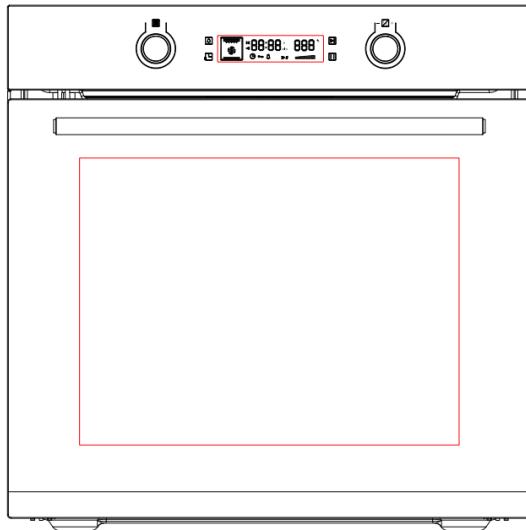




Встраиваемый духовой шкаф /
Руководство по эксплуатации



**SLB EY6977
SLB EL6977**

Оглавление

Инструкции по безопасности

Общая безопасность.....	3
-------------------------	---

Установка

Монтаж	11
--------------	----

Схема встраивания	12
-------------------------	----

Эксплуатация

Описание прибора.....	14
-----------------------	----

Технические характеристики	15
----------------------------------	----

Панель управления.....	16
------------------------	----

Дисплей	17
---------------	----

Функции	18
---------------	----

Программы приготовления	27
-------------------------------	----

Перед первым использованием	30
-----------------------------------	----

Рекомендации по приготовлению	31
-------------------------------------	----

Техническое обслуживание

Чистка и уход.....	37
--------------------	----

Замена лампочки в духовке.....	38
--------------------------------	----

Устранение неполадок	40
----------------------------	----

Инструкции по безопасности

Общая безопасность

Данное руководство пользователя содержит важную информацию, в том числе информацию о безопасности и установке, которая позволит максимально эффективно использовать устройство. Храните инструкцию в надежном легкодоступном месте.

Предупреждение:

- Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или когнитивными способностями, или с недостатком опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают опасность. Дети не должны играть с прибором. Чистка и пользовательское

обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

- Нельзя использовать пароочиститель.
- Некоторые части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше во время использования.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как это может привести к появлению царапин на поверхности и стекло может разбиться.
- Не используйте абразивные средства для чистки стеклянной дверной панели, чтобы не поцарапать ее. В противном случае с устройством может произойти серьезная неисправность.

Инструкции по безопасности

- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Воздух нельзя выводить в дымоход, который используется для отвода дыма от приборов, сжигающих газ или другое топливо.

Эксплуатация:



Предупреждение!

Опасность огня

- Не допускайте контакта бумаги или ткани с нагревательными элементами.
- Никогда не храните и не используйте едкие химические вещества, пары, легковоспламеняющиеся или непищевые продукты в духовке или рядом с ней. Прибор специально разработан для использования при разогреве или приготовлении пищи. Использование коррозионно-активных химикатов при нагревании или чистке повредит

прибор и может привести к травме.

- Если пища внутри духовки загорится, держите дверцу закрытой. Выключите духовку и отключите ее от электросети.
- Соблюдайте осторожность при открытии двери. Стоя в стороне, медленно приоткройте дверь, чтобы выпустить горячий воздух и/или пар. Держите лицо подальше и убедитесь, что рядом с духовкой нет детей или домашних животных. После выхода горячего воздуха и/или пара продолжайте процесс приготовлению. Держите двери всегда закрытым кроме случаев, когда это необходимо для приготовления пищи или уборки.

- Используйте только посуду, подходящую для использования в духовках.



Предупреждение!

Опасность взрыва!

- Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в закрытых емкостях,

Инструкции по безопасности

поскольку они могут взорваться.

- При появлении дыма выключите духовку и держите дверцу закрытой, чтобы погасить пламя.
- Не допускайте соприкосновения каких-либо аксессуаров или электрических кабелей с горячими частями прибора.



Предупреждение!
Горячая поверхность!
Опасность ожогов!

- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Предупреждение! Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше.
- Никогда не перемещайте решетки или сковороды, когда они горячие.

Подождите, пока они остынут.

Советы по безопасности:



ВАЖНО!

Всегда отключайте подачу электроэнергии в электросети во время установки и технического обслуживания.

Общая информация

- Этот прибор предназначен для домашнего использования и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф или колонну.
- Некоторые типы кухонной мебели из винила или ламината особенно подвержены тепловому повреждению или обесцвечиванию при температурах.
- Поверхности прибора нагреваются во время использования и сохраняют тепло после работы.
- Любой ущерб, причиненный

Инструкции по безопасности

несоблюдением правил установки, несет владелец.

Установка

- Духовку необходимо установить в соответствии с инструкцией по установке и соблюдать все размеры.
- Все работы по установке должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Дети

- Аккуратно утилизируйте упаковочный материал. Упаковочный материал может быть опасен для детей.
- Следите за тем, чтобы дети не приближались к прибору. За детьми следует следить, чтобы они не играли с прибором. Позволять детям прикасаться к прибору может быть опасно.

Общая безопасность

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки и не опирайте ничего на открытую дверцу духовки, так как это может

привести к повреждению петель дверцы духовки.

- Не оставляйте раскаленное масло или жир без присмотра, так как это может привести к пожару.
- Не ставьте противни или формы для запекания непосредственно на дно духовки, даже если под ними находится алюминиевая фольга.
- Не допускайте соприкосновения кабеля или вилки с зонами нагрева прибора.
- Не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонный прибор, используя дверцу или ручку духовки, так как это может привести к повреждению прибора или травме человека, поднимающего прибор.

Электрическая безопасность

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или

Инструкции по безопасности

лицом с аналогичной квалификацией.

- Прибор необходимо размещать таким образом, чтобы источник питания был всегда доступен.
- Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что напряжение и номинальный ток источника питания соответствуют данным источника питания, указанным на паспортной табличке устройства.
- Никогда не используйте поврежденный прибор! Отключите прибор от источника питания и обратитесь к поставщику, если он поврежден.
- Опасность поражения электрическим током! Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. В случае неисправности ремонт должен выполняться только квалифицированным персоналом.
- Чтобы не повредить шнур, не сжимайте, не сгибайте и

не натирайте его об острые края. Держите его вдали от горячих поверхностей и открытого огня.

