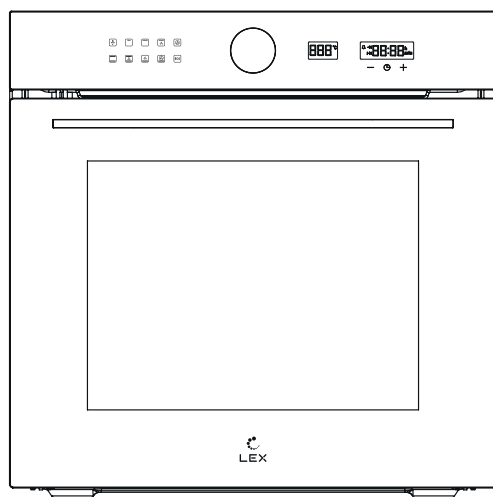




ДУХОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

EDM 1001 WH/BL/GR

EDM 1002 WH/BL/GR

ВВЕДЕНИЕ	4
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
ОБЗОР ДУХОВОГО ШКАФА	10
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА	14
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.....	16
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ	19
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	21
СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ.....	26
ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК.....	27
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	28
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	30
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	35
ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ	40
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	41
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	42

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы надеемся, что этот духовой шкаф оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации устройства, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данного духового шкафа. В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы устройства. В руководстве приведены полезные советы по уходу и чистке изделия, также содержатся советы по экономии электроэнергии.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Если когда-нибудь в процессе эксплуатации духового шкафа возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Гарантия – 36,6 месяцев

Срок эксплуатации – 10 лет. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.



Перед использованием духового шкафа просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего применения. В случае утери данного руководства по эксплуатации получить новое можно на официальном сайте.

Информация по технике безопасности

Данное руководство пользователя содержит важную информацию, в том числе о правилах безопасности и установке, которые позволят вам получить максимальную отдачу от вашего прибора. Пожалуйста, храните руководство в надежном месте, чтобы в будущем любой пользователь, не знакомый с работой прибора, мог изучить этот документ.

Духовой шкаф и его доступные части нагреваются во время использования. Соблюдайте осторожность, чтобы не прикасаться к нагревающимся элементам.

Духовой шкаф может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, и после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить уборку и техническое обслуживание без присмотра.

Пожалуйста, осторожно утилизируйте упаковочный материал. Упаковочный материал может представлять опасность для детей.

Убедитесь, что дети не играют с прибором.

Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.

Доступные детали могут нагреваться во время использования. Дети младше трех лет могут находиться рядом с духовым шкафом только под присмотром взрослых.

Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекол дверцы духового шкафа и стеклянных поверхностей, так как это может привести к повреждению поверхности, трещинам и расколу стекла.

Во избежание перегрева не устанавливайте духовой шкаф за декоративными дверцами.

Предупреждение! Опасность возгорания!

Не допускайте контакта бумаги или ткани с каким-либо нагревательным элементом внутри работающего духового шкафа.

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Не храните и не используйте коррозионные материалы, пары, легковоспламеняющиеся или непищевые продукты в духовке или рядом с ней. Использование коррозионно-активных веществ при нагревании или очистке приводит к повреждению прибора и может привести к отравлениям.

Если в камере духового шкафа произошло возгорание, держите дверцу закрытой. Выключите духовой шкаф и отсоедините его от источника питания.

Соблюдайте осторожность при открытии дверцы. Стоя в стороне, медленно и аккуратно откройте дверцу, чтобы выпустить горячий воздух и/или пар. Держите лицо подальше от отверстий и убедитесь, что рядом с духовкой нет детей и домашних животных. После выпуска горячего воздуха и/или пара приступайте к приготовлению/извлечению блюда. Держите дверцу всегда закрытой, если это не требует приготовление пищи или уборка.

Выбирайте посуду, которая подходит для использования внутри духового шкафа.

Предупреждение! Опасность взрыва!

Жидкости и другие продукты питания нельзя нагревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.

При задымлении, выключите духовой шкаф и держите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.

Не допускайте контакта принадлежностей или электрических приборов с горячими частями прибора.

Предупреждение! Горячие поверхности! Риск ожогов!

Во время использования духового шкафа включаются нагревательные элементы. Соблюдайте осторожность, чтобы не прикасаться к ним внутри рабочей камеры.

Не перемещайте решетки или сковороды, когда они горячие. Подождите, пока они остынут.

Общая информация

Всегда отключайте электропитание от сети во время установки и технического обслуживания.

Этот прибор предназначен для бытового использования и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф.

Некоторые типы кухонной мебели из винила или ламината особенно отличаются термическим повреждением или обесцвечиванием при температурах ниже указанных далее рекомендаций.

Поверхности духового шкафа нагреваются во время использования и сохраняют тепло после отключения.

Любые повреждения, вызванные несоблюдением температурных допусков во время установки или слишком близкое расстояние между оборудованием и духовым шкафом, не являются гарантийным случаем.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с ограниченным опытом и наблюдениями, если они не прошли наблюдения и не проинструктировали их по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Установка

Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с рекомендациями по установке и подключению, приведенным в настоящем руководстве и на технической наклейке на изделии.

Все монтажные работы должны выполняться квалифицированным персоналом или квалифицированным электриком.

Общая безопасность

Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа и не кладите их на дверцу духовки, когда она открыта, так как это может привести к повреждению дверцы и травмам.

Не оставляйте запеченное горячее масло или жир без присмотра. Жир или масло могут воспламениться.

Не ставьте форму или противень на дно рабочей камеры, даже если под ними находится алюминиевая фольга.

Не допускайте соприкосновения кабеля или вилки с нагревательными частями духового шкафа.

Не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью.

Не пытайтесь поднимать или перемещать духовой шкаф, держась за дверцу или ручку дверцы, это может привести к повреждению прибора или травме человека, поднимающего прибор.

Электробезопасность

В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом, имеющим соответствующую квалификацию, во избежание опасности.

Духовой шкаф должен быть размещен таким образом, чтобы источник питания был доступен в любое время.

Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение и номинальный ток источника питания соответствуют сведениям о блоке питания, указанным в паспортной таблице прибора.

Никогда не используйте поврежденный прибор! Отключите прибор от источника питания и обратитесь в сервисную службу.

Опасность поражения электрическим током!

Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. В случае неисправности ремонт должен производиться только квалифицированным персоналом.

Не сжимайте, не сгибайте и не касайтесь острых поверхностей шнуром питания. Не держите его вблизи открытого огня.

Располагайте шнур питания таким образом, чтобы невозможно было ненамеренно его натянуть или споткнуться.

Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус прибора. Не размещайте посторонние предметы внутри корпуса духового шкафа.

Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут не обеспечить безопасность пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.

Держите прибор вдали от горячих поверхностей и открытого огня. Всегда используйте прибор на ровной, устойчивой, чистой и сухой поверхности. Защищайте прибор от тепла, пыли, прямых солнечных лучей, влаги, капель и брызг воды.

Не располагайте предметы с открытым огнем, например, свечи, вблизи духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы, во избежание поражения электрическим током.

Электрическая проводка пользователя должна иметь устройство разъединения на всех полюсах.

Внимание

Стекла крайне хрупкое. При работе всегда надевайте перчатки. В целях вашей безопасности данное изделие изготовлено из закаленного стекла. Стекла этого типа отличаются высокой прочностью, но обладают способностью сохранять память при ударах. Поэтому следует обращаться со стеклом с особой осторожностью, чтобы избежать ударов и скручиваний, особенно во время установки.

Избегайте установки духового шкафа в местах, где он может подвергнуться сильным ударам.

Не разрешайте детям играть с духовым шкафом.

Не наклеивайте клейкую пленку на поверхность стекла. В случае поломки образуются большие осколки, которые могут быть опасными.

