



ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

TCH-OM729BLGX
TCH-OM72131BLGX
TCH-OM72132BLX



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта —
встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology.
Перед его использованием, пожалуйста, прочитайте тщательно эту инструкцию,
чтобы в полной мере воспользоваться его превосходной работой.
Если Вы столкнетесь с проблемами в процессе использования данного изделия,
пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.

Данный прибор соответствует положениям Директив и Регламентов Европейского Союза:

2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)

2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)

2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)

2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)

2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)

1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
УСТАНОВКА.....	6
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	8
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	15
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	17
ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА (ОБСЛУЖИВАНИЕ)	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
РЕЦЕПТЫ.....	27
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ЭКО	29
УТИЛИЗАЦИЯ.....	29
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	30
КОМПЛЕКТАЦИЯ	31
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	32

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

⚠ Важно: вся прилегающая мебель и материалы (компоненты), используемые при установке духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше среднетемпературной температуры, в которой они установлены.

Прежде, чем использовать духовой шкаф в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в стандартный кухонный шкаф и должен быть использован только по назначению.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть духового шкафа, не дотрагивайтесь металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагреваемых элементов.
- Для дополнительной защиты от поражения электрическим током целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) в сеть, питающую прибор. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта.
- Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур элек-

тропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за шнур электропитания, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании или ремонте духовой шкафа должен быть остывшим, вилка должна быть выдернута из электросети.
- При эксплуатации духовой шкафа должен быть установлен устойчиво на ровную поверхность вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена. После установки и подключения кабель электропитания должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест, нагреваемых до высокой температуры.
- Шторы или легковоспламеняющиеся материалы и мебель должны находиться минимум в 1 метре от прибора.
- Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания.
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность. Дети не должны играть с элементами духового шкафа. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных предметов, расположенных внутри духового шкафа, используйте прихватки.
- Не помещайте слишком много продуктов в духовой шкаф, превышающих его объем.
- Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь и не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее, это может привести к повреждению петель дверцы духовки и стекла.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Всегда соблюдайте осторожность во время установки и извлечения принадлежностей рабочей камеры, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стеклянную дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы, она не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия.
- Перед заменой лампочки в рабочей камере духового шкафа не забудьте обесточить прибор.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Перед очисткой прибор должен быть остывшим и отключен из электросети.

- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки стеклянных деталей, так как они могут поцарапать поверхность.
- Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.

⚠ ВАЖНО! Не закрывайте отверстия сверху и сбоку корпуса электрической духовки, особенно легковоспламеняющимися предметами.

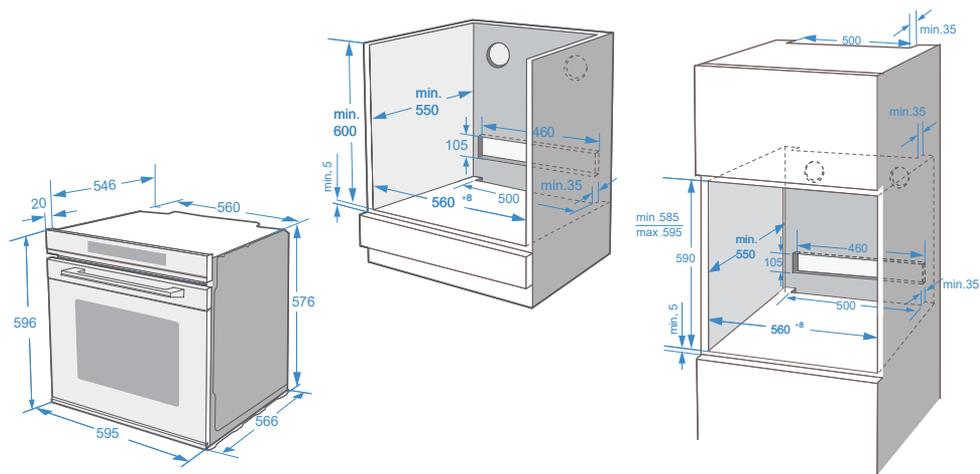
УСТАНОВКА

⚠ ВАЖНО: Устройство должно быть установлено квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.

- Установка и техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить значительный ущерб имуществу или травмы.
- Данное изделие следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Кухня должна быть хорошо проветриваемой, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании.
- Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна быть предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке ниже.
- Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к 100°C. Пластик или клеевые панели, которые неустойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.
- Убедитесь, что за задней панелью изделия отсутствует другая мебель.
- Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.

- Избегайте прямого контакта с электрическими частями духового шкафа.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

Духовой шкаф должен быть установлен, как показано на рисунке.

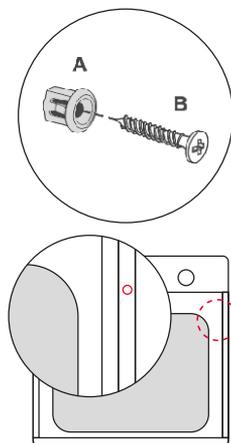


Размеры указаны в миллиметрах.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание перегрева не монтируйте на мебель, в которую установлен духовой шкаф, дверцы.

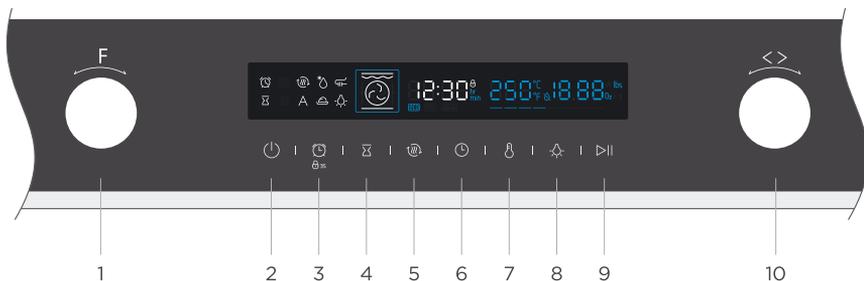
Закрепление духового шкафа в нише

- Установите духовой шкаф в нишу.
- Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
- Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
- Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Панель управления TCH-OM72131BLGX и TCH-OM72132BLX



1. Выбор режима приготовления	Поверните эту ручку, чтобы изменить режим работы.
 2. Вкл/Выкл	Включить и выключить духовой шкаф.
 3. Таймер/Блокировка от детей	Использование функции таймера/используете блокировку от детей, для этого удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
 4. Время окончания приготовления	Установка времени окончания приготовления
 5. Быстрый предварительный нагрев	Быстрый предварительный нагрев с использованием всех нагревательных элементов.
 6. Длительность приготовления и настройка часов	Установите продолжительность приготовления, затем выберите режим приготовления. Настройка часов в режиме ожидания.
 7. Настройка температуры	Установка температуры.
 8. Вкл/Выкл освещения	Включение и выключение освещения в духовой камере.
 9. Старт/Пауза	Запуск и приостановка процесса приготовления.
 10. <> изменение значения (регулировка)	Измените значения отображаемого на экране.