- Прокладывайте шнур таким образом, чтобы его нельзя было случайно потянуть или об него споткнуться.
- Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Не вставляйте посторонние предметы во внутреннюю часть корпуса.
- Никогда не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут представлять угрозу безопасности пользователя и повредить прибор. Используйте только оригинальные запчасти 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

Инструкции по безопасности

солнечных лучей, влаги, капель и брызг воды.

- Не размещайте предметы с открытым пламенем, например, свечи, на приборе или рядом с ним.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- В электрической сети должен быть установлен защитный автомат.



Безопасность:

- Внимание, стекло очень хрупкое. При перемещении всегда надевайте перчатки.
- В целях вашей безопасности данное изделие изготовлено из закаленного стекла. Этот тип стекла обладает высокой устойчивостью.
- Обращайтесь с изделием максимально осторожно, чтобы избежать ударов и изгибов стекла, особенно во время установки.
- Избегайте установки изделия этого типа в местах,

где существует высокая вероятность удара.

- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Не наклеивайте клейкую пленку на поверхность стекла. В случае поломки образуются большие осколки, которые могут быть опасны.

Электрическое подключение



Риск поражения электрическим током!

- Любая установка и подключение должны выполняться уполномоченным специалистом.
- Важно! Всегда отключайте подачу электроэнергии в электросети во время установки и технического обслуживания. Мы рекомендуем вынимать предохранитель или отключать автоматический выключатель на распределительном щите во время выполнения работ.
- Данное изделие должно быть заземлено – если

Инструкции по безопасности

- | | |
|---|--|
| <p>проводка заземления нет, обратитесь к электрику.</p> | <p>духовка встроена, чтобы можно было отключить прибор от сети электропитания.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Средства автоматического отключения должны быть предусмотрены в проводке в соответствии с правилами электромонтажа. Для этого установите соответствующий соединительный блок с плавкими предохранителями. | <p>Чистка</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> Примечание!
Соединительный блок с переключаемым предохранителем, имеющий расстояние между контактами не менее 3 мм на всех полюсах, должен быть подключен к проводке. | <ul style="list-style-type: none"> Всегда отключайте электропитание перед чисткой прибора. Если блок подключения с выключателем и предохранителем труднодоступен, отключите электропитание с помощью соответствующего автоматического выключателя на распределительном щитке. |
| <ul style="list-style-type: none"> Подключите входящие фазовые, нейтральные и заземляющие кабели к клеммам коммутационного блока с плавкими предохранителями. <p>Убедитесь, что соединения герметичны.</p> | <ul style="list-style-type: none"> Перед первым использованием тщательно очистите прибор. Духовку следует регулярно чистить и удалять остатки пищи. |
| <ul style="list-style-type: none"> Розетка для подключения должна оставаться доступной, даже если | <ul style="list-style-type: none"> Никогда не очищайте поверхности духовки паром. Внутреннюю камеру духовки следует очищать только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Нельзя использовать абразивные чистящие средства. |

Инструкции по безопасности

- Любые пятна, которые могут появиться на дне духовки, могут быть вызваны брызгами или пролитой пищевой; эти брызги возникают во время процесса приготовления. Возможно, это связано с тем, что пища готовилась при слишком высокой температуре или помещалась в слишком маленькую посуду.
- Выбирайте температуру приготовления и функцию, подходящую для блюда, которое вы готовите. Вам также следует убедиться, что продукты помещены в посуду подходящего размера и при необходимости использовать поддон для сбора капель.

Установка

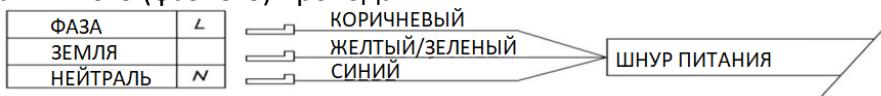
Монтаж

Электрическое подключение

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению вашей сети.

ВНИМАНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

- В проводку должен быть встроен соответствующий защитный автомат. Автомат должен быть утвержденного типа и располагаться в соответствии с местными правилами и спецификациями по электромонтажу, электрооборудованию. Автомат должен иметь воздушный зазор 3 мм во всех полюсах активного (фазного) провода.