Очистка

Всегда отключайте источник питания перед чисткой прибора. Если коммутируемый блок подключения с предохранителем труднодоступен, отключите его с помощью обычного автоматического выключателя на распределительном щитке.

Тщательно очистите прибор перед первым использованием.

Духовой шкаф следует регулярно чистить и удалять пищевые отложения.

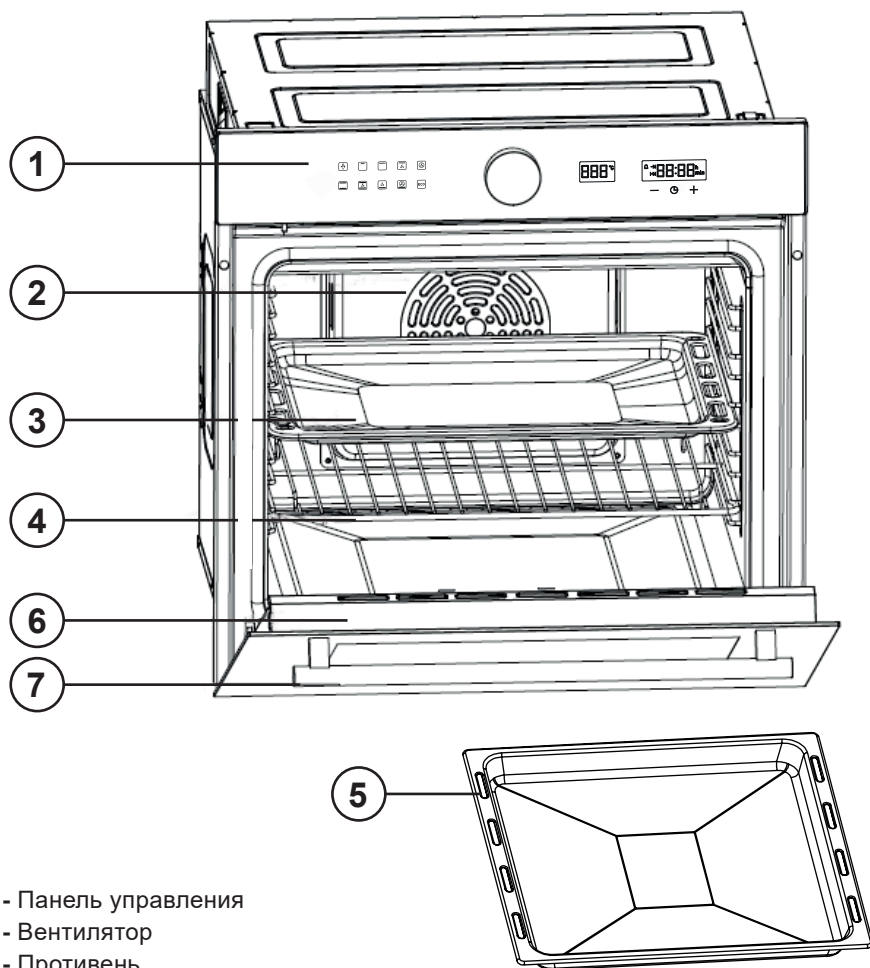
Никогда не очищайте поверхность духового шкафа пароочистителем.

Рабочую камеру следует очищать только теплой мыльной водой с помощью губок или мягкой ткани. Не следует использовать абразивные чистящие средства.

Любые пятна, которые могут появиться на дне духовки, могут быть вызваны брызгами или пролитой пищей; эти брызги возникают во время процесса приготовления. Возможно, пища готовилась при слишком высокой температуре или использовали неподходящую посуду.

Выбирайте режим и температуру, а также размер посуды в соответствии с рецептом и объемом блюда.

Описание духового шкафа



- 1 - Панель управления
- 2 - Вентилятор
- 3 - Протвень
- 4 - Решетка
- 5 - Глубокий протвень (EDM 1002)
- 6 - Дверца
- 7 - Ручка дверцы

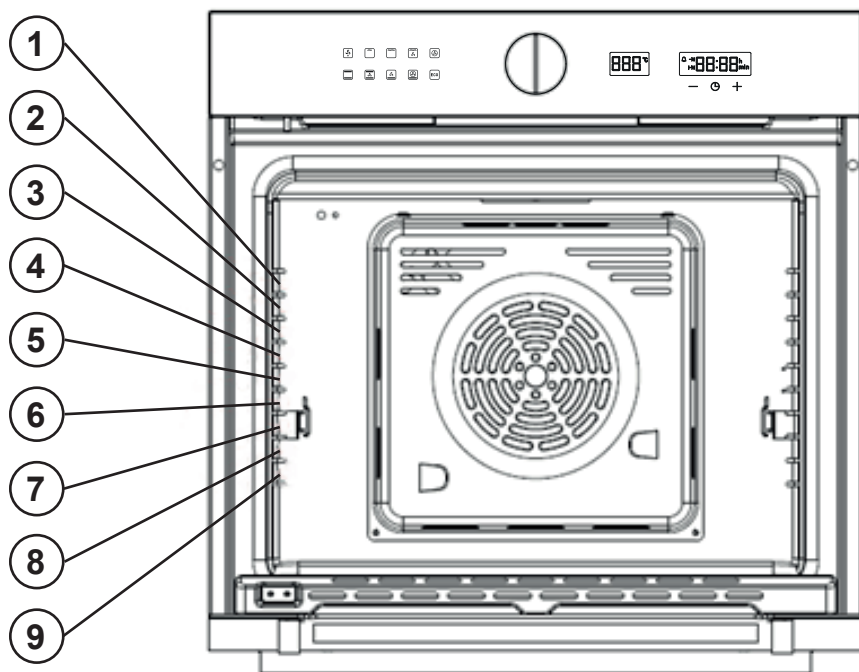
Технические характеристики

Модель	EDM 1001 BL/WH/GR	EDM 1002 BL/WH/GR
Управление	Сенсорное, ручка, таймер	Сенсорное, ручка, таймер
Отделка	Стекло	Стекло
Цвет	Черный/белый/серый	Черный/белый/серый
Объем	72 л	72 л
Количество режимов	10	10
Диапазон температур	50-250°C	50-250°C
Телескопические направляющие	нет	да
Плавное закрытие	нет	да
Стекло дверцы	Тройное	Тройное
Потребляемая мощность	3250 Вт	3250 Вт
Мощность гриля (Малый+Большой)	1110+1650 Вт	1110+1650 Вт
Размер глубокого противня	473 x 310 x 24 мм	473 x 310 x 24 мм
Кабель	3-жильный, 1,5 м, без вилки	3-жильный, 1,5 м, без вилки
Класс энергопотребления	A	A
Мощность вентилятора	25 Вт	25 Вт
Мощность лампы	25 Вт	25 Вт
Размер упаковки	655×665×675 мм	655×665×675 мм
Вес в упаковке/без упаковки	37 кг/34 кг	38 кг/35 кг

ОБЗОР ДУХОВОГО ШКАФА

Аксессуары, входящие в комплект поставки духового шкафа, подходят для приготовления множества блюд. Убедитесь, что вы всегда правильно устанавливаете аксессуары в рабочую камеру.

В рабочей камере предусмотрено **9 уровней**. Используйте подходящий. Устанавливайте противни и посуду на них так, чтобы они не касались стекла дверцы и задней части рабочей камеры.



Конструкция направляющих позволяет вытянуть противень/решетку наполовину, но он будет зафиксирован в пазах – для удобства извлечения приготовленного блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ

Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Как только они остывают, они возвращаются к своей первоначальной форме. Это никак не влияет на их работу.

Противень

Для влажных тортов, пирожных, замороженных блюд и большого жаркого. Его также можно использовать для сбора капающего жира, когда вы готовите блюда на решетке.

