

SLB EE6080
SLB EY6080
SLB EL6080
SLB EY6090
SLB EY6095
SLB EL6090

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Встроенный духовой шкаф

RU

EAC

Дорогие покупатели

Наша цель – обеспечить, чтобы вы максимально эффективное использование нашей продукции, которая была произведена на современных предприятиях, в тщательно продуманной рабочей среде, в соответствии с общим пониманием качества, без вреда для природы.

Чтобы ваша встраиваемая духовка сохраняла свои первоначальные характеристики в течение длительного времени, мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство пользователя перед использованием духовки, сохранить его и использовать в качестве справочного материала.

Примечание. Данное руководство пользователя подготовлено для нескольких моделей. Некоторые функции, упомянутые в руководстве, могут быть недоступны на вашем устройстве.

Все изображения в руководстве являются схематичными и могут не совсем соответствовать вашему изделию. Наша продукция произведена на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде и не наносят вреда природе.

Поскольку данное устройство содержит электрические компоненты, его установка и подключение должны производиться авторизованными сервисными центрами. В противном случае производитель не несет ответственности за любые возможные проблемы.

Функции, и аксессуары, отмеченные *, являются опциями и могут быть не доступными в Вашей модели.

«Соответствует нормам WEEE (Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования)».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по технике безопасности.....	5
1.1. Общие инструкции по безопасности.....	5
1.2. Электробезопасность.....	11
2. Описание продукции и его особенности.....	14
2.1. Использование по назначению	14
2.2. Описание продукции.....	15
2.2.1. Содержание продукции.....	15
2.2.2. Рабочие функции продукции.....	16
2.2.3. Аксессуары устройства (*).....	17
2.2.3.1. Использование аксессуаров.....	18
2.2.4. Технические характеристики.....	24
3. Установка и сборка.....	25
3.1. Установка.....	27
3.2. Первая очистка.....	28
4. Использование духовки.....	29
4.1. Вентилятор охлаждения.....	29
4.2. Панель управления (*).....	29
4.2.1. Использование цифрового таймера.....	30
4.2.1.1. Установка времени суток (24 часа).....	30
4.2.1.2. Операции вручную.....	31
4.2.1.3. Установка минутного напоминания.....	31
4.2.2. Использование «аналогового» таймера	33
4.2.2.1. Управление продуктом.....	33
4.2.2.2. Функциональные возможности.....	33
4.2.2.2.1. Начальное включение.....	33
4.2.2.2.2. Установка часов.....	33
4.2.2.2.3. Настройка напоминаний.....	33
4.2.2.2.4. Установка времени начала приготовления.....	34
4.2.2.2.5. Установка времени окончания приготовления.....	34
4.2.2.2.6. Отложенная настройка приготовления.....	35
4.2.2.2.7. Ручной режим.....	35
4.2.2.2.8. Отмена звука будильника.....	35
4.2.2.2.9. Напоминание или автоматическая отмена приготовления.....	36
4.3. Использование выдвижной кнопки (*).....	36
4.3.1. Функция приготовления на пару и использование резервуара для воды (*).....	37
4.4. Чистка решетчатых полок.....	39
4.5. Установка телескопических направляющих (*).....	39
4.6. Освещение духовки.....	40
4.7. Выключение духовки.....	40

4.8. Очистка паром (*).....	40
4.8.1 Приготовление йогурта (*).....	41
4.8.2. Сушка мяса (*).....	41
4.8.3. Сушка овощей и фруктов (*).....	42
5.Рекомендации по приготовлению пищи.....	43
5.1. Общие сведения о приготовлении пищи.....	43
5.1.2. Инструкции для приготовления на пару (*).....	44
5.1.3. Таблица параметров для приготовления на пару (*).....	45
5.2. Таблица приготовления пищи.....	46
6 .Экологические инструкции.....	48
6.1. Соблюдение требований WEEE и утилизация отходов.....	48
6.2. Информация об упаковке.....	48
7. Обслуживание и очистка.....	48
7.1. Общая информация по очистке.....	48
7.2. Очистка поверхностей из нержавеющей стали.....	49
7.3. Очистка эмалевых поверхностей.....	49
7.4. Каталитический тип очистки (*).....	50
7.5. Очистка пластиковых деталей и окрашенных поверхностей.....	50
7.6. Очистка панели управления.....	50
7.1.7. Очищение водного резервуара (*).....	50
7.7. Снятие и очистка дверцы духовки.....	51
7.8. Снятие и очистка стекла дверцы.....	53
7.9. Замена лампочки.....	54
8 .Инструкции на случай, если устройство не работает.....	55

1. Инструкции по технике безопасности

1.1. Общие инструкции по безопасности

-Внимательно прочтите данное руководство пользователя и всегда храните его для справки.

-Используйте духовку в соответствии с данным руководством. Если духовка используется не в соответствии с руководством, гарантия на устройство аннулируется.

-Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, с условием, что они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.

-Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр для выполнения процедур установки и ремонта. Производитель не несет ответственности за работы, выполненные неуполномоченными лицами.

-В случае передачи устройства другому лицу вместе с устройством необходимо передать руководство пользователя, этикетки и все документы.

- Не подпускайте к духовке детей до 8 лет и домашних животных во время использования.
- Доступные детали могут быть горячими во время использования. Детей следует держать подальше.
- Не храните ингредиенты на варочной поверхности.
- Не прикасайтесь к другим доступным частям духовки во время ее работы, кроме ручек.
- Используйте духовку только для приготовления пищи. Не используйте для отопления и других целей.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары, которые можно получить в авторизованном сервисном центре.
- Убедитесь, что кабель устройства находится вне досягаемости детей в возрасте до 8 лет.

-Перед использованием устройства уберите подальше от устройства шторы, тюль, бумагу или легковоспламеняющиеся (возгорающиеся) материалы. Не размещайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на устройстве.

-Держите все вентиляционные каналы свободными.

-Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в духовке. Возникающее давление может привести к взрыву банки.

-Не вешайте полотенца на ручку духовки.

-Не ставьте противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Накопленное тепло может повредить дно духовки.

-При помещении продуктов в горячую духовку, извлечении продуктов и т. д. всегда используйте термостойкие прихватки.

-Не используйте продукт в ситуациях, когда вы не находитесь в ясном сознании, например, при употреблении лекарств и/или алкоголя.

-Будьте осторожны при употреблении алкоголя для приготовления пищи. Спирт испаряется при высоких температурах и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что приведет к пожару.

-После каждого использования проверяйте, что устройство выключено.

-Не используйте устройство, если на нем имеются видимые повреждения.

-Никогда не прикасайтесь к вилке устройства мокрыми руками. Не держитесь за кабель, чтобы выдернуть вилку.

-Не используйте устройство со снятой или разбитой дверцей духовки.

-Поместите пергаментную бумагу с продуктами в форму для запекания или на приспособление для духовки (противень, решетку и т. д.) и поставьте в разогретую духовку.

-Правильное расположение решетки и противня. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что они установлены надежно, прежде чем ставить на них пищу.

-Удалите лишние части бумаги для выпечки, аксессуаров или контейнера, чтобы не повредить нагревательные элементы духовки.

-Никогда не используйте бумагу для выпечки при температуре духовки, превышающей максимальную температуру использования, указанную на ней. Никогда не кладите бумагу на дно духовки.

-Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования или удушья.

-Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как стекло дверцы может разбиться в результате царапин на поверхности стекла.

-Во время использования внутренние и внешние поверхности духовки нагреваются. Открывая дверцу духовки, отойдите назад, чтобы избежать выхода горячего пара из духовки. Может возникнуть риск ожогов.

-Нельзя ставить на дверцу духовки тяжелые грузы, когда она открыта: духовка может опрокинуться.

-Не включайте прибор во время чистки. Это может привести к поражению электрическим током.

-Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

-Пергаментная бумага. Не используйте пергаментную бумагу при температуре, превышающей максимальную температуру использования, указанную на бумаге, которую вы используете.

1.2. Электробезопасность

-Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует значениям, указанным в таблице технических характеристик.

-Поручите установку заземления лицензированному электрику. Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в случае использования устройства без заземления в соответствии с местными правилами.

- Выключатели духовки должны находиться в пределах досягаемости конечного пользователя, пока духовка находится на месте.

-Кабель питания (вставной кабель) не должен касаться горячих частей устройства.

-Если кабель питания (шнур с вилкой) поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным мастером или персоналом с аналогичной квалификацией.

-Никогда не мойте устройство, распыляя или обливая его водой! Существует опасность поражения электрическим током.

-Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено.

-Перед доступом к клеммам необходимо отключить все соединения цепей питания.

-Пока духовка работает, ее задняя поверхность тоже нагревается. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности, соединения могут быть повреждены.

-Не зажимайте соединительные кабели в дверце духовки и не прокладывайте их над горячими поверхностями. В результате плавления кабеля можно вызвать короткое замыкание в духовке, что может стать причиной пожара.

-Отключайте устройство от сети во время установки, обслуживания, очистки и ремонта.

-Убедитесь, что вилка устройства надежно закреплена в розетке во избежание образования искр.

-Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы можно было полностью отключить электрическую проводку. отключение должно производиться с помощью выключателя или встроенного предохранителя, подключенного к стационарной электроустановке в соответствии со строительными нормами.

-В изделии используется кабель с заземлением и евро вилкой.t

-Фиксированные соединения должны быть подключены к установке, обеспечивающей полное разделение всех полюсов. При категории перенапряжения III соединение должно быть подключено к стационарной установке в соответствии с правилами электромонтажа и правилами отключения.

2. Описание продукции и его особенности

2.1. Использование по назначению

-Продукция предназначена только для домашнего использования. Ее нельзя использовать в коммерческих целях.

-Устройство можно использовать только для приготовления пищи на кухне. Не может быть использовано для отопления помещения и других целей.