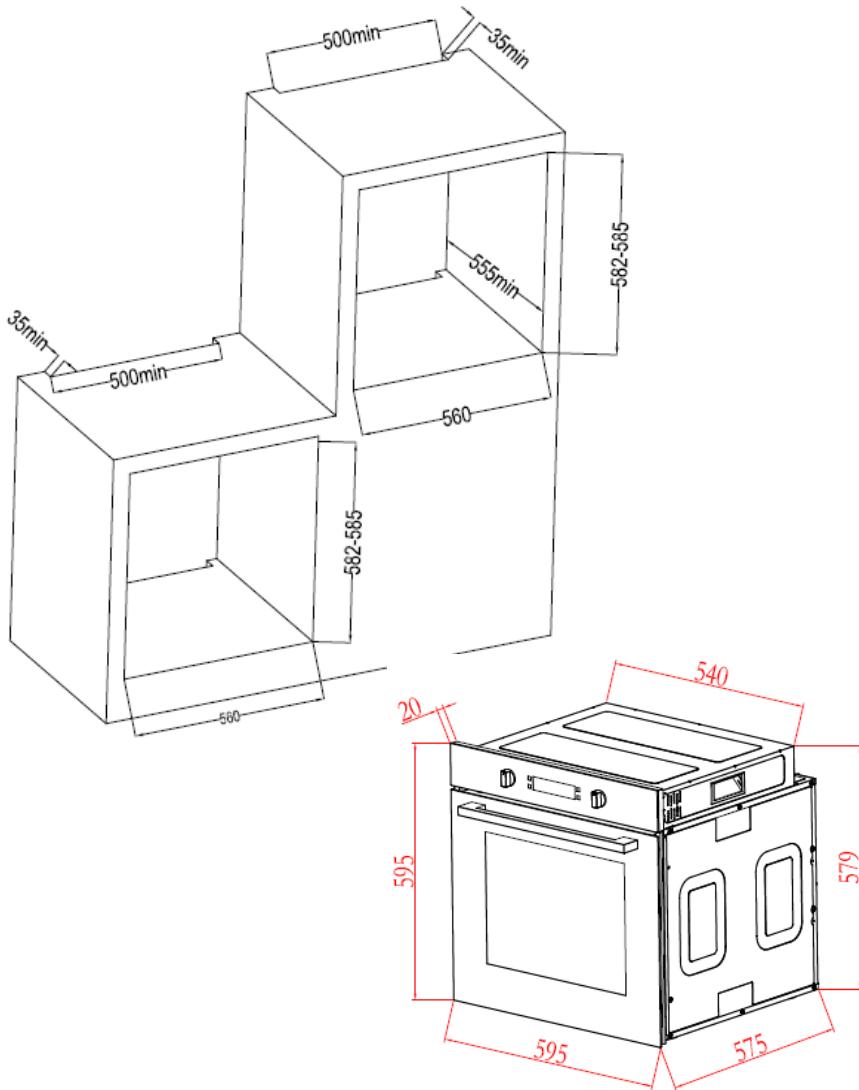


- Чтобы подключить шнур питания духовки, ослабьте и снимите крышку клеммной колодки, чтобы получить доступ к контактам внутри. Выполните подключение, закрепив шнур с помощью прилагаемого кабельного зажима, а затем сразу же снова закройте крышку клеммной колодки.
- Если вам необходимо заменить шнур питания духовки, заземляющий провод (желтый/зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее сетевых проводов.
- При установке необходимо включить 1,5 м свободного кабеля внутри корпуса для простоты установки и дальнейшего обслуживания.
- Сетевой кабель не должен касаться горячего металла.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля не превышала 50°C.
- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить.

Установка

Схема встраивания

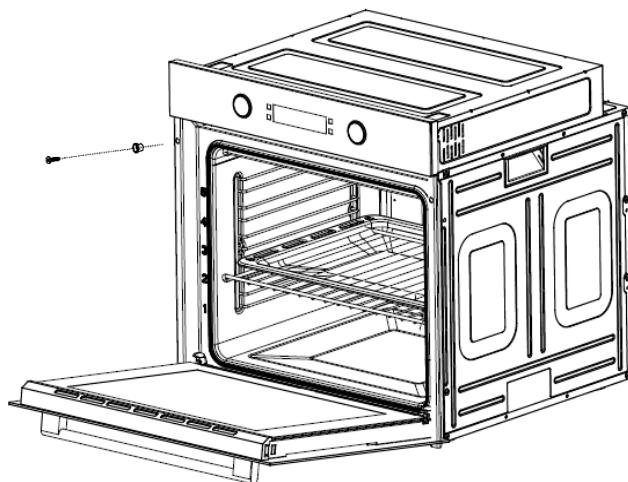
Кухонная зона должна быть сухой, проветриваемой и оборудованной эффективной вентиляцией. При установке духовки следует обеспечить легкий доступ ко всем элементам управления.



Установка

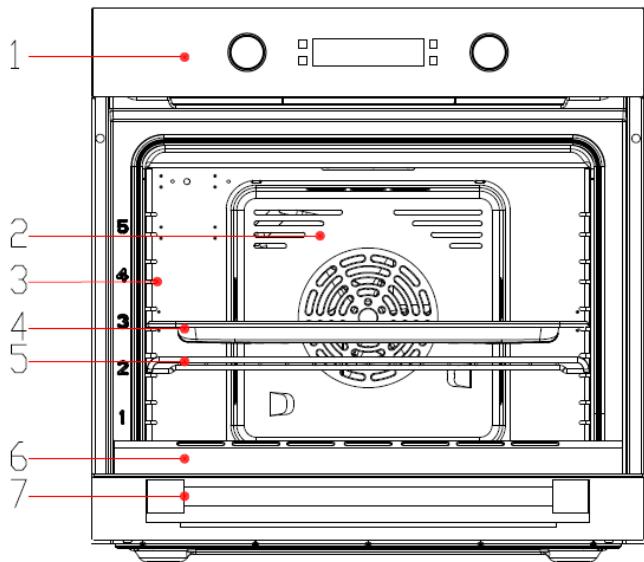
Размещение прибора

- Убедитесь, что отверстие, в которое вы будете устанавливать духовку, имеет размер, указанный на схеме выше.
- Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими (минимум 100 °C), а фасады соседних блоков — до 70 °C.
- Кухонные шкафы должны быть установлены по уровню и закреплены. Между прибором и окружающими его фасадами необходим зазор 5 мм.
- Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и ящиком необходимо установить полку.
- Убедитесь, что духовка надежно закреплена в корпусе. Крепление духовки к корпусу осуществляется с помощью двух винтов. Их следует установить через корпус духовки в кухонный шкаф.



Эксплуатация

Описание прибора



1. Панель управления
2. Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
3. Боковые направляющие
4. Противень
5. Хромированная решетка
6. Дверь
7. Ручка

Эксплуатация

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~50 Гц
Общее энергопотребление	3250 Вт
Тип/сечение кабеля	H05VV-F 3*1,5мм ²
Длина кабеля	1,2 м
Внешние размеры (ШxГxВ)	595x575x595 (мм)
Установочные размеры (ШxГxВ)	600 x 565 мин x 600 (мм)
Тип духовки	Многофункциональная духовка
Класс энергоэффективности	A
Лампа для духовки	25 Вт/300°C
Потребляемая мощность гриля	2800 Вт

Эксплуатация

Панель управления

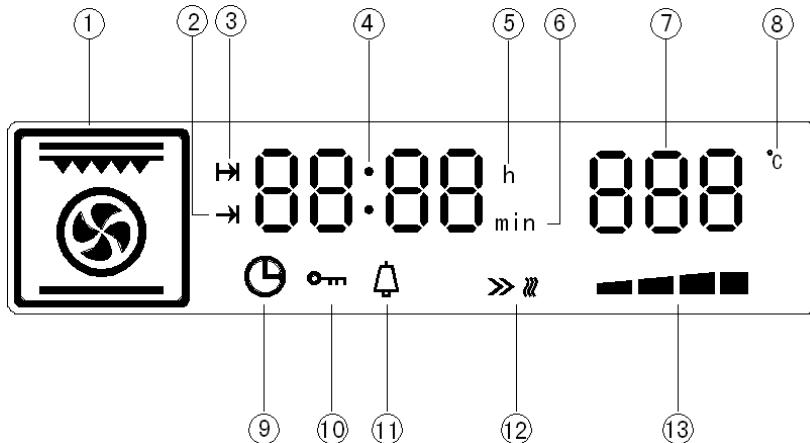
В зависимости от модели прибора отдельные детали могут отличаться.