Глубокий противень

Используется для выпечки, большого жаркого, сочных блюд, а также для сбора жира во время приготовления на гриле.

Решетка

Используется для запекания продуктов или для расположения на ней блюд для остывания.

Металлические направляющие

Используется для размещения решеток и противней. Противни и решетки должны быть установлены между двумя направляющими. Наклонный бортик должен быть обращен к дверце духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ

При размещении посуды на дне рабочей камеры, не используйте функции нижнего нагрева, чтобы предотвратить скопление тепла на дне.

Телескопические направляющие (для моделей EDM 1002 BI/WH/GR)

Обычно устанавливается на втором или четвертом уровне. Позволяет плавно выдвигать противень или решетку, что удобно для размещения и извлечения продуктов.

Установка духового шкафа

Ваш духовой шкаф предназначен для использования встроенным.

Перед установкой

Помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, а также иметь исправную вентиляцию. При установке духового шкафа обеспечьте свободный доступ ко всем элементам управления и открытия дверцы.

Панели кухонного гарнитура, которые находятся рядом с духовым шкафом, должны быть изготовлены из термостойкого материала и выдерживать температуру **не менее 100 °С**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей (рассчитанный на температуру **до 70 °С**). Это может предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия.

Ответственность за любой ущерб, который может возникнуть при использовании устройства, установленного с нарушением данного температурного лимита, несет его владелец.

Пластмассы или клеи, которые не выдерживают указанные температуры, расплавятся и деформируются при работе духового шкафа.

Электрические части должны быть полностью изолированы.

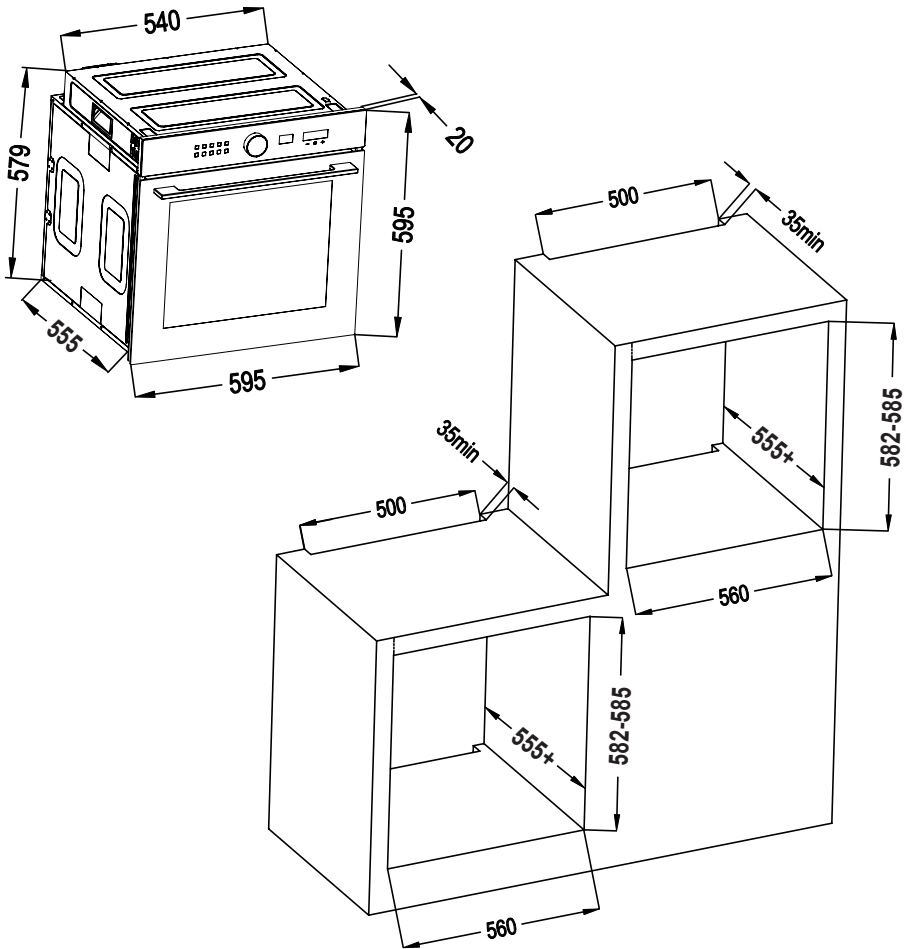
Прибор должен быть прочно закреплен, чтобы его невозможно было снять без специальных инструментов.

Ниша для встраивания духового шкафа должна иметь размеры, указанные на рисунке ниже. Обязательно наличие зазора по задней стенке духового шкафа (см. на рисунке **35 x 500 мм**)

Кухонные шкафы должны быть выровнены и зафиксированы. Между духовым шкафом и окружающими фасадами блока требуется зазор **не менее 5 мм**.

Если под духовым шкафом есть выдвижной ящик, между ними должна быть установлена полка.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА



Размеры приведены для справки и указаны в миллиметрах.

ВНИМАНИЕ

Не держитесь за ручку и/или дверцу для подъема или перемещения духового шкафа. Ну духовом шкафу предусмотрены углубления или ручки, расположенные с обеих сторон, для перемещения. Переносите прибор как минимум вдвоем.

Перед установкой духовой шкаф должен быть подключен в соответствии со всеми местными газовыми и/или электрическими нормами.

Подключение к электросети

Перед электрическим подключением духового шкафа убедитесь, что сетевой шнур присоединен.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный использованием духового шкафа без заземленной розетки.

Риск поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания в результате непрофессионального монтажа! Прибор может быть подключен к электросети только уполномоченным квалифицированным лицом, и гарантия на прибор предоставляется только после правильной установки. Не допускается вносить какие-либо изменения в схему.

Опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания из-за повреждения сетевого шнура! Сетевой кабель не должен быть зажат, согнут или жат, а также соприкасаться с горячими частями духового шкафа. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен квалифицированным электриком.

Питание от сети должно соответствовать данным, указанным на заводской табличке духового шкафа. Сетевой кабель духового шкафа должен соответствовать техническим характеристикам и потребляемой мощности.

Опасность поражения электрическим током! Перед началом любых работ по электромонтажу отключите прибор от электросети.

Все соединения должны быть установлены компетентным лицом в соответствии с требованиями норм.

ВНИМАНИЕ

Всегда отключайте электропитание от сети во время установки и технического обслуживания. Рекомендуем выключать автоматический выключатель на распределительном щите во время выполнения работ.

Перед электрическим подключением духового шкафа убедитесь, что сетевой шнур присоединен.

Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки проводки. Для этого установите соответствующий коммутируемый блок подключения предохранителя.

ВНИМАНИЕ

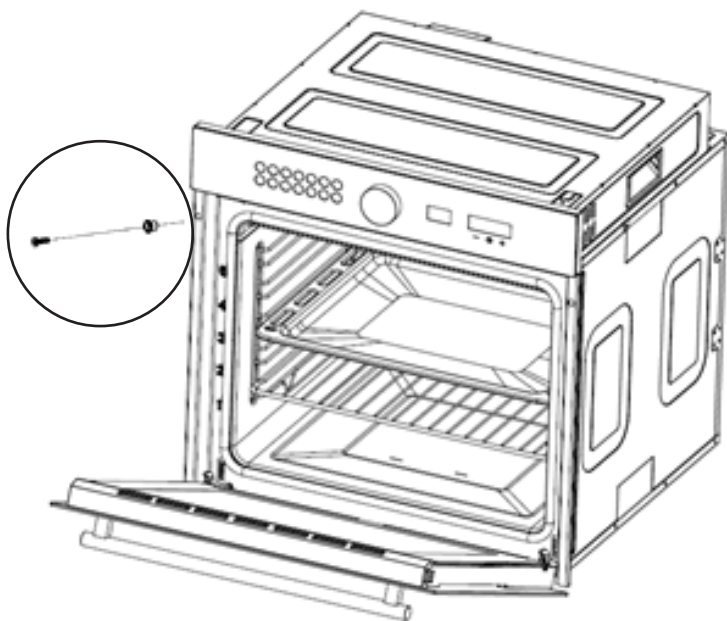
При жестком креплении кабеля непосредственно к сети питания, установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном положении составляет не менее 3 мм. Номинал многополюсного автоматического выключателя следует подбирать в соответствии с нагрузкой. Выключатель должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов (проводник заземления не должен размыкаться при отключении автоматического выключателя).

