

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА, тип: ЕОЕН

ЕОЕН7613В Glossy

ЕОЕН7613W Glossy

ЕОЕН7613В Matt



RU

Ver. 01

**МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ**



БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы можете найти на нашем сайте: **www.maunfeld.ru**

Перейдите на страницу товара, набрав его название (артикул) в строке «Поиск». Актуальная версия инструкции со всеми последними обновлениями доступна для скачивания в нижней части страницы товара во вкладке «Документы».

МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУРЫ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ	8
ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТАЦИЯ	9
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ	11
СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ	13
ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ	15
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ	16
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ	17
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	19
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	20
ДИСПЛЕЙ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	21
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ	22
ВЫБОР ФУНКЦИЙ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ	23
ЧИСТКА ПРИБОРА	32
ФУНКЦИЯ АКВА-ОЧИСТКИ	35
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА НАПРАВЛЯЮЩИХ	36
СНЯТИЕ/УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА	36
СНЯТИЕ/УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ	37
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ	38
СИГНАЛИЗАЦИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ	39
ТРАНСПОРТИРОВКА, УТИЛИЗАЦИЯ	40
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	41
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	42

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.



Внимание! В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в помещении, оборудованном постоянной вентиляцией.

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~ / 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени после завершения работы, поэтому:
 - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов камеры духового шкафа;
 - при извлечении полочек и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри прибора.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в поддонах. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.
- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как они могут испортиться, находясь вне холодильника.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) , так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- Не допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

Glossy – ГЛЯНЦЕВЫЙ

Matt – МАТОВЫЙ

B – **BLACK** – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

W – **WHITE** – БЕЛОЕ СТЕКЛО

13 – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ

76 – ОБЪЕМ 76 л

ЕОЕН7613В Glossy

H – БУКВЕННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

E – **ELECTRIC** – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

O – **OVEN** – ДУХОВОЙ ШКАФ

E – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЕОЕН7613В Glossy ЕОЕН7613W Glossy ЕОЕН7613В Matt
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50 Гц
ПОЛНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	3550 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ / ГРИЛЬ	850 Вт / 1100 Вт
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1150 Вт
КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ЗАДЕЙ СТЕНКЕ	1600 Вт
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР	35-310°C
ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ	76 л
ТАЙМЕР	Электронный
РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ (ШхГхВ)	595 x 570 (встраиваемая часть 550) x 595 мм
ВЕС НЕТТО	35 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

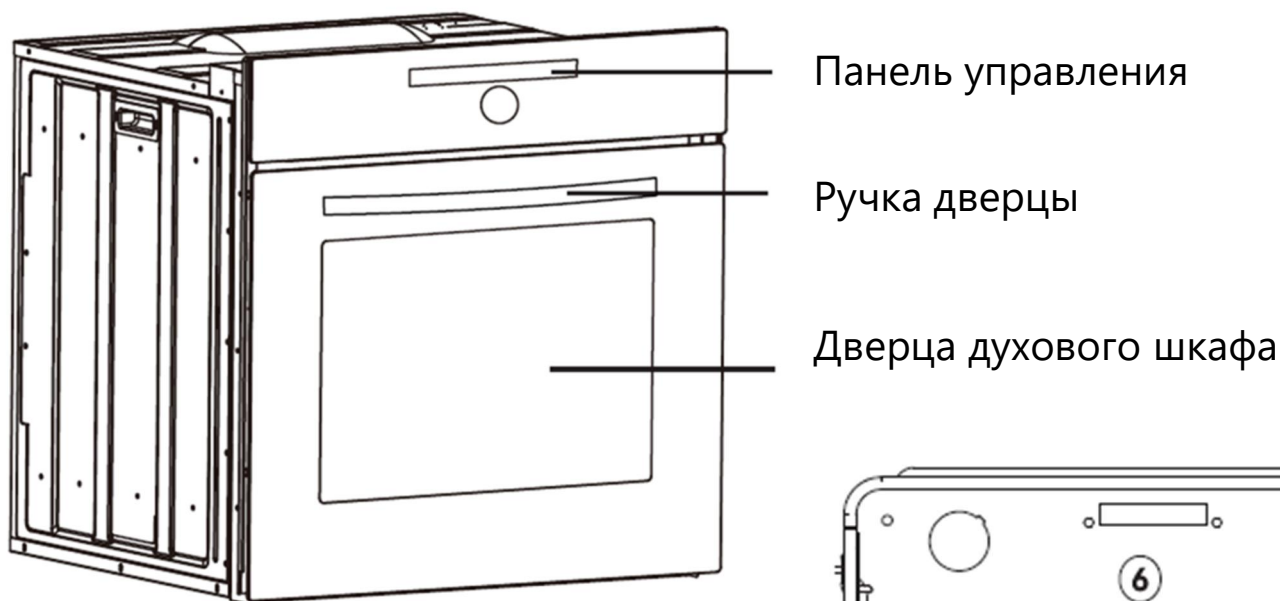
Нижеприведенные данные по энергопотреблению духового шкафа проверялись при применении международного стандарта EN 60350-1

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ
Наименование модели	ЕОЕН7613B Glossy ЕОЕН7613W Glossy ЕОЕН7613B Matt
Тип духового шкафа	Электрический
Масса изделия (М)	~34 кг
Количество камер	1
Источник тепла каждой камеры	Электроэнергия
Объем внутренней камеры	76 л
КЛАСС ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ	A
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духового шкафа в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (EC _{electric cavity})	0,89 кВт.ч / цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духового шкафа в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) (EC _{electric cavity})	0,82 кВт.ч / цикл

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления.

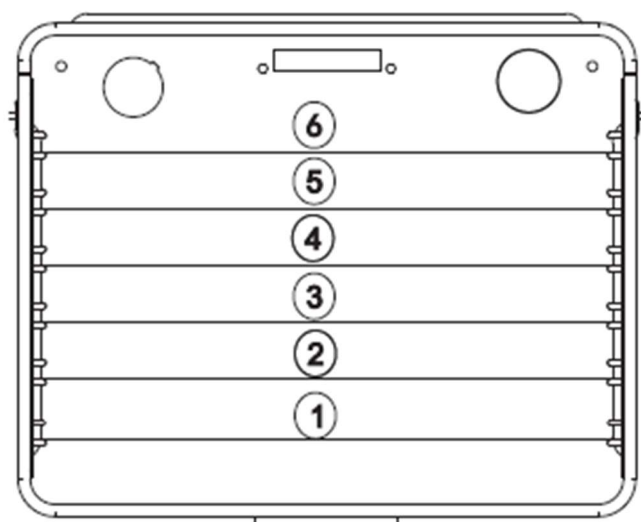
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТАЦИЯ



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ*

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на шести уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх). Уровни 4, 5, 6 используются для приготовления на гриле.