K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Таймер/ переключение между температурой и временем	Часы/ Выбор времени окончания приготовления	Кнопка старт	Пауза/ отмена	Ручка выбора функции	Ручка настройки температуры и времени

Эксплуатация

Дисплей



Иконки	Функция	Иконки	Функция
1	Значок функции	8	Значок единицы измерения градусов Цельсия °C
2	Значок нагрева	9	Значок системного времени
3	Значок настройки времени окончания приготовления	10	Значок функции блокировки экрана
4	Отображение времени	11	Значок таймера
5	Значок часа	12	Значок начала работы духовки
6	Значок минуты	13	Индикатор процесса работы духовки
7	Отображение значения температуры		

Эксплуатация

Иконки	Инструкция функции	Иконки	Инструкция функции
	Верхний внешний нагревательный элемент		Верхний внутренний нагревательный элемент
	Вентилятор отопления (Разморозка)		Нижний нагревательный элемент
	Задний нагревательный элемент		

Функции

1. Включение питания

Подключите прибор к электросети, все индикаторы на дисплее загорятся на 1 секунду, а затем напомнят о необходимости настроить часы. По умолчанию время показывает 12:00, будет мигать цифра «12», в это время можно настроить часы.

- Через 10 секунд бездействия духовка перейдет на настройку минут.
- В течение 10 секунд без каких-либо действий при настройке минут духовка автоматически перейдет в режим ожидания.
- Если в режиме ожидания в течение 3 минут не выполняется никаких действий, духовка автоматически выключается, экран дисплея не отображается.

Эксплуатация

- Когда духовка выключена, можно перейти в режим ожидания с помощью нажатия на кнопки или использования ручки KB1, в режиме ожидания отображается системное время и значок часов.



2. Настройка времени

В режиме ожидания коснитесь «» для того, чтобы настроить часы. Значение часа на часах будет мигать, поворачивайте ручку KB2, чтобы установить значение часа. (можно установить время от 0 до 23.).



Настройка часа



Настройка минут

- После настройки значения часа повторно коснитесь «», чтобы переключиться на настройку минут. Значение минут начнет мигать, поворачивайте ручку KB2, чтобы установить значение минут.
- После настройки минут повторно коснитесь кнопки «» для подтверждения, настройка часов завершена, будет мигать значок «».
- Во время регулировки значения часа будет отображаться значок «», во время регулировки значения минут будет отображаться значок «». После подтверждения значок часа и значок минуты не отображаются. Если настройка часов не подтверждена в течение 10 секунд, система по умолчанию

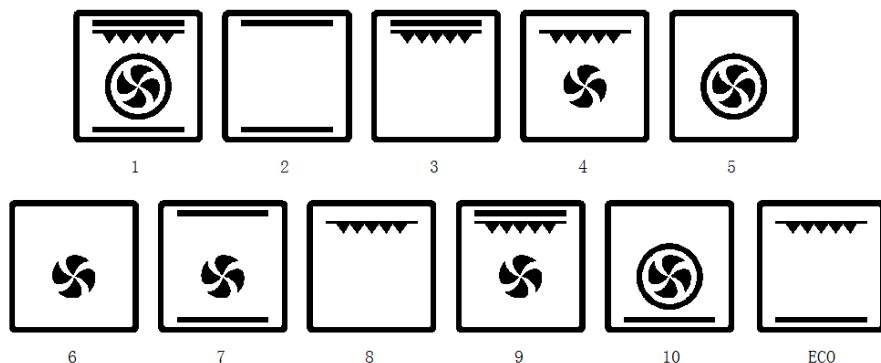
Эксплуатация

завершает настройку часов и автоматически возвращается в режим ожидания. Если часы не отрегулированы в течение 20 секунд после включения питания, система по умолчанию устанавливает время 12:00 и находится в режиме ожидания. В случае отключения питания часы необходимо будет перенастроить.

- Примечание. Системные часы будут отображаться только в режиме ожидания.

3. Выбор функции.

В режиме ожидания переключайте различные функции, используя ручку KB1. Порядок представлен на рисунке ниже.



Режим функции

- При выборе функции положение часов показывает время по умолчанию для соответствующей функции (в экономичном режиме отобразится «ECO»).
- При выборе функции на дисплее отобразиться значение температуры по умолчанию, значок температуры «°C» будет мигать. Это означает, что для данной функции можно поменять температуру. Если температуру нельзя регулировать для выбранной функции, будет мигать значение часов по умолчанию и значок нагрева «→».

Эксплуатация

- После выбора функции можно переключиться на регулировку температуры и времени приготовления, коснувшись кнопки «  ».
- При регулировке температуры значение температуры и значок « °C » будут мигать. При регулировке времени приготовления значение времени и значок нагрева «  » будут мигать.
- Значение температуры или времени можно настроить с помощью ручки KB2. При настройке времени приготовления с помощью ручки KB2 будет отображаться значок минут «min», если рабочее время будет меньше или равно 60 минутам, в случае, когда рабочее время превышает 60 минут будет отображаться значок часа «h».
- Если не настраивать время приготовления и температуру или не касаться «  » в течение 10 секунд, система автоматически возвращается в режим ожидания.