Подключите положительные, нейтральный и заземляющий кабели к клеммам коммутируемого блока предохранителей. Убедитесь, что соединения плотно прилегают.

Розетка, при наличии должна оставаться доступной, чтобы можно было отключить прибор от сети.

Установка

Установите духовой шкаф в подготовленную нишу, выровняйте и закрепите с помощью 2 винтов и шайб, как показано на рисунке.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Финальная проверка


Подключите прибор к сети и включите питание (индикаторы на панели должны быть подсвечены). Поверните ручку, установите режим.

Перед первым использованием

Удалите возможные защитные пленки внутри и снаружи духового шкафа и с принадлежностей.

Удалите этикетки (за исключением наклеек с технической информацией) с принадлежностей и из рабочей камеры духового шкафа. Извлеките все аксессуары из рабочей камеры духового шкафа.

При первом использовании духовой шкаф будет издавать специфичный запах, характерный для новой техники; это нормальное явление. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. Дверца духового шкафа должна быть закрыта. При первом запуске духового шкафа в нем не должно быть продуктов.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки. Используйте переключатель, чтобы установить режим  нагрев.

2. Установите температуру **240 ° C**. **Через час** выключите духовой шкаф - длительное нажатие на переключатель.

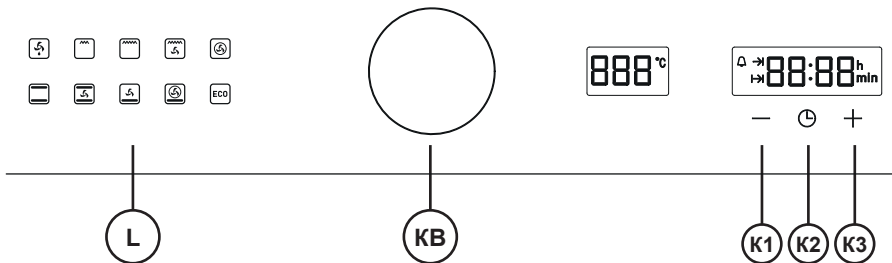
Вы должны быть осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как после нагревания может образоваться пар.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности тряпочкой и мыльным раствором.

Чистка аксессуаров

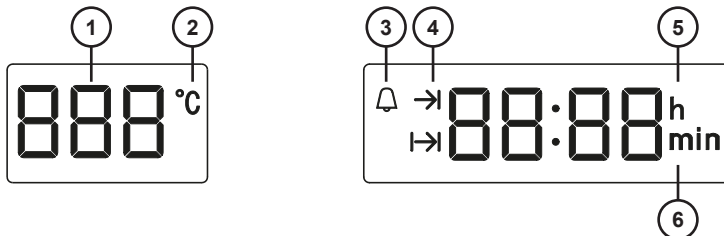
Прежде чем использовать аксессуары в первый раз, тщательно очистите их горячей мыльной водой и мягкой губкой для посуды.

Панель управления



L	KB	K1	K2	K3
Индикаторы режимов	Выбор функции/настройка температуры	Уменьшение значения времени	Настройка и запрос: Текущее время/Установка времени/Таймер/ Длительность приготовления/ Отложенный старт	Увеличение значения времени

Дисплей



Описание индикаторов на дисплее

- 1 - Значение температуры
- 2 - Градусы Цельсия
- 3 - Индикатор таймера
- 4 - Установлена длительность приготовления
- 5 - Часы
- 6 - Минуты

Режимы приготовления (Функция)



Размораживание: Вентилятор работает без нагрева при комнатной температуре.



Малый гриль: Этот режим подходит для приготовления на гриле небольших порций бекона, тостов, мяса и т.д.



Полный гриль: В этом режиме можно запекать среднюю или крупную колбасу, бекон, бифштекс, рыбу и т.д.



Гриль + конвекция: В этом режиме используется верхний нагревательный элемент и вентилятор вместе, чтобы обеспечить быструю циркуляцию горячего воздуха. Он подходит для быстрой выпечки и удержания внутренней влаги в продуктах, таких как бифштекс, гамбургер и некоторые овощи.



3D нагрев: Эта функция заключается в использовании вентилятора для циркуляции горячего воздуха для выпечки. Время выпекания будет коротким, поэтому это экономно.



Верхний и нижний нагрев: Подходит для запекания мяса на решетке или запекания продуктов на одном слое.



Верхний и нижний нагрев + конвекция: Этот способ приготовления пищи является традиционным методом приготовления, тепло для приготовления пищи будет исходить как от верхних, так и от нижних элементов.



Нижний нагрев + конвекция: Эта функция подходит для продуктов, нуждающихся в подогреве снизу, например, пиццы и т.д.



Пицца: этот режим лучше остальных подходит для приготовления пиццы.



Энергосберегающий режим: верхнее внутреннее кольцо и нижний нагревательный элемент, подходит для больших продуктов, температура повышается медленно, тепло полностью проникает и избыточное потребление тепла снижается.

Эксплуатация

Духовой шкаф предназначен исключительно для бытового использования. Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Перед приготовлением пищи убедитесь, что все аксессуары, которые не требуются, извлечены из духового шкафа.

Устанавливайте противни в центр рабочей камеры на соответствующие направляющие и оставляйте пространство между ними при использовании нескольких противней, чтобы воздух мог циркулировать.

Не ставьте противни на дно духовки и не накрывайте его алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время приготовления и запекания не будет совпадать, эмаль может быть повреждена.

Старайтесь как можно реже открывать дверцу духового шкафа во время приготовления (свет духовки остается включенным во время приготовления).


Будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать контакта с горячими частями и паром.

Включение

После подключения духового шкафа к сети все индикаторы на дисплеях будут подсвечены, а затем будет активен режим ожидания – на правом дисплее будет отображаться «0:00».

00:00

Установка текущего времени

В режиме ожидания коснитесь сенсора «» **один раз**, чтобы войти в режим настройки текущего времени. Значок «:» не мигает, а значения часов и минут мигают (включая индикаторы **h** и **min**, раз в секунду). Установите время касанием сенсоров «+» и «-» в пределах 0:00~23:59~0:00. При установке значение будет изменяться **«поминутно»**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Длительное касание «+/-» для увеличения/уменьшения **на 5 минут**, короткое касание «+/-» для увеличения/уменьшения **на 1 минуту**.

Чтобы завершить настройку текущего времени, подождите **10 секунд** для автоматического подтверждения. Теперь в режиме ожидания на дисплее отображается текущее время.

12:20^h

Если произойдет отключение электроэнергии, часы будут сброшены.

Если настройка текущего времени не произведена, в режиме ожидания отображаются системные часы (отсчет идет от 00:00), а в рабочем состоянии отображается обратный отсчет до окончания приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе установки текущего времени при длительном касании сенсоров «-» или «+» можно быстро настроить время. Однако, при длительном касании сенсоров «-» или «+» может возникнуть ситуация, когда настройка времени прекратиться, чтобы предотвратить случайное прикосновение (например, дети касаются сенсоров + или - из любопытства).