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ*

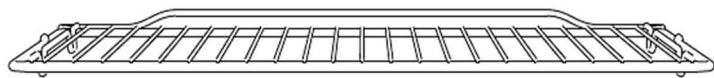
Выдвижные телескопические направляющие облегчают использование аксессуаров: противней и решётки для гриля. Чтобы установить аксессуар на направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня. Установите аксессуар, затем задвиньте направляющие в духовой шкаф до конца и закройте дверцу.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

- Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Уточняйте комплектацию у продавца.

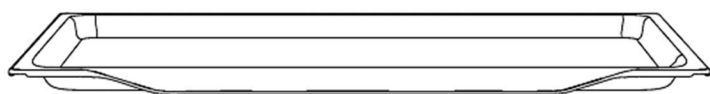
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



РЕШЕТКА

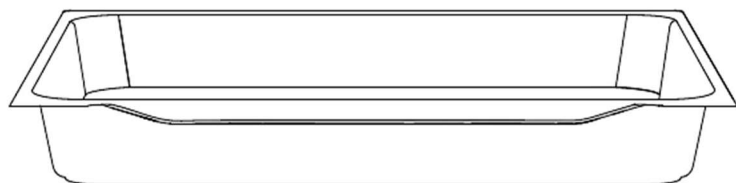
Используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни.

На решетке имеются выступы, для безопасного расположения в противне или на столешнице.



СТАНДАРТНЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Предназначен для приготовления выпечки.

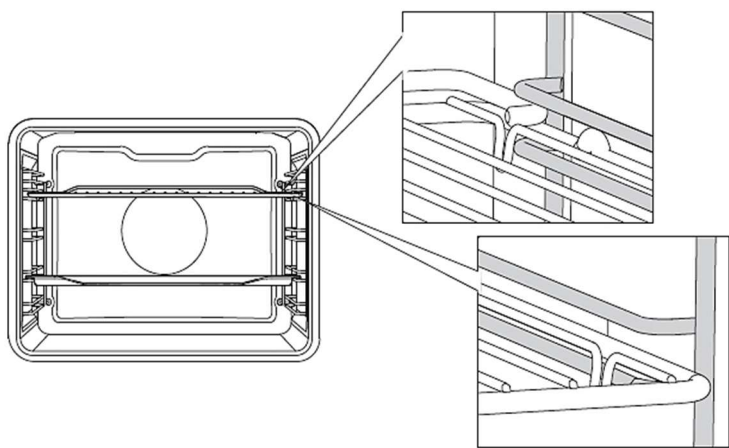


ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ* (при наличии)

Предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении мяса на решётке.

При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



- Изображения, приведенные в инструкции могут отличаться от внешнего вида настоящего изделия и его аксессуаров.
- Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Уточняйте комплектацию у продавца.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортился или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, духовой шкаф может выйти из строя.
- **Производитель не несет ответственности** за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора, а также нарушения данных предупреждений.
- **Производитель не несет ответственность** за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

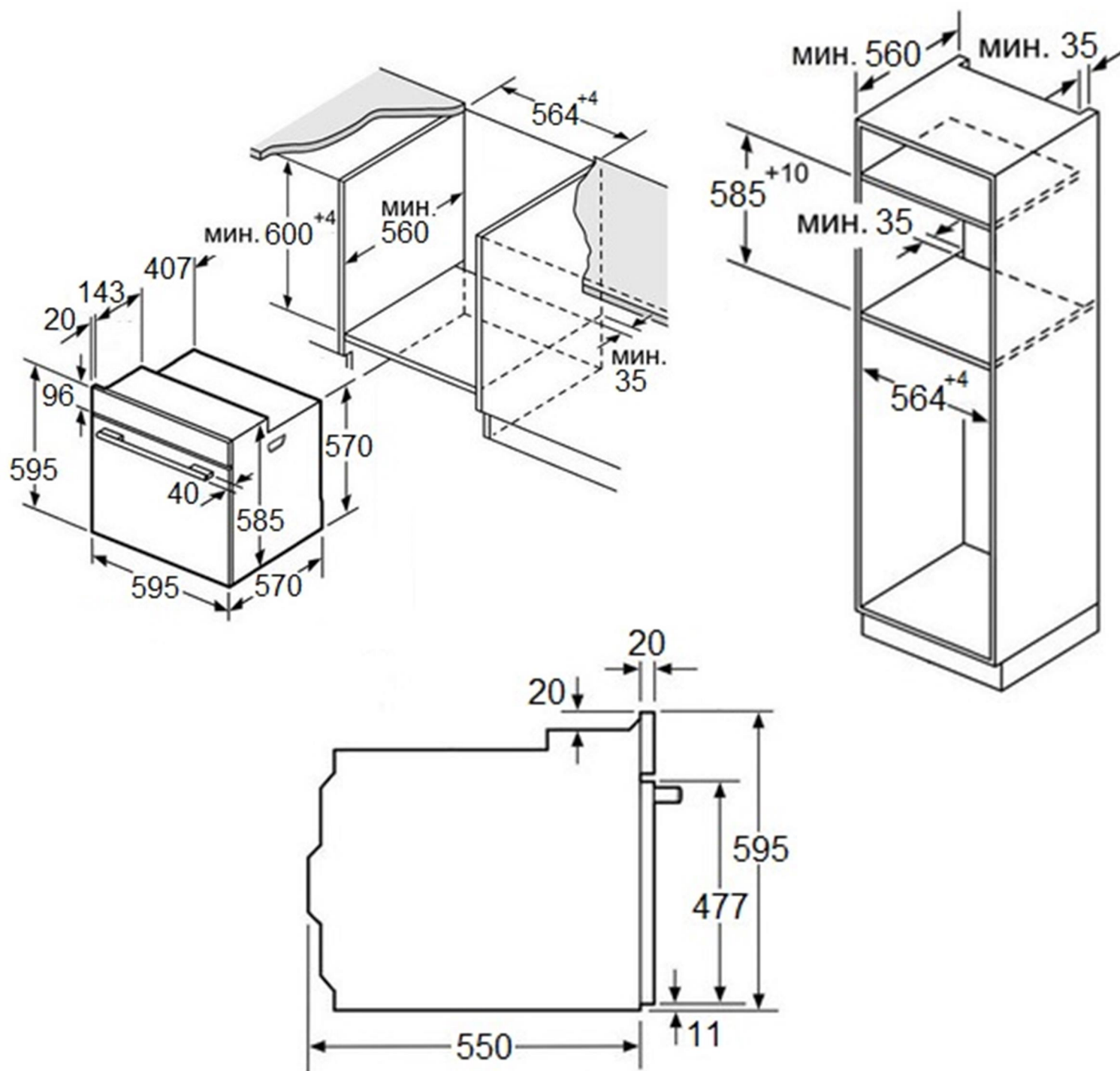
Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 и рис. 2**
- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 °C. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было бы удалить каким-либо инструментом.
- Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано **на рис. 1 и рис. 2**
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.
- Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника

УСТАНОВКА ПРИБОРА

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ

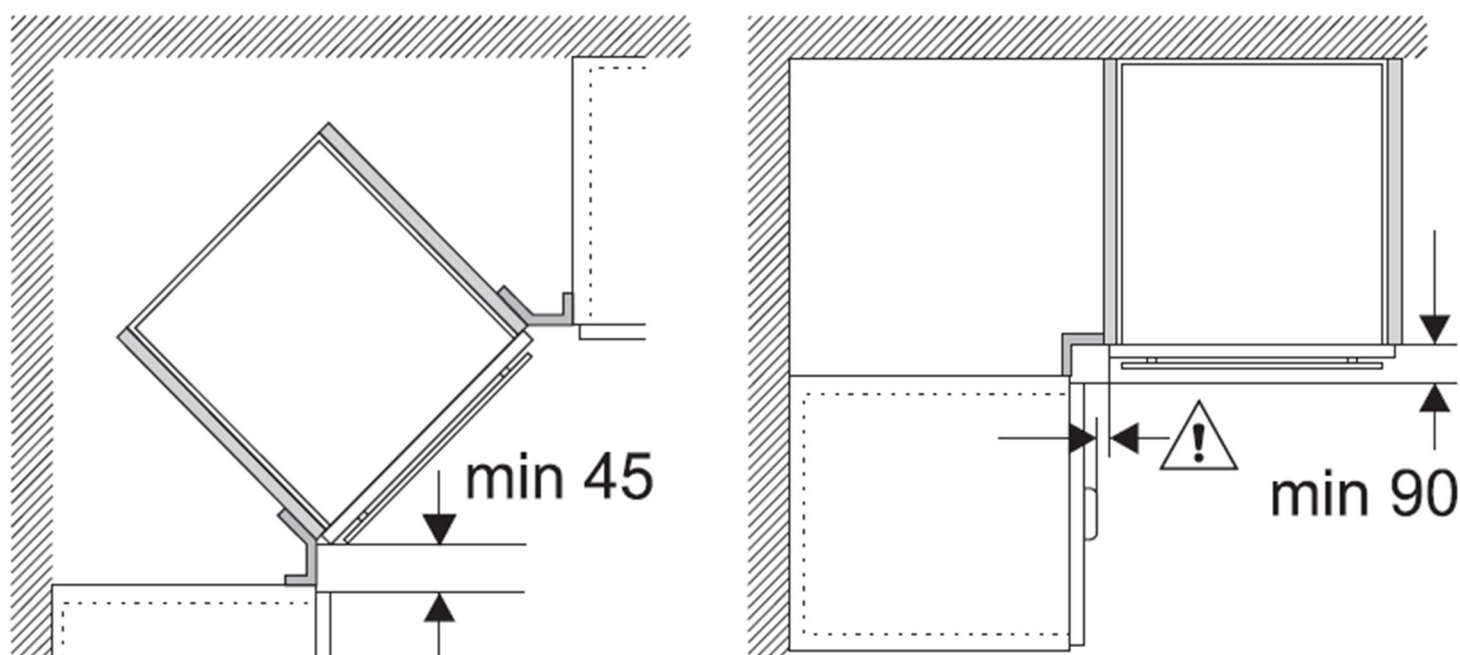
РИСУНОК 1 (размеры указаны в миллиметрах)



**В связи с продолжающейся оптимизацией процессов производства изделий, приведённая схема встраивания может быть скорректирована. Перед установкой прибора рекомендуется сравнить схему встраивания в инструкции со схемой, размещённой на официальном сайте компании MAUNFELD.*

УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 2



ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90 °С без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духового шкафа. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенный духовой шкаф не был установлен рядом с холодильником, так как это может негативно сказаться на производительности обоих приборов. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовом шкафу.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм

Монтаж с варочной панелью.