Примечание:

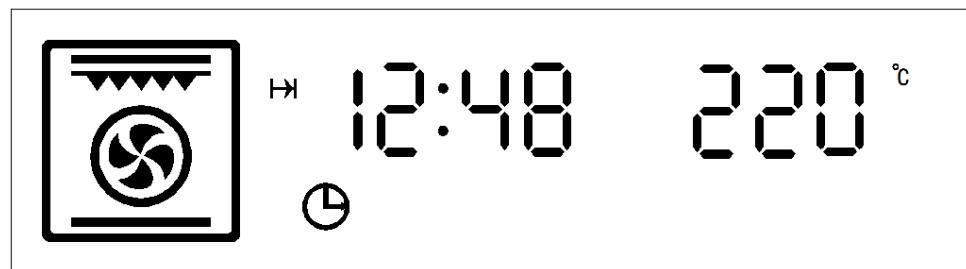
- Диапазон настройки функции гриля: от 0 минут до 10 часов.
 - Когда время приготовления на гриле установлено на 0 минут, нажатие на кнопку «  » не сработает. Духовка не начнет нагрев, и система автоматически вернется в состояние ожидания.
 - Когда время приготовления на гриле установлено на 0 минут, функция отложенного старта также не сработает, и система автоматически вернется в состояние ожидания.
4. Функция выбора времени окончания приготовления

- После установки времени и температуры приготовления и до нажатия кнопки «  » для запуска нажмите “  ” для входа в настройку времени окончания приготовления (время окончания по умолчанию = системное время + установленное время приготовления), значок функции настройки окончания приготовления “  » будет мигать. Также будет мигать

Эксплуатация

значение часов, используйте ручку KB2, чтобы настроить значение часов.

- После настройки часа нажмите «» еще раз и настройте минуты. В это время будет мигать минутное значение часов, используйте ручку KB2, чтобы настроить значение минут.
- Вы можете использовать «», чтобы переключать настройки часов и минут по кругу.
- После завершения настройки времени окончания приготовления (часы и минуты) нажмите «» для начала, система автоматически рассчитает время начала гриля (время начала гриля = время окончания приготовления – время работы гриля).
- Духовка будет отображать системные часы после включения функции отложенного окончания приготовления.



- Отображение статуса отложенного окончания приготовления: появится значок «» и значок «». Часы будут показывать системное время, на дисплее отобразится выбранная функция и настройка температуры.
- Если во время настройки более 10 секунд не будет подтверждения, духовка автоматически вернется в режим ожидания.
- Когда духовка будет работать: на дисплее отобразится значок рабочего режима «», обратный отсчет времени, выбранное

Эксплуатация

меню, текущая температура в камере, значок запуска функции духовки «»», полоса индикатора рабочего состояния «».

- При переключении на время или температуру гриля на экране дисплея мигают соответствующие символы и перестают мигать после подтверждения запуска. После запуска начинается обратный отсчет рабочего времени (обратный отсчет по секундам).
- Если во время работы нажать на кнопку паузы «», духовой шкаф остановит работу. Если температура внутри камеры превышает 100 °C, все компоненты перестают работать (за исключением лампы и охлаждающего вентилятора). При повторном нажатии «» духовой шкаф выходит из текущих настроек и возвращается в режим ожидания.
- Когда температура в камере приблизится к заданной температуре, в течение 2 секунд раздастся звуковой сигнал. Если время обратного отсчета работы равно 0, духовка перестает работать (вентилятор охлаждения продолжает работать), и система автоматически возвращается в режим ожидания. После окончания работы звуковой сигнал будет работать в течение 5 минут. Охлаждающий вентилятор перестает работать, когда температура в камере падает ниже 100°C.
- Диапазон отображения температуры: не ниже 30 °C, на дисплее отображается Lo $^{\circ}C$, когда температура ниже 30°C.
- Примечание:** если дверца духовки откроется, духовка приостановит работу, дисплей будет мигать.

5. Отображение информации

- В режиме приготовления нажмите «» один раз, чтобы на дисплее отразилось системное время, положение часов показывает текущее время системы, второй значок будет мигать. При бездействии через 10 секунд дисплей

Эксплуатация

автоматически вернется к отображению времени приготовления.

- (2) Во время работы функции таймера, нажмите «», чтобы увидеть обратный отсчет оставшегося времени. Повторно нажмите «» или через 10 секунд бездействия дисплей автоматически вернется в исходное состояние. Когда время обратного отсчета составляет менее 1 минуты, на дисплее отобразится 0: 00.
- (3) В режиме отложенного окончания приготовления первое нажатие кнопки «» отобразит время начала приготовления. При бездействии через 10 секунд дисплей автоматически вернется к отображению системного времени.

6. Таймер

Нажмите «» в режиме ожидания для настройки функции таймера, значение часа будет мигать, загорится значок таймера «».

- (1) Используйте ручку KB2, чтобы установить значение часа, диапазон составляет 0-23;
- (2) Нажмите «» еще раз, чтобы настроить значение минут, оно начнет мигать;
- (3) Используйте ручку KB2, чтобы установить значение минут, диапазон составляет 0-59;
- (4) После настройки времени нажмите «» для подтверждения, ":" начнет мигать, значок «» продолжит светиться, и начнется обратный отсчет по секундам. Когда обратный отсчет времени достигнет 00:00, звуковой сигнал будет работать в течение 1 минуты, значок таймера «» будет продолжать мигать, нажатие любой клавиши может остановить мигание.

Эксплуатация

- Примечание:
 - 1) Во время настройки значок «» и значок таймера «» всегда будут яркими.
 - 2) Во время настройки нажмите на кнопку паузы «», чтобы отменить текущую настройку времени и вернуться в режим ожидания.
 - 3) Если функция таймера установлена, то значок таймера «» будет всегда отображаться, когда меню работает, и можно запросить время напоминания.

7. Функция блокировки от детей

- Блокировка: нажмите и удерживайте кнопки «» и «» одновременно в течение 3 секунд в режиме ожидания или в режиме работы, один раз прозвучит звуковой сигнал. Это означает, что духовка переходит в режим блокировки от детей. Значок замка будет гореть.
- Разблокировка: повторно нажмите и удерживайте кнопки «» и «» одновременно в течение 3 секунд, звуковой сигнал прозвучит один раз, духовка разблокируется.
- Примечание:
 - В режиме блокировки от детей дисплей будет выглядеть так же, как и в обычном состоянии, все клавиши и ручки не будут работать, за исключением кнопки разблокировки.
 - При работе с духовкой в режиме блокировки от детей необходимо сначала разблокировать духовку, прежде чем менять настройки или выключать прибор. ▷

Эксплуатация

8. Возникновение ошибок

- а) В месте измерения температуры на экране дисплея будет отображаться E-1, если сработал датчик короткого замыкания или разомкнутой цепи.



26:59 E-1

Ошибка E-1

- б) Когда духовка не работает в режиме размораживания, температура <35 °C после нагрева в течение 5 минут, это означает, что нагревательный элемент неисправен, на экране дисплея будет отображаться E-2; См. рисунок ниже.