Начало эксплуатации

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления пищи необходимо обеспечить чистоту рабочей камеры и принадлежностей.

Установка времени

- Нажмите  и установите часы правым регулятором.
- Нажмите  еще раз и установите минуты.
- Для завершения настройки нажмите .

Примечание: часы имеют 24-часовой формат отображения на дисплее.

Подготовка рабочей камеры к работе

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления пищи необходимо обеспечить чистоту рабочей камеры и принадлежностей.

- Удалите все наклейки, защитные пленки и защитные детали транспортной тары.
- Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и боковые стойки- направляющие.
- Тщательно очистите направляющие боковые стойки с помощью мыльной воды и тряпки для мытья посуды или мягкой щетки.
- Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут привести к пожару.
- Протрите гладкие поверхности в рабочей камере и на дверце мягкой влажной тканью.
- Чтобы избавиться от запаха нового прибора, нагрейте пустую духовку при закрытой дверце.
- Держите кухню хорошо проветриваемой, пока духовка прогревается в первый раз. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню.
- Закройте дверь в соседние комнаты.
- Настройте необходимые параметры. Вы можете узнать, как установить тип нагрева и температуру, в следующем разделе.

Настройки	
Функция	
Температура	250°C
Время	1 час

После того, как прибор остыл:

- Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и тряпкой для посуды.
- Просушите все поверхности.
- Установите боковые стойки.

Функции духового шкафа

Ваше устройство имеет различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный тип нагрева для вашей посуды, в таблице указаны различия режимов и сферы их применения.

Символ	Наименование	Температура	Описание функций
	Верхний и нижний нагрев	30°C-250°C	Для традиционной выпечки на одном уровне. Особенно подходит для тортов с начинкой.
	Конвекция	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольцевидного нагревателя, окружающего вентилятор.
	ЭКО	140°C~240°C	Энергосберегающий режим приготовления.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	50°C~250°C	Для жарки или выпечки на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Вентилятор распределяет тепло от нагревательных элементов равномерно по всей полости камеры.
	Гриль	150°C~250°C	Для приготовления на гриле небольших стейков или колбас. Нагревается только центральная зона под нагревательным элементом.
	Двойной гриль с конвекцией	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольце-видного нагревателя, окружающего вентилятор.
	Двойной гриль	150°C~250°C	Для приготовления на гриле блюд плоской формы, таких как стейки, колбасы, тосты и т.д. Вся область под нагревательным элементом становится горячей.
	Пицца	50°C~220°C	Для пиццы и блюд, для приготовления которых необходимо большое количество тепла снизу. Нижнии и кольцевидный нагреватели будут работать одновременно.
	Нижний нагревательный элемент	30°C~220°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуют много тепла снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, и вентилятор равномерно распределяет тепло вокруг полости камеры.
	Размораживание		Для размораживания замороженных продуктов.
	Тесто	30°C~45°C	Для приготовления дрожжевого теста и закваски для йогурта.

⚠ ОСТОРОЖНО: Если вы откроете дверцу прибора во время текущего процесса приготовления, процесс не будет приостановлен. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с открыванием дверцы - существует высокий риск получения ожогов.

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.

Примечания:

- Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые направляющие стойки и поставить контейнер с пищей на дно рабочей камеры.
- Для подогрева посуды целесообразно снять боковые стойки, и выбрать режимы «Двойной гриль с конвекцией» или «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» с настройкой температуры 50°C. «Двойной гриль с конвекцией» следует использовать, если столовая посуда покрывает более половины дна камеры.
- Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры во время режима «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.

Вентилятор

Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.

Управление духовым шкафом

Приготовление пищи:

- После подключения духового шкафа к электросети, поворачивая регулировочные ручки, установите необходимую функцию приготовления и температуру.
- Прикоснитесь к символу , духовка начнет работу. В случае отсутствия каких-либо нажатий, через 5 минут духовка вернется в режим ожидания.
- Во время приготовления вы можете нажать , чтобы отменить его.
- Примечание: после установки температуры вы можете прикоснуться к , чтобы установить время приготовления — вы можете установить его, повернув ручку регулировки.

Быстрый предварительный нагрев духовки

Вы можете использовать быстрый предварительный нагрев, чтобы сократить время предварительного нагрева. Чтобы выбрать функцию, прикоснитесь к символу быстрого прогрева, и на экране загорится .

Если выбранная функция не поддерживает функцию быстрого предварительного нагрева, духовка издаст звуковой сигнал при попытке активации данной функции. Функция предварительного нагрева недоступна для некоторых рецептов, при разморозке продуктов и при приготовлении теста.

Установка время окончания приготовления

Чтобы установить время окончания приготовления пищи:

- Нажмите , чтобы поворачивая ручку регулировки, установить время окончания приготовления в часах, и затем снова нажмите , чтобы установить его в минутах.
- Когда вы закончите настройку, нажмите  еще раз.
- Когда вы устанавливаете время окончания приготовления, вам нужно установить длительность времени приготовления. Используя кнопку  установите время приготовления.

Например, если вы установили время окончания на 10:00, а продолжительность приготовления вы установили — 1 час, духовка разогреется в 9:00, а закончит приготовление в 10:00.

Изменение настроек духового шкафа во время работы

Во время работы духового шкафа вы можете изменить настройку типа нагрева и настройки температуры с помощью сенсоров с выбором функций приготовления или поворачивая регулировочную ручку. После изменения настроек, если в течение 6 секунд не будет выполнено никаких других действий, духовка начнет работать с новыми настройками.