Выбор режима

В режиме ожидания вращайте ручку переключателя чтобы выбрать режим приготовления. Индикатор выбранного режима будет подсвечен. На дисплее будет показана температура для этого режима, установленная по умолчанию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Ручка переключателя очень чувствительна. Внимательно следите за значениями температуры на дисплее.

Для подтверждения режима слегка нажмите на поворотный выключатель, когда подсвечен индикатор желаемого режима. Значение температуры на дисплее будет мигать. Используйте поворотный выключатель, чтобы установить необходимое значение (поворачивайте его). После установки температуры приготовления снова слегка нажмите переключатель, чтобы запустить нагрев. Если температура не может быть отрегулирована (**Размораживание**), нажмите на переключатель, чтобы активировать режим.

На правом дисплее будет отображаться время до окончания приготовления и индикатор →

Lo °C → 00:05

Индикатор режима будет подсвечен, а на левом дисплее будет текущее значение температуры внутри рабочей камеры духового шкафа.

Отображение температурного диапазона: нижняя предельная температура составляет **30 °C**. Если на дисплее **Lo °C** - температура **ниже 30 °C**.

Если температура приготовления не изменена или если переключатель не нажат для запуска нагрева **в течение 10 секунд** после настройки, система автоматически вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ


Когда температура в рабочей камере приблизится к заданной, система будет издавать звуковой сигнал **в течение 2 секунд**.


Если время до окончания приготовления равно 0, духовой шкаф прекратит нагрев (вентилятор охлаждения может продолжать работать), и система автоматически вернется в режим ожидания. В это время зуммер будет звучать **в течение 5 минут** (раз в секунду), а вентилятор выключится, когда температура в рабочей камере опустится ниже **100 °С**.

Настройка времени приготовления

Вы можете настроить длительность приготовления после того, как выбрали и установили режим и температуру (при возможности) и запустили процесс приготовления.

Если Вы не установили время приготовления, по умолчанию оно составляет **10 часов**. Для изменения выполните следующие действия.

Три раза подряд коснитесь сенсора .

Индикатор  будет мигать.




Установите длительность приготовления касанием сенсоров «+» и «-». Диапазон времени приготовления обычно составляет **от 0 минут до 10 часов**.

→ 04:20^h


ПРИМЕЧАНИЕ

Длительное касание «+/-» для увеличения/уменьшения на **5 минут**, короткое касание «+/-» для увеличения/уменьшения на **1 минуту**.

Настройка отложенного старта



После того как Вы выбрали режим, подтвердили выбор нажатием на переключатель, настроили температуру, но не нажали на переключатель для активации приготовления, и не задали время приготовления – **три раза подряд** коснитесь сенсора , чтобы настроить длительность приготовления иначе, длительность считается установленной по умолчанию - 10 часов). Еще раз коснитесь  и задайте время отложенного старта (индикатор  будет мигать).

ИЛИ

Когда духовой шкаф работает, но не в режиме настройки времени, **четыре** раза подряд коснитесь сенсора , чтобы войти в меню настройки отложенного старта (время приготовления и температуры были установлены до этого).

На правом дисплее будут мигать символы

→ 88:88 min


Используя сенсоры «+» и «-» установите время начала приготовления. После настройки коснитесь сенсора , чтобы активировать эти настройки. Если необходимо, нажмите на переключатель для подтверждения (режима и температуры), на дисплее будет показано текущее время (например, 12:55, индикатор «Отложенного старта» , на левом дисплее будет показана установленная температура приготовления.)

185 °C  12:55 min

Максимальное время отложенного старта **составляет 23 часа 59 минут**. До наступления времени отложенного старта никакие нагревательные элементы духового шкафа не работают.



Духовой шкаф начнет нагрев, когда системное время будет равно времени отложенного старта.

Если в **течение 10 секунд** после установки времени отложенного старта никаких действий на панели управления не выполнено - настройка подтверждена.


Вы можете проверить время начала приготовления (установленное время отложенного старта): прикоснитесь к сенсору  **4 раза подряд**.




При использовании режимов: , , , недоступна функция отложенного старта

Установка таймера

Когда духовой шкаф в любом состоянии и не находится в режиме настройки времени, **дважды** коснитесь сенсора , чтобы войти в настройку функции таймера. На дисплее будут мигать час и минута позиции времени и индикатор  будет подсвечен.

Используйте сенсоры «+» и «-», чтобы установить время напоминания (таймера), диапазон установки **00:00-23:59**.


После установки желаемого времени таймера коснитесь сенсора  или подождите **10 секунд** для подтверждения. Начнется обратный отсчет.

На дисплее будет постоянно подсвечен индикатор . Когда обратный отсчет времени окончится, зуммер будет звучать **в течение 5 минут** (раз в секунду) и индикатор  будет мигать. Коснитесь сенсора , чтобы отменить звуковой сигнал и перейти в меню настройки системного времени. Касание сенсоров «-» или «+» также остановит звуковой сигнал, но не откроет режим настройки текущего времени.


ПРИМЕЧАНИЕ

1) В процессе настройки часы и минуты будут мигать, а значок будильника останется включенным.



2) В процессе настройки таймера удерживайте переключатель, чтобы отменить текущую настройку таймера и вернуться к отображению системного времени.


3) Если таймер был установлен, индикатор  будет постоянно подсвечен, когда духовка работает, и Вы можете узнать время до его окончания.


Функция запроса



1. Когда духовой шкаф в режиме ожидания (не задана никакая программа и отложенный старт) касание сенсора  - показано и текущее системное время и возможность его изменить.

Одновременное касание сенсоров «+» и «-» для переключения между временем приготовления и системным временем.

2. Если установлен таймер. В любом состоянии духового шкафа, за исключением установки времени, коснитесь сенсора  **дважды**, чтобы узнать текущее значение таймера и возможность его изменить. Коснитесь сенсора  еще **три раза** или подождите **10 секунд**, на дисплее будет отображаться текущее время.

При запросе времени таймера касанием сенсора  значение может быть сброшено. Если время обратного отсчета составляет **менее 1 минуты**, на дисплее будет отображаться обратный отсчет в **секундах**.

3. Если духовой шкаф работает, но было установлено время таймера, при одновременном касании сенсоров «-» и  на дисплее будет показано время до окончания таймера, повторите касание и на дисплее будет показан предыдущий дисплей.


4. Если установлено время отложенного старта и не активен режим настройки какого-либо времени, коснитесь сенсора  **4 раза** - на дисплее будет показано время начала приготовления. Значение времени будет мигать. Коснитесь сенсора  еще раз или не касайтесь панели управления **в течение 10 секунд**, чтобы подтвердить это значение.

Функция запуска/паузы

После установки режима приготовления, температуры и времени приготовления (если время работы не установлено, духовка будет работать по времени по умолчанию) слегка нажмите на ручку переключатель, чтобы начать работу.

Повторное нажатие приостановит работу духового шкафа. Значение температуры будет мигать. Вы можете снова отрегулировать температуру приготовления, вращая переключатель (режим приготовления не будет изменен). Нажмите на переключатель еще раз, чтобы возобновить работу.

Функция отмены

Во время работы духового шкафа долгое нажатие переключателя или длительное касание сенсора  отменит приготовление, длительность приготовления, отложенный старт.

Звуковые сигналы

Касание сенсоров сопровождается звуковым сигналом. Звуковой сигнал раздается когда:

- температура достигла заданного значения;
- время приготовления истекло;
- время таймера истекло;
- возникла ошибка связи между платами.

Советы по экономии энергии

Используйте в духовке посуду темного цвета или с эмалевым покрытием, так как теплопередача будет лучше.

Во время приготовления предварительно разогревайте духовой шкаф, только если это рекомендовано в инструкциях по приготовлению.

Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.


Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно, когда это возможно. Вы можете установить два блюда на решетку или готовить на разных уровнях одновременно.

Готовьте более одного блюда одно за другим. Духовка уже будет горячей.