26:59 E-2

Ошибка E-2

Кнопка питания  будет мигать, когда в духовке произойдет неисправность, упомянутая выше, блокировка экрана будет снята, и появится значок блокировки экрана.  исчезнет, прозвучит звуковой сигнал в течение 10 секунд. Код неисправности будет мигать, все остальные кнопки будут недействительны, за исключением кнопки питания, дисплей можно отключить при длительном нажатии кнопки питания, затем духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Эксплуатация

Программы приготовления

Этот прибор имеет 11 функций на выбор.

Иконки	Описание функции
	Режим быстрого предварительного нагрева: В этом режиме внутренняя и внешняя часть верхнего нагревательного элемента и нижнего нагревательного элемента активируются для поочередной циркуляции тепла. В этом режиме также работает вентилятор, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла и сократить время обжаривания пищи, подходит для быстрого предварительного разогрева духовки.
	Обычный режим духовки (верхний и нижний нагрев): Подходит для запекания продуктов на одном слое.
	Режим гриля с верхним нагревом: В этом режиме все внутренние и внешние верхние нагревательные элементы работают, количество тепла направляется вниз к пище. Этот режим подходит для запекания колбас, бекона, бифштексов, рыбы и т. д. средней или большой массы.
	Режим конвектора и гриля: В этом методе приготовления используется верхний элемент в сочетании с вентилятором, который направляет тепло вниз на пищу. Эта функция подходит для приготовления на гриле небольших порций бекона, тостов, мяса и т. д.

Эксплуатация

	<p>Режим конвекции духовки: Эта функция использует вентилятор для циркуляции тепла при выпекании пищи. Нагревательный вентилятор будет равномерно направлять тепло на каждую решетку.</p>
	<p>Режим разморозки: Вентилятор работает без нагрева при комнатной температуре. Время размораживания зависит от количества и типа продуктов. Время размораживания указано на этикетке упаковки пищевых продуктов.</p>
	<p>Конвекция + верхний и нижний элемент: Этот метод приготовления является традиционным, при этом тепло для приготовления исходит как от верхних, так и от нижних элементов. Вентилятор приводит в движение духовку, обеспечивая более равномерный нагрев пищи. Подходит для приготовления мяса на гриле или запекания продуктов на одном уровне.</p>
	<p>Режим гриля: В этом методе приготовления используется только внутренняя часть верхнего элемента, которая направляет тепло вниз на пищу. Эта функция подходит для приготовления на гриле небольших порций бекона, тостов, мяса и т. д.</p>
	<p>Конвекция + верхний нагревательный элемент + режим гриля: В этом режиме верхний нагревательный элемент и вентилятор используются вместе, чтобы обеспечить быструю циркуляцию внутреннего нагрева. Он подходит для быстрого запекания продуктов и сохранения внутренней влаги в продуктах, таких как бифштекс, гамбургер и некоторых овощах.</p>

Эксплуатация

	<p>Режим «Пицца» :Этот режим с использованием заднего нагревательного элемента, вентилятора и нижнего нагревательного элемента подходит для быстрого разогрева пищи.</p>
	<p>ЭКО-режим: Это энергосберегающий режим гриля, в этом методе приготовления используется верхнее внутреннее кольцо и нижний нагревательный элемент. Подходит для медленного нагрева ингредиентов, температура процесса нагрева в духовке повышается медленно, чтобы полное проникновение тепла в пищу уменьшало избыточное потребление тепла.</p>

Эксплуатация

Перед первым использованием

Разогрев духовки

Чтобы удалить запах новой плиты, разогревайте пустую духовку. Для этой цели идеально подходит час верхнего/нижнего нагрева при температуре 250 °C. Убедитесь, что в рабочей камере не осталось остатков упаковки.

1. С помощью переключателя функций установите верхний/нижний нагрев.
2. Установите температуру на 250 °C. Через час выключите духовку.

Очистка аксессуаров

Прежде чем использовать аксессуары в первый раз, тщательно помойте их горячей мыльной водой и мягкой тряпкой для мытья посуды.

Советы по экономии энергии

Следующая информация поможет использовать прибор экологично и экономить электроэнергию:

1. Используйте в духовке посуду темного цвета или с эмалированным покрытием, поскольку она будет лучше передавать тепло.
2. Во время приготовления блюд используйте предварительный нагрев, если это рекомендовано в руководстве пользователя или инструкциях по приготовлению.
3. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
4. По возможности старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете готовить, поставив на решетку две емкости для приготовления пищи.
5. Готовьте несколько блюд одно за другим. Духовка уже будет горячая.

Эксплуатация

6. Вы можете сэкономить электроэнергию, выключив духовку за несколько минут до начала приготовления. Не открывайте дверцу духовки.
7. Размораживайте замороженные блюда перед их приготовлением.

Рекомендации по приготовлению

- Рекомендации по температуре и времени приготовления смотрите на упаковке пищевых продуктов. После ознакомления с характеристиками прибора температуру и время можно изменить в соответствии с личными предпочтениями.
- Если вы используете функцию конвекции духовки, следуйте информации, указанной на упаковке продукта для этого конкретного режима приготовления.
- Перед приготовлением убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены, за исключением случаев, когда в инструкциях на упаковке продуктов указано, что их можно «готовить из замороженных продуктов».
- Предварительно разогрейте духовку и не помещайте в нее продукты до тех пор, пока не погаснет индикатор ее работы. При использовании режима с конвекцией можно не дожидаться предварительного нагрева, но в таком случае следует увеличить время приготовления, указанное на упаковке продукта, примерно на десять минут.
- Перед приготовлением убедитесь, что из духовки вынуты все ненужные принадлежности.
- Поместите противни в центр духовки и оставьте зазоры между противнями для циркуляции воздуха.
- Страйтесь как можно меньше открывать дверцу, чтобы рассмотреть еду.
- Во время приготовления свет в духовке будет гореть.