Если вы хотите изменить длительность приготовления уже в процессе приготовления, пожалуйста, коснитесь  и измените настройки с помощью регулировочной ручки. После изменения настроек, если в течение 6 секунд не будет выполнено никаких других действий, духовка начнет работать с новыми настройками.

Если вы хотите отменить процесс приготовления, нажмите .

Примечание: изменение режимов/температуры/времени приготовления может оказать негативное влияние на результат приготовления, мы настоятельно рекомендуем вам этого не делать, если вы не обладаете достаточным опытом приготовления.

 ВНИМАНИЕ! После выключения прибора рабочая камера остается очень горячей еще в течении некоторого времени. **Никогда не касайтесь внутренних поверхностей духовки или нагревательных элементов. Дайте прибору остыть и всегда используйте перчатки для духовки, чтобы извлечь принадлежности или посуду из рабочей камеры. В то же время держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.**

Таймер

Вы можете использовать функцию таймер, нажав . Когда придет время, духовой шкаф произведет звуковой сигнал в качестве напоминания.

Сначала нажмите на , чтобы установить часы, затем снова нажмите, и установите таймер по минутам.

Нажмите кнопку еще раз, чтобы завершить настройку.

 ВНИМАНИЕ! Вы можете устанавливать таймер до и во время приготовления, но когда вы выбираете режим приготовления и температуру, таймер будет недоступен.

Блокировка от детей

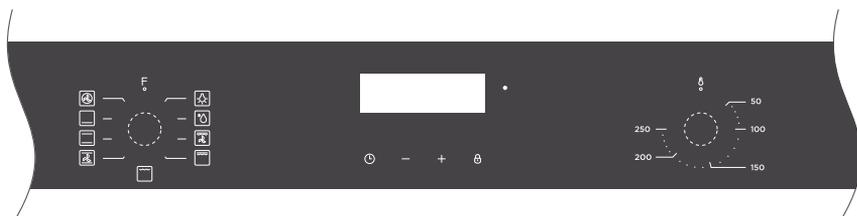
Ваш духовой шкаф имеет функцию блокировки от детей, чтобы дети не могли слу-

чайно включить его или изменить какие-либо настройки.

Функция блокировки от детей активируется при нажатии  в течение 3 секунд. Нажатие в течение 3 секунд отключает функцию.

Вы можете активировать и деактивировать блокировку от детей, вне зависимости от того, готовится ли пища в духовом шкафу или нет.

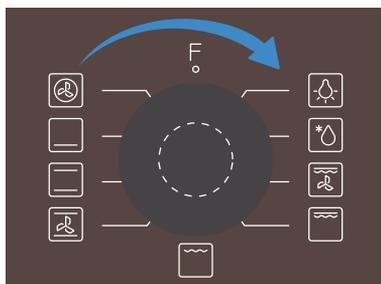
Панель управления TCH-OM729BLGX



Символ	Наименование	Температура	Описание функций
	Подсветка		Включение и выключение освещения в духовой камере.
	Разморозка		Размораживание.
	Двойной гриль + конвекция	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях. Тепло равномерно поступает от кольцевого нагревательного элемента.
	Двойной гриль	50°C~250°C	Для приготовления блюд плоской формы (стейки, колбаски, тосты). Вся область под нагревательным элементом становится горячей.
	Гриль	50°C~250°C	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков или колбасы. Центральная площадка под нагревательным элементом нагревается.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50°C~250°C	Для запекания и жарки на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Конвекция равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей камере духового шкафа.
	Верхний и нижний нагрев	50°C~250°C	Для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Особенно подходит для тортов с начинкой.
	Нижний нагрев	50°C~250°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуется разогрева снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, а вентилятор равномерно распределяет тепло по всему объему духового шкафа.
	Конвекция	50°C~250°C	Элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления пищи в конвекционном стиле.

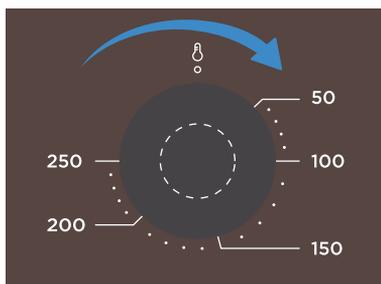
Выбор режима приготовления

Для выбора режима приготовления и выключения духового шкафа используете левый поворотный переключатель. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотите выбрать.

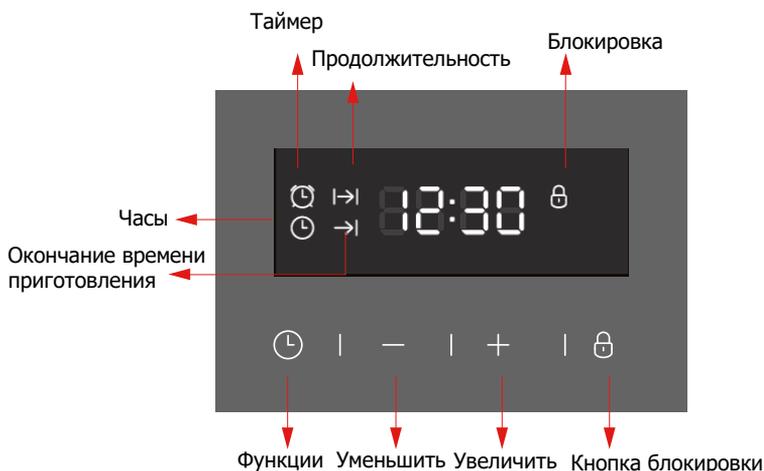


Настройка температуры

Если вы хотите выбрать температуру для приготовления пищи, то способ работы аналогичен способу выбора режима работы. Вы можете сделать это, используя правый поворотный переключатель. На ручке есть указатель, поверните эту ручку, чтобы указатель указывал на температуру, которую вы хотели бы выбрать.



Использование часов/электронного дисплея



Установить звукового сигнал

- Нажмите кнопку 1, выбрана функция звукового сигнала с миганием значка звукового сигнала. На дисплее появится "0:00". Нажмите кнопки 2 и 3 для установки времени Звукового сигнала. Диапазон регулировки времени: "0:01 ~ 23:59".
- Нажмите один раз, чтобы получить плюс или минус 1, и удерживайте в течение 3 секунд для быстрой настройки. Сделайте паузу 5 секунд для подтверждения установки, отобразится значок звукового сигнала и время до срабатывания звукового сигнала. После окончания таймера прозвучит звуковой сигнал 4 раза каждые 5 секунд. Чтобы отключить сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Если вы не нажали никакую клавишу, то через 2 минуты сигнал прекратится.