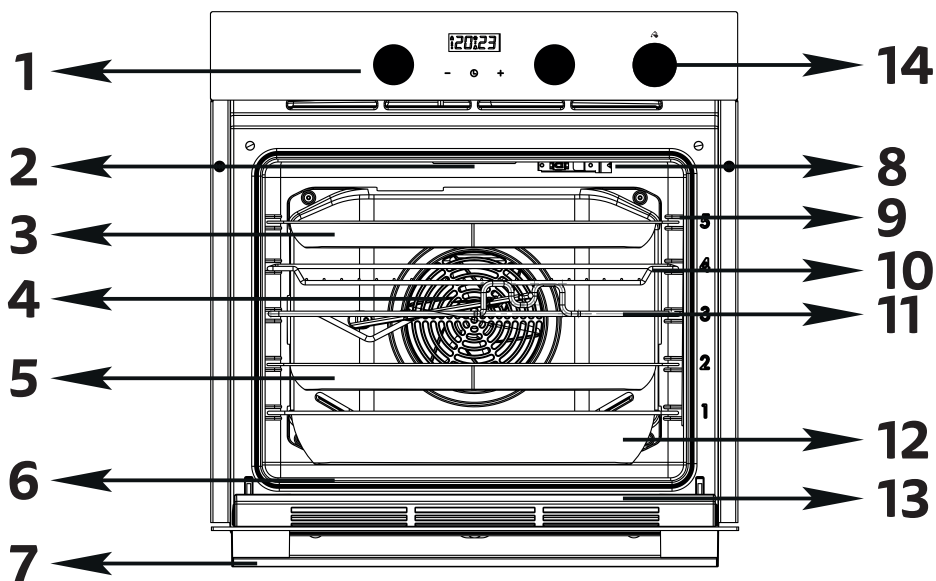
-Духовку можно использовать для размораживания, запекания, жарки продуктов или гриля.

-Устройство не следует использовать для сушки полотенец или одежды, подогрева тарелок и т. д.

-Срок годности устройства 10 лет. Этот период является периодом доступности запасных частей у производителя.

2.2. Описание продукции

















2.2.1. Содержание продукции



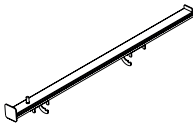

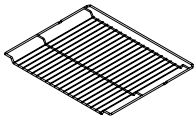
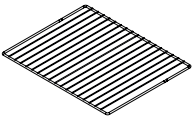
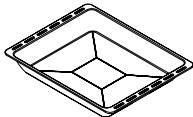
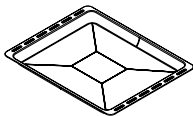
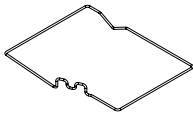

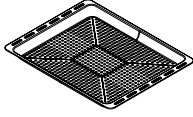
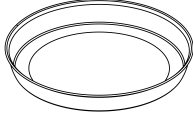
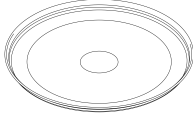
*Изображения приложены

- 1.Панель управления (*)
- 2.Лампа (*)
- 3.Противень для жарки в аэрогриле(*)
- 4.Двигатель вентилятора (за листовым металлом) (*)
- 5.Стандартный лоток
6. Нижний нагревательный элемент (за листовым металлом) (*)
- 7.Ручка дверцы
- 8.Верхний нагревательный элемент (*)
- 9.Решетчатые полки (*)
- 10.Решетка
- 11.Рамка и шампур для запекания курицы (*)
- 12.Глубокий противень (*)
- 13.Дверца
14. Резервуар для воды(*)

2.2.2. Рабочие функции продукта

Символ функции	Определение Функции
	Нижний нагрев (*)
	Верхний нагрев (*)
	Верхний и нижний нагрев (*)
	Лампочка (*)
	Вентилятор (*)
	Турбонагреватель и вентилятор (*)
	Внутренний нагрев гриля (*)
	Внешний нагрев гриля (*)
	Нижний, верхний, нагрев и вентилятор (*)
	Нижний нагрев и вентилятор (*)
	Верхний нагрев и вентилятор (*)
	Гриль и вентилятор (*)
	Гриль и вентилятор (*)
AIRFRY	Режим Аэrfри (*)
	Гриль и шампур для жарки курицы (*)
	Турбонагреватель и подогрев снизу (*)
	Пароочистка

2.2.3. Аксессуары устройства (*)

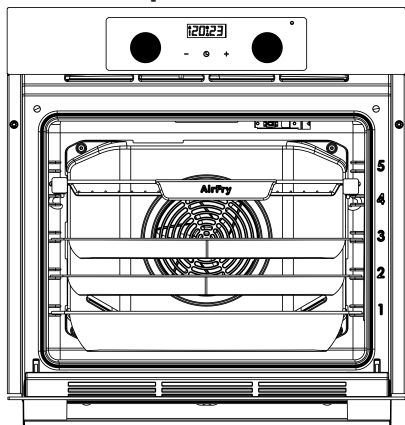
Телескопическая направляющая (*)			
Решетка (*)			
Глубокий противень (*)			
Стандартный противень			
Рамка для переворачивания курицы (*)			
Шампур (*)			
Лоток для аэрофритюра. (*)			
Круглый противень (*)			
Противень для пиццы (*)			

2.2.3.1. Использование аксессуаров

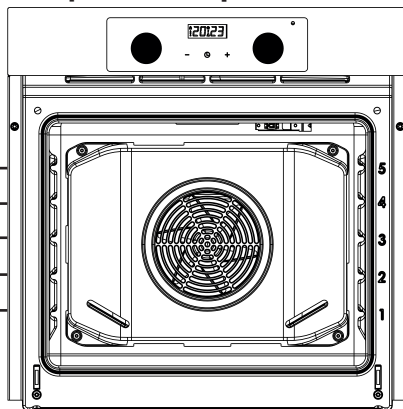
-Решетчатые направляющие для приготовления пищи

-В духовке 5 уровней установки противней. Порядок уровней соответствует порядку и номерам на лицевой панели.

Модели с решетчатыми полками



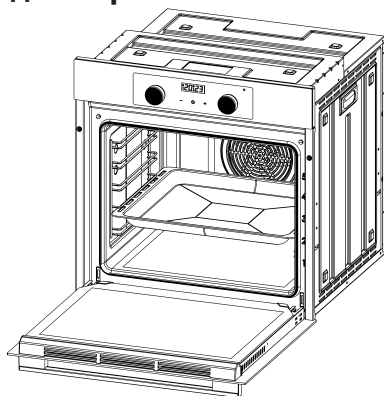
с рельефными направляющими



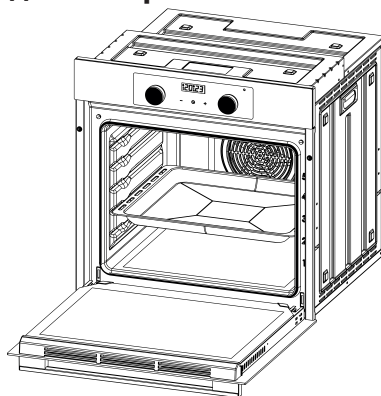
5
4
3
2
1

*Изображения приложены

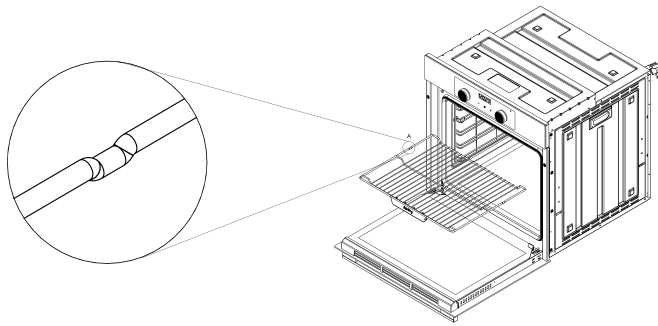
Модели с решетчатыми полками



Модели без решетчатых полок



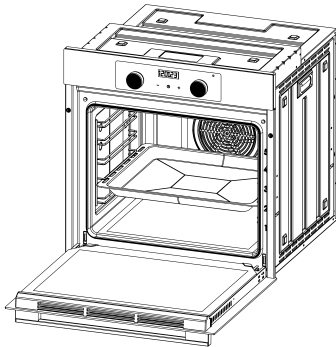
*Изображения приложены



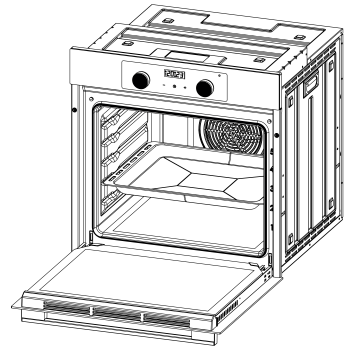
*Изображения приложены

-В моделях с решетчатыми полками и без решетчатых полок, как показано на рисунках. Сетчатая решетка имеет одно направление и должна быть размещена на желаемой полке открытой частью решетки, обращенной к вам. Или же ее следует размещать таким образом, чтобы сначала вошла форма, расположенная по углам, и чтобы потом форма смотрела вниз.

Модели с решетчатыми полками



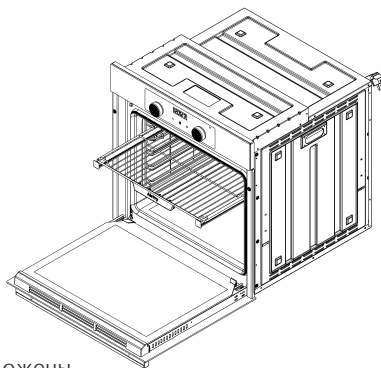
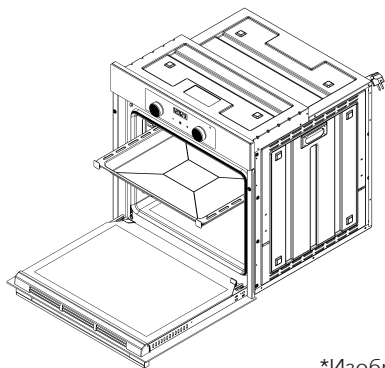
Модели без решетчатых полок



*Изображения приложены

-Глубокий и стандартный противень должен быть помещен, как показано на рисунках вверху. Противень не имеет какой-либо ориентации и может быть помещен в форму или решетку, предназначенную для его удерживания.

