

PRIORITY LINE

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА
MULTIFUNKCIONALNE RERNE
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

FVS 5EM GN / FVS 5EM GW



**FVS 7EPBT1 GN / FVS 7EPBT1GW
FVS 9EPBCT2 GN / FVS 9EPBCT2 GW**



FVS TC11CT1 GN / FVS TC11CT1 GW



BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемые клиенты!

Благодарим Вас за то, что выбрали нашей продукции. Надеемся, что она будет соответствовать Вашим требованиям. Внимательно следуйте рекомендациям, изложенным в данном руководстве, и Ваш продукт останется эффективной.

Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда Eurolix.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали могут становиться горячими.

Следует избегать касания нагревательных элементов.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на достаточном расстоянии при отсутствии возможности постоянного наблюдения за ними.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с физическими или умственными недостатками, страдающими заболеваниями органов слуха, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний, если за ними ведется наблюдение, и им предоставляется информация о существующих опасностях. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора. Во время работы плита нагревается. Следует избегать касания нагревательных элементов, расположенных внутри изделия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы плиты доступные детали могут быть горячими. Не допускайте к изделию маленьких детей. Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы плиты, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.

На дверце содержится подробная информация относительно размещения противней:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от сети.

Содержание

Перед использованием печи (ей) в первую очередь	76
Экологическая упаковка	76
Важные инструкции по технике безопасности	77
Сенсорное управление	79
Таблица Кулинария	86
Чистка и обслуживание	90
Поиск неисправностей	94
Техническая информация	95
Установка	95
Схемы для установки печи	96

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ (ЕЙ) В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ

Внимательно прочитайте эту инструкцию для достижения наилучших результатов пользования печи.

После есть процесс производства может быть остатки жира и других веществ. Чтобы удалить их, выполните следующие действия:

- Удалите все упаковочные материалы, в том числе защитных пластиковых вставок, если таковые имеются.
- Установите функция, предусмотренная нижний нагреватель и гриль  или вентилятора  по крайней 200°C в течение одного часа. Для этого обратитесь к брошюре с характеристиками, содержащихся в настоящем руководстве.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запахи выйти изнутри.
- После охлаждения, очистите духовку и принадлежности.

Во время первого использования духовки может быть освобожден дым и запахи, и поэтому кухня должна быть хорошо проветриваемым.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УПАКОВКА

Упаковочные материалы полностью переработке и могут быть использованы повторно. Проверьте с вашим местным властям для избавления от этого материала в качестве отходов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Электробезопасность

Все ремонтные работы должны выполняться уполномоченным техническим специалистом с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт, выполненный другими, может привести к повреждению или неудовлетворительной работы печи и подвергать вас опасности.

Отключите электропитание от вашей печи, если она повреждена.

Советы по безопасности для детей

- Не позволяйте детям приближаться к печи во время работы, так как можно развигивать высокие температуры.
- Во время каталитического процесса самоочищения печь, которая осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности может быть нагрети больше, чем обычно, и детей, чтобы держаться подальше от печи.

Советы по безопасности при использовании печи

- Производитель не несёт ответственности, если эта печь используется для других, чем бытовых целей.
- Используйте печь только если установлен в встроенный мебели.
- Не храните масло, жиры или воспламеняющиеся материалы внутри печи, так как это может быть опасно, если духовка включена.
- Не наклоняйтесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа, так

как это может привести к повреждению дверь и быть опасно для вас.

- Не покрыть дно муфеля с алюминиевой фольгой, так как это может повлиять на приготовления и повредить эмаль духовки муфельной печи.
- Чтобы использовать духовку, вставьте прилагаемый кастрюлю или решетку боковых направляющих внутри печи. Лотки и бары оснащены системой облегчения частичное извлечение и облегчить их использование.
- Не размещать контейнеры или пища непосредственно к нижней части муфеля. Всегда используйте маслоуловителей и баров.
- Не допускать попадания воды на дне муфеля, а печь работает, так как это может привести к повреждению эмали него.
- В то время как работы духовки, открывать дверь как можно меньше, чтобы уменьшить потребление электроэнергии.
- Используйте защитные перчатки, если вам нужно сделать что-то внутри горячей духовке.
- Для охлаждения печи, откройте дверь, чтобы позволить вентиляции и запахи выйти изнутри.
- Как правило, при приготовлении с высоким содержанием жидкости, как правило, нормально формирования конденсата на дверце духовки.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЫЛО ПОДГОТОВЛЕНО КАК ПЕРЕЧЕНЬ ОБЩИХ ИНСТРУКЦИЙ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ ПЕЧИ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