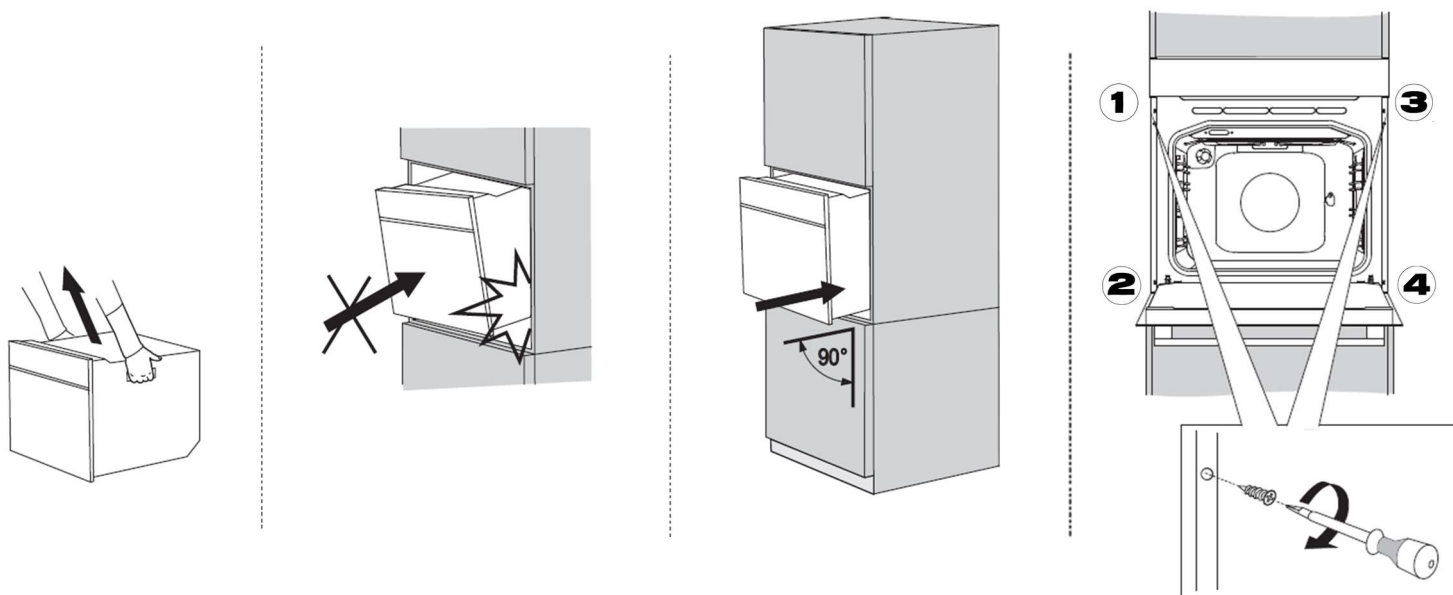


Размеры в мм

УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

- Поместите прибор в нишу по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.
- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели варочной поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.



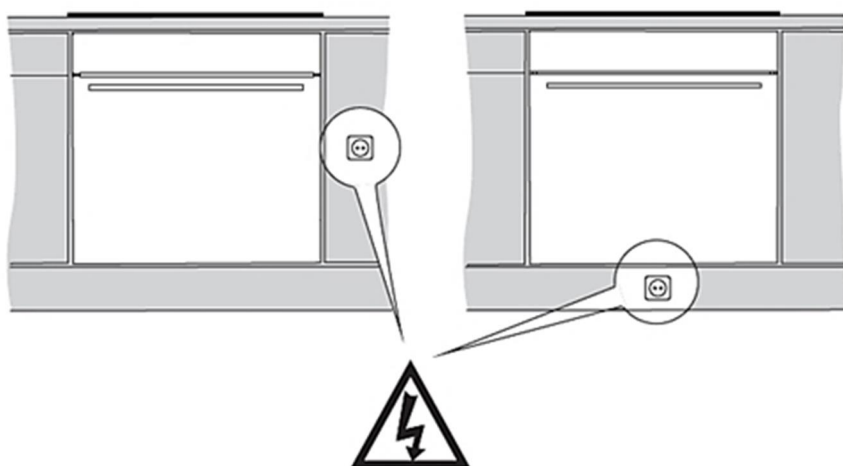
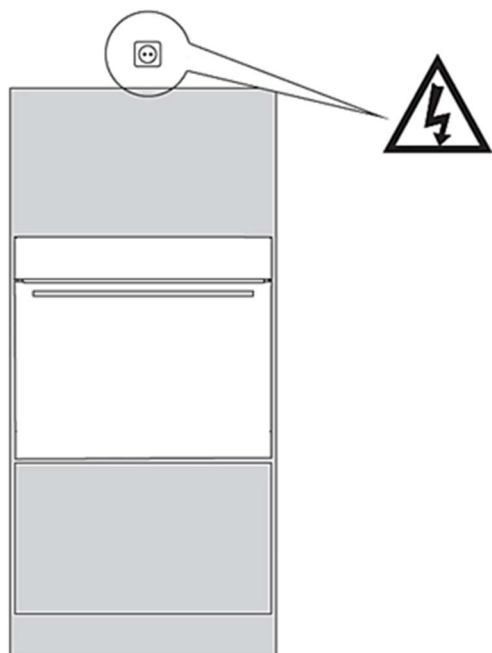
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем подключать прибор к электросети:

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем. Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

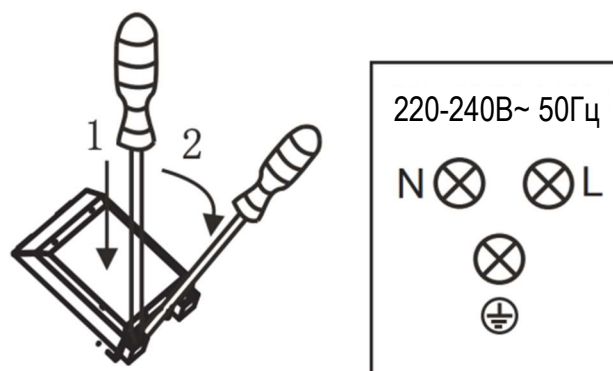
- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер – электрик, в соответствии с установленными правилами и нормами.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части духового шкафа снизу.
- Если устройство защитного отключения в вашем доме рассчитано на ток менее 14 А, необходимо, чтобы квалифицированный электрик заменил его на устройство рассчитанное как минимум на 14-16 А.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять квалифицированный электрик.

ПОРЯДОК ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- С помощью отвёртки снимите крышку разъёма на задней панели устройства. Освободите защёлки на обеих сторонах основания разъёма.
- Сетевой шнур должен быть пропущен под планкой защиты от случайного разъединения.
- Плотно закрепите защитную планку и установите крышку на место.



L – фаза (обычно чёрный)

N – нейтраль (синий)

⊕ – земля (жёлто-зелёный)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла, в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духового шкафа не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите из духового шкафа все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью и просушите.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки, чтобы обеспечить поступление воздуха для охлаждения прибора.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на табличке на корпусе прибора.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духового шкафа.
- Будьте внимательны и осторожны. Во время эксплуатации внешние поверхности духового шкафа могут сильно нагреваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

Выньте из прибора все принадлежности. Предварительный разогрев следует осуществлять с пустой внутренней камерой духового шкафа и строго в течение обозначенного ниже времени.