Установить продолжительность приготовления

- Нажмите кнопку 1, выберите функцию продолжительности приготовления, загорится соответствующий значок выбрана функция звукового сигнала с миганием значка звукового сигнала. На дисплее появится "0:00". Нажмите кнопки 2 и 3 для установки времени Звукового сигнала. Диапазон регулировки времени: "0:01 ~ 23:59".
- Нажмите один раз, чтобы получить плюс или минус 1, и удерживайте в течение 3 секунд для быстрой настройки. Сделайте паузу 5 секунд для подтверждения установки, отобразится значок продолжительности приготовления и время до окончания приготовления. После окончания таймера прекратится подача питания и прозвучит звуковой сигнал 4 раза каждые 5 секунд. Чтобы отключить сигнал, нажмите на любую кнопку.
- Во время приготовления пищи нажмите кнопку 1, чтобы проверить и изменить время приготовления.

Функция времени

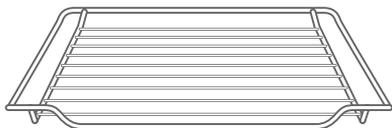
- Нажмите кнопку 1, Чтобы выбрать функцию времени. Значок времени будет мигать, нажмите кнопку 2 или установите время. Диапазон составляет 24 часа. Нажмите один раз до плюс или минус 1, удерживайте в течение нескольких секунд для быстрой регулировки. После 5 секунд таймер будет установлен
- Если время изменено после установки таймера, то функция таймера будет сброшена.

Функция блокировки.

Нажмите кнопку блокировки в течение 3 секунд в любое время, функция блокировки будет активна, и появится значок блокировки на дисплее. Нажмите кнопку блокировки еще раз в течение 3 секунд и панель управления будет активна

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

К вашему духовому шкафу прилагаются несколько принадлежностей. Здесь Вы можете найти обзор включенных принадлежностей и информацию о том, как правильно их использовать.



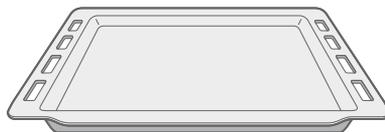
Решетка

Для форм для выпечки и жаропрочной посуды. Хорошо подходит для приготовления жаркого и блюд на гриле.

Вы можете использовать противень для предотвращения стекания жидкостей или приготовления жирной пищи.

Используйте только оригинальные аксессуары и принадлежности. Они специально адаптированы для вашего духового шкафа. Вы можете купить аксессуары и принадлежности в отделе послепродажного обслуживания вашего магазина, в специализированных магазинах или через интернет.

Примечание: принадлежности могут слегка деформироваться, когда они становятся горячими. Это не влияет на их функционал. При остывании они возвращают свою первоначальную форму.



Универсальный противень

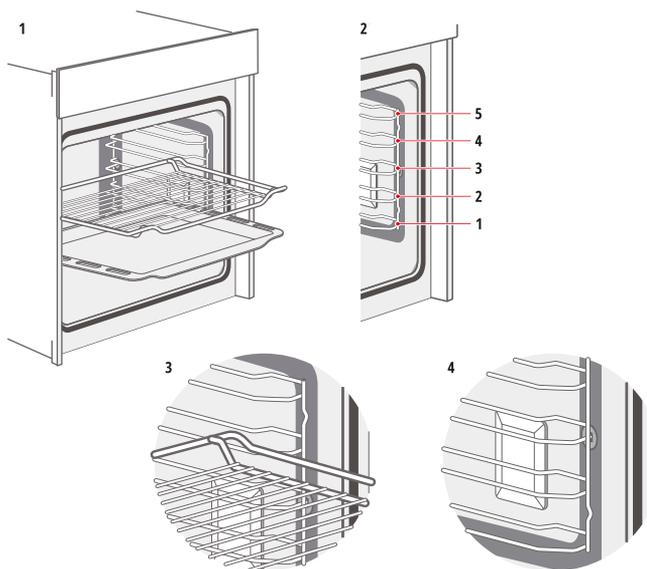
Для запекания больших и малых блюд.

Вставка принадлежностей

Рабочая камера духового шкафа имеет пять положений уровней направляющих полок. Уровни отсчитываются снизу вверх. Принадлежности можно вытаскиваются без опрокидывания примерно до середины направляющей.

Примечание:

- Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежность в духовой шкаф в правильном направлении.
- Всегда вставляйте принадлежности полностью, чтобы они не касались дверцы духовки.



Функция блокировки

Принадлежности можно вытаскивать из камеры примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает наклон и падение принадлежностей при их извлечении. Всегда аккуратно и правильно вставляйте принадлежности в духовку, чтобы обезопасить их от наклонов и падений.

Вставляя решетку, убедитесь, что вы вставили ее в правильном направлении, как на рисунках 1,3.

Вставляя противень, убедитесь, что Вы вставили его в правильном направлении, как на рисунках 1,4.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Извлеките все принадлежности, которые вам не понадобятся в процессе приготовления пищи.
- Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
- Если вы открываете дверцу во время приготовления пищи, переключите режим на «Освещение» (без изменения настройки температуры).
- В режимах, в которых не используется вентилятор, уменьшите настройку температуры до 50°C за 5-10 минут до окончания времени приготовления пищи. Таким образом, Вы сможете использовать остаточное накопленное тепло духовки для завершения процесса.
- Используйте «Конвектор», когда это возможно. Вы сможете снижать температуру на 20°C- 30°C.
- Вы можете готовить и выпекать, используя «Конвекцию» на нескольких уровнях одновременно.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, вы можете нагревать одно за другим, используя состояние предварительного нагрева духовки.
- Не нагревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовку сразу же после достижения температуры, указанной при первом выключении светового индикатора.
- Не накрывайте дно духовки фольгой.
- По максимуму используйте таймер и/или датчик температуры.
- Используйте темные матовые и легковесные контейнеры и формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые принадлежности с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистящее средство

При надлежащем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и будет функционировать долгое время. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.