Вы можете сэкономить энергию, выключив духовку за несколько минут до приготовления. Не открывайте дверцу духовки.




Разморозьте замороженные блюда перед их приготовлением.

Индикация ошибок

1. Если произошло короткое замыкание датчика температуры духового шкафа или обрыв цепи во время приготовления, на левом дисплее будет показано **«E-1»**, а зуммер будет непрерывно звучать **10 раз, один раз в секунду**. Нажмите и удерживайте в таком положении ручку переключателя или выполните длительное касание сенсора .

(Охлаждающий вентилятор будет работать.)

Обратитесь в сервисный центр.

2. Если духовой шкаф начал нагрев, но **в течение 5 минут** температура внутри рабочей камеры составляет **менее 35 °C** (за исключением режима ,  и ), это указывает на неисправность нагревательного элемента. На левом дисплее будет показано **«E-2»**, а зуммер будет непрерывно звучать **10 раз, один раз в секунду**.

Нажмите и удерживайте в таком положении ручку переключателя или выполните длительное касание сенсора

. (Охлаждающий вентилятор будет работать.)

Обратитесь в сервисный центр.

3. Если на плату питания не поступает информация от платы дисплея **в течение 20 секунд**, плата питания автоматически выключает все нагрузки. На левом дисплее будет показано **«E-5»**.

Если на плату дисплея не поступает информация от платы питания **в течение 20 секунд**, плата дисплея отправляет данные для выключения всех нагрузок, кроме вентилятора охлаждения. На левом дисплее будет показано **«E-6»**.

Возможные коды неисправностей приведены в таблице далее. Обратитесь в сервисный центр.

Код неисправности	Подробное описание	Вероятная причина
E-1	Обрыв цепи датчика или короткое замыкание	Неисправность датчика или цепи обнаружения
E-2	Выход из строя датчика	Неисправность датчика или нагревательного элемента
E-3	Неисправность дверного замка (только для моделей с настроенными дверными замками)	Неисправность дверного замка или цепи обнаружения

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Код неисправности	Подробное описание	Вероятная причина
E-4	Сбой регистра MCU	Сбой микроконтроллера
E-5	Если плата питания не получает действительные данные связи от платы дисплея в течение 20 секунд подряд, плата питания автоматически выключит все нагрузки.	Неисправность линии связи
E-6	Плата дисплея не может получать действительные данные связи от платы питания в течение 20 секунд подряд, и плата дисплея отправляет данные для выключения нагрузки.	Неисправность линии связи
E-7	В случае защиты от высоких температур выключите нагрузку в течение 10 секунд.	Неисправность цепи привода датчика или нагревательного элемента

Советы по устранению неисправностей

Убедитесь в том, что духовой шкаф подключен к сети и работает нормально. Не делайте ничего, что может повредить прибор.

Ситуации, приведенные далее, не являются неисправностями:

- При первом использовании духового шкафа он может иметь некоторый специфический запах и дымиться в течение нескольких часов. Следуйте рекомендациям из подраздела «Перед первым использованием».

- «Металлические звуки» раздаются, когда духовой шкаф нагревается или остывает

- Если при нагревании внутри продуктов есть немного влаги, из отверстия для нагрева может выделяться пар во время работы.

- Встроенный вентилятор начинает работать **через 15 минут** после того, начала нагрева. Даже если духовка будет закрыта, вентилятор продолжит работать **в течение 35 минут**.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Работы с электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Во время работ с электроникой духовой шкаф необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Выполняйте действия, указанные в таблице, перед тем как обратиться в сервисный центр. Если неисправность не устраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Проблема	Причина	Предложение
Духовка не работает	Прерывание электрического тока	Проверьте кухонный свет
	Неисправность выключателя	Проверьте, работает ли ваш выключатель
	Вы не подтвердили начало приготовления нажатием на переключатель	Завершите настройку приготовления – нажмите на переключатель
Лампа не загорается	Лампа перегорела	Замените на новую лампу
Духовой шкаф внезапно перестает работать	Прерывание питания	Проверьте кухонный светильник или другой прибор, работает ли он
	Термостат поврежден	Проверьте, работает ли охлаждающий вентилятор, если да, замените термостат
Духовой шкаф без нагрева	Не установлена температура	Настройте температуру
	Нет питания	Проверьте блок питания
	Поврежден нагревательный элемент	Замена на новый нагревательный элемент
Вода выходит из стеклянной дверцы при работе	Уплотнитель двери продувается	Замените на новый уплотнитель дверцы
	Повреждены петли/крепления дверцы	Обратитесь в сервисный центр
Духовой шкаф перестала работать, но охлаждающий вентилятор все еще работает	Духовой шкаф работает долго, поэтому охлаждение духового шкафа необходимо в течение длительного времени	Поднесите руку к выходному отверстию и почувствуйте, выходит ли горячий воздух, если да, то это нормально
	Термостат поврежден	Если температура воздуха на выходе комнатная, необходимо заменить термостат

Рекомендации по приготовлению

ВНИМАНИЕ



Риск ошпаривания горячим паром! Будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа, так как может выйти пар.

1. Используйте подходящие металлические пластины или контейнеры с антипригарным покрытием или термостойкие силиконовые формы.
2. Максимально используйте пространство на противне.
3. Рекомендуется располагать форму для выпечки в середине решетки.
4. Держите дверцу духового шкафа закрытой во время приготовления.

Советы по запеканию

1. Приправа с лимонным соком и черным перцем улучшит эффективность запекания при приготовлении целой курицы или большого куска мяса.
2. Мясо с костями готовится примерно **на 15-30 минут дольше**, чем жаркое того же размера без костей.
3. Вы должны рассчитать время приготовления: **от 4 до 5 минут** на сантиметр высоты мяса.
4. Дайте мясу отдохнуть в духовке около **10 минут** после приготовления. Сок лучше распределяется по всему жаркому и не вытекает при разрезании мяса.
5. Рыба в огнеупорной посуде должна быть размещена на решетке на среднем или более низком уровне.

Советы по подрумяниванию

Режимы  и  подходят для приготовления мяса, рыбы и птицы и позволяют получить красивую корочку без ее чрезмерного высыхания. Для приготовления в этом режиме подходят плоские кусочки, шашлычки мяса и сосиски, а также овощи с высоким содержанием воды, такие как помидоры и лук.

Советы по выпечке

Как определить, пропечен ли бисквит насквозь: примерно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени выпечки воткните деревянную шпажку в самую высокую точку бисквита. Если шпажка выходит чистой, бисквит готов.

Бисквит/корж крошится. В следующий раз используйте меньше жидкости в тесте или установите температуру духовки на 10 градусов ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время перемешивания.

Корж/бисквит поднялся в середине формы, но ниже по краю. Не смазывайте стенки разъемной формы для торта маслом. После выпечки аккуратно используйте нож, чтобы извлечь корж.

Корж становится слишком темным сверху. Поставьте на более низкий уровень в рабочей камере, выберите более низкую температуру и выпекайте немного дольше по времени, чем указанного в рецепте.

Корж слишком сухой. Пропитайте корж: сбрызните его фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.


Хлеб или торт (например, чизкейк) подрумянен, но изнутри мокрый (липкий, с прожилками воды). В следующий раз используйте меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для тортов с влажной начинкой сначала выпекайте основу. Посыпьте его миндалем или панировочными сухарями, а затем выложите сверху начинку. Пожалуйста, следите за рецептом и временем выпечки.

Корж неравномерно подрумянивается. Выберите чуть более низкую температуру, чтобы корж пропекся равномерно. Выпекайте нежную выпечку на одном уровне с помощью верхнего/нижнего нагрева. Выступающая жиронепроницаемая бумага может повлиять на циркуляцию воздуха. По этой причине всегда обрезайте жиронепроницаемую бумагу по размеру противня.