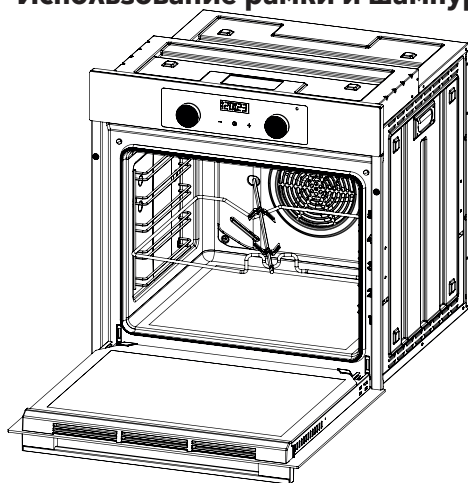
-Правильное размещение противня и решётки на телескопических направляющих



*Изображения приложены

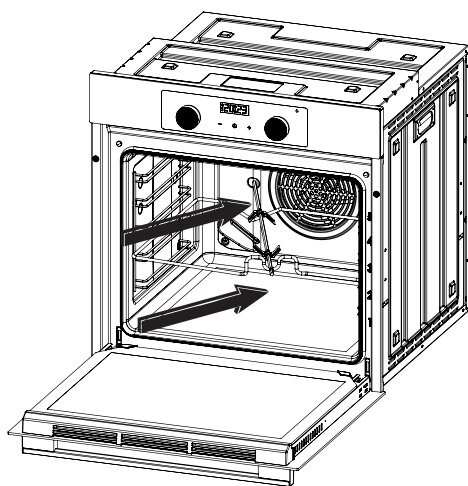
-Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни или решетки. Лоток и проволочную решетку следует разместить на телескопических направляющих, как показано на рисунках выше.

-Использование рамки и шампура для запекания курицы.



Поместите жарочную рамку на третью стойку, как показано на рисунке.

*Изображения приложены



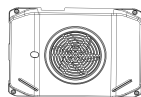
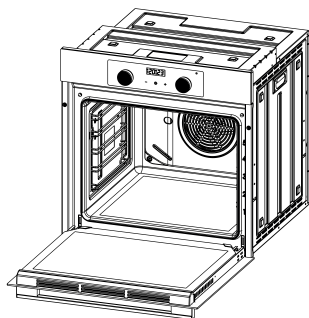
Насадите курицу на шампур, после чего поместите заостренную часть шампура на отмеченное место.

Вставьте другую часть шампура в прорезь на рамке.

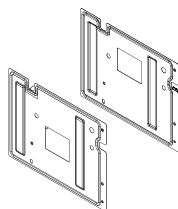
*Изображения приложены

Противень с каталитическим покрытием: информация по уходу и очистке

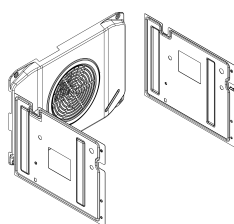
Каталитические поверхности – это специальные панели, расположенные внутри духового шкафа. Они обладают самоочищающимися свойствами, поглощая жировые испарения, образующиеся во время приготовления пищи. Эти панели, как правило, матовые, с пористой структурой, и могут располагаться на боковых стенках, задней стенке духовки или, в зависимости от модели, только по бокам.



Сзади (*)



сбоку (*)



Сзади+сбоку(*)

Принцип работы:

В процессе готовки каталитические поверхности впитывают жировые испарения и мелкие остатки пищи, со временем превращая их в пепел под воздействием высокой температуры. Этот пепел легко удаляется мягкой, влажной тряпкой после того, как духовка остынет. Для эффективной работы этих поверхностей важно, чтобы их пористая структура оставалась открытой и не засорялась. Со временем цвет панелей может потемнеть, но это не влияет на их функциональность. Если панели пропитались жиром и перестали выполнять свою функцию, рекомендуется заменить их.

Очистка и уход:

Категорически не рекомендуется чистить каталитические панели вручную или с использованием абразивных чистящих средств. Использование мыльной воды, мощных средств, металлических мочалок, жестких губок и подобных материалов может повредить структуру панели. Для поддержания максимальной эффективности панелей, в случае попадания большого количества жира, рекомендуется прогреть духовку при максимальной температуре в течение 20-30 минут, чтобы сжечь жир и превратить его в пепел. После остывания духовки, пепел можно удалить влажной тряпкой. При сильном загрязнении панели жиром ее функциональность может снизиться. В этом случае можно аккуратно, без нажима, удалить рыхлые загрязнения с поверхности сухой или слегка влажной мягкой тканью. Каталитические панели не предназначены для извлечения из духовки с целью очистки или промывки водой.

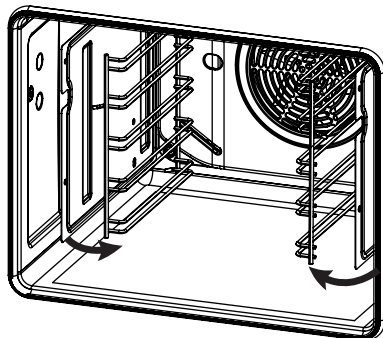
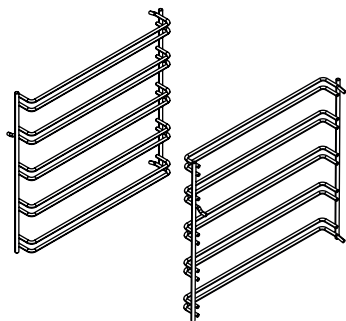
Снятие каталитической панели (*)

ВНИМАНИЕ!

Каталитическая панель доступна только в моделях с проволочными решётками. В моделях без таких решёток она отсутствует.

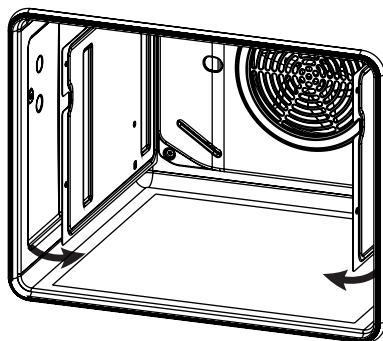
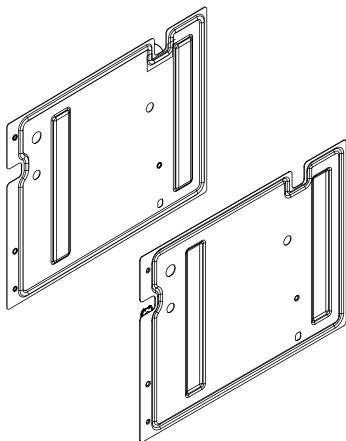
1. ШАГ 1

Для снятия каталитической панели необходимо сначала вынуть проволочную решётку из прибора. Для этого следует приложить горизонтальное усилие к решётке.



2. ШАГ 1

След като решетката е премахната, каталитичният панел може лесно да бъде изваден.



ВНИМАНИЕ!

След почистване първо закрепете каталитичните панели към телените решетки, след това монтирайте решетките на съответните им места в уреда.

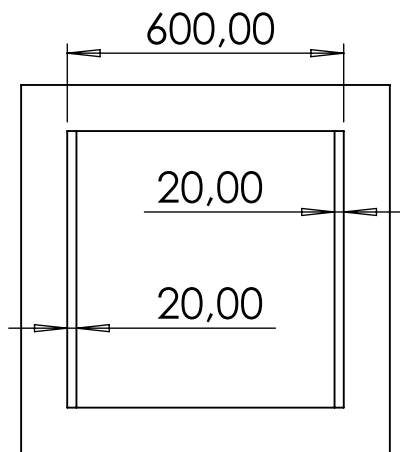
2.2.4. Технические характеристики

Особенность	Объяснение
Внешние размеры устройства (Высота x Ширина x Глубина)	595x595x568 мм
Напряжение и частота питания	220-240 В ~ 50/60 Гц
Общая мощность устройства (*)	Макс. 2400 Вт
Мощность лампочки (*)	18 Вт
Диапазон температур термостата (*)	50 - 250 °C
Мощность нижнего нагревателя (*)	1200 Вт
Мощность верхнего нагревателя (*)	1100 Вт
Мощность турбонагревателя (*)	1800 Вт
Мощность нагревателя гриля (*)	2200 Вт

-Технические характеристики могут быть изменены для повышения качества и производительности устройства.

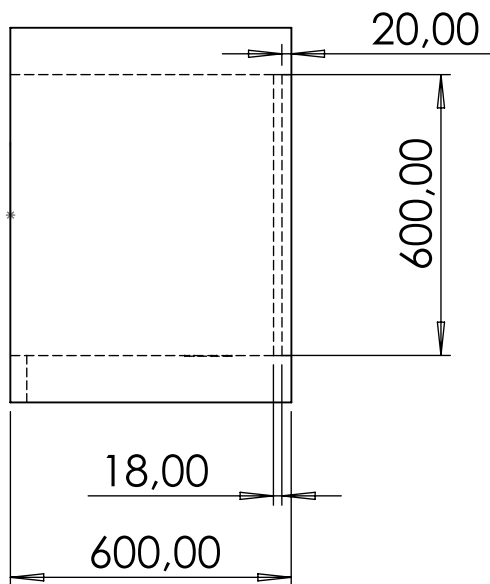
-Значения, указанные на изделии или в документации, поставляемой с устройством, являются значениями, полученными в ходе испытаний, проведенных в лабораторных условиях согласно соответствующего стандарта, и могут варьироваться в зависимости от рабочей среды духовки.