Чтобы убедиться, что поверхности не повреждены при использовании неправильного чистящего средства, соблюдайте информацию из таблицы. В зависимости от модели прибора, не все из перечисленных частей могут быть на / в вашей модели.

⚠ ВНИМАНИЕ! Риск повреждения поверхности!

Не используйте:

- Жесткие или абразивные чистящие средства.
- Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
- Твердые губки.
- Очистители высокого давления или пароочистители.
- Специальные чистящие средства, пока духовка не остыла.

Советы:

- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.
- Рекомендуемые производителем моющие и чистящие средства можно приобрести у вашего поставщика.
- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Передняя сторона духового шкафа. Нержавеющая сталь.	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Сначала удалите пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок). Так как под такими пятнами может образовываться коррозия. • Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в нашем сервисном центре или в специализированных магазинах. При уборке наносите очень тонкий слой чистящего средства при помощи мягкой ткани.
Пластик	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо.
Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Дверца	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Если средство для удаления накипи вступает в контакт с ручкой дверцы, немедленно вытрите его. В противном случае в дальнейшем пятна не смогут быть удалены.
Эмалированные и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции по уходу за поверхностью рабочей камеры, которые следуют за таблицей.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовки.
Уплотнитель. Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Вытрите слегка влажной тряпкой не растирая слишком сильно.
Дверная крышка из нержавеющей стали	<p>Очиститель из нержавеющей стали:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдайте инструкции производителя. • Не используйте средства по уходу за поверхностями из нерж, стали. • Снимите дверную крышку перед очисткой.
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите принадлежности при помощи тряпочки или щетки. • Если есть большие отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Направляющие	Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите при помощи тряпочки или щетки.
Выдвижная система (полозья)	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки или щетки. • Не удаляйте смазку с полозьев. • Лучше очищать в задвинутом состоянии. • Не мыть в посудомоечной машине.
Термометр для мяса	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки или щетки. • Не мыть в посудомоечной машине.

Примечания

- Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшое изменение цвета. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких лотков нельзя полностью покрыть эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.
- Всегда содержите прибор в чистоте и незамедлительно удаляйте грязь, чтобы не накапливались грязные отложения.

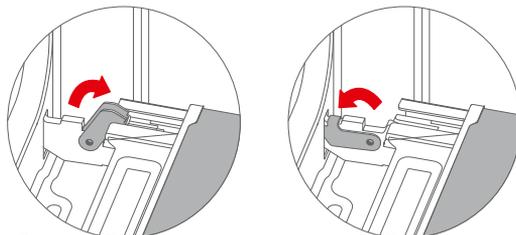
Советы:

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это поможет предотвратить накопление грязи.
- Всегда незамедлительно удаляйте капли накипи, жира, крахмала и альбумина (например, от яичного белка).
- Незамедлительно удаляйте пятна от сахара, не дав им застыть.
- Используйте подходящую посуду для жарки, например, специальные формы или противни.

ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

При хорошем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит хороший внешний вид и прослужит вам долгое время.

Дверные петли прибора имеют запорный рычаг. Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. В таком положении ее нельзя снять. Если открыть фиксирующие рычаги, двери можно будет снимать. В таком положении дверь закрыть не получится.



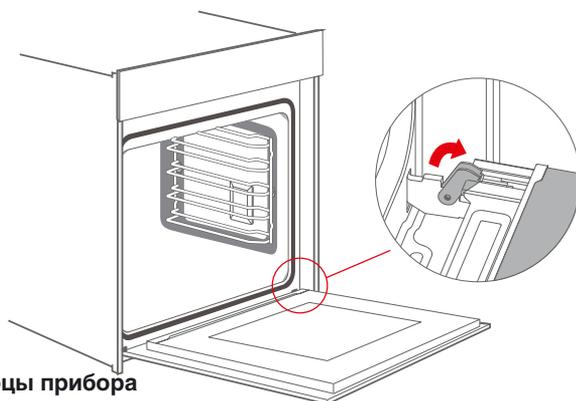
⚠ ОСТОРОЖНО! Опасность получения травмы!

Если петли не заблокированы, они могут закрыться с большой силой. Убедитесь, что запорные рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.

При открывании и закрывании дверцы петли на дверце прибора двигаются, и вы можете случайно прищемить пальцы. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы прибора

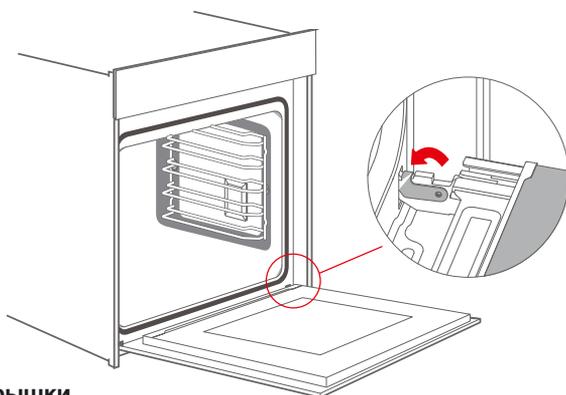
- Полностью откройте дверцу прибора.
- Раскройте два фиксирующих рычага слева и справа.
- Закройте дверцу прибора до упора.
- Обеими руками возьмитесь за дверь слева и справа и вытяните ее вверх.



Установка дверцы прибора

Дверца устанавливается на место так же, как и снимается, только в обратном порядке.

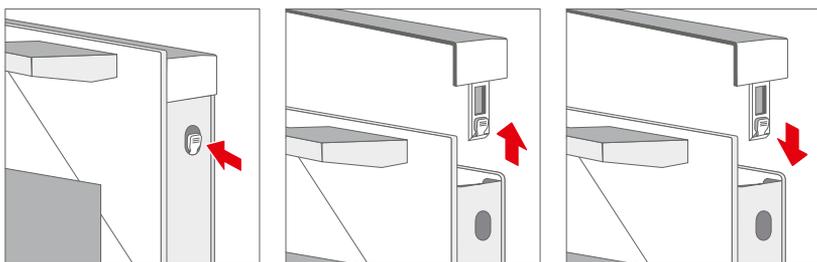
- При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли правильно вставляются в установочные отверстия в передней части рабочей камеры. Петли должны вставляться легко. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что правильно ли вы вставляете петли.
- После установки полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора. Вы сможете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если вы неправильно их установили, вы не сможете полностью открыть дверцу прибора. Сложите оба фиксирующих рычага.
- После установки дверцы проверьте не оказались ли перекрыты вентиляционные отверстия.