Эксплуатация

Предупреждения

- Держите дверцу духовки закрытой при использовании любой функции гриля.
- Не накрывайте противень алюминиевой фольгой и не разогревайте функцией гриль продукты, завернутые в алюминиевую фольгу. Высокая отражательная способность фольги потенциально может повредить элемент гриля.
- Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Во время приготовления никогда не ставьте противни или посуду прямо на дно духовки. Их всегда следует размещать на направляющих.
- Не касайтесь нагревательного элемента гриля и других внутренних компонентов духовки во время работы т.к. они сильно нагреваются.
- **Важно:** Будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать контакта с горячими частями духовки и паром.
- Нельзя использовать пароочиститель.
- **Предупреждение:** Доступные части могут нагреваться во время использования. Маленьких детей следует держать подальше от прибора во время использования.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как это может привести к появлению царапин на поверхности и стекло может разбиться.

Эксплуатация

Советы по выпеканию

1. Как проверить, пропекся ли бисквит. Примерно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени выпечки воткните в корж в самой верхней точке деревянную шпажку. Если шпажка будет чистой и сухой, бисквит готов.
2. Торт разваливается. В следующий раз используйте меньше жидкости или установите температуру духовки на 10 градусов ниже. Соблюдайте время смешивания, указанное в рецепте.
3. Торт поднялся посередине, но по краям стал ниже. Не смазывайте стенки разъемной формы для торта маслом. После выпечки аккуратно вытащите корж из формы с помощью ножа.
4. Торт сверху становится слишком темным. Поместите его на уровень ниже в духовку, выберите более низкую температуру и выпекайте еще немного.
5. Торт слишком сухой. Когда все будет готово, сделайте в торте небольшие дырочки с помощью деревянной шпажки. Затем сбрызните его фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпечки.
6. Хлеб или пирожное (например, чизкейк) выглядит хорошо, но внутри сырое (липкое, с прожилками воды). В следующий раз используйте немного меньше жидкости и выпекайте немного дольше при более низкой температуре. Для торты с влажной начинкой сначала испеките основу. Посыпьте его миндалем или панировочными сухарями, а затем положите сверху начинку. Пожалуйста, соблюдайте рецепт и время выпечки.
7. Пирог подрумянился неравномерно. Выберите температуру немного ниже, чтобы пирог пропекся более равномерно. Выпекайте сложную выпечку на одном уровне, используя режим «Верхний/нижний нагрев». Выступающая пергаментная бумага может повлиять на циркуляцию воздуха. По этой причине всегда обрезайте пергаментную бумагу по

Эксплуатация

размеру противня.

8. Нижняя часть фруктового торта слишком светлая. В следующий раз поместите торт на уровень ниже.
9. Фруктовый сок переливается. В следующий раз используйте более глубокий противень, если он у Вас есть.
10. Небольшая выпечка из дрожжевого теста при выпекании прилипает друг к другу. Зазор должен составлять около 2 см вокруг каждого предмета. Это дает достаточно места для того, чтобы выпечка хорошо поднялась и подрумянилась со всех сторон.
11. Вы выпекали на нескольких уровнях. Изделия на верхнем противне темнее, чем на нижнем противне. Всегда используйте конвекцию для выпекания на нескольких уровнях. Противни, помещенные в духовку одновременно, не обязательно будут готовы одновременно.
12. При выпечке влажных пирогов образуется конденсат. Запекание может привести к образованию водяного пара, который выходит над дверью. Пар может оседать и образовывать капли воды на панели управления или на передней панели соседних устройств. Это естественный процесс.

Советы по приготовлению на гриле

- При приготовлении на гриле предварительно разогревайте духовку приблизительно 4 минуты, прежде чем помещать продукты в камеру. Всегда готовьте на гриле с закрытой дверцей духовки.
- По возможности куски пищи, которые Вы готовите на гриле, должны быть одинаковой толщины. Это позволит им равномерно подрумяниться и остаться сочными.
- Переверните блюдо, которое Вы готовите на гриле, через 2/3 времени.
- Не добавляйте соль в стейки, пока они не будут приготовлены

Эксплуатация

на гриле.

- Если мясо постное, добавьте немного жидкости. Налейте жидкость на дно посуды примерно на 1/2 см.
- Обильно добавьте жидкость для тушеного мяса. Залейте на дно посуды примерно 1-2 см жидкости.
- Поместите продукты, которые нужно приготовить на гриле, прямо на решетку. Если Вы готовите на гриле один кусок, наилучшие результаты будут достигнуты, если поместить его в центр решётки. Универсальный противень можно вставить на уровень ниже, таким образом соки из мяса соберутся в противне, и духовка останется чистой.
- При приготовлении на гриле не устанавливайте противень на уровень 4 или 5. Высокая температура может деформировать его, и при извлечении можно повредить рабочую камеру.
- Нагревательный элемент гриля постоянно включается и выключается в процессе работы. Это нормально. Настройка гриля определяет, как часто это будет происходить.
- Когда жаркое будет готово, выключите духовку и дайте ему постоять еще 10 минут. Это позволяет лучше распределить мясной сок.
- Если вы готовите жаркое из свинины с кожей, надрежьте кожу крест-накрест, затем положите жаркое на блюдо кожей вниз.
- Положите целую птицу на нижнюю решетку грудкой вниз. Переверните через 2/3 времени приготовления.
- У утки или гуся проколите кожу на нижней стороне крыльев. Это позволит жири вытечь.
- Переверните куски рыбы через 2/3 времени, целую рыбу переворачивать не обязательно. Поместите целую рыбу в духовку в положении спинным плавником вверх.
- Как определить, что жаркое готово. Используйте термометр для мяса (продаётся в специализированных магазинах) или проведите «тест ложкой». Придавите жаркое ложкой. Если

Эксплуатация

мясо твердое, значит, жаркое готово. Если ложку можно вдавить, значит нужно продолжать готовить немного дольше.

- Обжарка слишком темная, шкварки частично подгорели. Проверьте высоту и температуру полки.
- Жаркое выглядит хорошо, но сок пригорел. В следующий раз используйте форму для запекания поменьше или добавьте больше жидкости.
- Жаркое выглядит хорошо, но сок слишком прозрачный и водянистый. В следующий раз используйте форму для запекания большего размера и используйте меньше жидкости.
- При приготовлении от жаркого поднимается пар. Это нормально и обусловлено законами физики. Большая часть пара выходит через выпускное отверстие для пара. Он может оседать и образовывать конденсат на панели переключателей охладителя или на лицевой стороне соседних блоков.