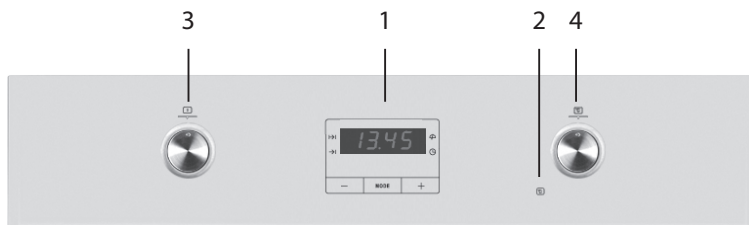


RU

78

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

I. Управления / Кнопки / Ручки



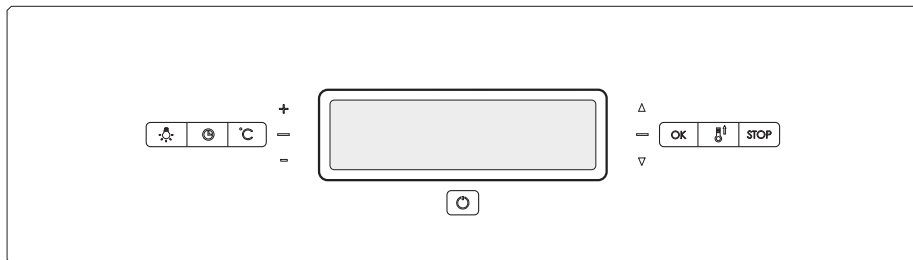
1. Электронный таймер

2. Индикатор нагрева.

Горит до тех пор, пока установленная температура не будет достигнута.

3. Переключатель режимов работы












4. Переключатель температуры





СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Общая Информация:

Комбинации резистора и вентилятора могут быть выбраны с помощью сенсорных кнопок на пользовательском интерфейсе. Время приготовления, время завершения и температура могут быть настроены. Кроме того, имеются такие функции, как подогревание, сохранение в тёплом состоянии, показатель времени, хронометр и блокировка клавиш.

-  Кнопка Вкл./Выкл.
-  Кнопка приостановления приготовления
-  Кнопка меню настройки температуры
-  Кнопка меню таймера
-  Кнопка цифрового минуса
-  Кнопка цифрового плюса
-  Кнопка комбинации минус
-  Кнопка комбинации плюс
-  Кнопка быстрого подогрева
-  Кнопка вкл./выкл. лампы
-  Кнопка „начать приготовление“

Включить:

После включения, время высвечивается начиная с 0:00. Вы можете настроить время с помощью кнопок  и . Не настроив время, Вы не сможете пользоваться ни одной функцией духовки.

Комбинация резистора и вентилятора:

(в зависимости от модели)



1. Традиционное приготовление:

Подходит для приготовления большинства блюд.

Температура приготовления по умолчанию 180°C.



2. Нижний резистор:

Подходит для завершения или подогрева. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



3. Нижний вентилятор:

В то время как нижний резистор подогревает духовку, нижний вентилятор двигает теплый воздух между плитами. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



4. Жарка:

Подходит для жарки небольших кусков еды. Температура приготовления не настраивается. Температура приготовления по умолчанию 250°C.



5. Двойная жарка:

Подходит для выпекания и жарки. Температура приготовления не настраивается. Температура приготовления по умолчанию 250°C. (в зависимости от модели)



6. Макси жарка:

Подходит для передвижения воздуха вокруг еды. Температура приготовления по умолчанию 250°C. (в зависимости от модели)



7. Приготовления теста:

Верхний и нижний резисторы подогревает духовку, вентилятор передвигает теплый воздух между плитами. Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)



8. Пицца:

Подходит для приготовления пиццы. Температура приготовления по умолчанию 180°C.



9. Приготовление с помощью вентилятора:

Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)



10. Размораживание:

Вентилятор передвигает воздух в духовке без подогревания.