Снятие дверной крышки

Пластиковая вставка в дверном покрытии может со временем сменить свой цвет. Чтобы провести тщательную очистку, вы можете снять эту крышку. Снимите дверцу прибора, как указано выше.

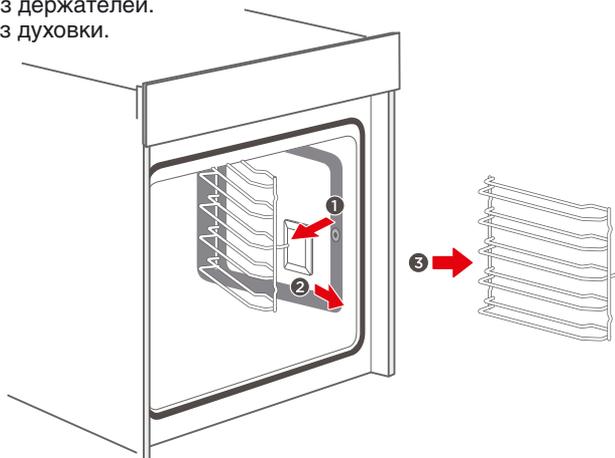
- Нажмите на правую и левую сторону крышки.
- Снимите крышку.
- После снятия крышки дверцы можно легко снять остальную часть дверцы прибора (для очистки). После завершения очистки дверцы прибора установите крышку на место и надавите на нее до щелчка.
- Установите дверцу прибора и закройте ее.



Уровни

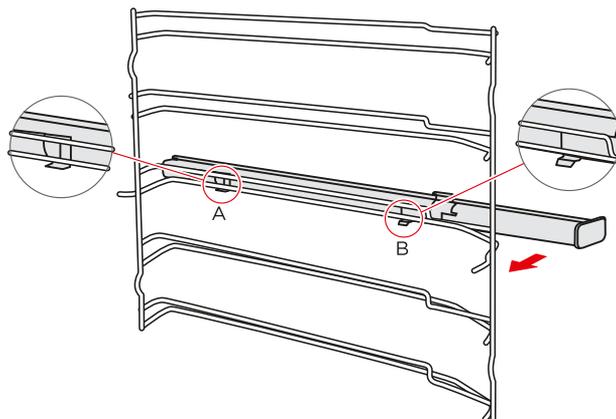
Если вы хотите хорошо очистить уровни и стенки рабочей камеры духовки, вы можете снять уровни и почистить их. Таким образом, ваше устройство сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью функциональным в течение длительного времени.

- Отсоедините и отведите в сторону конструкцию с уровнями.
- Вытащите из держателей.
- Достаньте из духовки.

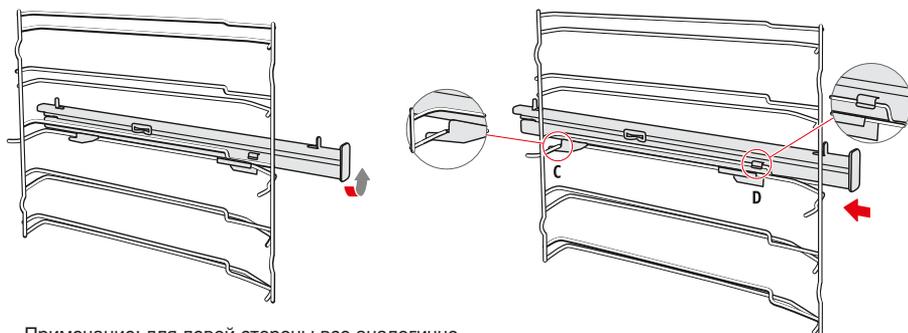


Установка телескопических направляющих

- Поместите точки А и В телескопических направляющих горизонтально на уровень.



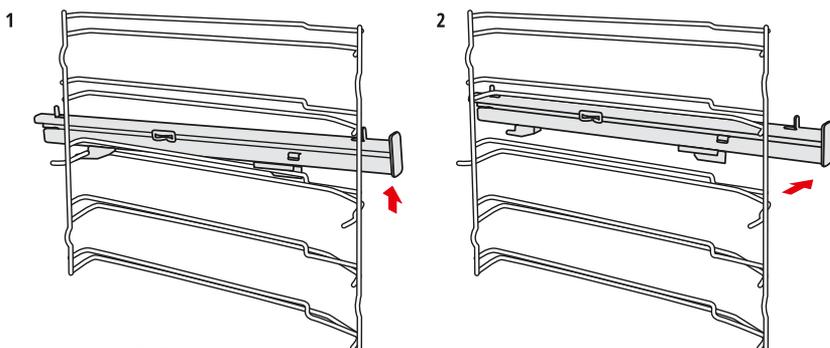
- Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90°.
- Протолкните вперед телескопические направляющие, пока точка С не закрепится на нижнем уровне и паз О не зафиксируется на уровне.



Примечание: для левой стороны все аналогично.

Снятие телескопических направляющих

- Поднимите один конец телескопической направляющей (при усилии).
- Затем поднимите второй и вытащите направляющую.

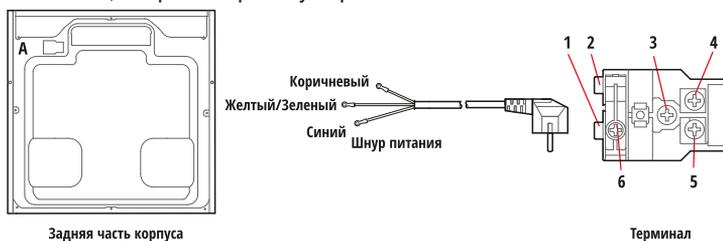


Замена шнура питания.

Положение А показывает расположение терминала на задней стороне корпуса в закрытом положении.