Дно фруктового пирога слишком светлое. В следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Фруктовый сок переполняется. В следующий раз используйте более глубокую универсальную форму, если она у вас есть.

Небольшие изделия для выпечки из дрожжевого теста прилипают друг к другу при выпечке. Вокруг каждого «пирожка» должен быть зазор примерно **в 2 см**. Это дает достаточно места для того, чтобы выпекаемые изделия хорошо разрастались и подрумянивались со всех сторон.

Вы пекли на нескольких уровнях. Предметы на верхнем противне темнее, чем на нижнем противне. Всегда используйте  **3D нагрев** для выпечки более чем на одном уровне. Противни, которые ставятся в духовку в одно и то же время, не обязательно будут готовы одновременно.

Конденсат образуется, когда вы выпекаете влажные коржи. Запекание может привести к образованию водяного пара, который выходит за дверцу. Пар может оседать и образовывать капли воды на панели управления или на фронтах соседних блоков. Это естественный процесс.

Советы при запекании

При приготовлении на гриле разогрейте духовку примерно **в течение 4 минут**, прежде чем поместить продукты в камеру для приготовления. Всегда готовьте на гриле с закрытой дверцей духовки.

Насколько это возможно, кусочки пищи, которые Вы запекаете/подрумяниваете, должны быть одинаковой толщины. Это позволит им равномерно подрумяниваться и оставаться сочными и сочными.

Переверните продукты, которые запекаете, через $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

Не добавляйте соль в стейки, пока они не будут приготовлены в духовом шкафу.

Добавьте немного жидкости, если мясо нежирное. Налейте на дно посуды **примерно 0,5 см** жидкости.

Щедро добавьте жидкость для жаркого в горшочке. Налейте на дно посуды **примерно 1-2 см** жидкости.

Поместите продукты, которые будут готовиться запекаться, прямо на решетку. Если вы запекаете цельный кусок, наилучшие результаты достигаются при размещении его в центре решетки. Универсальный противень также должен быть установлен на нижнем уровне. Мясной сок будет капать на него и рабочая камера будет чистой.

При приготовлении с использованием высокой температуры при приготовлении не устанавливайте противень на уровень 4 или 5. Высокая температура искажает его, и при извлечении может быть повреждена рабочая камера.

Нагревательный элемент постоянно включается и выключается. Это нормально. Установленная температура будет поддерживаться

Когда жаркое будет готово, выключите духовку и дайте ему отдохнуть **еще 10 минут**. Это позволяет лучше распределять мясные соки.

Для жареной свинины со шкуркой надрежьте шкуру крест-накрест, затем выложите жаркое в блюдо шкуркой вниз.

Положите целую птицу на нижнюю решетку грудкой вниз. Переверните через $\frac{2}{3}$ указанного времени.

Для утки или гуся прокалывайте кожу на нижней стороне крыльев. Это позволяет жиру истечь.

Переворачивайте кусочки рыбы через 2/3 времени, целую рыбу переворачивать не стоит. Поместите всю рыбу в духовку в плавательное положение спинным плавником вверх. Помещение половины картофелины или небольшой жаропрочный контейнер в полость желудка рыбы сделает ее более устойчивой.

Как определить, когда жаркое готово. Используйте термометр для мяса или проведите «тест ложкой». Надавите на жаркое ложкой. Если он кажется твердым, он готов. Если ложку можно «вдавить», приготовление еще не окончено.

Жаркое получается слишком темным, а шкварки частично подгорают. Измените уровень, на котором установлено блюдо в нижнюю сторону и температуру.

Жаркое поджарит хорошо, но соки подгорают. В следующий раз используйте форму для запекания меньшего размера или добавьте больше жидкости.

Жаркое выглядит хорошо, но соки получаются слишком прозрачными и водянистыми. В следующий раз используйте большую форму для запекания и используйте меньше жидкости.

Пар поднимается от жаркого при приготовлении. Это нормально. Большая часть пара выходит через выпускное отверстие для пара. Он может оседать и образовывать конденсат на панели переключателей охладителя или на фасадах соседних блоков.

Здесь мы предлагаем всевозможные рецепты и идеальные условия для приготовления. Здесь вы найдете информацию о том, какой тип нагрева и температура лучше всего подходят для ваших блюд. Вы можете найти информацию о подходящих аксессуарах и высоте их установки, а также советы по использованию посуды и способам приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ















Значения, приведенные в таблице, всегда применимы к блюдам, помещаемым в холодный и пустой духовой шкаф. Используйте предварительный разогрев, если это указано в таблице ниже. Не накрывайте принадлежности маслостойкой бумагой до завершения предварительного разогрева.

Параметры выпечки, указанные в таблицах, являются приблизительными и могут быть скорректированы в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.

Пожалуйста, используйте прилагаемые принадлежности. Перед приготовлением убедитесь, что все ненужные принадлежности извлечены из духовки.

При извлечении принадлежностей или посуды из духового шкафа необходимо использовать прихватки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Принадлежности	Режим нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время, (мин)
Пирог	Круглая форма		2	140-160	30-45
Хлеб	Противень		2	180-200	10-20
	Противень		3	170-190	10-20
	Противень		3+1	160-180	10-20
Пицца (на тонком тесте)	Противень		2	190-210	15-25
Пицца (на толстом тесте)	Противень		2	180-200	20-30
	Противень + решетка		3+1	170-190	25-35
Пирожки (9 шт.)	Решетка		3	160-170	10-15
	Решетка		3+1	160-180	15-25
Колбаски	Решетка		3	160-180	10-15
Ребрышки	Решетка		3	200-220	20-35
Свинина	Противень		2	190-210	70-85
	Противень		1	180-200	55-70
Стейки (3 см толщина)	Противень		2	190-210	20-35

Блюдо	Принадлежности	Режим нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время, (мин)
Цыпленок 1.2 кг	Решетка		2	200-220	50-60
Цыпленок 1.6 кг	Решетка		2	190-210	50-60
Кусочки курицы (150 грамм)	Решетка		3	200-220	30-40
Гусь (3.5 кг)	Решетка		2	170-190	60-70
Большой кусок баранины с костью (1.2 кг)	Противень		2	170-190	60-70
Целая рыба (1.0 кг)	Решетка		2	200-220	30-40
Целая рыба (1.5 кг)	Решетка		2	180-200	40-50

Обслуживание и уход

Проводите очистку духового шкафа после каждого использования. Используйте освещение, чтобы лучше видеть внутренние поверхности духового шкафа.

Рабочую камеру мойте только теплой водой и маленьким количеством жидкости для мытья посуды. Используйте губку или мягкую ткань. Не используйте абразивные чистящие средства.

После очистки рабочей камеры духовки вытрите ее насухо.

Никогда не очищайте поверхности духового шкафа используя парочиститель.

Загрязнения на дне рабочей камеры появляются результате разбрызгивания/проливания пищи, которая готовится. Возможно, Вам следует готовить при более низкой температуре или использовать более глубокую посуду.

Убедитесь, что Вы устанавливаете достаточную температуру и используете подходящие емкости для приготовления. Используйте поддон для сбора капель/сока или противень, где это необходимо.

Внешние части духовки следует чистить только теплой мыльной водой с помощью губки или мягкой ткани. Не используйте абразивные чистящие средства.

При использовании какого-либо чистящего средства для духовок уточните у его производителя, подходит ли оно для очистки Вашего духового шкафа.

Любые повреждения, нанесенные духовому шкафу чистящим средством, не являются гарантийным случаем.

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные материалы, для очистки и ухода за стеклянной передней панелью.

Очистка внутренней поверхности духового шкафа

Для очистки рабочей камеры не требуется чистящее средство для духовки или какое-либо другое специальное чистящее средство. Рекомендуется протирать духовку влажной тряпкой, пока поверхность еще теплая.