11. Традиционное приготовление:

Подходит для завершения приготовления и жарки. Температура приготовления по умолчанию 180°C. (в зависимости от модели)

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Электронный программатор

Установка времени на часах

При подключении духовки к сети электроснабжения, на дисплее появится „12.00“ и световой индикатор над символом  начнет мигать. Нажимая на кнопки „+“ и „-“ установите правильное время на часах. После установки часов соответствующий индикатор перестанет мигать.

Ручное управление

После установки правильного времени, духовка готова к использованию. Используя переключатели программ и температуры, установите желаемые режим приготовления и температуру. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение „0“, (нулевое положение программатора).

Функции электронного программируемого таймера

Звуковой сигнал: по достижении определенного времени, данная функция включает звуковой предупреждающий сигнал.

Время приготовления: функция позволяет запрограммировать работу духовки в течение определенного времени, по прошествии которого духовка будет автоматически отключена.


Время окончания приготовления: функция позволяет установить точное время, по достижении которого духовка будет автоматически отключена.

Длительность приготовления и автоматическое отключение: функция позволяет запрограммировать продолжи-

тельность процесса приготовления и время его окончания с автоматическим отключением духовки. При этом духовка начнет свою работу, и завершит ее, в автоматическом режиме.

Подсветка часов: Подсветка часов может быть отключена в случае, если духовка не используется.

Звуковой сигнал

1. Нажмите кнопку „MODE“ пока не начнет мигать индикатор над  символом.
2. Используя кнопки „+“ и „-“, установите время, когда Вы хотите, чтобы прозвучал звуковой сигнал.
3. Световой сигнал напомнит Вам, что функция „звуковой сигнал“ запрограммирована.
4. По достижении запрограммированного времени, прозвучит звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.
5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. На дисплее высветится текущее время.

Программирование времени приготовления

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.
2. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопок „+“ и „-“.
3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.
4. Электронные часы высветят текущее время.
5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.
6. По прошествии заданного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение „0“ (нулевое положение программатора).

Программирование времени окончания приготовления

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.

2. Используя кнопки „+“ и „-“ установите точное время окончания процесса приготовления.

3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом, подсказывая, что духовка выключится автоматически.

4. Электронные часы высветят текущее время.

5. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

6. По достижении установленного времени, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал начнет мигать.

7. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

8. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение (нулевое положение программатора).

Данную функцию Вы можете активировать, даже если Вы уже начали что-то готовить в духовке. Для этого следуйте всем вышеизложенным рекомендациям, кроме пункта 5.

Программирование длительности приготовления и автоматического отключения

1. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.

2. Установите продолжительность при-

готовления с помощью кнопок „+“ и „-“.



3. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

4. Нажмите кнопку „MODE“, пока индикатор над символом  не начнет мигать.


5. Используя кнопки „+“ и „-“ установите время, к которому Вы бы хотели, чтобы духовка отключилась.

6. Мигавший до этого индикатор, загорится ровным светом.

7. Установите переключатели программ и температуры в необходимые Вам положения.

8. Духовка будет оставаться выключенной. Индикаторы над символами  и  подскажут, что духовка запрограммирована.

9. С учетом введенных данных, духовка автоматически включится и будет работать в течение запрограммированного времени.

10. По достижении установленного времени окончания приготовления, духовка автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, и световой сигнал над символом  начнет мигать.

11. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Духовка при этом включится.

12. Чтобы выключить духовку, установите переключатели программ и температуры в положение (нулевое положение программатора).

Внимание:

Нажимая кнопку „MODE“ вы можете увидеть на дисплее, какая функция таймера запрограммирована. Изменения можно внести кнопками „+“ и „-“. При выборе желаемой функции таймера, загорится соответствующий индикатор.

В случае внезапного отключения электроэнергии, запрограммированные до этого функции, и электронные часы бу-

дут сброшены. После восстановления подачи электроэнергии, установите текущее время на часах и запрограммируйте заново необходимую Вам функцию.



СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ

Кнопка активирует или деактивирует контроль вне зависимости от блокировки для защиты от доступа детей. Для вкл./выкл. Держите кнопку нажатой на 1 секунду. После активации духовка переходит в режим ожидания. В данном случае не выбрана ни одна комбинация. После деактивации духовки переходит в режим выключения. В таком состоянии не работает ни одна кнопка, кроме вкл./выкл.