1. Выберите режим нагрева «Нижний и верхний нагрев с конвекцией» (нижний и верхний нагревательные элементы + вентилятор).
2. Установите температуру на 250°C.
3. Установите время работы на 30 минут.

Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окна в помещении.

- В ходе предварительного разогрева в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов.
- По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть и протрите поверхности внутренней камеры влажной, мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО!

Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки.

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием таких аксессуаров духового шкафа, как противни или гриль, хорошо вымойте их.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Часы, время приготовления



Индикаторы
выбранных функций

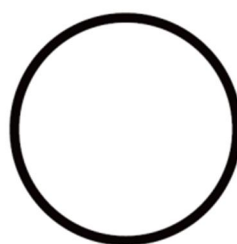


Сенсорные кнопки

Температура
приготовления



Сенсорные кнопки



Поворотная ручка
управления

- | | |
|---|--|
|  – включение/выключение прибора. |  – блокировка панели управления |
|  – настройка часов, времени таймера. |  – индикатор работы функции «таймер». |
|  – настройка температуры приготовления |  – индикатор приготовления по времени. |
|  – включение подсветки во внутренней камере. |  – индикатор заданного времени окончания приготовления. |
|  – запуск/приостановка функций приготовления. |  – индикатор блокировки панели управления. |

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети включится дисплей, раздастся звуковой сигнал, прибор перейдёт в режим ожидания, на дисплее отобразится «12:00».

В этот момент можно установить часы. Вращайте ручку управления, чтобы задать нужное значение. Нажмите на ручку для подтверждения или подождите 5 секунд – установленное значение зафиксируется.

При необходимости установить часы заново, в режиме ожидания нажмите на  и повторите указанные выше действия.

- Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания.
- Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА СО ЗВУКОВЫМ ОПОВЕЩЕНИЕМ

Позволяет задать отсчёт времени со звуковым оповещением.

1. В рабочем режиме нажмите на  – на дисплее отобразится .
2. Поворотом ручки управления установите нужное значение времени.
3. После того, как будет включена функция нагрева начнётся отсчёт времени.
4. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Сигнал будет звучать в течение 90 секунд или до нажатия на любую кнопку на панели управления.

Для отмены таймера со звуковым оповещением до истечения времени, нажмите на  и установите время на «00:00».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ФУНКЦИЙ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

В режиме ожидания нажмите на  и удерживайте 2 секунды, чтобы перевести прибор в рабочее состояние. На дисплее отобразится пиктограмма одной из функций и её значения температуры и времени приготовления по умолчанию.

Поместите продукты во внутреннюю камеру и выберите нужную функцию приготовления вращая ручку управления. Подробное описание функций приведено на последующих страницах инструкции.

На дисплее будет отображаться значение температуры по умолчанию для выбранной вами функции. Установите нужное значение температуры с помощью ручки управления. Нажмите на ручку для подтверждения и перехода к установке времени приготовления. Установите нужную продолжительность приготовления с помощью ручки управления. Нажмите на  для подтверждения и запуска процесса приготовления.

При необходимости, для входа в режим настройки температуры приготовления нажмите на .

Для входа в режим настройки времени приготовления нажмите на .

Если вам необходимо приостановить выполнение прибором функции нагрева, нажмите на  – прибор перейдёт в режим паузы, приостановив нагрев. В режиме паузы пользователь может перейти в настройки температуры и времени приготовления (сенсорные кнопки  и ) и внести изменения с помощью ручки управления. Для возобновления выполнения прибором функции нагрева нажмите на .

ПОДСВЕТКА

В рабочем режиме нажмите на сенсор , чтобы включить подсветку во внутренней камере.

При запуске функции приготовления подсветка во внутренней камере включается автоматически, и выключается через 1 минуту. В режиме паузы подсветку можно включить на 1 минуту, нажав на сенсор .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ВЫБОР ФУНКЦИЙ И НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	НИЖНИЙ НАГРЕВ Работает нижний нагревательный элемент. Режим предназначен для разогрева еды и для медленного приготовления рецептов.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор. Для улучшенного распределения тепла при нижнем нагреве.
	НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВ (ТРАДИЦИОННЫЙ) Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарки на одном уровне.
	НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор, способствующий улучшенному распределению тепла во внутренней камере.
	КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С КОНВЕКЦИЕЙ Работает кольцевой нагревательный элемент, расположенный по центру на задней стенке прибора, и вентилятор. Продукты можно расположить на двух уровнях направляющих одновременно. Данный нагрев позволяет: • снизить время прогрева внутренней камеры; • уменьшить количество жира и сока, выделяющихся из мяса.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Работает вентилятор с кольцевым нагревательным элементом. Циркуляция воздуха во внутренней камере способствует процессу размораживания продуктов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ* Работает только нагревательный элемент гриля. Режим подходит для жарки, выпекания, приготовления различных блюд, для которых необходим интенсивный нагрев сверху.
	ГРИЛЬ* Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля. Оптимально для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки.
	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ* Работают верхний нагревательный элемент, гриль и вентилятор. Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы.
	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА В данном режиме нагрев осуществляется за счёт кольцевого нагревательного элемента с работающим вентилятором. Во внутренней камере прибора устанавливается постоянная температура для поддержания блюд в горячем состоянии.
	РАССТОЙКА ТЕСТА В данном режиме нагрев осуществляется за счёт кольцевого нагревательного элемента с работающим вентилятором. Режим предназначен для создания во внутренней камере условий для поднятия теста.

***Внимание!** При приготовлении на гриле:

- Располагайте противень или решётку на 4 или 5 уровне направляющих.
- При использовании решётки располагайте противень на нижнем уровне для сбора жира.
- После выбора функций с использованием гриля подождите 5 минут пока прогревается внутренняя камера, прежде чем помещать в неё продукты.
- Приготовление с использованием гриля необходимо осуществлять только при закрытой дверце духового шкафа.
- Для функций с грилем недоступно программирование времени окончания приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АЭРОФРИТЮР



Предназначен для обжарки продуктов.