3. Установка и сборка



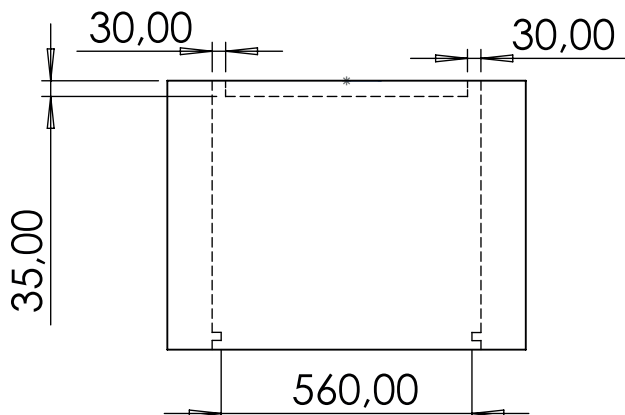
Вид ниши спереди

*Изображения приложены



Вид ниши сбоку

*Изображения приложены

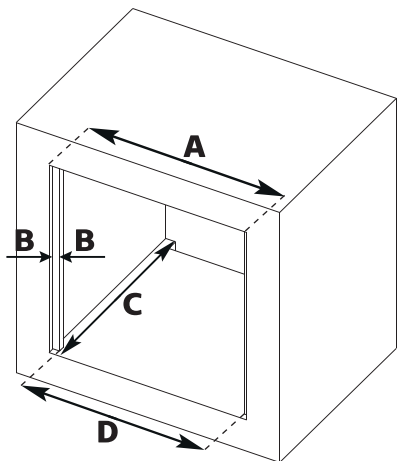


Вид ниши сверху

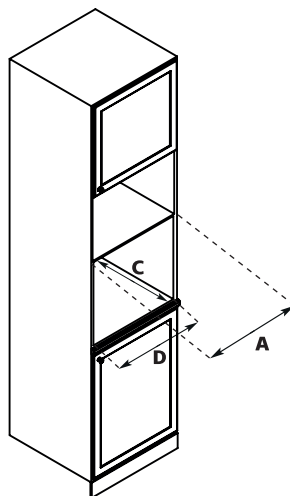
*Изображения приложены

*Размеры указаны в миллиметрах (мм).

3. Установка и сборка

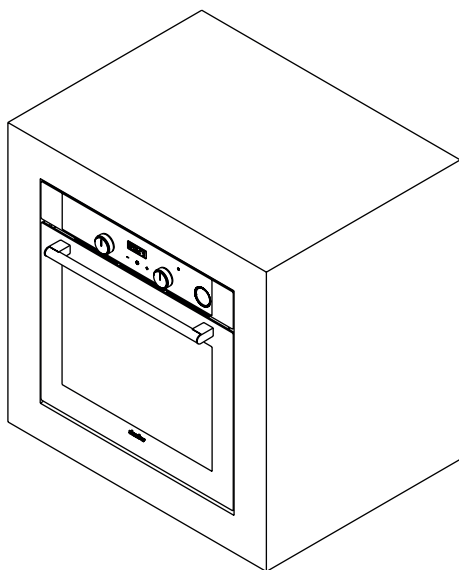


*Изображения приложены



*Изображения приложены

A	B	C	D
600 мм.	20 мм.	600 мм.	560 мм.



*Изображения приложены

3.1. Установка

Прежде чем приступить к первой установке устройства, необходимо выполнить следующие приготовления.

-Убедитесь что электроустановка соответствует требованиям Ответственность за подготовку электромонтажа лежит на заказчике, и она должна отвечать соответствующим местным стандартам. Если электроустановка не подходит, вызовите квалифицированного электромонтажника и примите необходимые меры.

-Проверьте, нет ли каких-либо повреждений в какой-либо части устройства. Если устройство повреждено, не устанавливайте его.

-Убедитесь, что позади устройства есть место. Этот зазор необходим для правильной работы системы вентиляции.

-Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и ящиком следует разместить полку.

-Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с устройством и зафиксированы.

-Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими. (Минимум 100°C).

-Не устанавливайте устройство рядом с холодильниками или охладителями. Тепло, выделяемое устройством, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

-Не используйте крышку и/или ручку для переноски или перемещения устройства. После выполнения описанных выше приготовлений вы можете продолжить установку, следуя инструкциям ниже.

3.2. Первое включение,

Выполните первую очистку устройства в соответствии с порядком, указанным ниже.

-Удалите все упаковочные материалы.

-Снимите с устройства все аксессуары. Очистите аксессуары мыльной водой и мягкой чистящей губкой.

-Подержите устройство при температуре 200 °C в течение 30 минут без какого-либо процесса приготовления, а затем подождите, пока оно остынет. Если в это время вы почувствуете запах и дым, не беспокойтесь.

-После того, как устройство остынет, протрите все поверхности влажной тряпкой или губкой и высушите тряпкой.

-Не используйте в качестве чистящих материалов абразивные средства или острые предметы.

4. Использование духовки

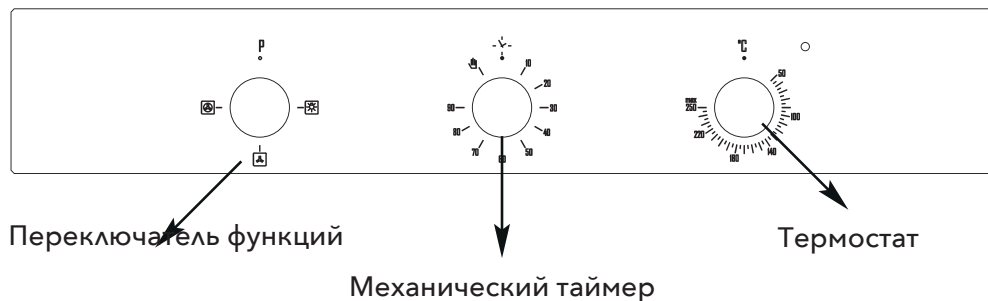
4.1. Вентилятор охлаждения

-Благодаря системе охлаждения корпуса в нашем устройства при необходимости охлаждается передняя часть устройства и мебель. Горячий воздух внутри устройства выбрасывается наружу благодаря вентиляционным зазорам. Не закрывайте вентиляционные отверстия во избежание перегрева духовки. После охлаждения корпуса до безопасной температуры система автоматически отключается.

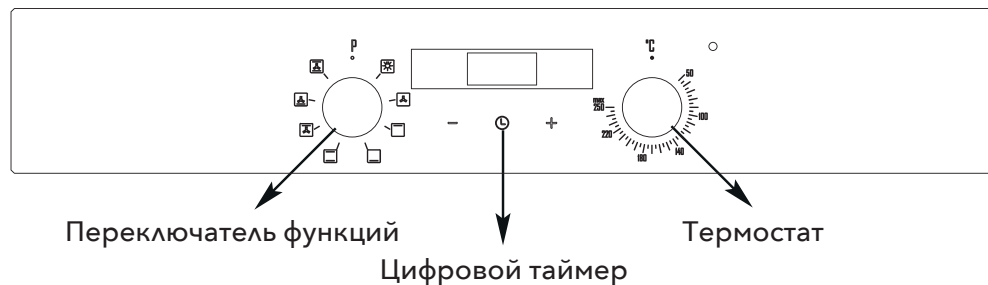
4.2. Панель управления (*)

-С помощью переключателя режимов (левая ручка управления) переключаются режимы готовки (Их значение описано на стр.16 инструкции). С помощью правой ручки устанавливается нужная температура. Установкой времени таймера (центральная ручка) запускается режим готовки, а по окончании времени таймер издает сигнал и отключает духовку. Поворот ручки таймера против часовой стрелки устанавливает ручное управление, при котором Вы сами решаете когда выключить духовку.

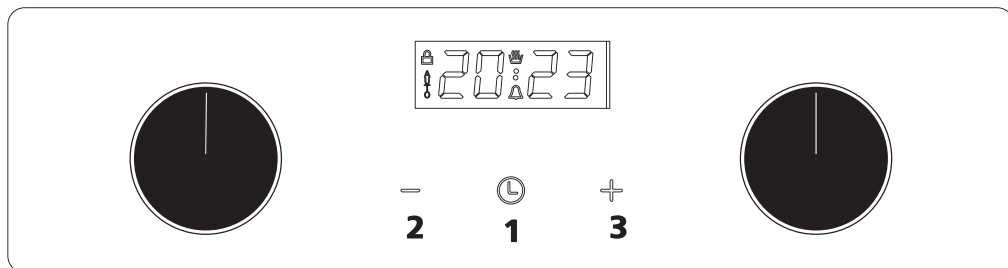
*Изображения приложены






*Изображения приложены



4.2.1. Используя цифровой таймер (*)



	Символ установленного таймера
	Символ процесса готовки
A	Символ автоматического приготовления
	Иконка точки

1	кнопка выбора функции
2	Кнопка минус
3	Кнопка плюс
2 и 3	Отмена автоматической функции

4.2.1.1 Установка времени суток (24 часа)

«0.00» и «AUTO» мигают после подключения или повторного подключения к источнику питания. После включения в сеть нажмите и удерживайте кнопку 1 около 2 секунд, значок точки начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Примерно через 7 секунд после окончания установленного времени новые данные запоминаются. Коррекция времени (может быть сделана позже); Нажмите кнопку 2 и 3 одновременно примерно на 2 секунды, значок точки начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время. Будьте внимательны! **Если не установлено правильное время, духовка может работать неправильно.**

4.2.1.2 Ручной режим без установки таймера

Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, духовкой можно пользоваться вручную, не устанавливая время приготовления. Выберете нужную функцию и температуру - начнется процесс готовки в ручном режиме.

4.2.1.3 Установка минутного таймера

Вы можете активировать таймер в любое время, это функции, которые работают независимо от статуса активности других программ. Время, которое вы можете установить, варьируется от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Нажмите и удерживайте кнопку 1, пока значок счетчика минут «0.00» не начнет мигать.
- Введите необходимое время с помощью кнопок 3 и 2. Значок таймера останется на экране. По истечении установленного времени значок таймера снова начинает мигать и таймер предупредит об окончании готовки звуковым сигналом в течение примерно 7 минут.
- Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал;
- Если нажать и удерживать кнопку 1 примерно 2 секунды, значок таймера исчезнет, и на дисплее отобразится текущее время.