Шаги:

- Отключите питание. Используя маленькую плоскую отвертку, откройте защелки №1,2.
- Используя крестовую отвертку, выньте винты №3,4, 5, 6.
- Замените на новый шнур питания, закрепив желто-зеленый провод на 3 разъеме, коричневый на 4, синий провод на 5.
- Закрутите винт 6, закройте крышку терминала.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения неисправности, прежде чем обращаться в службу послепродажного обслуживания, убедитесь, что это происходит не из-за неправильной эксплуатации прибора. Обратитесь к таблице неисправностей и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.

Вы можете легко устранить часть технических неисправностей на приборе самостоятельно. Если блюдо не получилось именно так, как вы хотели, вы можете найти много советов и инструкций по приготовлению в конце руководства по эксплуатации.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Неисправный предохранитель	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Обрыв сети питания	Проверьте, есть ли на кухне свет и работают ли другие электроприборы на кухне.
Ручки выпали из подставки на панели управления	Случайно отцепились ручки управления	Ручки можно снимать. Просто поместите ручки обратно в их опору на панели управления и вставьте их так, чтобы они зацепились и их можно было поворачивать.
Ручки управления тяжело поворачиваются	Возможно скопилась грязь под ручками	<ul style="list-style-type: none"> • Ручки можно снимать. Чтобы снять ручки, просто извлеките их из держателя. • Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды. • Вытрите насухо мягкой тканью. • Не используйте для очистки острые или абразивные материалы. • Не мочите и не чистите ручки в посудомоечной машине. • Не снимайте ручки слишком часто, чтобы держатели ручек оставались устойчивыми.
Вентилятор в режиме «Конвекция» временами перестает работать.		Это нормально, т.к идет перераспределение тепла для лучшей производительности.
После приготовления пищи можно услышать шум от потока воздуха в непосредственной близости от панели управления.		Вентилятор охлаждения по-прежнему работает, чтобы снизить высокую влажность в рабочей камере и охладить духовку для вашего удобства. Он отключится автоматически.
Еда не успевает приготовиться за время, указанное в рецепте		Возможно использовали иные от рецепта температуру или количество ингредиентов. Проверьте соответствие температуры и ингредиентов рецепту дважды.
Неравномерное потемнение блюда		Установлена слишком высокая температура, или уровень полки с противнем слишком низко расположен. Дважды проверьте рецепт и настройки. Поверхность и/или цвет и/или материал лотка для выпечки были не подходящими для выбранной функции духовки. При использовании лучистого тепла, например как при режиме «Верхний и нижний нагрев», используйте матовую, темную и легковесную посуду.
Не включается освещение		Необходимо заменить лампу.

Советы

Вы хотите приготовить свой рецепт	Попробуйте сначала использовать настройки подобных рецептов и оптимизировать процесс приготовления под ваше блюдо.
Готов ли торт?	Поместите деревянную палочку в торт примерно за 10 минут до того окончания выпекания. Если после извлечения на палочке не осталось сырого теста, торт готов.
Торт теряет большой объем во время охлаждения после выпекания	Попробуйте понизить температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пищи, касающиеся механической обработки теста.
Высота торта посередине намного выше, чем у внешнего кольца	Не смазывайте внешнее кольцо формы
Торт слишком коричневый сверху	Используйте более низкий уровень полки и / или используйте более низкую температуру приготовления (это может привести к увеличению времени приготовления)
Торт слишком сухой	Установите температуру выше на 10°C (это может привести к сокращению времени приготовления)
Еда хорошо выглядит, внутри слишком влажная	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления) и дважды сверьте рецепт.
Неровное потемнение	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Торт снизу менее румянен	Установите блюдо на уровень ниже.
Выпечка на более чем одном уровне одновременно: блюдо на одной полке темнее чем на другой.	Используйте режимы с вентиляторами для выпечки на более чем одном уровне. Вынимайте противни по отдельности. Не обязательно, что блюда будут готовы одновременно.
Конденсация воды во время выпекания	Пар является частью процесса выпечки пищи и обычно выходит из духовки вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на разных поверхностях в духовке или рядом с духовкой и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя избежать полностью.
Какую форму для выпечки лучше использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду для выпечки. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду для приготовления кислой пищи. Обеспечьте хорошее крепление между контейнером и крышкой посуды.
Как правильно использовать функцию гриля?	Предварительно разогрейте духовку в течение 5 минут. Держите дверцу духовки закрытой, когда используете любой режим гриля. Не используйте духовку, когда дверца открыта, за исключением загрузки/извлечения/проверки пищи.
Как сохранить чистоту духовки при использовании гриля?	Используйте лоток, наполненный 2 литрами воды на уровне 1. Почти все жидкости, стекающие с пищи, помещенной на полку, попадут в лоток.

<p>Нагревательный элемент во всех режимах гриля со временем включается и выключается</p>	<p>Это является нормой и зависит от температуры процесса приготовления.</p>
<p>Как рассчитать настройки духового шкафа, когда масса жаркого не указана в рецепте?</p>	<p>Выберите режим соседний с режимом за жарки и немного измените время приготовления. Если возможно, используйте датчик мяса, чтобы определить температуру внутри мяса. Аккуратно поместите головку мясного зонда в мясо в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что головка зонда находится в середине большей части мяса, но не в области кости или отверстия.</p>
<p>Что произойдет, если во время выпекания пищи жидкость будет прольется на продукты в духовке?</p>	<p>Возникновение пара при закипании жидкости является нормой. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к воспламенению в рабочей камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время подобных процессов. Тщательно контролируйте процесс приготовления пищи. Открывайте дверцы очень аккуратно и только при необходимости.</p>

⚠ ОСТОРОЖНО! Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт может быть опасен! Замену поврежденных шнуров питания разрешается выполнять только квалифицированным специалистам. Если прибор неисправен, отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.

Максимальное время работы

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 9 часов.

Замена лампы

При замене галогенной лампы используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

⚠ ОПАСНОСТЬ УДАРА ТОКОМ!

При замене лампы контакты гнезда лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы, отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

⚠ ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

Прибор становится очень горячим. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Всегда дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

- При снятии стеклянного плафона лампы используйте полотенце или тряпку.
- Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
- Вытащите лампу — вставьте новую.
- Вкрутите обратно стеклянный плафон.
- Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы увидеть, включается ли лампа.

Вставляя новую лампу, убедитесь, что штифты находятся в правильном положении. Нажмите на лампу до упора.