Работает гриль, верхний нагревательный элемент, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Рекомендуемые настройки приведены в таблице ниже:

Тип продукта	Температура	Время приготовления	Положение на направляющих
Куриные наггетсы	200°C	20-25 минут	3 уровень
Куриные крылья	200°C	18-23 минуты	3 уровень
Рыбное филе	180°C	23-27 минут	3 уровень
Картофель фри	200°C	17-20 минут	4 уровень
Луковые кольца	200°C	15-18 минут	4 уровень

ВОЗДУШНАЯ СУШКА



Предназначена для сушки овощей, фруктов и т.п. Работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Рекомендованная температура: 60-100°C.

Расположение во внутренней камере – 3 уровень направляющих.

Температура выше 100°C может привести к пересушиванию продукта.

Рекомендуемые настройки приведены в таблице ниже:

Тип продукта	Подготовка	Температура °C	Время
Капустные листья	Варёные	70	1ч 30мин
Фасоль, бобовые	Варёные	55	3 ч
Картофельные дольки	Пропаренные	55	13 ч, переворачивайте каждые 2 часа

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Тип продукта	Подготовка	Температура °C	Время
Манго	Нарезанные кусочки	70	8 ч, переверните через 4 часа
Банан	Нарезанные кусочки, смоченные в солёной воде	55	7 ч, переворачивайте каждые 2 часа
Лимон	Нарезанные дольки	55	15 ч, переворачивайте каждые 2 часа
Яблоко	Нарезанные кусочки, смоченные в солёной воде	55	8 ч, переворачивайте каждые 2 часа
Нежирная свинина	Нарезанные куски	55	7 ч, переворачивайте каждые 2 часа
Куриная грудка	Небольшие куски	70	5 ч, переворачивайте каждый час
Креветки	Варёные	70	6 ч, переворачивайте каждые 2 часа
Вяленая говядина	Замаринованная	90	2 ч

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ



Работают гриль, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Режим предназначен для приготовления домашней пиццы, также может использоваться для разогрева замороженной пиццы. Температура по умолчанию – 310°C, время работы 30 мин. Данная настройка подходит для приготовления домашней пиццы на тонком тесте. В духовой шкаф необходимо поместить пустую форму для приготовления пиццы, дождаться звукового сигнала, говорящего о том, что форма достаточно нагрелась, затем поместить пиццу на форму – пицца будет готова примерно через 5 минут после помещения в духовой шкаф.

Доступен выбор температуры 200 и 250°C. Для данных значений температуры время приготовления можно задать вручную. Если не выставить время приготовления, прибор будет осуществлять нагрев до тех пор, пока вы не отключите его вручную, или не будет достигнуто время автоматического отключения. Внимательно следите за состоянием продуктов во внутренней камере, чтобы они не подгорели.

После активации режима, прибор начнёт предварительный прогрев внутренней камеры. После прогрева, настройки температуры вернутся к заданным. Не помещайте продукты в камеру до окончания прогрева.

Рекомендуемые настройки приведены в таблице ниже:

Вид пиццы	Тесто	Аксессуары	Положение на направляющих	t°	Время приготовления
Замороженная	На тонком тесте	Решётка	2 уровень	200°C	15-20 мин
	На толстом тесте	Решётка	2 уровень	200°C	20-25 мин
Домашнего приготовления	На тонком тесте	Противень	2 уровень	200-250°C	8-15 мин
	На толстом тесте	Противень	2 уровень	200°C	15-20 мин

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ



Данная функция позволяет выбрать предустановленные режимы для приготовления определенных продуктов. Следуйте инструкциям ниже:

1. Поверните ручку управления и выберите функцию , на дисплее отобразится **P1**. Нажмите на ручку управления. Теперь поворачивая ручку управления вы можете выбрать программу – от **P1** до **P7**. Описание рецептов приведено в таблице ниже.
2. Нажмите на ручку управления или на , чтобы увидеть значение температуры по умолчанию. Значение температуры можно менять.
3. Нажмите на ручку управления или на , чтобы увидеть рекомендуемое время приготовления. Значение можно менять.
4. Нажмите на кнопку  для активации функции. Начнётся прогрев внутренней камеры.
5. Время прогрева внутренней камеры не учитывается в указанном в таблице времени приготовления. Когда температура во внутренней камере достигнет заданного значения, прозвучит звуковой сигнал. Поместите продукты во внутреннюю камеру и нажмите на .

Рецепт	Продукт	t°	*Время приготовления	Количество продукта
P1	Шифоновый бисквит	160°C	35 мин	500 г
P2	Пирожки	160°C	18 мин	20 шт.
P3	Тарт	190°C	21 мин	12 шт.
P4	Печенье	190°C	9 мин	20 шт.
P5	Куриные наггетсы	200°C	17 мин	20 шт.
P6	Куриные крылья	200°C	24 мин	1200 г
P7	Рёбра	220°C	19 мин	670 г

*в таблице указано рекомендованное время приготовления. Следите за процессом и уменьшайте или увеличивайте фактическое время приготовления блюда по мере необходимости.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Этот метод используется для установки времени окончания приготовления. Когда заданное время приготовления истечёт, духовой шкаф отключится автоматически.

- После выбора функции приготовления и настройки температуры, нажмите на  – на дисплее отобразится индикатор окончания времени приготовления  и «0:00».
- Установите значение времени с помощью ручки управления.
- Подтвердите настройки нажав на ручку управления или сразу запустите функцию приготовления нажав на .
- Когда наступит время окончания приготовления, прибор подаст звуковой сигнал и отключит нагрев. Звуковой сигнал длится 120 секунд.
- Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку на панели управления.

Для отмены заданного времени приготовления, приостановите выполнение функции нажав на , нажмите на  и установите время на «0:00».

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Данный режим позволяет запрограммировать время начала и окончания приготовления. Духовой шкаф начнет выполнение заданной функции нагрева автоматически, рассчитав время начала в зависимости от заданных пользователем времени окончания и времени продолжительности приготовления.

- Для установки времени окончания приготовления, после настройки продолжительности приготовления () , нажмите на ручку управления (на дисплее отобразится ) и, поворачивая ручку, задайте время, когда будет необходимо закончить приготовление.
- Подтвердите настройки нажав на ручку управления или сразу запустите функцию приготовления нажав на .