Изменение звуковых сигналов таймера

Тон звуковых сигналов таймера можно изменить следующим образом: Нажмите одновременно кнопки 2 и 3.

- Нажмите кнопку 1, чтобы увидеть текущий тон.
- Нажмите 2, чтобы выбрать желаемый тон от 1-го до 3-го.

Выход из настроек

- Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно, чтобы отменить автоматические функции.
- Нажмите кнопку 1, затем кнопки 2 и 3, чтобы выбрать настройки счетчика минут.

Таймер приготовления

Если духовка должна выключиться в указанное время, можно установить таймер приготовления. Это называется полуавтоматический режим. Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «АУТО» и «0,00». Цифры рядом с символом автоматического приготовления начнут мигать. Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. Оно варьируется от 1 минуты до 10 часов. Установленное время запоминается примерно через 7 секунд; затем снова отображается текущее время снова. Значок автоматического приготовления останется на экране. Выберите необходимую температуру и функцию. По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал в течение примерно 7 минут, а значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата. Нажмите 1, 2 или 3, чтобы отменить сигнал. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к ручному управлению.

ОТЛОЖЕННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовку необходимо включить в определенное время, время приготовления и выключения в указанное время, время приготовления и время окончания приготовления можно отрегулировать. Это называется полностью автоматическим режимом.

- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнут мигать «dur» и «0,00». Рядом с ним мигает значок автоматического приготовления.
- Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2. с 1 минутой Оно варьируется от 10 часов. (например, 1 час)
- Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не отобразятся «end» и «18.30» (время окончания). Значки начинают мигать
- Установите время выключения (окончания приготовления) с помощью кнопок 2 и 3. Ограничено 23 часами 59 минутами» (пример 19:30)
- Поверните функциональные кнопки и кнопки термостата на нужную программу.
- Значок приготовления исчезнет с экрана. Духовка не включится до наступления времени начала приготовления (пример 18:30), это разница между временем окончания приготовления и временем приготовления.
- По завершении приготовления (например, в 19:30) в течение примерно 7 минут раздастся звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Выключите функциональные ручки и ручки термостата.
- Нажмите 1 из кнопок 1, 2 или 3, чтобы отменить предупреждение. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться к приготовлению вручную.

4.2.2. Использование «аналогового» таймера

4.2.2.1. Управление устройством

Все управление на данном изделии осуществляются с помощью регулировочного штифта. Благодаря регулировочному штифту можно выполнять следующие операции:

- Короткое нажатие (Подтверждение и Переход в меню)
- Длительное нажатие (Ручное переключение режимов)
- Поверните вправо (Часы, напоминание, настройка приготовления)
- Поверните влево (Часы, напоминание, настройка приготовления)

4.2.2.2 Функциональные возможности

4.2.2.2.1 Начальное включение

При первом включении на дисплее вашего изделия начинает мигать диод возле символа часов. Чтобы начать использовать духовку, необходимо пропустить заставку, нажав на регулировочный штифт примерно на 3 секунды. После этого диод возле символа часов перестает мигать. Изделие будет находиться в режиме ожидания.

4.2.2.2.2 Установка часов

Чтобы переключиться в режим настройки часов, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настроек до тех пор, пока символ часов не начнет мигать, если не установлено приготовление или напоминание. Когда часы находятся в режиме настройки, время можно регулировать, поворачивая регулировочную полосу вправо и влево. В режиме настройки часов, если в течение 10 секунд не выполняется регулировка, происходит выход из режима настройки часов. Последним расположением часовой и минутной стрелок считается установленные часы.

4.2.2.2.3. Настройка напоминаний

Чтобы войти в настройку напоминания, нажмите и отпустите регулировочный штифт на панели настройки до тех пор, пока символ колокольчика не повернется в сторону. В режиме настройки напоминания можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как напоминание будет установлено, необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы оно стало активным. Если регулировочный штифт не нажат, напоминание, установленное через 10 секунд, отменяется и запускается положение

ожидания. После выхода из настройки напоминания, если напоминание было установлено, символ колокольчика будет гореть постоянно; если напоминание не установлено, символ колокольчика не загорается. Необходимо нажать на регулировочный штифт, чтобы увидеть, сколько времени осталось до окончания установленного времени напоминания. Часовая и минутная стрелки покажут время, когда напоминание закончится на 2 секунды, а затем снова вернется к отображению времени. Чтобы отменить установленное напоминание, необходимо нажать на регулировочный штифт примерно на 2 секунды. Время напоминания может быть установлено максимум на 3 часа и минимум на 2 минуты.

4.2.2.2.4. Установка времени начала приготовления

Чтобы установить настройку времени начала приготовления, нажимайте и отпускайте регулировочный штифт до тех пор, пока символ запуска не отойдет в сторону. В режиме настройки времени начала приготовления время начала приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. Если штифт не будет нажат, время начала приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время начала приготовления не может быть установлено отдельно. После того, как время начала приготовления будет установлено, время окончания приготовления устанавливается путем нажатия на регулировочный штифт. Если время окончания приготовления не установлено, то оно будет отменено. Время начала приготовления можно установить на максимальное количество активных часов + 12 часов, минимальное количество активных часов + 2 минуты.

4.2.2.2.5. Установка времени окончания приготовления

Чтобы ввести настройку времени окончания приготовления, нажмите и отпустите регулировочный штифт до тех пор, пока символ остановки не отодвинется в сторону. В режиме настройки времени окончания приготовления время окончания приготовления можно установить, поворачивая регулировочный штифт вправо и влево. После того, как время окончания приготовления будет установлено, необходимо будет нажать на штифт для активации. Если регулировочный штифт не будет нажат, время окончания приготовления отменяется через 10 секунд и запускается положение ожидания. Время окончания приготовления можно установить отдельно. В установленное время окончания сопротивления печи отключаются, и выдается звуковое и визуальное

предупреждение. Нажатием на регулировочный штифт звуковое и визуальное предупреждение может быть прекращено. Время окончания приготовления может быть установлено на максимальное количество активных часов + 15 часов, и на минимальное количество активных часов + 2 минуты.

4.2.2.2.6. Отложенная настройка приготовления

Отложенное приготовление используется, когда процесс приготовления желательно начать после определенного часа. Чтобы настроить отложенное приготовление, сначала необходимо установить время начала приготовления, а затем время окончания приготовления.

Например: Время активации: 10.00
Время начала приготовления: 11.30
Время окончания приготовления: 13.30
Приготовление начнется через 1,5 часа и продлится 2 часа.

4.2.2.2.7. Ручной режим

Духовка находится в ручном режиме, если не установлено автоматическое приготовление. В этом случае символы запуска и остановки затемняются, и реле находится в режиме передачи. Чтобы отменить установленное время приготовления и перейти в ручной режим, необходимо нажать и удерживать регулировочный штифт в соответствующем меню настройки. При переходе в ручной режим установленные режимы приготовления отменяются и происходит переключение на главный экран, где появляются часы. В ручном режиме реле находится в состоянии передачи. Если духовой шкаф необходимо отключить, положение регулировки функции на духовке должно стоять на позиции «отключить». В этом режиме никакие светодиоды не горят.

4.2.2.2.8. Отмена звука будильника

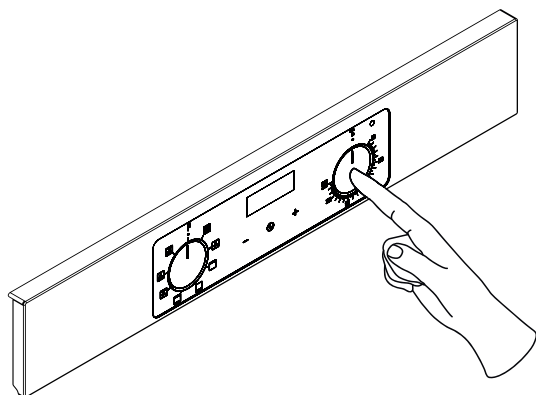
Когда установленное время напоминания или время приготовления истекает, выдается звуковое и визуальное предупреждение. Звуковое и визуальное сигнальное предупреждение можно отменить, нажав на регулировочный штифт. Если никаких действий не произвести, звук будильника будет продолжать звучать в течение 1 минуты. После 1-й минуты будильник замолчит, но продолжит подаваться визуальное предупреждение о том, что установленная сигнализация закончилась.

4.2.2.2.9. Напоминание или автоматическая отмена приготовления

При длительном нажатии на регулировочный штифт в соответствующем меню настроек можно отменить напоминание о настройке или автоматическое время приготовления. В таком случае духовка вернется в режим ожидания. Часовая и минутная стрелки показывают активное время.

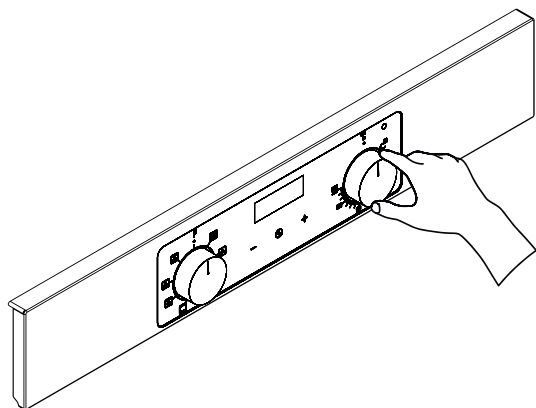
4.3. Использование утапливаемых ручек (*)

-В моделях с выдвижной ручкой ею можно управлять только снаружи.



Как показано на рисунке
Нажмите на нее, чтобы
ручка выдвинулась.