РЕЦЕПТЫ

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Темп-ра, °С	Длительность приготовления, мин
Выпечка					
Бисквит(простой) квадратной формы	Квадратная форма	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	50
Бисквит(простой) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	140	70
Фруктовый бисквит круглой формы	Круглая форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	50
Фруктовый бисквит на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	140	50
Маффин с изюмом (дрожжевой)	Форма для маффина	2	Верхний и нижний нагрев	220	В.р.д.*: 19:00 В.в.**: 11:00
Маффины	Форма для маффина	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:30 В.в.: 30:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 10:00 В.в.: 42:30
Жидкий бисквит (из 6 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:30 В.в.: 41:00
Жидкий бисквит (из 4 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:00 В.в.: 26:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 42:00
Дрожжевой пирог с маслом	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 8:00 В.в.: 13:00

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Темп-ра, °С	Длительность приготовления, мин
Песочное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 8:20 В.в.: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 10:00
Ванильное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 14:00
Хлеб					
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:20 В.в.: 50:00
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	В.р.д.: 12:00 В.в.: 45:00
Пицца (тонкое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:30 В.в.: 21:00
Пицца (толстое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 10:00 В.в.: 45:00
Мясо					
Говяжья вырезка 1,6 кг	Противень	2	Двойной гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет 1 кг	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	180	75
Курица 1кг	Противень	2 — решетка, 1 — противень	Двойной гриль с конвекцией	180	50
Рыба 2,5кг	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	70

*в.р.д. - время разогревания духовки ** в.в. - время выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ЭКО

Режим ЭКО (ECO) - это обогрев днищем и кольцевидным нагревателем. В этом режиме Вы можете экономить энергию во время приготовления.

Рецепты	Принадлежности	Температура, °С	Уровень	Время, мин	Предварительное разогревание
Запеченная свинина	1 противень	200	1	80-85	Нет
Запеченная говядина	1 противень	200	1	80-85	Нет
Брауни	Решетка и стеклянная форма	180	1	55-60	Нет
Лазанья	Решетка и стеклянная форма	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Упругая форма	160	1	80-90	Нет

УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами.

Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TCH-OM729BLGX	TCH-OM72131BLGX	TCH-OM72132BLX
Объем (л)	72	72	72
Конвекция	да	да	да
Тип гриля	ТЭН	ТЭН	ТЭН
Количество режимов	9	13	13
Максимальная мощность (Вт)	2300	2900	2900
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Класс энергоэффективности	A	A+	A+
Материал передней панели	стекло / нерж.сталь	стекло / нерж.сталь	стекло / нерж.сталь
Внутреннее покрытие	эмаль	эмаль	эмаль
Максимальная температура (°С)	250	250	250
Тип управления	механический / электронный	механический / электронный	механический / электронный
Утапливаемые ручки управления	да	да	да
Сенсорная панель управления	да	да	да
Таймер / тип	электронный / дисплей	электронный / дисплей	электронный / дисплей
Звуковой таймер (мин)	до 24 часов	до 24 часов	до 24 часов
Встроенные часы	да	да	да
Количество стекол дверцы	3	3	3
Открытие дверцы	вниз	вниз	вниз
Телескопические направляющие (шт)	1	1	1
Каталитическая очистка	да	да	да
Внутренняя подсветка	да	да	да
Цвет	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь	черный / нерж. сталь
Габариты изделия (ШхГхВ) (мм)	595x546x596	595x546x596	595x546x596
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	650x720x671	650x720x671	650x720x671

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Модель	TCH-OM729BLGX	TCH-OM72131BLGX	TCH-OM72132BLX
Духовой шкаф	1	1	1
Металлическая решетка	1	1	1
Глубокий противень	1	1	1
Противень для выпекания	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт)	1	1	1
Упаковка (шт)	1	1	1

Дата продажи

« ____ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

*Продавец обязан при продаже
заполнить гарантийные талоны.
Дата изготовления товара нахо-
дится на упаковке и на товаре.*

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки: 8 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@lbtld.ru.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

- Срок гарантии составляет 3 года, но не более 4 лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**
- Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт производится в стационарной мастерской Сервисного Центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона
- Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (чистку, удаление пыли и т.п.).
- Замену Изделия или возврат денег Сервисный центр не производит.
- Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:**
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - неправильной установки или транспортировки;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы;
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - повреждений животными;
 - ремонта или внесенных конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных технических стандартов питающих электрических и кабельных сетей;
 - подачи на мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
 - использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы*</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ встраиваемого электрического духового шкафа KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Продан _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы*</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<p>Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ Владелец: _____ _____ подпись Механик: _____ Ф.И.О. Выполнены работы: _____ _____ Дата « ____ » _____ г. Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес _____ _____ должность руководителя предприятия, _____ МП _____ подпись выполнившего обслуживание</p>	
<p>Встраиваемый электрический духовой шкаф KRAFT Technology модель _____ серийный № _____ Владелец, его адрес _____ _____ Телефон владельца _____ Причина отказа (неисправность) _____ Владелец: _____ _____ подпись Механик: _____ Ф.И.О. Выполнены работы: _____ _____ Дата « ____ » _____ г. Механик: _____ Владелец: _____ _____ подпись _____ подпись Утверждаю _____ _____ наименование сервисного предприятия и адрес _____ _____ должность руководителя предприятия, _____ МП _____ подпись выполнившего обслуживание</p>	

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

Manufacturer:

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.
Address: No. 6 Yong An Road, Beijiao,
Shunde, Foshan, China.

Importer:

SARMAT LLC.
Address: No. 50 V, Dnepropetrovskaya Str.,
Apt. 2, Rostov-on-Don, PC 344093, Russia.
Tel.: +7 800 200 79 97

Made in China

Изготовитель:

ГУАНДОНГ МИДЕА КИТЧЕН ЭПЛАЙЭНСЕС
МЭНИФЭКЧЕРИН КО., ЛТД.
Адрес: № 6 Йонг Ан Род, Бейджиао,
Шунде, Фошань, Китай.

Импортер:

ООО «САРМАТ».
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, офис 2,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия.
Тел.: +7 800 200 79 97

Сделано в Китае



Надежно! Выгодно! Доступно!
Safe! Reliable! Affordable!

WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