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Например: текущее время 12:00, продолжительность установлена на 30 минут, а время окончания установлено на 14:00. После включения автоматического режима на дисплее отображено время «14:00» и индикатор . Как только наступит 13:30, духовой шкаф начнёт выполнение функции приготовления, и завершит через 30 минут к 14:00.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Прибор имеет максимальное время непрерывной работы, которое зависит от выставленной температуры приготовления (см. таблицу).

При использовании таймера приготовления, время таймера имеет приоритет по отношению ко времени автоматического отключения.

Температура	Время работы до автоматического отключения
30 – 120°C	24 часа
121 – 200°C	6 часов
201 – 250°C	4 часа
310°C	30 минут

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ)

Блокировка кнопок на панели управления позволяет предотвратить вмешательство в нормальную работу прибора (например, случайное нажатие кнопок детьми).

Для включения блокировки нажмите в рабочем режиме на кнопку , и удерживайте нажатой в течение 3 секунд. Кнопки на панели управления будут заблокированы, кроме  и . Включение замка от детей не прерывает выполнение прибором функций нагрева.

Для разблокировки панели управления нажмите на  и удерживайте нажатой в течение 3 секунд.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать моющие средства с высоким содержанием кислот (например, средства для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духового шкафа остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духового шкафа. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и металлические губки.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовых шкафов не попадали на металлические поверхности, так как это может привести к их повреждению.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

- Вы можете очищать внутреннюю камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовых шкафов), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
- Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока внутренняя камера еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовых шкафов. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства.
- Противни, решетку и подобные аксессуары мойте горячей водой с моющим средством.
- Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ФУНКЦИЯ АКВА-ОЧИСТКИ

В данной модели предусмотрена функция для более тщательной очистки внутренней камеры прибора с помощью горячего пара. Перед началом «аква-очистки» очистите внутреннюю камеру обычным способом, стараясь устранить как можно больше загрязнений. Извлеките все аксессуары и направляющие, чтобы открыть доступ к стенкам.

Внимание! Данная функция должна использоваться только когда прибор полностью остыл.

1. Налейте 400 мл. воды в углубление на дне внутренней камеры прибора.
2. С помощью ручки управления выберите функцию . Настройка времени работы и температуры для данной функции невозможна.
3. Нажмите  для активации функции. Прибор начнёт нагревать внутреннюю камеру, постепенно начнёт образовываться горячий пар.
4. Когда прибор завершит выполнение данной программы, прозвучит звуковой сигнал.
5. Дождитесь когда внутренняя камера достаточно остынет и устраните загрязнения на всех поверхностях мягкой влажной тряпкой.
6. После очистки рекомендуется оставить дверцу прибора открытой, приблизительно, на один час, чтобы дать внутренним поверхностям высохнуть. Допускается использование функции «кольцевой нагревательный элемент с конвекцией» при температуре до 150°C для ускорения процесса сушки.

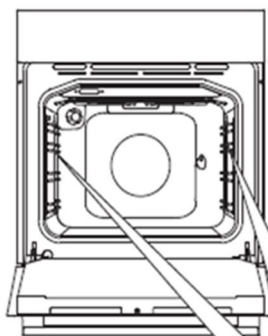
Предупреждения и рекомендации

- Не открывайте дверцу духового шкафа во время выполнения данной функции. Будьте внимательны и осторожны открывая дверцу после завершения данной функции, чтобы не получить ожог горячим паром.
- Используйте чистую питьевую воду для наполнения внутренней камеры. Не используйте других жидкостей.
- Не включайте функцию очистки с количеством воды менее 400 мл.
- Рекомендуется использовать защитные перчатки при очистке внутренней камеры.
- Обязательно устраните всю оставшуюся влагу во внутренней камере и просушите поверхности.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА НАПРАВЛЯЮЩИХ

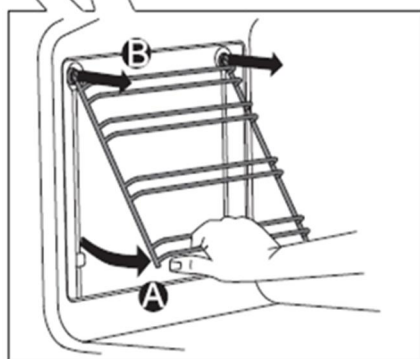
Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



А. Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

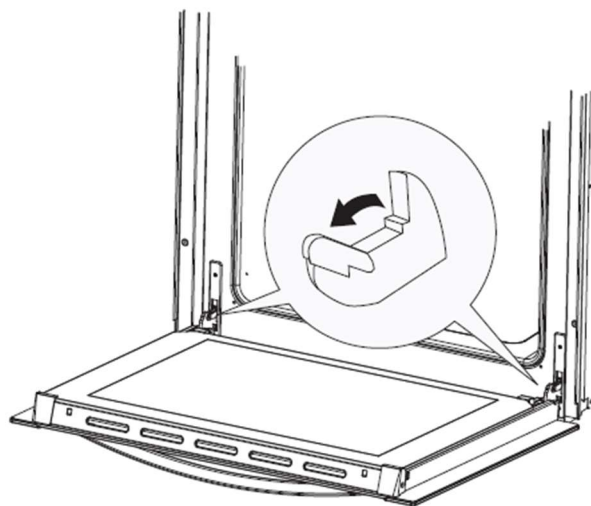
В. Извлеките направляющие из гнезд.

Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.