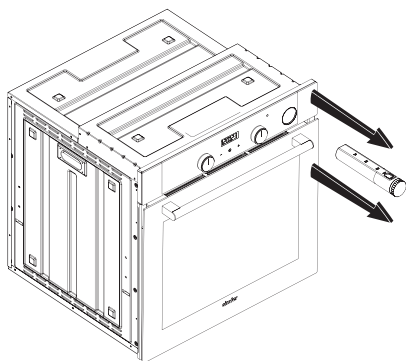
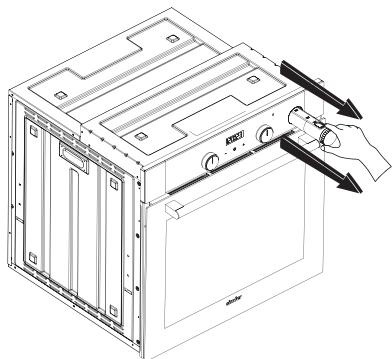
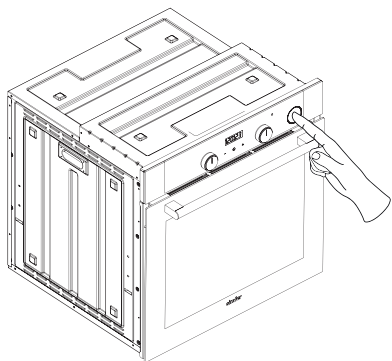
*Изображения приложены



Когда ручка выдвинется, вы
сможете внести
необходимые регулировки,
повернув ее вправо или
влево.

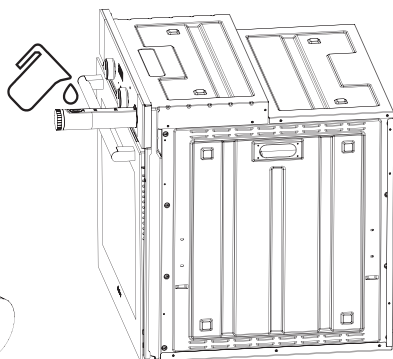
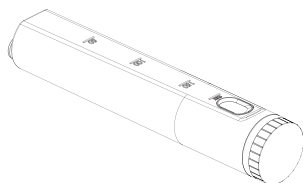
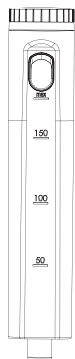
*Изображения приложены

4.3.1. Функция приготовления на пару и использование резервуара для воды (*)

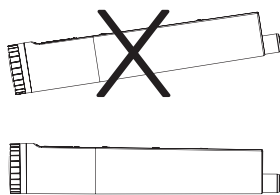


- Резервуар для воды должен быть установлен так, чтобы точка добавления воды была непременно направлена вверх. В противном случае резервуар для воды может заклинить и привести к нежелательным последствиям.
- Резервуар для воды всегда должен быть установлен точкой налива вверх, иначе это может привести к заклиниванию или поломке корпуса.
- При приготовлении на пару пар может выходить при открытии дверцы. Это может привести к ожогам. Будьте осторожны при открытии дверцы.
- Приготовление на пару может привести к окислению некорродирующих деталей из-за интенсивного воздействия водяного пара. Пожалуйста, не используйте неподходящие аксессуары.
- При снятии резервуара для воды вода может вылиться. Следите за тем, чтобы вода не пролилась на поверхность.
- Не наливайте в резервуар для воды больше воды, чем указано на отметке «MAX».

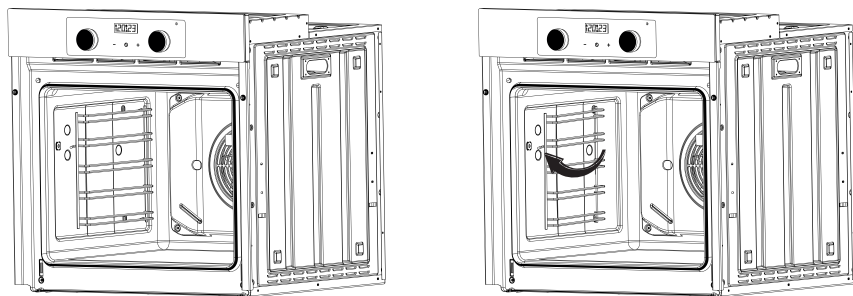
- Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду для приготовления пищи на пару.
- После приготовления водяной пар может сконденсироваться и остаться на поверхностях. Необходимо соблюдать осторожность при извлечении продуктов.
- При приготовлении на пару рекомендуется следовать информации, приведенной в таблице.
- Во время приготовления на пару не заливайте в резервуар для воды никаких растворов или других аналогичных веществ.



Наполняя резервуар водой из крана, перемещайте его так, чтобы он находился в горизонтальном положении, во избежание проливания воды.



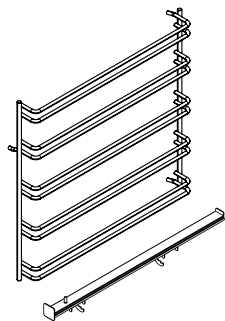
4.4. Чистка решетчатых полок



*Изображения приложены

Чтобы снять проволочные полки, нужно приложить силу перпендикулярно поверхности к которой они прикреплены, проволочные полки снимутся. После очистки их можно вернуть обратно таким же образом.

4.5. Установка телескопических направляющих (*)



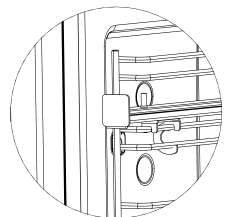
*Изображения приложены

Телескопические направляющие следует установить на нужную полку согласно руководству по приготовлению пищи. При прикреплении правая и левая стороны различаются.



Необходимо прикрепить телескопические направляющие к верхней решетке нужной полки.

*Изображения приложены



Убедитесь, что телескопическая направляющая полностью установлена на решетке. Телескопическая направляющая, показанная на фотографии, – это левая телескопическая направляющая.

*Изображения приложены

Вариант (*)

Если вы хотите снять ее, потяните язычок, указанный стрелкой, вниз, а затем потяните телескопическую направляющую против направления установки. На телескопических направляющих есть 2 таких элемента, один спереди и один сзади.

4.6. Освещение духовки

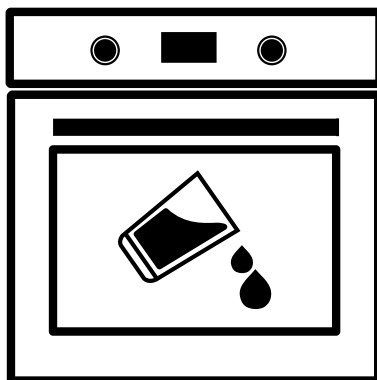
-Освещение духовки включается автоматически во всех функциях и продолжает гореть во время приготовления.

4.7. Выключение духовки

-Вы можете выключить духовку, повернув функциональную ручку и термостат в верхнее (выключенное) положение.

4.8. Очистка паром (*)

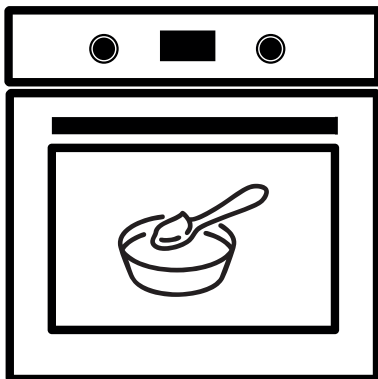
Поместите 500 мл воды в емкость и поставьте его на среднюю полку духовки в режиме НИЗ-ВЕРХ, установите температуру 100°C и протрите его влажной тряпкой через 1 час работы.



РЕЗУЛЬТАТ: Размягченные паром жир и проч. загрязнения легче отмываются. После помыва нужно все поверхности протереть и дать высохнуть

4.8.1 Приготовление йогурта (*)

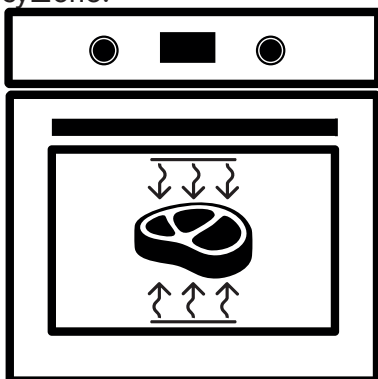
Добавьте йогурт в молоко комнатной температуры и перемешайте. Процесс ферментации проводился в течение 8 часов на 2-й полке в режиме НИЗ + ВЕРХ в предварительно разогретой до 100°C духовке в течение 10 минут. В зависимости от количества молока время ферментации может составлять 6-8-12 часов.



4.8.2. Сушка мяса (*)

ПОДГОТОВКА: Мясо тонко нарезали и поместили на противень для воздушной сушки.

- Мясо сушилось при 80°C в режиме AIRFRY на 3-й полке в течение 5 часов.
- Мясо полностью ювысушено.

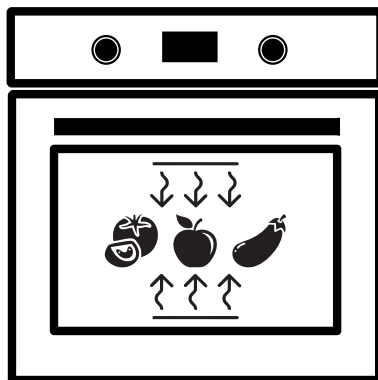


4.8.3. Сушка овощей и фруктов (*)

ПОДГОТОВКА:

- Нарезьте яблоки и выложите их на противень для аэрофритюра.
- Сушите при 80°C в режиме AIRFRY на 3-й полке в течение 3 часов. Яблоки высушены.
- Баклажаны нарезают ломтиками и выкладывают на противень для аэрогриля.
- Сушат при температуре 80°C в режиме AIRFRY на 2-й полке в течение 4 часов. Баклажаны высушены.
- Помидоры нарезаются ломтиками и выкладываются на противень для аэрофритюра.
- Сушат при 80°C в режиме AIRFRY на 4-й полке в течение 6 часов. Помидоры высушены.

