

ВБУДОВАНА
ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

ВСТРАИВАЕМАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА


LeChef



BO6504 W
BO6504 B
BO6509 X
BO6510 BX

Інструкція з експлуатації Инструкция по эксплуатации

ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT)
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT)
ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ITD)
ДСТУ CISPR 11:2007 (CISPR 11:2004, IDT)
ДСТУ IEC 60335-2-6:2006 (IEC 60335-2-6:2006, IDT)

Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

Дякуємо, що вибрали нас! Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте керівництво з експлуатації. Зберігайте це керівництво з експлуатації цього приладу для використання в майбутньому.

Якщо прилад буде проданий або переданий іншому власнику, або якщо ви переїдете в інший будинок і залишите прилад, завжди перевіряйте наявність цього керівництва біля приладу для того, щоб новий власник міг ознайомитися з принципами його роботи і відповідними попередженнями.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ці попередження приведені в інтересах безпеки. Будь ласка, уважно прочитайте їх перед установкою або використанням приладу.

- Цей прилад призначений для експлуатації дорослими. Дітям не можна дозволяти втручатися в управління пристроєм або грати з ним. Не дозволяйте особам з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями користуватися духовкою без нагляду.
- Будь-які роботи з установки, ремонту і обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим електриком або компетентною особою.
- Внесення будь-яких змін до специфікацій або приладу небезпечно. Продавець не дає ніякої гарантії на прилади, змінені самим користувачем.
- Духовки можуть сильно нагріватися під час використання, а також зберігати своє тепло впродовж тривалого періоду часу після використання. Діти повинні знаходитися під постійним наглядом. Їм не можна дозволяти торкатися до гарячої поверхні або знаходитися у безпосередній близькості до приладу під час його використання або доки він охолоне після використання.
- Завжди контролюйте, щоб усі ручки управління знаходилися в положенні «ВИМК», коли прилад не використовується.
- В цілях гігієни і безпеки, цей прилад має завжди бути чистим. Залишки жирів або продуктів харчування на ньому можуть призвести до пожежі.
- Цей прилад був розроблений для приготування виключно їстівних харчових продуктів, і не повинен використовуватися для інших цілей. Виробник не буде нести відповідальність за будь-який збиток, нанесений майну внаслідок нецільового використання.
- Ніколи не накривайте частини духовки алюмінієвою фольгою.
- Вкладиші, що легко чистяться, слід чистити виключно мильною водою (див. інструкції з очищення).
- Перед проведенням технічного обслуговування або чищення приладу, завжди вимикайте ізолюючий перемикач на плиті та дозволяйте духовці остигнути.
- Ні за яких обставин не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Ремонт, виконаний некомпетентною особою, може призвести до травми або більш серйозних несправностей.
- Не торкайтеся до духовки мокрими або вологими руками або ногами, оскільки це може призвести до поразки електричним струмом і поранень.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла в духовці, це може подряпати поверхню, що може призвести до необоротного ушкодження скла.
- Не використовуйте кабель живлення, кабель з адаптером живлення плати або подовжувач. Це може призвести до пожежі.
- Якщо кабель пошкоджений, його необхідно замінити новим кабелем типу H05VV - F, або H05V2V2

- Ф кваліфікованим електриком або компетентним фахівцем. Кабель, що використовується, повинен мати переріз не менше 1,5 мм².

- Живлення має бути правильно заземлене і пов'язане з двополюсним перемикачем потужністю не менше 250В і 20А.
- Панелі кухонних меблів, розташовані поряд з духовкою, мають бути виготовлені з термостійкого матеріалу. Переконайтеся, що клей меблів, виготовлених з фанери, здатний витримувати температуру не менше 120°C. Пластмаса або клеї, які не здатні витримувати таку температуру, плавляться і деформують меблі. Після монтажу духовки в меблі електричні частини необхідно повністю ізолювати.
- Всі запобіжники мають бути надійно закріплені на своїх місцях так, щоб їх неможливо було зняти без використання спеціальних інструментів. Зніміть задню панель кухонних меблів для забезпечення необхідної циркуляції потоку повітря навколо духовки. Проміжок ззаду варильної поверхні повинен складати не менше 45 мм.

ІНСТРУКЦІЇ З РОЗПАКОВУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- Розпакуйте духовку з коробки і перевірте її на предмет наявності будь-яких ушкоджень. Якщо у вас є будь-які сумніви, не використовуйте прилад, зверніться до сервісного центру або до торгової точки, де ви його придбали.
- Духовка важка, і при її переміщенні необхідно дотримуватися обережності.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що всі упаковки, як усередині, так і за межами духовки, були видалені.

ВСТАНОВЛЕННЯ

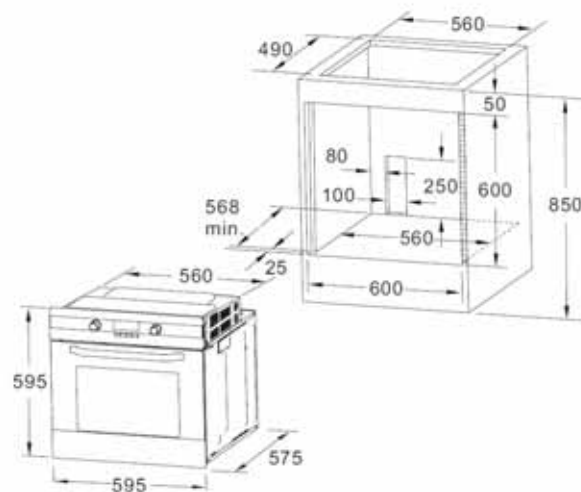
ВАЖЛИВО

Духовка має бути встановлена відповідно до інструкцій, що додаються. Будь-які електромонтажні роботи повинні виконуватися кваліфікованим електриком або компетентною особою.

ІНСТРУКЦІЇ З ВБУДОВУВАННЯ

- Важливо, щоб габарити і матеріали меблів або шафи, в яку буде вбудована духовка, були відповідними і витримували підвищення температури, принаймні, на 70К вище за температуру довкілля, і щоб були вжиті належні заходи для безперервної подачі повітря, щоб духовка не перегрівалася.

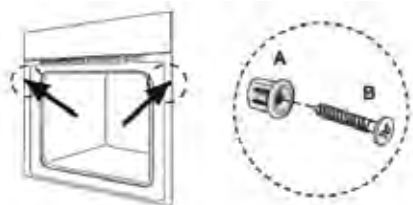
Розміри приладу і необхідні відступи приведені нижче:



КРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ ДО ШАФИ

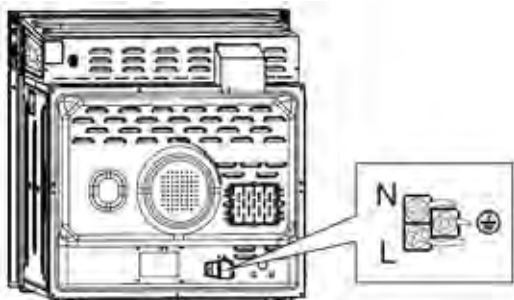
- Встановіть прилад в отвір шафи.
- Відкрийте дверцята і зніміть гумовий ковпачок з двох гвинтів з боків рами духовки.

- Прикрутіть духовку до кухонної шафи двома гвинтами, що підходять до отворів в рамі духовки.
- Після монтажу духовки в шафці, поверніть гумовий ковпачок на місце.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Духовка призначена для підключення до мережі електропостачання 230В-50Гц, загальна потужність, що споживається складає 3000 Вт. Кабель, що використовується для підключення, повинен мати переріз мінімум 1,5 мм² і пряме підключення до електромережі з двохополярним вимикачем з мінімальним рейтингом 250В, 20А.
- Перемикачі не повинні перетинатися з жовто-зеленим кабелем заземлення ні в одній точці.



ПЕРЕВІРКА ПІСЛЯ УСТАНОВКИ

- Після установки та підключення кабель має бути розміщений так, щоб він не перебував під впливом високої температури.

- Після установки утилізуйте упаковку з урахуванням вимог безпеки і довкілля.


СПЕЦИФІКАЦІЇ ДУХОВКИ










- Різні моделі можуть мати різні специфікації. Що стосується наступної таблиці, якщо для відповідної специфікації в колонці стоїть значок , це означає, що ця модель має вказані функції або аксесуари.
- Якщо у відповідній колонці стоїть значок (око), це означає, що ця функція необов'язкова і в цій моделі її немає.

ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

Духовка має дев'ять функцій, описаних нижче.

| Форма специфікації | BO 6504 B | BO 6504 W | BO 6509 X | BO 6510 BX |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Зовнішній вигляд | Чорна | Біла | Нержавіюча сталь | 6 Нержавіюча сталь |
| Об'єм | 65 літрів | 65 літрів | 65 літрів | 65 літрів |
| Рейтинг енергоспоживання | Клас А | Клас А | Клас А | Клас А |
| Тип управління духовкою | Цифрове управління | Цифрове управління | Цифрове управління | Цифрове управління |
| Регулятори | Кнопки | Кнопки | Кнопки | Кнопки |
| Годинник на 24 години | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Годинник на 10 годин | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Телескопічний бігунок - частковий | 1 набір | 1 набір | 1 набір | 2 набори |
| Каталітичні боки | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Каталітична конвекційна кришка | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Грилі | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Датчик для м'яса | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Форма для випічки глибиною 45 мм | 2 шт | 2 шт | 2 шт | 2 шт |
| Форма для випічки глибиною 28 мм | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Підставка для випічки | 1 шт | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| Шар скляних дверцят духовки | 2 шари | 2 шари | 2 шари | 2 шари |
| Повністю скляна внутрішня пластина дверцят | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Емальована внутрішня пластина дверцят | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Функція відкладеного старту | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Механічне блокування дверцят | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Електронне блокування дверцят | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Піролітичне очищення | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Камінь для піци | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ніж для піци | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ручка для форми для випічки | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

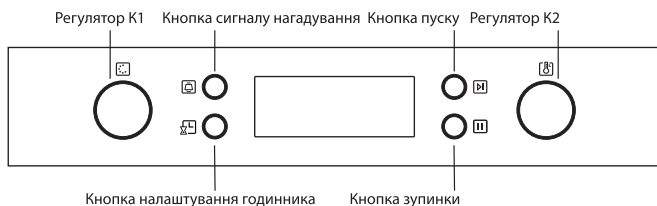
| Символ | Опис функції |
|---|--|
|  | Лампочка в духовці: дозволяє користувачу спостерігати за процесом приготування їжі, не відкриваючи дверцят. |
|  | Розморожування: Циркуляція повітря при кімнатній температурі дозволяє замороженим продуктам швидше відтанути (без використання тепла). Це неагресивний, але швидкий спосіб зменшити час розморожування і відтаювання готових блюд, виробів, наповнених кремом тощо. |
|  | Підігрів знизу: прихований елемент в нижній частині духовки подає більше концентрованого тепла в нижню частину блюда без зарум'янювання. Це ідеальний режим для блюд, які повільно готуються, таких як запіканки, соуси, випічка і піца, де потрібна хрустка основа. |
|  | Конвекційне приготування: обидва нагрівальні елементи працюють з мотором грилю і забезпечують конвекційне приготування їжі. Духовку необхідно заздалегідь розігріти до потрібної температури. Цей режим ідеальний для окремих блюд, таких як великі торти. Найкращі результати досягаються шляхом розміщення блюда в центрі духовки. Температура може бути встановлена в межах 50-250°C. Температура за замовчуванням складає 210°C. |
|  | Конвекція з вентилятором: Поєднання вентилятора та нагрівальних елементів забезпечує більш рівномірне проникнення тепла і економить до 30-40% енергії. Блюда підрум'янюються зовні та залишаються соковитими всередині. Примітка: Ця функція підходить для обсмажування великих шматків м'яса при вищій температурі. |
|  | Випромінюючий гриль: працюють інфрачервоні елементи з двигуном грилю. Температура може бути встановлена в межах 180-240°C. Температура за замовчуванням складає 180°C. |
|  | Подвійний гриль: Внутрішній випромінюючий елемент і верхній елемент працюють з двигуном грилю. Температура може бути встановлена в межах 180-240°C. Температура за замовчуванням складає 210°C. |
|  | Подвійний гриль з вентилятором: Внутрішній випромінюючий елемент і верхній елемент працюють з вентилятором |
|  | Конвекція: Елемент навколо конвекційного вентилятора є додатковим джерелом тепла при готуванні в режимі конвекції. У режимі конвекції автоматично включається вентилятор для покращення циркуляції повітря в духовці та створює рівномірне тепло при готуванні. |

| Форма специфікацій | BO 6504 B | BO 6504 W | BO 6509 X | BO 6510 BX |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Як тільки духовка буде встановлена, необхідно зняти захисні матеріали та плівку, які були нанесені на заводі.

- При першому використанні духовки вона може виділяти неприємний запах. Це нормально! Включіть духовку до максимальної температури й залиште її попрацювати порожньою протягом приблизно 30 хвилин, щоб спалити будь-які інші захисні матеріали. Це також допоможе видалити нові неприємні запахи.
- Управління духовкою здійснюється електронним програматором зі світлодіодним дисплеєм. При виборі функції її символ відображається на світлодіодному дисплеї.



При першому підключенні до електромережі прозвучить звуковий сигнал духовки один раз, і електронний програматор духовки перейде до режиму очікування, а на дисплеї буде світитись «0.00»!

ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧКИ ЗАПУСКУ

При виборі приготування їжі, піч можна встановити на автоматичний запуск. Перед установкою відстрочки запуску, потрібно встановити час.

Після установки часу дотримуйтесь інструкції наведеної нижче:

1. Натисніть кнопку установки часу один раз, потім поверніть регулятор K2, щоб встановити годинник. Після, натисніть кнопку установки часу «**⌚**» та поверніть регулятор K2, для установки хвилин.

Не натискайте кнопку установки часу, просто поверніть регулятор K1, для вибору функції

приготування. Висвітиться іконка відстрочки запуску «**⌚**», після вибору функції приготування, висвітиться температура за замовчуванням, на LED дисплеї.

ПРИМІТКА

Установку часу відстрочки, слід проводити після установки поточного часу.




2. Натисніть кнопку startу «**▶**», поверніть регулятор K2, для установки бажаної температури, потім поверніть регулятор K1 і встановіть час готування від 1 хвилини до 9 годин.
3. Натисніть кнопку startу «**▶**», для підтвердження відстрочки запуску. Висвітиться іконка відстрочки запуску «**⌚**», після вибору функції приготування, висвітиться температура за замовчуванням, на LED дисплеї.

ПРИМІТКА

- Після налаштування відстрочки запуску, можна перевірити налаштування часу автоматичного запуску, натиснувши кнопку «**⌚**», час автоматичного запуску висвітиться на дисплеї протягом 3 секунд.
- Функції «**⏪**», «**⏩**» не можуть бути встановлені разом з функцією відстрочки запуску.
- Після налаштування відстрочки запуску, якщо натиснути кнопку «**⏏**» один раз, буде встановлена пауза відстрочки запуску. Коли встановлена пауза відстрочки запуску, натиснувши кнопку startу «**▶**» один раз, можна продовжити установку відстрочення startу. Якщо час відстрочки запуску вже пройшло, функція відстрочки не буде працювати, якщо натиснути кнопку startу «**▶**».
- Після налаштування відстрочки запуску, якщо натиснути кнопку «**⏏**» двічі, можна скористатися паузою відстрочки запуску.
- Функція відсрочки запуску і функція сигналу нагадування, не можуть встановлюватися разом.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА


Піч має електронний годинник з циклом в 24 години. Після підключення до електроживлення ви можете встановити годинник на духовці, коли він знаходяться в режимі очікування, в наступному порядку.

- Натисніть кнопку налаштування годинника  один раз. Значок годинника засвітиться.
- Поверніть регулятор K2 за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, збільшивши або зменшивши налаштування годинника. Діапазон установки годинника - від 0 до 23.
- Після установки часу натисніть кнопку налаштування годинника  ще раз. Засвітиться значок хвилин. Поверніть регулятор K2 для установки хвилин, потім натисніть кнопку налаштування годинника  ще раз, щоб підтвердити установку часу.

Ви можете коригувати налаштування часу на годиннику в режимі очікування.





Щоб скоректувати час, виконайте вищенаведені кроки.

ПРИМІТКИ



- Якщо не встановити годинник, а просто готувати їжу з використанням вибору функцій та установки температури, час на годиннику не буде йти, а на дисплеї буде світитись «0.00».
- Якщо ви встановили час на годиннику під час приготування їжі, ви можете перевірити час на годиннику, натиснувши кнопку налаштування годинника  один раз. Дисплей повернеться до режиму приготування через 3 хвилини.

НАЛАШТУВАННЯ СИГНАЛУ НАГАДУВАННЯ

Піч має таймер нагадування на 10 годин, який нагадає вам про необхідність почати приготування їжі в певний час від 1 хвилини до 10 годин. Ви можете встановити таймер нагадування тільки тоді, коли електронний програматор знаходиться в режимі очікування. Виконайте наступні кроки, щоб встановити таймер:

- Натисніть кнопку сигналу нагадування  один раз. На дисплеї засвітиться значок нагадування , а годинник налаштування нагадування заблимає.
- Поверніть регулятор K2, щоб встановити годинник налаштування нагадування, потім натисніть кнопку сигналу нагадування  ще раз. Щоб встановити хвилини налаштування нагадування, поверніть ручку K2.
- Натисніть кнопку старту  ще раз, щоб підтвердити установку.
- Сигнал духовки прозвучить 10 раз після встановленого часу нагадування, щоб нагадати користувачу про необхідність скористатися духовкою.