Снимите левую и правую направляющие для противней (приложите усилия, чтобы извлечь направляющие из пазов).

Очистите направляющие и внутренние стенки. Установите направляющие.

ВНИМАНИЕ

Телескопические направляющие запрещено погружать в воду и очищать от смазки.

Очистка дверцы духового шкафа

Съемная дверь обеспечивает полный доступ ко всему внутреннему пространству духового шкафа для более легкого и быстрого обслуживания.

Перед снятием дверцы убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключите его от сети.

ВНИМАНИЕ

Не тяните дверь силой и не допускайте разбитие стекла в процессе демонтажа.

Обратите внимание, что шарнирные пружины могут ослабнуть и стать причиной травмы.

Не поднимайте и не переносите дверцу духовки за ручку дверцы

Каждая дверная петля имеет стопорный стержень, когда она закрыта, дверца фиксируется на месте. Чтобы снять дверцу, откройте запорный стержень.

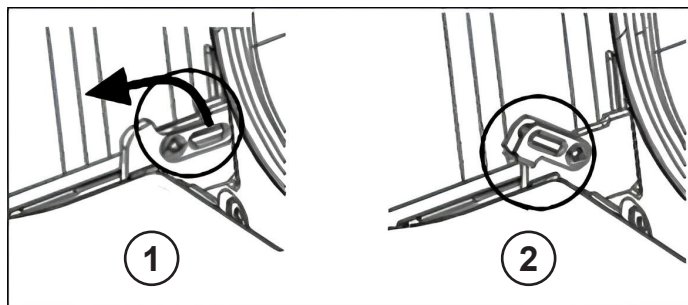
Когда петля не заблокирована, она может внезапно закрыться. Убедитесь, что стопорный стержень все время закрыт, и убедитесь, что он был открыт при снятии двери.

Для снятия дверцы

Полностью откройте дверцу духового шкафа.

Поднимите вверх стопорный стержень с обеих сторон. (рисунок 1)

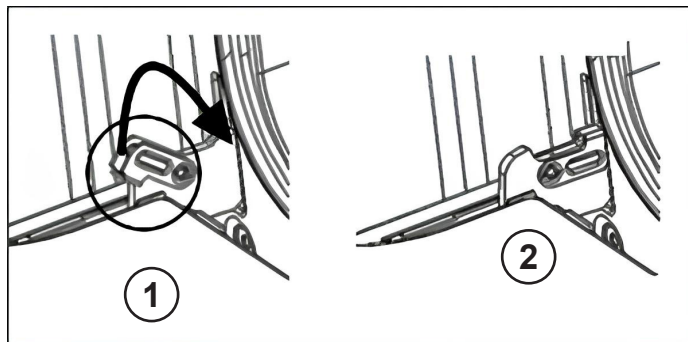
Закрывайте дверцу до упора, придерживая дверцу за левую и правую стороны, затем приоткройте ее и извлеките из пазов.



Установка дверцы духового шкафа

Установите дверцу в пазы. Убедитесь, что обе петли вставлены в открывающееся отверстие полностью.

Придерживая дверцу, переместите ее в положение полного открытия и зафиксируйте топорные стрелы с обеих сторон.



ВНИМАНИЕ

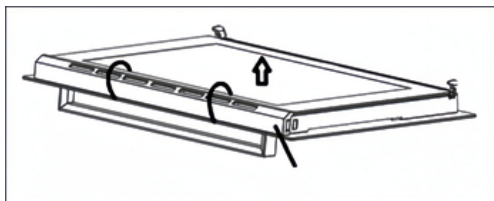
Если дверца случайно упала или петли внезапно захлопнулись, не пытайтесь самостоятельно исправить положение дверцы – опасность травмы. Обратитесь в сервисный центр

Извлечение стекла из дверцы

Извлеките дверцу духового шкафа и расположите ее горизонтально на мягкой ткани (ручка вниз).

Двумя руками ухватитесь за верхнюю скобу, и вытяните ее.

Извлеките из пазов внутреннее и среднее стекла для очистки.



ВНИМАНИЕ

Если на стекле есть царапины, это может привести к появлению трещин.

Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.

Установка стекла в дверцу

Установите среднее/внутреннее стекло в соответствующие пазы. Стекла должны быть чистыми и сухими.

Установите дверной скобу (верхнюю часть дверцы) вручную. Обратите внимание, среднее стекло должно совпасть с пазом для него.

Установите дверцу духовки.

Замена лампы в духовом шкафу

Если лампочка в духовке вышла из строя, ее необходимо заменить.

ВНИМАНИЕ

Опасность поражения электрическим током. Во избежание поражения электрическим током отключите устройство перед заменой лампочки. Выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Духовой шкаф должен быть остывшим.

1. Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры духового шкафа.
2. Открутите стеклянный колпак против часовой стрелки, промойте его и вытрите насухо.
3. Замените лампочку на лампочку того же типа.
4. Установите стеклянный колпак обратно.
5. Достаньте кухонное полотенце и включите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Регулярные осмотры

Поддерживайте Ваш духовой шкаф в чистоте и проводите регулярные осмотры его состояния.

По истечении срока гарантии необходимо проводить технический осмотр сервисной службой не реже одного раза в два года.

ВНИМАНИЕ

Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
 - Немедленно удаляйте пятна от извести, жира, крахмала и яичного белка.
 - Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
 - Используйте для жарки подходящую посуду, например жаровню.
- Правильный уход за духовым шкафом и содержание его в чистоте в значительной мере продлевают срок службы устройства.

Информация по гарантии

Сохраняйте гарантийный талон. На элементы и аксессуары, приобретаемые дополнительно, гарантия не действует. Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, как указано в руководстве по эксплуатации, не подпадают под действие гарантии. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования духового шкафа, и следующие ситуации:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования духового шкафа с нарушением инструкций, приведенных в руководстве.

2. Любые повреждения и неисправности, связанные с транспортировкой духового шкафа после доставки заказчику.

3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия.

4. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.

5. Неисправности, возникающие в результате использования изделия с нарушением инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации.

6. Вмешательство в конструкцию и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.

7. Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме поставляемых производителем.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает изделие, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление оригинального серийного номера с продукции делает гарантию недействительной.

При несоблюдении мер предосторожности, указанных в руководстве в отношении изделий из нержавеющей стали, может появиться почернение, окисление и волны на поверхности. Такие условия не подпадают под действие гарантии.

Гарантия – 36,6 месяцев. Срок службы — 10 лет. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Запасные детали

При необходимости Вы можете приобрести запасные детали для духового шкафа в нашем авторизованном сервисном центре. В упаковке находится список авторизованных сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в авторизованный сервисный центр или к дилеру, укажите версию изделия из таблицы на корпусе духового шкафа.



Благодарим Вас за выбор техники LEX!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте elexir.pro



Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда LEX.



100% оригинальные запчасти

Все запчасти производитель LEX напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта

крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)»: знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по раздельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру в момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает **400 м²**, можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее **25 см**, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника *LEX* соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаешься в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки, выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т.д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.



ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Производитель: GUANGDONG Atlan Electronic Appliance Manufacture Co., Ltd.

Адрес: № 12 East 3 Road, Jiangyi Avenue, Leliu Town, Shunde, Foshan, Guangdong

Импортер: ООО «Технолэнд» («Technoland Ltd»), 197375, г. С-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, Россия

ООО «Выбор» («Vybor Ltd»), 197375, г. С-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, Россия

ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72

Сертификат ЕАС

Данная Техника изготовлена в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза.

Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате



SAAAAAYYMMBBBBB

где **SAAAAA** – код модели, **YY** – год изготовления, **MM** - месяц изготовления, **BBBBB**- номер модели в партии

Сделано в Китае

www.lex1.ru