ВНИМАНИЕ: Аксессуар, используемый для сушки продуктов, называется противень AIRFRY. Когда те же самые испытания проводятся на РЕШЕТКЕ ГРИЛЬ, это приводит к падению тестируемых продуктов во время испытания.



5. Рекомендации по приготовлению пищи

5.1. Общие сведения о приготовлении пищи

-По возможности избегайте открытия дверцы духовки после приготовления. Горячий пар при открытии дверцы духовки может обжечь руки, лицо и/или глаза.

-Значения температуры и времени, указанные для приготовления, различаются в зависимости от рецепта и количества. По этой причине значения времени и температуры даны в виде интервалов.

-Выньте из духовки принадлежности, которыми вы не пользуетесь во время приготовления пищи. Принадлежности, которые не используются во время приготовления, могут помешать приготовлению пищи должным образом.

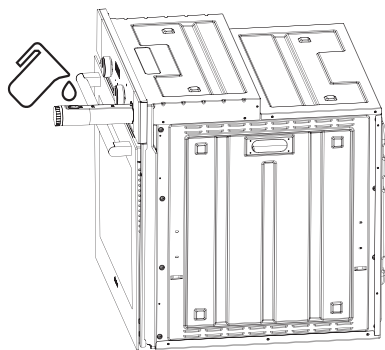
-Обязательно режьте бумагу для выпечки, используемую при приготовлении, в соответствии с размером емкости. Промасленная бумага, выходящая за пределы контейнера, может представлять опасность возгорания.

5.1.2. Инструкции для приготовления на пару (*)



Приготовление продуктов на пару позволяет добиться лучшего качества продуктов. Особенно это касается выпечки - внешняя корочка получается хрустящей, а внутренняя структура - мягкой. Это позволяет сделать мясо и продукты более сочными и полезными.

Инструкция по приготовлению на пару выглядит следующим образом:

- Выбрав блюдо для приготовления на столе, определите рекомендуемую температуру, время и количество воды, при необходимости выполните предварительный нагрев.
- После добавления воды в резервуар для воды нажмите на него в рекомендуемое в таблице время и медленно выньте из резервуара.
- Наполните резервуар для воды рекомендуемым количеством воды, указанным в таблице.
- Вставьте резервуар для воды так, чтобы точка добавления воды оставалась выше точки добавления воды. После установки вода будет залита в резервуар, таким образом будет обеспечиваться поддержка пара.
- По окончании приготовления на пару проверьте резервуар для воды и опорожните его, если он не пуст.



5.1.3. Таблица параметров для приготовления на пару (*)

Блюда	Температура (°C)	Полка	Длительность приготовления (мин.)	Детали	Время подачи воды (мин.)	Объем воды (мл)
Форма Кекс	180	2	30-40	Форма для кекса	После предварительного нагрева	макс.
Пирог	200	3	20-30	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Булочки (на дрожжах)	200	3	15-25	Противень	После предварительного нагрева	150
Хлеб целиком	220	3	20-30	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Хлеб багет	180	3	15-20	Противень	После предварительного нагрева	150
Маффин	180	2	20-30	Форма для маффинов	После предварительного нагрева	150
Чизкейк	150	3	40-50	Форма	После предварительного нагрева	150
Картофель с начинкой	200	3	40-50	Противень	15	макс.
Цыпленок гриль	25 минут, макс. Затем 180	2	60-70	Решетка для гриля	25	макс.
Багет с курицей	200	3	25-35	Противень	После предварительного нагрева	150
Стейк Рибай (один кусок)	180	3	40-50	Противень	После предварительного нагрева	макс.
Форель с овощами	180	3	25-35	Противень	После предварительного нагрева	150
* Приготовление пищи должно осуществляться на одной полке.						
* Принадлежности, кроме поддона и гриля, могут не поставляться в комплекте с изделием.						
* Таблица приготовления в функциях «Дно+верх+вентилятор» () или «Турбонагрев и вентилятор» (). В разных функциях можно готовить по желанию. Однако время приготовления, температура и количество воды могут отличаться.						

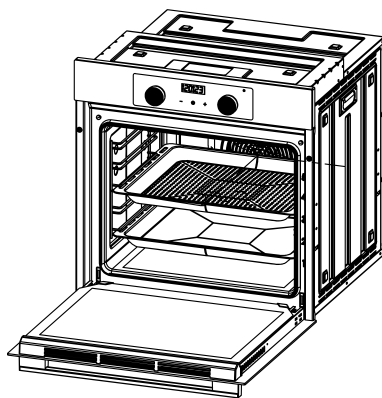
5.2. Таблица приготовления пищи

Продукты	Функции	Температура (°C)	Полка	Продолжительность предварительного разогрева (мин.)	Продолжительность (мин.)
Пирог на поддоне	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	30-40
Выпечка	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	25-35
Булочка	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	3	10 мин	15-25
Курабье	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	160-180	3	10 мин	15-20
Пицца	Альт + Выше	180-200	2-3	10 мин	25-30
Хлеб Багет	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	180-200	2	10 мин	20-30
Безе	Альт + Выше / Альт + Выше + Вентилятор	90-100	2	10 мин	90-100
Яблочный пирог	Альт + Выше + Вентилятор / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	25-35
Брауни	Альт + Выше	160-180	2-3	10 мин	30-40
Маффин	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	20-25
лазанья	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	180-200	2-3	10 мин	35-40
Пан Ди Спанья	Альт + Выше + Вентилятор	160-180	2-3	10 мин	30-35
Курица с овощами	Альт + Выше / Турбо + Вентилятор	200-220	3	10 мин	35-40
Курица гриль	Выше / Гриль	MAX.	4-5	10 мин	30-40
Котлета гриль	Выше / Гриль	MAX.	5	10 мин	15-20
Говяжий бифштекс	Выше / Гриль	MAX.	5	10 мин	15-20

Таблица приготовления в режиме Аэрогриль						
Блюдо	Рабочая функция	Расположение полки	Температура °С	Продолжительность предварительного разогрева (мин.)	Вес продукта (г)	Продолжительность приготовления (мин.)
Обжаривание замороженного картофеля	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	600	20-25
Замороженные нагетсы	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	500	20-25
Замороженные крокеты	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	18 шт.	10
Замороженное луковое кольцо	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	500	20-25
Замороженная пицца	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	*	15-20
Замороженный пирог	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	18 шт.	20-25
Домашний картофель	Аэрогриль	3-ья полка	220-макс	10 мин	600	25-30
Выпечка в виде цилиндра	Аэрогриль	3-ья полка	180-200	10 мин	18 шт.	20-25
Сухофрукты (Яблоко)	Аэрогриль	3-ья полка	80	10 мин	*	3 часов
Сушеные овощи (Баклажан)	Аэрогриль	2-ья полка	80	10 мин	*	4 часов
Сушеные овощи (Томат)	Аэрогриль	4-ья полка	80	10 мин	*	6 часов
Сушеное мясо	Аэрогриль	3-ья полка	80	10 мин	*	5 часов
**Замороженные продукты следует выпекать, не дожидаясь разморозки.						
**Домашний картофель после нарезки следует тщательно промыть.						

Во время приготовления в режиме «Аэрогриль» противень должен находиться на 3-й полке.

Рекомендация: При приготовлении маринованных продуктов или продуктов с соусом в режиме «Аэрогриль» рекомендуется добавить небольшое количество воды в стандартный противень и поставить его на 1-ю полку, чтобы не допустить разбрызгивания и пригорания масла/соуса, кроме того, это облегчит очистку прибора после приготовления. Использование воды в продуктах без соуса может привести к размягчению приготовленных продуктов.



*Изображения приложены

6. Экологические инструкции

6.1. Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов



Э то устройство не содержит вредных и запрещенных веществ, указанных в «Правилах по контролю за отходами электрического и электронного оборудования», опубликованных Министерством окружающей среды и урбанизации Турецкой Республики. Устройство соответствует требованиям WEEE («Директивы по Утилизации электрического и электронного оборудования»). Это устройство изготовлено из материалов высокого качества, пригодных для вторичной переработки и повторного использования.

Поэтому не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми или другими отходами по окончании срока его службы. Отнесите его в пункт сбора электрического и электронного оборудования. Информацию об этих пунктах сбора вы можете узнать у местных исполнительных органов. Помогите защитить окружающую среду и природные ресурсы, перерабатывая использованную продукцию. Прежде чем выбросить устройство, отрежьте вилку электропитания, чтобы обеспечить безопасность детей.

6.2. Информация об упаковке

Упаковка продукта изготовлена из перерабатываемых материалов в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте отходы упаковки вместе с бытовыми или другими отходами, утилизируйте их в пунктах сбора упаковки, указанных местными властями.

7. Обслуживание и очистка

7.1. Общая информация по очистке

- Если регулярно не производить очистку, срок службы вашего устройства может сократиться, и могут часто возникать проблемы.
- Устройство необходимо очищать после каждого приготовления. Таким образом, пищевые отходы легко очищаются и не допускаются их сгорание при следующем использовании.
- При чистке не используйте пароочистители, абразивные моющие средства, порошки, чистящие кремы и острые предметы. Моющие средства и предметы могут повредить поверхности вашего устройства.
- Очистите устройство с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.

-Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

-Убедитесь, что остатки жидкости полностью вытерты после процесса очистки.

7.2. Очистка поверхностей из нержавеющей стали

-Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор, для очистки поверхностей из нержавеющей стали.

-Будьте осторожны, протирайте поверхность в одном направлении тканью (не царапающей) с моющим средством.

-Выцветание цвета поверхностей из нержавеющей стали с течением времени не влияет на работу устройства.

-Пятна, остающиеся в течение длительного времени на поверхностях из нержавеющей стали, могут вызвать коррозию. Поэтому немедленно очищайте пятна извести, масла, крахмала и белка, возникающие после приготовления пищи.

7.3. Очистка эмалевых поверхностей

-Очищайте эмалированные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите сухой тканью.