ПРИМІТКИ

- Ви можете відмінити нагадування під час установки, натиснувши кнопку зупинки  один раз. Після установки нагадування ви можете відмінити його, натиснувши кнопку зупинки  двічі.
- Ви можете відключити світлодіодний дисплей в режимі очікування або після установки сигналу нагадування, натисніть і утримуйте кнопку пуску протягом 3 секунд. Світлодіодний дисплей відключається для економії енергії, але програмуючий пристрій продовжує працювати. При будь-якому натисненні кнопок або регуляторів

дисплей загориться знову.

НАЛАШТУВАННЯ ГОТУВАННЯ





Коли духовка знаходиться в режимі очікування, ви можете вибрати функцію, температуру і час приготування в наступному порядку:

- Поверніть ручку K1 за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, щоб вибрати потрібну функцію.
- Поверніть регулятор K2 за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, щоб вибрати потрібну температуру.
- Натисніть кнопку пуску , щоб почати приготування їжі.
- Щоб встановити час приготування, ви можете повернути регулятор K1, щоб встановити бажаний час приготування від 1 хвилини до 9 годин, а потім натисніть кнопку Пуск, щоб підтвердити установку. Ця функція призначена для безпеки та економії електроенергії, на випадок якщо користувач піде з будинку і забуде вимкнути духовку, вона вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування. Час приготування за замовчуванням буде складати 9 годин, якщо користувач не встановить потрібне налаштування часу приготування.

ПРИМІТКИ


- Для кожної функції, окрім освітлення і розморожування, є свій діапазон температурних установок і налаштування температури за замовчуванням.
- Якщо ви виконаєте тільки вищезгаданий крок 1 і натиснете кнопку Пуск, щоб почати приготування їжі, установка температури буде виконувати свої функції за замовчуванням.
- Під час приготування їжі користувач може змінити налаштування температури або часу приготування.

Поверніть регулятор K2 для регулювання температури, а потім натисніть кнопку Пуск, щоб підтвердити установку. Поверніть регулятор K1, щоб настроїти час приготування, а потім натисніть кнопку Пуск, щоб підтвердити установку.

- Значок режиму приготування, час приготування, що залишився, і температурний режим будуть відображатись на дисплеї після того, як вони були встановлені.
- При приготуванні їжі, температурний значок блимає у тому випадку, якщо температура в духовці нижче встановленої температури. Коли температура духовки досягне встановленої температури приготування, духовка видасть звуковий сигнал один раз, і значок температури буде безперервно світитись.
- Щоб припинити приготування, натисніть кнопку Стоп  один раз. Щоб відновити приготування їжі в режимі «Пауза», просто треба натиснути кнопку старту «» один раз. Щоб відмінити приготування, натисніть кнопку Стоп «» двічі, і духовка повернеться до режиму очікування.
- Якщо ви не підтвердите приготування їжі, натиснувши кнопку Пуск «» після того, як буде вибрана функція і температура, програма духовки повернеться до режиму очікування. Після завершення приготування, духовка видасть звуковий сигнал п'ять разів.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАХИСНОГО БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

- Ця сучасна духовка має блокування від дітей, яке не дозволяє дітям змінити вибрану програму або температуру.

- Натисніть кнопку Пуск «▶|» і кнопку Стоп «||» одночасно і утримуйте їх впродовж 3 секунд. Прозвучить звуковий сигнал духовки і електронний програматор перейде до режиму блокування від дітей. У нижньому і правому кутку дисплея з'явиться значок блокування від дітей «», і натиснення кнопок, а також повороти регуляторів не діятимуть в режимі блокування від дітей.
- Для відміни блокування від дітей, натисніть кнопку Пуск «▶|» і кнопку Стоп «||» одночасно і утримуйте їх впродовж 3 секунд ще раз. Духовка видасть звуковий сигнал, і значок блокування від дітей зникне з дисплея.




ПРИМІТКИ

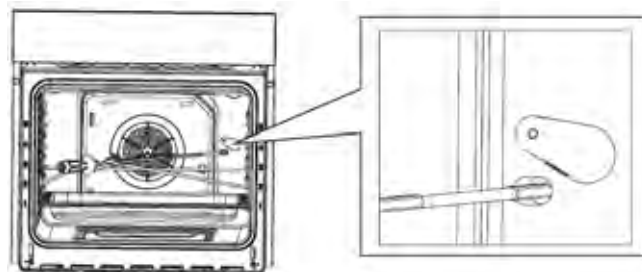
- Функція блокування від дітей призначена тільки для того, щоб заблокувати повороти регуляторів і натиснення кнопок. Вона не відмінює час на годиннику, приготування їжі або будь-які інші налаштування.
- У режимі блокування від дітей або в режимі очікування, якщо впродовж 10 хвилин не скористатися духовкою, дисплей автоматично вимкнеться для економії енергії. Програматор буде продовжувати працювати. При будь-якому натисненні кнопок або повороті регуляторів дисплей загориться знову.

ФУНКЦІЯ ГРИЛЮ

- Деякі моделі можуть мати додаткову функцію грилю. Вона підходить для великих шматків м'яса, і може краще приготувати м'ясо з апетитною хрусткою скоринкою зовні, якщо використовувати її разом з інфрачервоним грилем.
- Щоб скористатися грилем при приготуванні їжі, вам треба спочатку вставити стійки грилю у відповідні роз'єми. Потім надіньте м'ясо на рожен, після чого

вставте його в роз'єм двигуна грилю. Після цього виберіть функцію приготування, температуру і час, щоб встановити приготування на грилі. Ви можете використовувати гриль тільки наступними

функціями   .





ДАТЧИК ДЛЯ М'ЯСА

Деякі моделі можуть мати датчик для зручності приготування їжі, який точно контролює температуру всередині м'яса. Датчик м'яса можна використовувати тільки з наступними функціями.

Щоб скористатися датчиком, слідуйте інструкціям нижче:

- Відрегулюйте стійку конвекції в духовці, щоб їжа була рівномірно розподілена між верхнім і нижнім нагрівальним елементом.
- Вставте датчик повністю в м'ясо, поки кільце на кінці зонду не торкнеться м'яса.
- Вставте вилку датчика в розетку на внутрішній стінці духовки. На дисплеї з'явиться значок датчика .
- Поверніть регулятор духовки, щоб встановити функцію приготування і температуру контролю для датчика (внутрішню температуру м'яса) в діапазоні 50- 150 °С.

- Натисніть кнопку «Пуск» на панелі управління. На дисплеї з'явиться значок датчика , температура та інші супутні установки.

КАТАЛІТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ

- Деякі моделі можуть мати каталітичні бічні панелі або задню панель кришки конвекції. Каталітичні вставки із спеціальним покриттям емаллю захищають стінки духовки. Це покриття буде сприяти розкладанню бризок жиру на стінках духовки, і всередині духовка буде абсолютно чистою. Якщо духовка має каталітичні стінки, їх взагалі немає необхідності очищати, поки покриття не зноситься.

ПРИМІТКИ

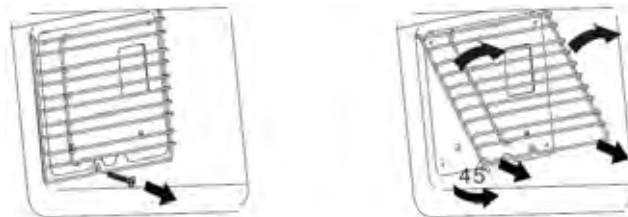
- Піч працює тільки при температурі навколишнього середовища від - 10°C до 85°C при відносній вологості 30% - 95%.
- Духовка видає звуковий сигнал при будь-якому ефективному натисненні кнопок і при повороті регуляторів.
- В цілях безпеки і довговічності роботи духовки, система вентиляції духовки, що охолоджує, буде продовжувати працювати впродовж 15 хвилин після того, як духовка вимкнеться (якщо вона підключена до електромережі), якщо електронний програматор виявить, що температура печі вище 70°C.
- При приготуванні їжі, якщо температура печі досягне свого налаштування, нагрівальний елемент перестане працювати, а якщо температура печі опуститься нижче встановленої температури, нагрівальний елемент відновить свою роботу. Цикл включення і виключення нагрівальних елементів призначений для економії енергії і підтримки заданої температури.

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Для очищення і обслуговування духовки завжди вимикайте ізолятор вимикача на плиті та давайте духовці остигнути. Після кожного обсмажування м'яса очищайте панелі духовки, як тільки вони охолонуть настільки, щоб можна було видалити будь-які бризки жиру. Після використання протріть духовку м'якою ганчіркою з рідким миючим засобом. Не використовуйте абразивні або сталеві мочалки на поверхнях з нержавіючої сталі, скла або забарвлених поверхнях.
- Завжди дочекайтеся, поки духовка охолоне, перш ніж чистити її. Це особливо важливо у разі скляних дверцят духовки.
- Час від часу необхідно проводити ретельніше очищення.

ЗНЯТТЯ ОПОРИ СТІЙКИ І ОЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНІХ ПОВЕРХОНЬ ДУХОВКИ

- Відкрутіть гвинти бічних стійок.
- Поверніть бічну стійку вертикально, щоб вийняти її з внутрішньої бічної панелі.
- Вийміть бічну стійку з отвору в панелі під кутом приблизно 45° між бічною стійкою і внутрішньою бічною панеллю.



ЗНЯТТЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

(ЯКЩО ТАКІ Є)

Після зняття опори стійки ви можете вийняти каталітичну панель в наступному порядку:

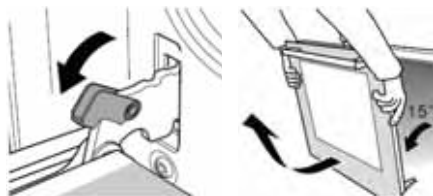
- Відкрутіть гвинти, що фіксують панель.
- Поверніть каталітичну панель під кутом 45° відносно внутрішньої частини духовки і витягніть каталітичну панель.



ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ

ЗНЯТТЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

- Відкрийте дверцята духовки, потім максимально відкрийте кришки петель, на які кріпляться дверцята духовки.
- Підніміть дверцята до рівня відкритих петель під кутом приблизно 15° відносно передньої рами, а потім потягніть її вгору.



ЗВОРОТНА УСТАНОВКА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

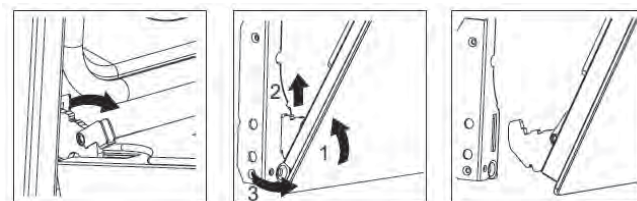
- Вставте дверцята назад в духовку за допомогою двох скоб. При цьому тримайте дверцята під кутом приблизно 15° відносно передньої рами. Отвір

скоб петель повинен опинитися в опорах скоб при вставці дверцят в духовку.

- Відкрийте дверцята духовки, а потім поверніть кришки петель дверцят духовки в початкове положення.

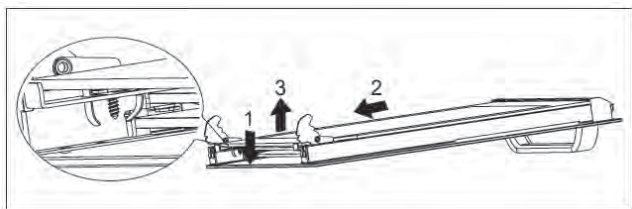
Представляємо нові дверцята духової шафи з функцією простого демонтажу внутрішнього скла, які можуть бути розібрані без відкручування гвинтів. Будь ласка, дотримуйтесь інструкції нижче під час розбирання скла в дверцятах духової шафи.

1. Розберіть дверцята духової шафи: як показано на нижче, відкрийте петлі на дверцятах духовки, потім закрийте дверцята духовки до рівня, який буде складати кут приблизно 15 градусів до підлоги. Після цього витягніть скло в напрямку до себе для розбирання дверцят духовки

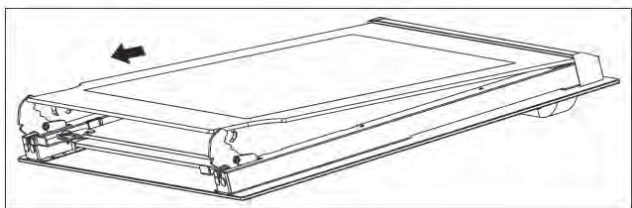


2. Щоб розібрати внутрішнє скло в дверцятах духової шафи, покладіть дверцята на рівну поверхню в перевернутому положенні як показано нижче на малюнку продовжуючи стояти осторонь і тримати ручку духовки. Бажано підкласти щось м'яке, наприклад подушку, під поверхню щоб уникнути подряпин на дверцятах духовки при демонтажі.

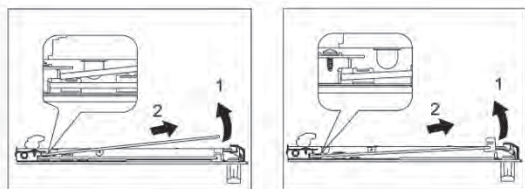
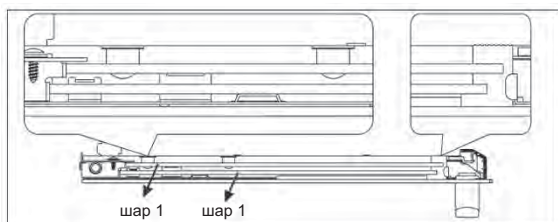
Натисніть на петлі потягніть внутрішнє скло у напрямку до петель а потім пальцями витягніть внутрішнє скло у напрямку вгору як показано на малюнку нижче



Дістаньте внутрішнє скло з дверей духової шафи як показано на малюнку



3. Розберіть внутрішнє скло дверцят духової шафи (якщо ваша духовка має додаткову опцію з 3-ма або 4-ма склами в дверцятах): розкрийте гумові скоби, що використовуються для фіксації внутрішнього скла а потім дістаньте внутрішнє скло як показано на малюнку нижче. Просимо звернути увагу на те що необхідно фіксувати внутрішні стекла дверцят гумовими скобами під час зворотного збирання скла. Необхідно повернути в попереднє положення внутрішнє скло дверей та гумові кронштейни



- Після чищення зберіть назад дверцята духовки та скла (якщо у вашій духовці 3 або 4 скла)у зворотному порядку того, як це описано в Кроках 3 та 2. Будь ласка переконайтеся що скло в дверцятах духової шафи зібране правильно.
- Встановіть дверцята назад в духовку згідно з інструкціями тільки в зворотному порядку Будь ласка не забудьте закрити петлі на кришці духової шафи після збірки.

ВСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Повторіть процес зняття каталітичних панелей в зворотному порядку.

ВСТАНОВЛЕННЯ ОПОРИ СТІЙКИ

Повторіть процес зняття опори стійки в зворотному порядку.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВЦІ

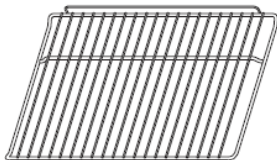
Щоб замінити лампочку в духовці, вимкніть ізолюючий перемикач духовки, викрутіть лампочку і замініть її новою лампочкою потужністю 25 Вт, 200-240 В, 50 Гц, температурний опір - 300°C або вище.



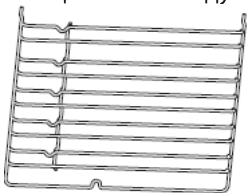
АКСЕСУАРИ

Решітка: для блюд на грилі, форм для випічки тортів з

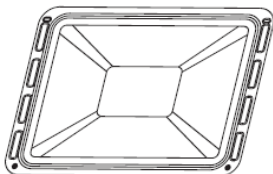
елементами для жаріння і готування на грилі.



Пересувна скоба: ці рейки, що підтримують решітку, з правого і лівого боку духовки можна зняти для очищення стінок духовки.



Універсальна форма: Для приготування великого об'єму їжі, наприклад, вологих тортів, випічки, заморожених продуктів тощо, або для збору жиру і соку/рідини, що виділяється.



ПРИМІТКИ

- Для безпечної експлуатації решітки духовки важливо правильно розташувати решітку між бічними кріпленнями. У такому разі ви можете бути упевнені, що їжа, яка горить, не випаде, коли ви висунете решітку або форму.



Цей виріб має маркування відповідно до європейської директиви 2002/96/EC з утилізації електричного і електронного устаткування (WEEE). Шляхом відповідної утилізації виробу ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля і здоров'я людей, які могли б бути викликані неправильною утилізацією цього приладу. Символ на виробі вказує, що цей прилад не може відноситися до категорії побутових відходів. Замість цього, його слід здати у відповідний пункт збору для утилізації електричного і електронного устаткування. Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил з утилізації. Детальнішу інформацію про поводження з цим приладом, його відновленні і утилізації можна отримати у місцевих органах влади, в службі збору побутових відходів або в магазині, де був придбаний прилад.

























Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

ПІДКАЗКИ

| Виріб | Вага | Час розігрівання | Положення решітки | Метод приготування | Темп. °С | Час (хв) | | Блюдо | Примітка |
|-------------------|------------------|------------------|-------------------|---|----------|-----------|-----------|-----------------|-----------------------|
| | | | | | | 1 сторона | 2 сторона | | |
| Невеликі тістечка | - | 10'00" | 3 |  | 160 | 20-25 | - | Деко | 15 невеликих тістечок |
| Невеликі тістечка | - | 10'00" | 2+4 |  | 160 | 20-30 | - | Деко | 30 невеликих тістечок |
| Невеликі тістечка | - | 10'00" | 3 |  | 185 | 20-25 | - | Деко | 15 невеликих тістечок |
| Невеликі тістечка | - | 10'00" | 3 |  | 160 | 20-25 | - | Деко | 15 невеликих тістечок |
| Листковий торт | - | 10'00" | 2 |  | 150 | 35-45 | - | Решітка | |
| Листковий торт | - | 10'00" | 2 |  | 175 | 35-45 | - | Решітка | |
| Листковий торт | - | 10'00" | 2 |  | 150 | 35-45 | - | Решітка | |
| Яблучний пиріг | - | 10'00" | 2 |  | 160 | 35-45 | - | Деко | |
| Яблучний пиріг | - | 10'00" | 2+4 |  | 160 | 40-50 | - | Деко | |
| Яблучний пиріг | - | 10'00" | 2 |  | 185 | 35-45 | - | Деко | |
| Яблучний пиріг | - | 10'00" | 2 |  | 160 | 35-45 | - | Деко | |
| Пісочне печиво | - | 10'00" | 3 |  | 175 | 15-25 | - | Деко | |
| Пісочне печиво | - | 10'00" | 3 |  | 200 | 10-20 | - | Деко | |
| Пісочне печиво | - | 10'00" | 3 |  | 175 | 15-25 | - | Деко | |
| Піца | - | 10'00" | 3 |  | 200 | 10-15 | - | Деко | |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 |  | Max | 10-15 | 5-10 | Решітка | 12 гамбургерів |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 |  | Max | 1-2 | - | Решітка | |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 |  | Max | 10-15 | 5-10 | Решітка | 12 гамбургерів |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 |  | Max | 1-2 | - | Решітка | |
| Курка | 1200 г ± 100 г | 10'00" | 3 |  | Max | 60-80 | - | Рожен для грилю | Гриль, що обертається |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 |  | Max | 10-15 | 5-10 | Решітка | 12 гамбургерів |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 |  | Max | 1-2 | - | Решітка | |

Спасибо, что выбрали нас! Прежде чем использовать данный прибор, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Храните данное руководство по эксплуатации послу прибором для использования в будущем.

Если прибор будет продан или передан другому владельцу, или если вы переедете в другой дом и оставить прибор, всегда проверяйте наличие данного руководства возле прибора для того, чтобы новый владелец мог ознакомиться с принципами его работы и соответствующими предупреждениями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эти предупреждения приведены в интересах безопасности. Пожалуйста, внимательно прочитайте их перед установкой или использованием прибора.

- Данный прибор предназначен для эксплуатации взрослыми. Детям нельзя разрешать вмешиваться в управление устройством или играть с ним. Не позволяйте лицам с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями пользоваться духовкой без присмотра.
- Любые работы по установке, ремонту и обслуживанию должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.
- Внесение каких-либо изменений в спецификации или прибор опасно. Продавец не дает никакой гарантии на приборы, измененные самим пользователем.
- Духовки могут сильно нагреваться во время использования, а также сохранять свое тепло в течение длительного периода времени после использования. Дети должны находиться под постоянным присмотром. Им нельзя разрешать прикасаться к горячей поверхности или находиться в непосредственной близости к прибору во время его использования или пока он остынет после использования.
- Всегда контролируйте, чтобы все ручки управления находились в положении «ВЫКЛ», когда прибор не используется.
- В целях гигиены и безопасности, этот прибор должен всегда быть чистым. Остатки жиров или продуктов питания на нем могут привести к пожару.
- Данный прибор был разработан для приготовления исключительно съедобных пищевых продуктов, и не должен использоваться для других целей. Производитель не будет нести ответственность за любой ущерб, нанесенный имуществу вследствие нецелевого использования.
- Никогда не накрывайте части духовки алюминиевой фольгой.
- Легко чистящиеся вкладыши следует чистить исключительно мыльной водой (см. инструкции по очистке).
- Перед проведением технического обслуживания или чистки прибора, всегда выключайте изолирующий переключатель на плите и позволяйте духовке остыть.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к травме или более серьезным неисправностям.
- Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами, так как это может привести к поражению электрическим током и ранениям.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в духовке, это может поцарапать поверхность, что может привести к необратимому повреждению стекла.
- Не используйте кабель питания, кабель с адаптером питания платы или удлинитель. Это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, его необходимо

заменить новым кабелем типа H05VV-F, или H05V2V2-F квалифицированным электриком или компетентным специалистом. Используемый кабель должен иметь сечение не менее 1,5 мм².

- Питание должно быть правильно заземлено и связано с двухполюсным переключателем мощностью не менее 250В и 20А.
- Панели кухонной мебели, расположенные рядом с духовкой, должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей мебели, изготовленной из фанеры, способен выдерживать температуру не менее 120оС. Пластмассы или клеи, не способные выдерживать такую температуру, плавятся и деформируют мебель. После монтажа духовки в мебель электрические части необходимо полностью изолировать.
- Все предохранитель должны быть надежно закреплены на своих местах так, чтобы их невозможно было снять без использования специальных инструментов. Снимите заднюю панель кухонной мебели для обеспечения необходимой циркуляции потока воздуха вокруг духовки. Зазор позади варочной поверхности должен составлять не менее 45 мм.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

- Распакуйте духовку из коробки и проверьте ее на предмет наличия каких-либо повреждений. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте прибор, обратитесь в сервисный центр или в торговую точку, где вы его приобрели.
- Духовка тяжелая, и при ее перемещении необходимо соблюдать осторожность.
- Перед использованием прибора убедитесь, что все упаковки, как внутри, так и за пределами духовки, были удалены.

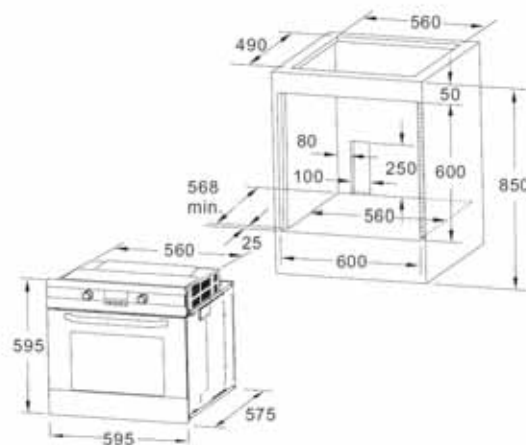
УСТАНОВКА

ВАЖНО

Духовка должна быть установлена в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Любые электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ВСТРАИВАНИЮ

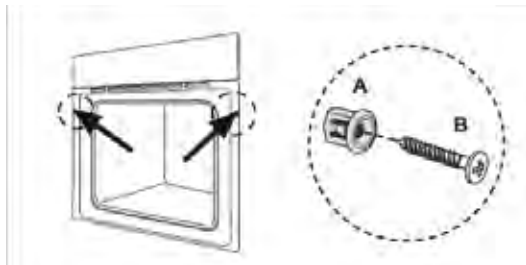
- Важно, чтобы габариты и материалы мебели или шкафа, в который будет встроена духовка, были подходящими и выдерживали повышение температуры, по крайней мере, на 70К выше температуры окружающей среды, и чтобы были приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха, чтобы духовка не перегревалась. Размеры прибора и необходимые отступы приведены ниже:



КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ К ШКАФУ

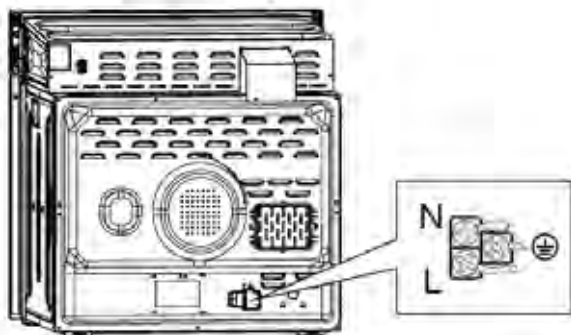
- Установите прибор в отверстие шкафа.
- Откройте дверцу и снимите резиновый колпачок с двух винтов по бокам рамы духовки.

- Прикрутите духовку к кухонному шкафу двумя винтами, подходящими к отверстиям в раме духовки.
- После монтажа духовки в шкафчике, верните резиновый колпачок на место.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Духовка предназначена для подключения к сети электроснабжения 230В-50Гц, общая потребляемая мощность составляет 3000Вт. Кабель, используемый для подключения, должен иметь сечение минимум 1,5 мм² и прямое подключение к электросети с двухполярным выключателем с минимальным рейтингом 250В, 20А.
- Переключатель не должны пересекаться с желто-зеленым кабелем заземления ни в одной точке.



ПРОВЕРКА ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

- После установки и подключения, кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не находился под воздействием высокой температуры.
- После установки утилизируйте упаковку с учетом требований безопасности и окружающей среды.



















СПЕЦИФИКАЦИИ ДУХОВКИ










- Разные модели могут иметь различные спецификации. Что касается следующей таблицы, если для соответствующей спецификации в колонке стоит значок , это значит, что данная модель имеет указанные функции или аксессуары.
- Если в соответствующей колонке стоит значок , это означает, что данная функция необязательна и в этой модели ее нет.

ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

Духовка имеет девять функций, описанных ниже.

| Форма спецификаций | BO 6504 B | BO 6504 W | BO 6509 X | BO 6510 BX |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Внешний вид | Черная | Белая | Нержавеющая сталь | 6 Нержавеющая сталь |
| Объем | 65 литров | 65 литров | 65 литров | 65 литров |
| Рейтинг энергопотребления | Класс А | Класс А | Класс А | Класс А |
| Тип управления духовкой | Цифровое управление | Цифровое управление | Цифровое управление | Цифровое управление |
| Регулятора | Кнопки | Кнопки | Кнопки | Кнопки |
| Часы на 24 часа | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Часы на 10 часов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Телескопический бегунок – частичный | 1 набор | 1 набор | 1 набор | 2 набора |
| Каталитические бока | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Каталитическая конвекционная крышка | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Грили | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Датчик для мяса | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Форма для выпечки глубиной 45 мм | 2 шт | 2 шт | 2 шт | 2 шт |
| Форма для выпечки глубиной 28 мм | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Подставка для выпечки | 1 шт | 1 шт | 1 шт | 1 шт |
| Слой стеклянных дверок духовки | 2 слоя | 2 слоя | 2 слоя | 2 слоя |
| Полностью стеклянная внутренняя пластина дверок | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Эмалированная внутренняя пластина дверок | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Функция отложенного старта | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Механическая блокировка дверок | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Электронная блокировка дверок | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Пиролитическая очистка | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Камень для пиццы | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Нож для пиццы | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ручка для формы для выпечки | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

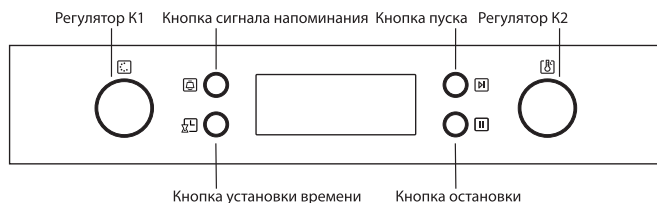
| Символ | Описание функции |
|---|--|
|  | Лампочка в духовке: позволяет пользователю наблюдать за процессом приготовления пищи, не открывая дверцы. |
|  | Размораживание: Циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет замороженным продуктам быстрее оттаять (без использования тепла). Это неагрессивный, но быстрый способ уменьшить время размораживания и оттаивания готовых блюд, изделий, наполненных кремом и пр. |
|  | Подогрев снизу: скрытый элемент в нижней части духовки подает больше концентрированного тепла в нижнюю часть блюда без зарумянивания. Это идеальный режим для блюд, которые медленно готовятся, таких как запеканки, соусы, выпечка и пицца, где нужна хрустящая основа. |
|    | Конвекционное приготовление: оба нагревательных элемента работают с мотором гриля и обеспечивают конвекционное приготовление пищи. Духовку необходимо предварительно разогреть до нужной температуры. Этот режим идеален для отдельных блюд, таких как большие торты. Наилучшие результаты достигаются путем размещения блюда в центре духовки. Температура может быть установлена в пределах 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C. |
|  | Конвекция с вентилятором: Сочетание вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла и экономит до 30-40% энергии. Блюда подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Примечание: Эта функция подходит для обжаривания больших кусков мяса при более высокой температуре. |
|    | Излучающий гриль: работают инфракрасные элементы с двигателем гриля. Температура может быть установлена в пределах 180-240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. |
|    | Двойной гриль: Внутренний излучающий элемент и верхний элемент работают с двигателем гриля. Температура может быть установлена в пределах 180-240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C. |
|    | Двойной гриль с вентилятором: Внутренний излучающий элемент и верхний элемент работают с вентилятором |
|   | Конвекция: Элемент вокруг конвекционного вентилятора является дополнительным источником тепла при готовке в режиме конвекции. В режиме конвекции автоматически включается вентилятор для улучшения циркуляции воздуха в духовке и создает равномерное тепло при готовке. |

| Форма спецификации | BO 6504 B | BO 6504 W | BO 6509 X | BO 6510 BX |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Как только духовка будет установлена, необходимо снять защитные материалы и пленку, которые были нанесены на заводе.

- При первом использовании духовки она может выделять неприятный запах. Это нормально! Включите духовку до максимальной температуры и оставьте ее поработать пустой в течение примерно 30 минут, чтобы сжечь любые другие защитные материалы. Это также поможет удалить новые неприятные запахи.
- Управление духовкой осуществляется электронным программатором со светодиодным дисплеем. При выборе функции ее символ отображается на светодиодном дисплее.





При первом подключении к электросети прозвучит звуковой сигнал духовки один раз, и электронный программатор духовки перейдет в режим ожидания, а на дисплее будет светиться «0.00»!

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ЗАПУСКА

При выборе приготовления пищи, печь можно установить на автоматический запуск. Перед установкой отсрочки запуска, нужно установить время.




После установки времени следуйте инструкции приведенной ниже:

1. Нажмите кнопку установки времени один раз, затем поверните регулятор K2, чтобы установить часы. После, нажмите кнопку установки времени «» и поверните регулятор K2, для установки минут. Не нажимайте кнопку установки времени, просто поверните регулятор K1, для выбора









функции приготовления. Высветится иконка отсрочки запуска «», после выбора функции приготовления, высветиться температура по умолчанию, на ЛЕД дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

Установку времени для отсрочки старта, следует производить после установки текущего времени.




2. Нажмите кнопку старта «», поверните регулятор K2, для установки желаемой температуры, затем поверните регулятор K1 и установите время приготовления от 1 минуты до 9 часов.
3. Нажмите кнопку старта «», для подтверждения отсрочки запуска. Высветится иконка отсрочки запуска «», после выбора функции приготовления, высветиться температура по умолчанию, на ЛЕД дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После настройки отсрочки запуска, можно проверить настройки времени автоматического запуска, нажав кнопку «», время автоматического запуска высветиться на дисплее в течении 3 секунд.
- Функции «», «», «» не могут быть установлены вместе с функцией отсрочки запуска.
- После настройки отсрочки запуска, если нажать кнопку «» один раз, будет установлена пауза отсрочки запуска. Когда установлена пауза отсрочки запуска, нажав кнопку старта «» один раз можно продолжить установку отсрочки старта. Если время отсрочки запуска уже прошло, функция отсрочки не будет работать, если нажать кнопку старта «».
- После настройки отсрочки запуска, если нажать кнопку «» дважды, можно воспользоваться паузой отсрочки запуска.
- Функция отсрочки запуска и функция сигнала напоминания, не могут устанавливаться вместе.

УСТАНОВКА ЧАСОВ


Печь имеет электронные часы с циклом в 24 часа. После подключения к электропитанию вы можете установить часы на духовке, когда они находятся в режиме ожидания, в следующем порядке.

- Нажмите кнопку настройки часов  один раз. Значок часов загорится.
- Поверните регулятор K2 по часовой стрелке или против часовой стрелки, увеличив или уменьшив настройку часов. Диапазон установки часов - от 0 до 23.
- После установки времени нажмите кнопку настройки часов  еще раз. Загорится значок минут. Поверните регулятор K2 для установки минут, затем нажмите кнопку настройки часов  еще раз, чтобы подтвердить установку времени.

Вы можете корректировать настройку времени, на часах в режиме ожидания.




Чтобы скорректировать время, выполните вышеуказанные шаги.

ПРИМЕЧАНИЯ


- Если не установить часы, а просто готовить пищу с использованием выбора функций и установки температуры, время на часах не будет идти, а на дисплее будет светиться «0.00».
- Если вы установили время на часах во время приготовления пищи, вы можете проверить время на часах, нажав кнопку настройки часов  один раз. Дисплей вернется в режим приготовления через 3 минуты.

УСТАНОВКА СИГНАЛА НАПОМИНАНИЯ

Печь имеет таймер напоминания на 10 часов, который напомнит вам о необходимости начать приготовления пищи в определенное время от 1 минуты до 10 часов. Вы можете установить таймер напоминания только тогда, когда электронный программатор находится в режиме ожидания. Выполните следующие шаги, чтобы установить таймер:


- Нажмите кнопку сигнала напоминания  один раз. На дисплее загорится значок напоминания , а часы настройки напоминания замигают.
- Поверните регулятор K2, чтобы установить часы настройки напоминания, затем нажмите кнопку сигнала напоминания  еще раз. Чтобы установить минуты настройки напоминания, поверните ручку K2.
- Нажмите кнопку старта  еще раз, чтобы подтвердить установку.
- Сигнал духовки прозвучит 10 раз после установленного времени напоминания, чтобы напомнить пользователю о необходимости воспользоваться духовкой.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Вы можете отменить напоминание во время установки, нажав кнопку остановки  один раз. После установки напоминания вы можете отменить его, нажав кнопку остановки  дважды.
- Вы можете отключить светодиодный дисплей в режиме ожидания или после установки сигнала напоминания, нажмите и удержите кнопку пуска в течение 3 секунд. Светодиодный дисплей отключается для экономии энергии, но программирующее устройство продолжает работать. При любой нажатии кнопок или регуляторов дисплей загорится снова.