Настройка времени:

Нажмите кнопки и на одну секунду. Прибор перейдет в режим настройки времени и отображаться цифры. Если в течение семи секунд время не настроено с помощью кнопок или цифры перестанут отображаться.

Ручное приготовление:

Это основной вид приготовления и тут комбинации приготовления и температура определяются вручную. Максимальные сроки приготовления вручную:

020 – 120°C	24 часа
121 – 200°C	6 часов
201 – 250°C	3 часа
251 – 300°C	2 часа

1) Нажмите на кнопку или . Режим настройки комбинации начинается с первой или последней комбинации. Если повторно нажать на кнопки или держать их нажатыми, комбинации меняются. Отобразятся значки выбранного резистора или вентилятора. Зажигается лампочка духовки. Отображается значок электрической лампы и температура приготовления данной комбинации.

2) Нажмите для изменения температуры. В данном случае значок комбинации не отображается, но отображается температура приготовления. Желаемая температура настраивается с помощью кнопок и с интервалами в 5 градусов.

3) При нажатии на кнопку отображается значок котелка. Начинается процесс приготовления.

ЗАМЕТКА: При нажатии ручного приготовления срок приготовления показывается цифрами.

Полуавтоматическое приготовление:

1) Применяются первые 3 шага ручного приготовления. (Не жмите на кнопку).





2) Нажмите на кнопку .

3) Время приготовления отображается на таймере. Также отображается значок времени. Время настраивается с помощью кнопок и . Значок „авто“ отображается с момента осуществления настроек.

4) При нажатии на кнопку отображается значок котелка. Начинается процесс приготовления.

Автоматическое приготовление:

1) Применяются первые 2 шага полуавтоматического приготовления. (Не жмите на кнопку).

- 2) Нажмите на кнопку .
- 3) Время завершения приготовления (настоящее время + срок приготовления) отображается на таймере. Также отображается значок времени завершения. Время завершения настраивается с помощью кнопок  и .
- 4) Нажмите на кнопку . Когда наступает соответствующее время, начинается процесс приготовления. При нажатии процесса приготовления отображается значок котелка и „авто“.

ЗАМЕТКА: При настройке полуавтоматического или автоматического приготовления, если настраиваемое время достигает нуля, пользователь уведомляется звуковым сигналом.


ЗАМЕТКА: Если на экране не отображена комбинация, температура и время не могут быть настроены. Сначала нужно выбрать комбинацию.




Если настройка автоматического приготовления превышает одну минуту, время завершения продлевается на одну минуту, но время приготовления не меняется.


При приготовлении, если настроенная температура обозначается пятью линиями, нужная линия времени отображается соответственно настоящей температуре.


Если резистор имеет электричество, стрелка „вверх“ по правую сторону линий мигает раз в 2 секунды для уведомления о повышении температуры.

Приостанавливание, изменение и завершение:

При нажатии кнопки  во время приготовления делается пауза, отображается значок паузы и резистор и вентилятор отключаются для возможных изменений. При повторном нажатии на кнопку

 приготовление останавливается и пользовательский интерфейс переходит в режим ожидания. При нажатии на кнопку  в режиме ожидания отображаются значения, подтвержденные в последний раз. Ещё раз нажав на кнопку .




Вы вновь запускаете процесс приготовления. Таким образом, нажав два раза на кнопку  Вы можете начать готовить заново.

При изменении температуры комбинации по умолчанию, Вы сможете нажать на кнопку  на 5 секунд и сохранить температуру в памяти.

Остаточная Температура Индикация:



Если после приготовления внутренняя температура духовки превышает 60°C, стрелка по правую сторону индикатора температуры мигает через каждые 2 секунды и отображается значок „температуры“. Каждая линия обозначает 50°C. После того, как температура падает под 60°C индикатор остаточной температуры приостанавливается и лампочка выключается.

Быстрое подогревание:




Добавление подогревателя в комбинацию среди возможных резисторов может быть полезным, если настроенная с помощью кнопки  температура превышает 100°C и разница между имеющейся температурой и настроенной температурой превышает 50°C. При нажатии на кнопку  отображается значок быстрого подогревания, а при нажатии на кнопку  начинается процесс. Когда температура духовки достигает настроенной температуры, комбинация возвращается в настроенную комбинацию, резистор отменяется и звуковой сигнал отключается.