-При легких загрязнениях на эмалевых поверхностях можно использовать функцию очистки паром. (*)

-Для очистки пригоревших остатков пищи используйте проволочную мочалку из нержавеющей стали и средство для чистки духовки.

(Рекомендуемые чистящие средства для очистки эмалированных поверхностей можно приобрести в авторизованном сервисном центре).

-Подождите, пока устройство остынет, прежде чем приступать к очистке продукта после приготовления. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

7.4. Очистка поверхностей из каталитической эмали (*)

- Внутренние стенки духовки могут быть только эмалированными или из каталитической эмали.
- Стенки из каталитической эмали имеют светлый матовый цвет и пористую поверхность.
- Поверхности из каталитической эмали духовки не следует очищать.
- Поверхности из каталитической эмали впитывают масло благодаря своей пористой структуре и начинают блестеть, когда поверхность пропитана маслом. В этом случае рекомендуется заменить поверхности.

7.5. Очистка пластиковых деталей и окрашенных поверхностей

- Очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и мягкой ткани или губки, а затем высушите их сухой тканью.
- Не используйте скребки из твердых металлов и абразивные материалы. Эти материалы могут повредить поверхности.

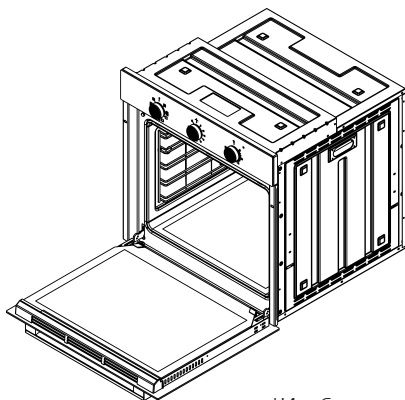
7.6. Очистка панели управления

- При чистке панелей с кнопочным управлением протрите панель и кнопки влажной мягкой тканью и высушите их. Не снимайте кнопки и прокладку под ними для очистки панели.
- Для чистки сенсорных панелей используйте влажную мягкую ткань и просушите сухой тканью.

7.1.7. Очищение водного резервуара (*)

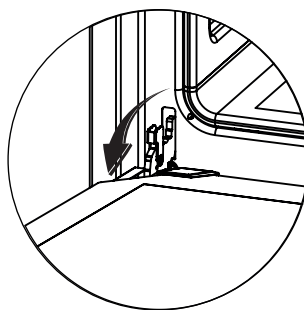
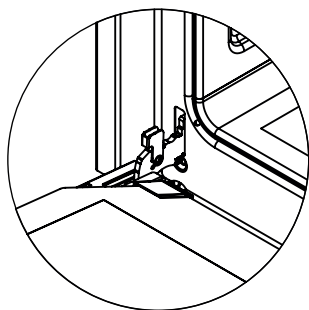
- В зависимости от частоты приготовления пищи с использованием пара в печи может образовываться накипь. Чтобы предотвратить это, рекомендуется использовать подготовленную воду и очищать печь после каждого приготовления.
- Интенсивный водяной пар, образующийся после приготовления на пару, может вызвать коррозию. Важно высушить печь после приготовления пищи.
- После завершения процесса очистки необходимо установить резервуар для воды так, чтобы точка наполнения была направлена вверх.
- Дно печи следует проверять и очищать после каждого приготовления. Остатки воды могут образовывать известь.
- Не используйте для очистки резервуара для воды чистящие средства, содержащие кислоту или хлорид.
- Не счищайте накипь, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки. В противном случае основание изделия будет повреждено.
- После приготовления на пару необходимо проверить внутреннюю часть резервуара для воды и, если в нем осталась вода, слить ее. Не слитая вода может образовать неприятный запах.

7.7. Разборка и очистка дверцы духовки



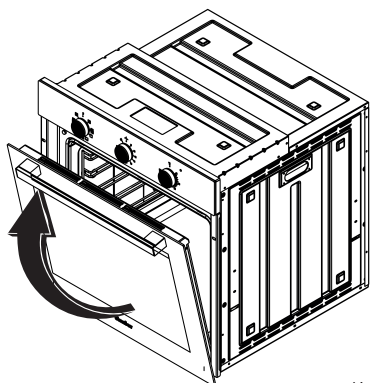
1) Откройте дверцу духовки

*Изображения приложены



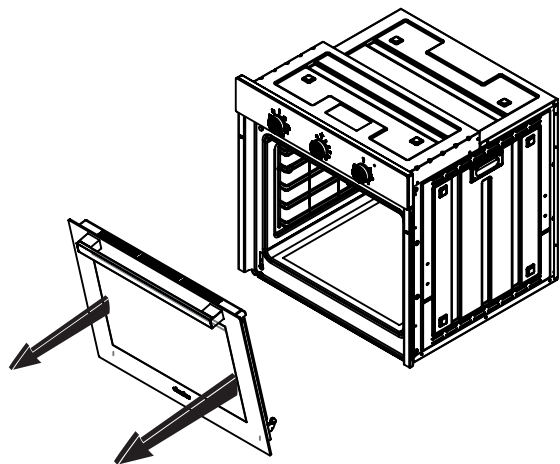
2) Поднимите фиксатор петли вверх.

*Изображения приложены



3) Слегка закройте крышку, поднимите ее вверх и потяните на себя.

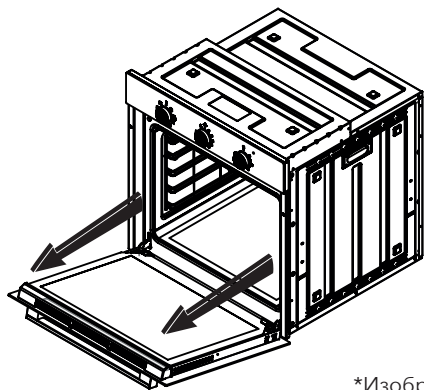
*Изображения приложены



Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.

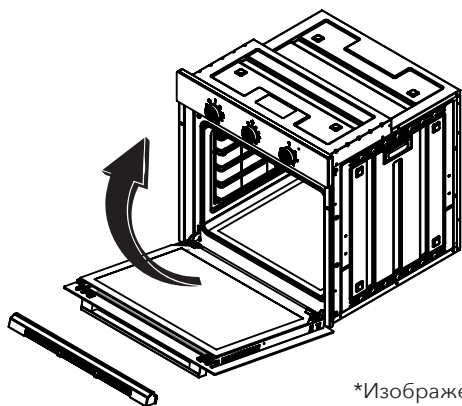
*Изображения приложены

7.8. Снятие и очистка стекла дверцы,



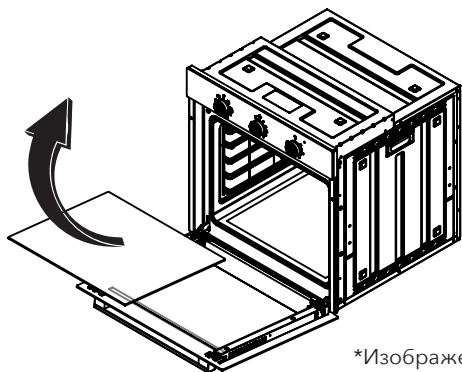
1) Возьмите пластик на крышке за углы и потяните вверх.

*Изображения приложены



2) Снимите внутреннее стекло, потянув его вверх.

*Изображения приложены

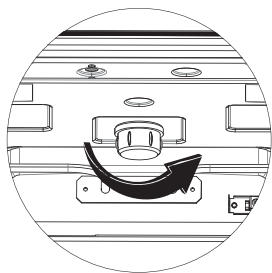


3) Чтобы надеть крышку обратно после чистки, выполните действия в обратном порядке.

*Изображения приложены

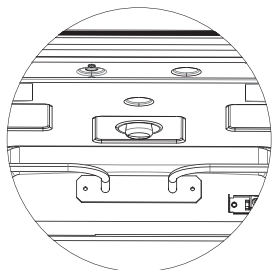
**После очистки выполните действия в обратном порядке, чтобы снова установить крышку на место.

7.9. Замена лампочки



Перед удалением лампы убедитесь, что вилка не подключена к электрической розетке! Извлеките лампу, повернув защитное стекло.

*Изображения приложены



Замените неисправную лампочку новой. Установите на место лампочку и стекло корпуса лампочки, повернув его.

*Изображения приложены



*Изображения приложены

8. Инструкции на случай, если устройство не работает Если устройство не работает;

Прежде чем обратиться в сервис, убедитесь, что вилка включена в розетку, а электрический предохранитель в установке цел, не делайте ничего, что может привести к повреждению устройства.

Обслуживание и запасные части: Бесплатная установка вашего устройства через наши авторизованные сервисные центры. Вы можете приобрести запасные части для вашего устройства у своего дилера или в авторизованном сервисном центре.



Страна происхождения – Турция.

Изготовитель: “SER DAYANIKLI TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI ANONIM SIRKETI” / “СЕР ДАЯНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ ИЧ ВЕ ДЫШ ТИДЖАРЕТ САНАЙИ АНОНИМ ШИРКЕТИ”

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции:
Kayseri OSB Mahallesi 23.Cd. No:33 Melikgazi,KAYSERİ / Организзе Санайи бёлгеси 23 Джадде Номер:33, Меликгази, Кайсери, Турция

Импортер: ООО «Арттехника», 108811, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Солнцево, ш. Киевское, км 22, д. 4, стр. 2.

Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателя:
ООО “ШМИТ КОМПАНИ” (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07) При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар. Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы

можете по телефонам:

Горячей линии: 8 800 350 14 01
Сервисной поддержке: 8 (499) 113-42-42
WhatsApp: 8 (499) 281-65-87
и на сайте www.schaublorenz.ru
Срок гарантии – 3 года
Срок службы – 5 лет

Дата изготовления – указана на изделии. Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, оснащение и технические характеристики прибора без предварительного уведомления. Ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется и расширяется, информация в настоящем издании может периодически меняться.