НАСТРОЙКА ГОТОВКИ





Когда духовка находится в режиме ожидания, вы можете выбрать функцию, температуру и время приготовления в следующем порядке:

- Поверните ручку K1 по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную функцию.
- Поверните регулятор K2 по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы выбрать нужную температуру.
- Нажмите кнопку пуска , чтобы начать приготовление пищи.
- Чтобы установить время приготовления, вы можете повернуть регулятор K1, чтобы установить желаемое время приготовления от 1 минуты до 9 часов, а затем нажмите кнопку Пуск, чтобы подтвердить установку. Эта функция предназначена для безопасности и экономии электроэнергии, на случай если пользователь уйдет из дома и забудет выключить духовку, она выключится автоматически по истечении времени приготовления. Время приготовления по умолчанию будет составлять 9 часов, если пользователь не установит нужную настройку времени приготовления.



ПРИМЕЧАНИЯ

- Для каждой функции, кроме освещения и размораживания, имеется свой диапазон температурных установок и настройки температуры по умолчанию.
- Если вы выполните только вышеуказанный шаг 1 и нажмете кнопку Пуск, чтобы начать приготовление пищи, установка температуры будет выполнять свои функции по умолчанию.
- Во время приготовления пищи пользователь может изменить настройки температуры или времени приготовления. Поверните регулятор K2 для регулировки температуры, а затем нажмите кнопку Пуск, чтобы подтвердить установку. Поверните регулятор K1, чтобы настроить время


приготовления, а затем нажмите кнопку Пуск, чтобы подтвердить установку.



- Значок режима приготовления, оставшееся время приготовления и температурный режим будут отображаться на дисплее после того, как они были установлены.
- При приготовлении пищи, температурный значок мигает в том случае, если температура в духовке ниже установленной температуры. Когда температура духовки достигнет установленной температуры приготовления, духовка выдаст звуковой сигнал один раз, и значок температуры будет непрерывно светиться.
- Чтобы приостановить приготовления, нажмите кнопку Стоп  один раз. Чтобы возобновить приготовление пищи в режиме «Пауза», просто нужно нажать кнопку старта «» один раз. Чтобы отменить приготовление, нажмите кнопку Стоп «» дважды, и духовка вернется в режим ожидания.
- Если вы не подтвердите приготовление пищи, нажав кнопку Пуск «» после того, как будет выбрана функция и температура, программа духовки вернется в режим ожидания. После завершения приготовления, духовка выдаст звуковой сигнал пять раз.

УСТАНОВКА ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

- Эта современная духовка имеет блокировку от детей, которая не позволяет детям изменить выбранную программу или температуру.
- Нажмите кнопку Пуск «» и кнопку Стоп «» одновременно и удержите их в течение 3 секунд.

Прозвучит звуковой сигнал духовки и электронный программатор перейдет в режим блокировки от детей. В нижнем и правом углу дисплея появится

значок блокировки от детей значок «», и нажатия кнопок, а также повороты регуляторов не будут действовать в режиме блокировки от детей.

- Для отмены блокировки от детей, кнопку Пуск «» и кнопку Стоп «» одновременно и удержите их в течение 3 секунд еще раз. Духовка выдаст звуковой сигнал, и значок блокировки от детей исчезнет с дисплея.

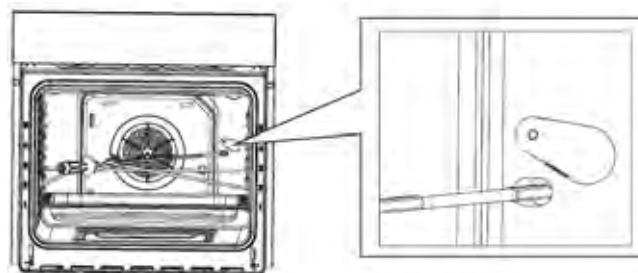
ПРИМЕЧАНИЯ

- Функция блокировки от детей предназначена только для того, чтобы заблокировать повороты регуляторов и нажатия кнопок. Она не отменяет время на часах, приготовления пищи или любые другие настройки.
- В режиме блокировки от детей или в режиме ожидания, если в течение 10 минут не воспользоваться духовкой, дисплей автоматически выключится для экономии энергии. Программатор будет продолжать работать. При любом нажатии кнопок или повороте регуляторов дисплей загорится снова.

ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ

- Некоторые модели могут иметь дополнительную функцию гриля. Она подходит для больших кусков мяса, и может лучше приготовить мясо с аппетитной хрустящей снаружи, если использовать ее вместе с инфракрасным грилем.
- Чтобы воспользоваться грилем при приготовлении пищи, вам нужно сначала вставить стойки гриля в соответствующие разъемы. Затем наденьте мясо на вертел, после чего вставьте ее в разъем двигателя гриля. После этого выберите

функцию приготовления, температуру и время, чтобы установить приготовление на гриле. Вы можете использовать гриль только с функциями





ДАТЧИК ДЛЯ МЯСА

Некоторые модели могут иметь датчик для удобства приготовления пищи, который точно контролирует температуру внутри мяса. Датчик мяса можно использовать только с функциями.



Чтобы воспользоваться датчиком, следуйте инструкциям ниже:

- Отрегулируйте стойку конвекции в духовке, чтобы пища была равномерно распределена между верхним и нижним нагревательным элементом.
- Вставьте датчик полностью в мясо, пока кольцо на конце зонде не коснется мяса.
- Вставьте вилку датчика в розетку на внутренней стенке духовки. На дисплее появится значок датчика .
- Поверните регулятор духовки, чтобы установить функцию приготовления и температуру контроля для датчика (внутреннюю температуру мяса) в диапазоне 50- 150оС.
- Нажмите кнопку «Пуск» на панели управления. На

дисплее появится значок датчика , температура и другие сопутствующие установки.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

- Некоторые модели могут иметь каталитические боковые панели или заднюю панель крышки конвекции. Каталитические вставки со специальным покрытием эмалью защищают стенки духовки. Это покрытие будет способствовать разложению брызг жира на стенках духовки, и внутри духовка будет абсолютно чистой. Если духовка имеет каталитические стенки, их вообще нет необходимости очищать, пока покрытие не износится.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Печь работает только при температуре окружающей среды от -100С до 850С при относительной влажности 30%-95%.
- Духовка выдает звуковой сигнал при любом эффективном нажатии кнопок и при повороте регуляторов.
- В целях безопасности и долговечности работы духовки, система охлаждающей вентиляции духовки будет продолжать работать в течение 15 минут после того, как духовка выключится (если она подключена к электросети), если электронный программатор обнаружит, что печи температура выше 700С.
- При приготовлении пищи, если температура печи достигнет своей настройки, нагревательный элемент перестанет работать, а если температура печи опустится ниже установленной температуры, нагревательный элемент возобновит свою работу. Цикл включения и выключения нагревательных элементов предназначен для экономии энергии и поддержания заданной температуры.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Для очистки и обслуживания духовки всегда выключайте изолятор выключателя на плите и давайте духовке остыть. После каждого обжаривания мяса очищайте панели духовку, как только они остынут настолько, чтобы можно было удалить любые брызги жира. После использования протрите духовку мягкой тряпкой с жидким моющим средством. Не используйте абразивные или стальные мочалки на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях.
- Всегда дождитесь, пока духовка остынет, прежде чем чистить ее. Это особенно важно в случае стеклянной дверцы духовки.
- Время от времени необходимо проводить более тщательную очистку.

СНЯТИЕ ОПОРЫ СТОЙКИ И ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ДУХОВКИ

- Открутите винты боковых стоек.
- Поверните боковую стойку вертикально, чтобы вынуть ее из внутренней боковой панели.
- Выньте боковую стойку из отверстия в панели под углом примерно 45° между боковой стойкой и внутренней боковой панелью.

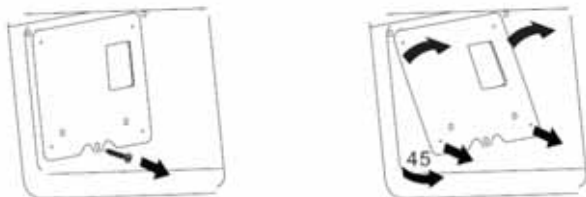


СНЯТИЕ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ (ЕСЛИ ТАКОВЫЕ ИМЕЮТСЯ)

После снятия опоры стойки вы можете вынуть

каталитическую панель в следующем порядке:

- Открутите винты, фиксирующие панели.
- Поверните каталитическую панель под углом 45° относительно внутренней части духовки и вытащите каталитическую панель.



СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

- Откройте дверцу духовки, затем максимально откройте крышки петель, на которые крепится дверца духовки.
- Поднимите дверцу до уровня открытых петель под углом примерно 15° относительно передней рамы, а затем потяните ее вверх.



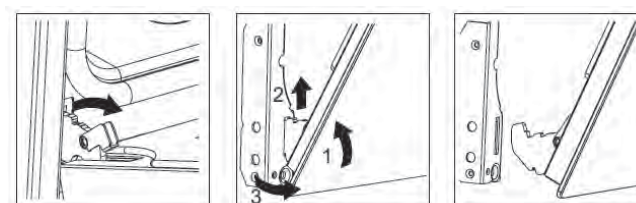
ОБРАТНАЯ УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

- Вставьте дверцу обратно в духовку с помощью двух скоб. При этом держите дверцу под углом примерно 15° относительно передней рамы. Отверстие скоб петель должно оказаться в опорах скоб при вставке дверцы в духовку.
- Откройте дверцу духовки, а затем верните крышки

петель дверцы духовки в исходное положение.