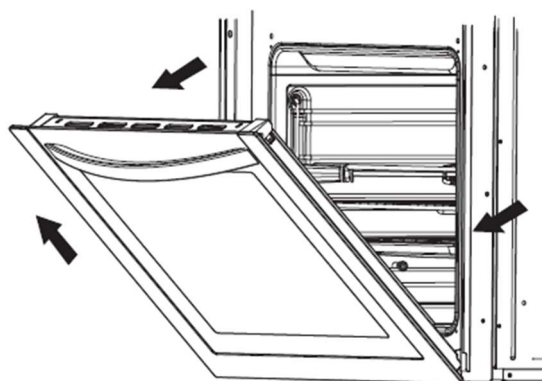
СНЯТИЕ / УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу прибора можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



1. Для снятия дверцы полностью её откройте.
2. Потяните назад два крепления, указанные на рисунке.
3. Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Немного поднимите дверь и снимите петли с обеих позиций. Потяните дверь к себе, чтобы снять петли с отверстий рамки двери.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

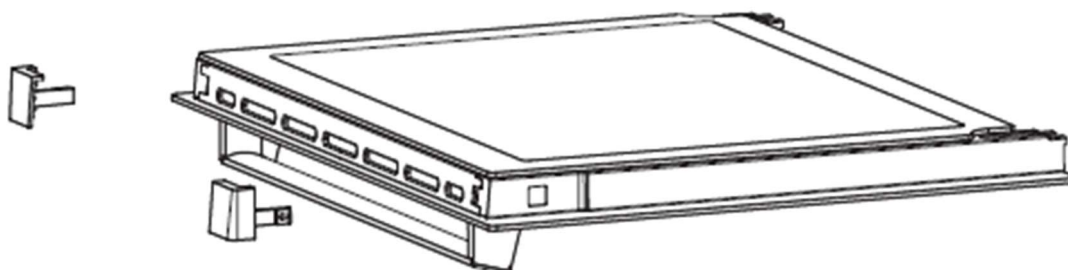


Для установки дверцы выполните описанные действия в обратном порядке. Держа дверь по бокам обеими руками ближе к нижней части, установите петли в отверстия рамки. Поставив дверь в открытое положение, снимите два металлических стержня с петель. Медленно закройте дверь. Убедитесь, что она установлена правильно и ровно относительно боковых сторон.

СНЯТИЕ / УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо предварительно снять дверцу духового шкафа.

- Для снятия стекла извлеките две заглушки по углам верхней части дверцы. Для их извлечения нажмите на места, отмеченные стрелками, и вытяните заглушки из пазов.
- Приподнимите край нижнего стекла и вытяните его из прорезей. После этого можно извлечь среднее стекло.
- После чистки устанавливайте стёкла на место в обратном порядке. Убедитесь, что стёкла установлены надёжно, верните заглушки на место.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

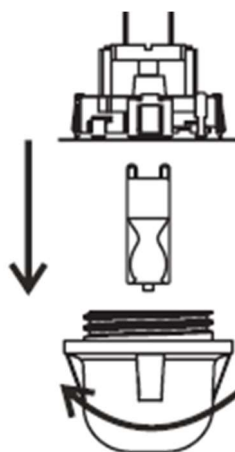
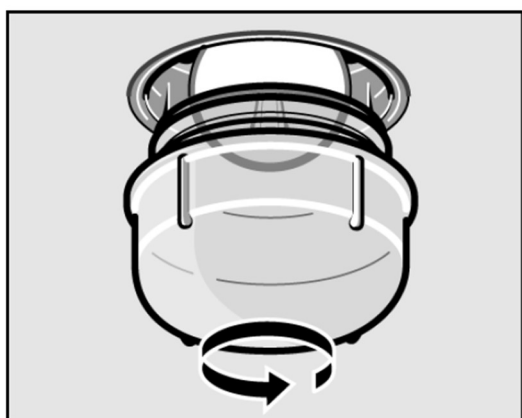
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Лампа: цоколь G9 , 220-240 В, 50 Гц, 25 Вт.

Должна выдерживать высокие температуры (300-350°C).

1. Внимание! Существует опасность удара током! Отключите прибор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный плафон лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный плафон.
5. Подключите прибор к электросети.

***Внимание!** Чтобы не повредить эмаль внутренней камеры и держатель лампы, не используйте отвертки или другие острые инструменты. Замену производите вручную и строго в перчатках или через ткань. В противном случае возможен преждевременный выход лампы из строя.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СИГНАЛИЗАЦИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ

Когда появляются ситуации, препятствующие нормальной работе прибора, на дисплее могут высветиться соответствующие коды ошибок.

E01 – Размыкание соединения датчика температуры – Плата управления фиксирует неисправность датчика температуры и духовой шкаф прекращает нагрев. Другая причина – температура во внутренней камере ниже -10°C .

E02 – Короткое замыкание теплового датчика – Плата управления фиксирует короткое замыкание датчика температуры и духовой шкаф прекращает нагрев.

При наличии каких-либо других ошибок или если ваш прибор не функционирует должным образом, обратитесь в сервисный центр.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
2. Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена.	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
3. Блюдо снаружи пропеклось, а изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите устройство в оригинальной упаковке. Придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать устройство механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и нарушению целостности упаковки. Не кладите на него тяжёлые предметы. При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).
- Необходимо беречь упаковку прибора от попадания на неё воды и других жидкостей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим Вас придерживаться следующих мер:

- При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
- Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным в гарантийном талоне.
- По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
- Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
- Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

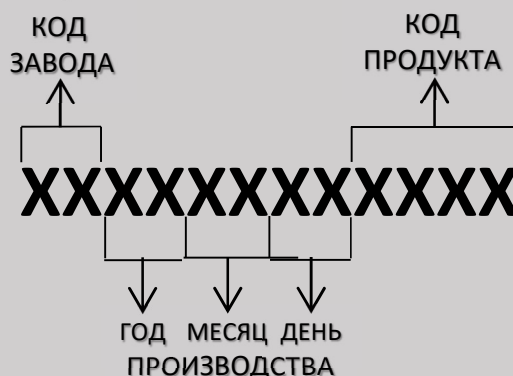
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.
Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Духовой шкаф

Модель

EOEH7613B Glossy
EOEH7613W Glossy
EOEH7613B Matt

Изготовитель

QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC
APPLIANCES CO., LTD.
Адрес: No 12 Kunlun Shan North Road,
Economic and Technological Dev. Zone,
Qingdao, China. Китай.

Уполномоченное
изготовителем лицо - импортер
на территории Российской
Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская,
д. 2 этаж 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru; info@maunfeld.ru
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортер на территории
Республики Беларусь

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»
РБ, Минская обл., Минский р-н,
Щомыслицкий с/с, район
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4
www.maunfeld.by; info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте: www.maunfeld.ru

**МЕНЯЕМ
ЖИЗНЬ
ВОКРУГ**



Больше
информации
на сайте

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.



 **MAUNFELD**