скобу, наконец, возьмитесь двумя руками за дверцу по бокам, чтобы приподнять ее, и снимите ее.
2. **Как заново поставить дверцу духовки:** обратная последовательность ее снятию; сначала возьмитесь двумя руками по бокам дверцы, заблокируйте петли в духовке, затем до предела откройте дверцу, и наконец, закройте скобу петли.

ПРИМЕЧАНИЕ: Снимайте и ставьте на место дверцу духовки в соответствии с руководством, во избежание проблем и получения повреждений.
Снимайте дверцу в соответствии со следующими рисунками:

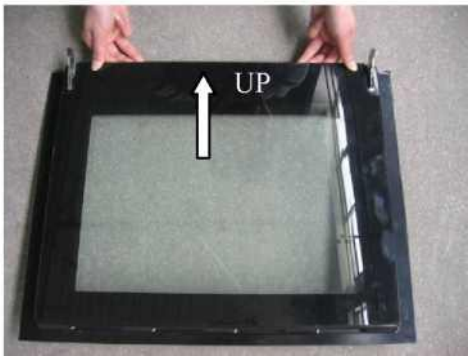
Чтобы почистить внешнюю сторону дверцы:

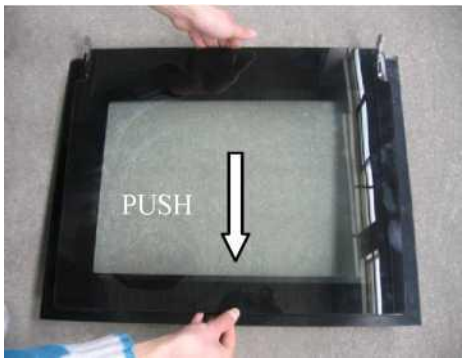
! Используйте мыло и воду, чтобы тщательно очистить верхнюю часть, стороны и переднюю часть дверцы духовки. Хорошо сполосните. Вы также можете использовать средство для чистки стекол, чтобы почистить стекло на внешней стороне дверцы. Не допускайте попадания капель воды в вентиляционные отверстия.

! Расплескивание маринадов, фруктовых соков, томатного соуса и подливки, содержащих кислоты, может привести к выцветанию и должно быть немедленно удалено салфеткой. Когда поверхность остынет, почистите ее и сполосните.

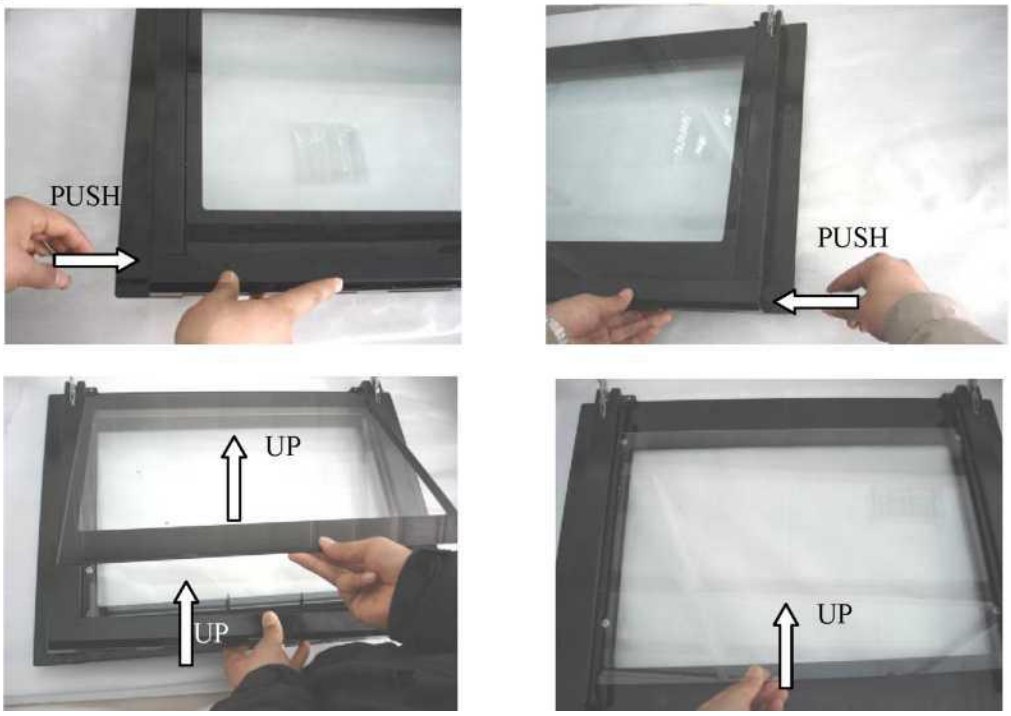
! Не используйте средства для чистки духовки, чистящие порошки или твердые абразивы на внешней поверхности дверцы.

Type 1:





Type 2:



Нагревательные элементы духовки

Не чистите элементы для выпечки и жарки. Любые вещества, попавшие на эти элементы, начнут гореть при их нагревании. Чистите низ духовки теплой мыльной водой.

Поднос и решетка

После жарки, уберите поднос из духовки. Уберите решетку с подноса. Аккуратно слейте жир с подноса в специальный контейнер. Промойте и сполосните поднос и решетку в горячей воде с использованием мыла или пластиковой губки.