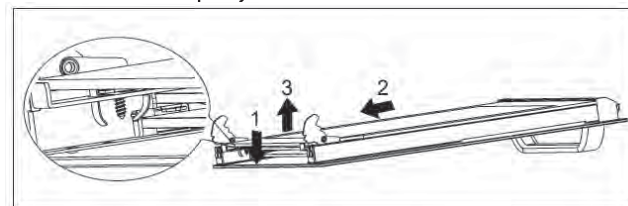
Представляем новые дверцы духового шкафа с функцией простого демонтажа внутреннего стекла, которые могут быть разобраны без откручивания винтов. Пожалуйста, следуйте инструкции ниже при разборке стекла в дверце духового шкафа.

1. Разберите дверцы духового шкафа: как показано на рисунке ниже, откройте петли на дверце, закройте дверцу духовки до уровня, который будет составлять угол примерно 15 градусов к полу. После этого выньте стекло по направлению к себе для разборки дверцы духовки.

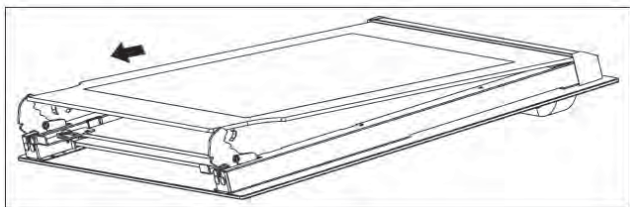


2. Чтобы разобрать внутреннее стекло в дверце духовки, положите дверь на ровную поверхность в перевернутом положении, как показано ниже на рисунке продолжая стоять в стороне и держать ручку духовки. Желательно подложить что-то мягкое, например подушку, под поверхность, во избежание царапин на дверце при демонтаже.

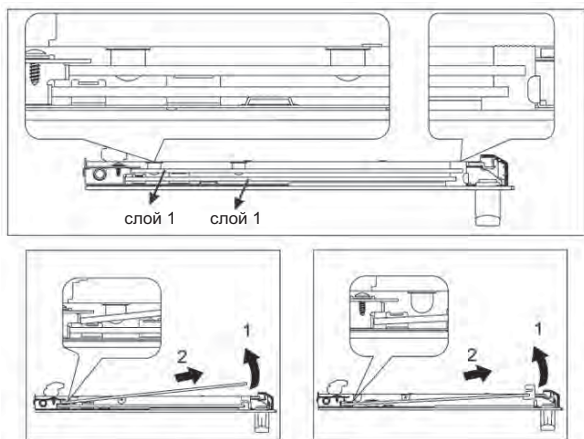
Нажмите на петли потяните внутреннее стекло в направлении петель а затем пальцами извлеките внутреннее стекло в направлении вверх, как показано на рисунке ниже.



Достаньте внутреннее стекло из двери духовки как показано на рисунке



- Разберите внутреннее стекло дверцы духового шкафа (если ваша духовка имеет дополнительную опцию с 3-мя или 4-мя стеклами в дверце): раскройте резиновые скобы, используемые для фиксации внутреннего стекла а затем достаньте внутреннее стекло как показано на рисунке ниже. Просим обратить внимание на то необходимо фиксировать внутренние стекла дверцы резиновыми скобами при обратном збирання стекла. Необходимо вернуть в прежнее положение внутреннее стекло двери и резиновые кронштейны



- После чистки соберите назад дверцу и стекла (если в вашей духовке 3 или 4 стекла) в обратном порядке того, как это описано в Шагах 3 и 2. Пожалуйста убедитесь что стекло в дверце духовки собрано правильно.
- Установите дверцу обратно в духовку согласно инструкциям только в обратном порядке. Пожалуйста не забудьте закрыть петли на крышке духового шкафа после сборки.

УСТАНОВКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ НА МЕСТО (ПРИ НАЛИЧИИ)

Повторите процесс снятия каталитических панелей в обратном порядке.

УСТАНОВКА ОПОРЫ СТОЙКИ НА МЕСТО

Повторите процесс снятия опоры стойки в обратном порядке.

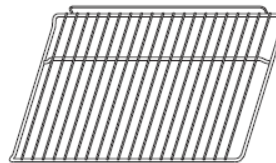
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Чтобы заменить лампочку в духовке, выключите изолирующий переключатель духовки, выкрутите лампочку и замените ее новой лампочкой мощностью 25 Вт, 200-240 В, 50 Гц, температурное сопротивление - 300°C или выше.

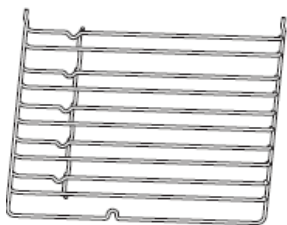


АКСЕССУАРЫ

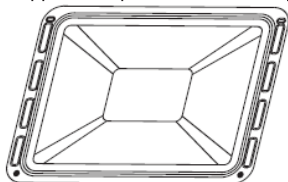
Решетки: для блюд на гриле, форм для выпечки тортов с элементами для жарки и готовки на гриле.



Передвижная скоба: эти рейки, поддерживающие решетку, с правой и левой стороны духовки можно снять для очистки стенок духовки.

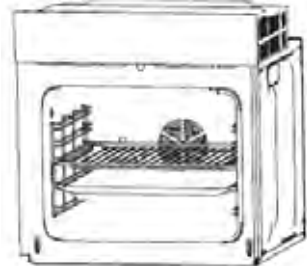


Универсальная форма: Для приготовления большого объема пищи, например, влажных тортов, выпечки, замороженных продуктов и пр. либо для сбора жира и выделяющегося сока/жидкости.



ПРИМЕЧАНИЯ

- Для безопасной эксплуатации решеток духовки важно правильно расположить решетки между боковыми креплениями. В таком случае вы можете быть уверены, что горящая пища не выпадет, когда вы выдвинете решетку или форму.



Данное изделие имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Путем соответствующей утилизации изделия вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией данного прибора. Символ на изделии указывает, что этот прибор не может относиться к

категории бытовых отходов. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации. Более подробную информацию об обращении с данным прибором, его восстановлении и утилизации можно получить у местных органов власти, в службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.



Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

ПОДСКАЗКИ

| Изделие | Вес | Время разогрева | Положение решетки | Метод приготовления | Темп. °С | Время (мин) | | Блюдо | Примечание |
|--------------------|------------------|-----------------|-------------------|---------------------|----------|-------------|-----------|-----------------|-----------------------|
| | | | | | | 1 сторона | 2 сторона | | |
| Небольшие пирожные | - | 10'00" | 3 | | 160 | 20-25 | - | Противень | 15 небольших пирожных |
| Небольшие пирожные | - | 10'00" | 2+4 | | 160 | 20-30 | - | Противень | 30 небольших пирожных |
| Небольшие пирожные | - | 10'00" | 3 | | 185 | 20-25 | - | Противень | 15 небольших пирожных |
| Небольшие пирожные | - | 10'00" | 3 | | 160 | 20-25 | - | Противень | 15 небольших пирожных |
| Слоеный торт | - | 10'00" | 2 | | 150 | 35-45 | - | Решетка | |
| Слоеный торт | - | 10'00" | 2 | | 175 | 35-45 | - | Решетка | |
| Слоеный торт | - | 10'00" | 2 | | 150 | 35-45 | - | Решетка | |
| Яблочный пирог | - | 10'00" | 2 | | 160 | 35-45 | - | Противень | |
| Яблочный пирог | - | 10'00" | 2+4 | | 160 | 40-50 | - | Противень | |
| Яблочный пирог | - | 10'00" | 2 | | 185 | 35-45 | - | Противень | |
| Яблочный пирог | - | 10'00" | 2 | | 160 | 35-45 | - | Противень | |
| Песочное печенье | - | 10'00" | 3 | | 175 | 15-25 | - | Противень | |
| Песочное печенье | - | 10'00" | 3 | | 200 | 10-20 | - | Противень | |
| Песочное печенье | - | 10'00" | 3 | | 175 | 15-25 | - | Противень | |
| Пицца | - | 10'00" | 3 | | 200 | 10-15 | - | Противень | |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 | | Max | 10-15 | 5-10 | Решетка | 12 гамбургеров |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 | | Max | 1-2 | - | Решетка | |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 | | Max | 10-15 | 5-10 | Решетка | 12 гамбургеров |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 | | Max | 1-2 | - | Решетка | |
| Курица | 1200 г ± 100 г | 10'00" | 3 | | Max | 60-80 | - | Ветел для гриля | Вращающийся гриль |
| Гамбургер | 125 г для одного | 5'00" | 4/5 | | Max | 10-15 | 5-10 | Решетка | 12 гамбургеров |
| Тост | 12 шт | 5'00" | 4/5 | | Max | 1-2 | - | Решетка | |