Техническое обслуживание

Чистка и уход

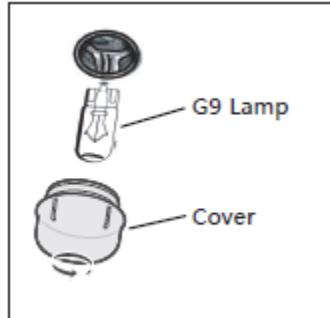
- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке духовки освещение должно быть включено, чтобы лучше видеть поверхности.
- Камеру духовки следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- После очистки камеры духовки ее нужно вытереть насухо.
- Никогда не очищайте поверхности духовки паром.
- Внутреннюю камеру духовки следует очищать только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Нельзя 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, это связано с тем, что пища готовилась при слишком высокой температуре или помещалась в слишком маленькую посуду.
- Вам следует выбрать температуру приготовления и функцию, подходящую для блюда, которое вы готовите. Вам также следует убедиться, что продукты помещены в посуду подходящего размера и при необходимости использовать поддон для сбора капель.
- Внешние части духовки следует очищать только теплой мыльной водой, используя губку или мягкую ткань. Нельзя использовать абразивные чистящие средства.
- Если вы используете какое-либо средство для чистки духовки на своем приборе, вам необходимо уточнить у производителя чистящего средства, подходит ли оно для использования на вашем приборе.
- Любой ущерб, причиненный устройству чистящим средством, не является гарантийным случаем, даже если на устройство распространяется гарантийный срок.
- Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные материалы, для чистки и ухода за стеклянной передней панелью.

Техническое обслуживание

Замена лампочки в духовке

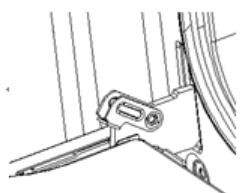
Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.

- Установите все ручки управления в положение «0», отсоедините вилку от сети, открутите и промойте крышку лампы, а затем вытрите ее насухо.
- Выньте лампочку из патрона, замените лампочку на новую-высокотемпературную(300°C) со следующими параметрами:
 - Напряжение 230В
 - Мощность 25 Вт
 - Нить G9.
- Не используйте лампы другого типа.
- Вставьте лампочку, убедившись, что она правильно вставлена в керамический патрон.
- Закрутите крышку лампы.



Снятие двери

- Полностью откройте дверь.
- Разблокируйте шарнирные замки. (Изображение А)
- Закройте дверь до упора, удерживайте ее за левую и правую стороны двери, затем снова закройте дверь вверх и вниз и вытащите дверь.



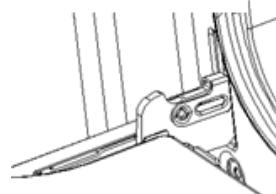
A

Техническое обслуживание

Установка дверцы духовки

В порядке, обратном разборке двери.

- При установке дверцы духовки убедитесь, что обе петли ровно вставлены в отверстие дверцы.
- Заблокируйте
- Открыв дверь, заблокируйте шарнирные замки. (рисунок В).



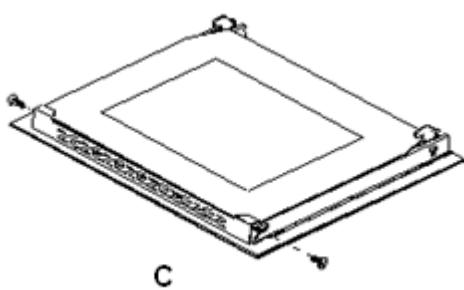
В



Если дверь случайно упала или петли неожиданно захлопнулись, не нажимайте на петли рукой. Позвоните в отдел послепродажного обслуживания.

Снятие внутреннего стекла

Отвинтите и отстегните защелку кронштейна, которая находится в верхнем углу двери. Далее выньте стекло из второго механизма блокировки и снимите его. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, а также привинтите блокирующий механизм. Как показано на рисунке С.



С



Осторожно!

Все ремонтные и регламентные работы должны выполняться соответствующим сервисным центром или уполномоченным установщиком.

Техническое обслуживание

Устранение неполадок

Проблема	Причина	Решение
Духовка не работает	Нет электрического тока	Проверьте работает ли свет на кухне или включается ли другой прибор
	Неисправность выключателя	Проверьте, работает ли ваш выключатель
	Не включена функция таймера	Установите функцию таймера
Лампа не работает	Лампочка имеет дефект	Установите новую лампочку
	Нет электрического тока	Проверьте работает ли духовка
Духовка внезапно перестала работать во время работы	Нет электрического тока	Проверьте работает ли свет на кухне или включается ли другой прибор
	Сработала защита термостата	Проверьте, работает ли охлаждающий вентилятор, если да, необходимо заменить термостат
Духовка не греет	Не настроено значение температуры	Установите температуру
	Не включена функция таймера	Настройте таймер
	Нет электрического тока	Проверьте работает ли свет на кухне или включается ли другой прибор
	Нагревательный элемент поврежден	Замените нагревательный элемент
Вода выходит из стеклянной двери во время работы	Уплотнитель двери испорчен	Замените дверной уплотнитель
	Петля испорчена	Замените петлю

Техническое обслуживание

Духовка перестала работать, но вентилятор все еще работает	Духовка работала долго, поэтому остывать тоже будет долго	Поднесите руку к выходному отверстию и почувствуйте, выходит ли из него горячий воздух, если да, то это нормально
	Термостат вышел из строя	Если температура воздуха на выходе равна комнатной температуре, необходимо заменить термостат

Если проблема не решена:

1. Отключите прибор от сети электропитания.
2. Позвоните в службу послепродажного обслуживания торгового посредника вашего магазина. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Страна происхождения – Китай.

Изготовитель: Guangdong Atlan Electronic Appliance Manufacture Co.,Ltd/ Гуандонг Атлан Электроник Аплианс Мануфактури Ко., ООО, №. 12, East 5 Road, Jiang Yi Avenue, Leliu Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China/ №. 12, Иаст 5 роуд, Жианг Йи Авеню, Лейлу город, Шундэ, Фошан, Гуандонг, Китай

Импортер: 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)

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 – 12 месяцев

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.

По истечении срока службы техника не обслуживается, запасные части не поставляются, авторизованный центр вправе отказать в ремонте. Дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара. Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.

Утилизация упаковки



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

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините прибор от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и

электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