Если блюдо подгорело, сбрызните решетку моющим средством, пока она горячая, и накройте ее влажным бумажным полотенцем или салфеткой. Замачивание подноса удалит пригоревшую еду. Не оставляйте грязный поднос и решетку в духовке.

Панель управления

Хорошая идея протирать панель управления после каждого использования. Протирайте панель сухой мягкой салфеткой. Не используйте абразивные чистящие средства, сильные жидкие моющие средства, пластиковые губки или средства для чистки духовки - они могут повредить поверхность.

Стеклянные поверхности

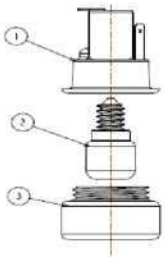
Для чистки внешней стеклянной поверхности, используйте средство для чистки стекол. Сполосните и отполируйте сухой салфеткой. Не допускайте попадания воды или чистящего средства внутрь дверцы духовки во время чистки.

Поверхности из нержавеющей стали (на некоторых моделях)

Не используйте средства для чистки нержавеющей стали – они могут поцарапать поверхность. Используйте горячую влажную салфетку, смоченную мягким моющим средством, подходящим для поверхностей из нержавеющей стали. Используйте горячую влажную салфетку, чтобы удалить мыло. Затем протрите сухой чистой салфеткой.

Если остались остатки еды, попробуйте использовать обычное моющее средство для кухни. Для тяжело отмывающихся остатков, используйте стандартное средство для чистки нержавеющей стали. После чистки, используйте полироль для нержавеющей стали. Следуйте инструкции на средстве для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

Лампочка в духовке



1. Держатель для лампы
2. Лампа
3. Стеклянный колпачок

ПРИМЕЧАНИЕ: Стеклянный колпачок (в некоторых моделях) необходимо снять, когда он остынет. Надев латексные перчатки, вы справитесь с этим лучше.
Перед заменой лампы, отключите духовку от сети на главной пробке или панели автомата безопасности. Дайте лампе полностью остыть перед ее заменой. Для вашей безопасности не касайтесь горячей лампочки влажной салфеткой – это может привести к тому, что лампочка лопнет.

Как снять:
Поверните стеклянный колпачок против часовой стрелки на ¼. Выкрутите лампочку.
Как заменить:
Вкрутите новую лампочку мощностью 25-Ватт. Поверните стеклянный колпачок по часовой стрелке на ¼.

ПРИМЕЧАНИЕ:

! Лампа мощностью 25-ватт, прилагаемая к прибору, по размеру меньше стандартной бытовой лампочки мощностью в 25-ватт.

! Устанавливайте и закручивайте колпачок по часовой стрелке.

! Снова подсоедините духовку к сети.

! Чтобы улучшить освещение в духовке, почаще протирайте стеклянный колпачок с использованием влажной салфетки. Это нужно делать после того, как духовка полностью остынет.

Поиск и устранение неисправностей

Еда не запекается должным образом.	
Неверно установлены контрольные функции духовки.	См. Раздел Эксплуатация духовки.
Еда не прожаривается должным образом.	
Неправильное положение полки или полка находится не на том уровне.	См. Раздел Эксплуатация духовки.
Используется неподходящая посуда или посуда неподходящего размера.	См. Раздел Эксплуатация духовки.
Используется неправильное положение полки.	См. Руководство по жарке.
Еда готовится на горячем противне.	Используйте поднос и решетку, прилагающиеся к вашей духовке. Предварительно убедитесь в том, что она остыла.
Кухонная посуда не подходит для жарки.	Используйте поднос и решетку, прилагающиеся к вашей духовке.
В некоторых регионах мощность (сила тока) может быть ниже.	1) Предварительно нагрейте элемент для жарки в течение 10 минут. 2) Жарьте дольше времени, рекомендованного в Руководстве по жарке.
Не работают часы и таймер.	
В вашем доме перегорела пробка или отключился автомат безопасности.	Замените пробку или включите автомат безопасности.
Неверно установлены контрольные функции духовки..	См. раздел Использование часов и таймера.
Не работает освещение в духовке.	
Лампочка слабо закручена или бракованная.	Закрутите лампу плотнее или замените ее.
Температура духовки слишком высокая или слишком низкая.	
Термостат духовки нуждается в регулировке.	Обратитесь в сервис центр.
Духовка не работает.	
Неверно установлены контрольные функции духовки.	См. Раздел Эксплуатация духовки.
“Потрескивающие” или “хлопающие” звуки	
Это звуки при нагревании и остывании металла во время приготовления.	Это нормально.
Дисплей стал пустым.	
В вашем доме могут перегореть пробки или сработать автомат безопасности.	Замените пробку или включите автомат безопасности.
Потемнел экран часов.	Обратитесь в сервис центр.
Отключение электроэнергии.	
Отключение электроэнергии или скачок напряжения.	Включите заново.
“Горелый” или “жирный” запах, идущий из вентилятора.	
Это нормально для новой духовки и пройдет со временем.	Это временное явление.
Резкий запах	
Запах изоляционного материла внутри духовки – нормальное явление при первых использованиях духовки.	Это временное явление. Нужно прогреть новую духовку в течение 2 часов при высокой температуре.
Шум от вентилятора	
Охлаждающий вентилятор может автоматически включиться.	Это нормально. Охлаждающий вентилятор включается для охлаждения внутренних частей.