Быстрое подогривание осуществляется с помощью кругового подогревателя и вентилятора. В традиционном подогривании участвует только вентилятор. Комбинация, содержащая круговой резистор и вентилятор, не осуществляет быстрое подогривание. Если после нажатия кнопки быстрого подогривания комбинацию отменить, быстрое подогривание отменяется.

Блокировка для защиты от доступа детей:


Если прибор не в режиме настроек (сначала нажмите на кнопку  на 1 секунду и активируйте или деактивируйте блокирование для защиты от доступа детей. При активации блокирования для защиты от доступа детей возможно нажать только на кнопку  и отображается значок блокировки клавиш.

Таймер:

При нажатии на кнопку  отображается значок таймера и таймер начинает мигать. Можно настроить сигнальный звонок с помощью кнопок  и . Когда наступает время сигнала, сигнальный звонок звенит в течение 7-и минут. Вы можете отключить сигнальный звонок нажав на любую клавишу.

Ошибки:



Когда появляется ситуация, мешающая нормальной работе, прибор входит в режим ошибки. Прибор остается в режиме ожидания, но при этом цифрами отображается код ошибки.



Даже если ошибка исправлена, код ошибки не удаляется не нажав на кнопку .


Определено 8 ошибок:

- Ош. 1:** Ошибка коммуникации
- Ош. 2:** PT1000 Обрыв в цепи
- Ош. 3:** PT1000 короткое замыкание
- Ош. 4:** Перегрев в пользовательском интерфейсе
- Ош. 5:** Перегрев в модуле питания
- Ош. 6:** Ошибка сенсора температуры в пользовательском интерфейсе
- Ош. 7:** Ошибка сенсора температуры в модуле питания
- Ош. 8:** Неполадка в основном блоке питания. Разогрев не произошёл даже после подачи электричества резисторам.

Программируемые настройки

Звуковой сигнал: Вы можете выбрать один из трёх звуковых сигналов. Нажмите на кнопку  на 5 секунд и выберите один из звуковых сигналов: “tn 1” (высокий), “tn 2” (средний) или “tn 3” (низкий). Звуковой сигнал может быть изменён нажатием на кнопку  в течение 6-7 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Звук клавиш: Вы можете выбрать один из трёх звуков клавиш. Нажмите на кнопку  на 5 секунд и выберите один из звуков клавиш: “bt” (бип), “c” (клик) или “nt” (без звука). Звук клавиш может быть изменён нажатием на кнопку  в течение 6-7 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Автоматическое Энергосбережение (АЭС): В режиме ожидания АЭС не активен. Для активации нажмите  на 5 секунд в режиме ожидания. На экране появится „PS On” (Power Save On) (АЭС активно). Когда АЭС активно, прибор

остаётся в режиме ожидания, таймер выключен, индикатор остаточного тепла не отображается на экране и после 1 минуты с последнего нажатия на кнопки, прибор выключается. На экране отображается „PS OF” (Power Save OF) (ЭС отключено).




















































Режим Отображения Времени: Формат отображения времени по умолчанию 24 часов. Чтобы перейти в формат ат/рт нажмите на кнопки  и  в режиме ожидания. Чтобы вновь активировать 24-часовой формат сделайте то же самое.

























ТАБЛИЦА КУЛИНАРИЯ

Столы кулинарное шоу примерный температурный диапазон и примеры для приготовления блюд. Режим приготовления зависит модель. Для получения наилучших результатов, мы рекомендуем, чтобы печь предварительно нагревают функции, в которой они включены и нижней нагревателя  + гриль или вентилятора . Время подогрева заканчивается, когда лампа выключена.

ЗАКУСКА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Запеченный рис	0,35	1		180–200	45–50	Малая чаша печь
			 	170–190	35–40	
Паста	1,5	3		170–190	45–50	Форма для выпечки
		2	 	160–180	30–35	
Овощной макароны	1	2		190–210	35–40	Малая чаша
			 	170–190	30–35	
Овощной пирог	1,5	2		190–210	55–60	Малая чаша
				170–190	45–50	
				170–190	50–55	
Печеный картофель	1	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
			 	180–200	50–55	
Пицца	0,65	3		190–210	20–25	Сетка
		2		170–190	15–20	
Солёный пирог	1,5	2		180–200	45–50	Торт в форме
			 	160–180	45–50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
		2	 	160–180	10–15	

РЫБА	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Красный лещ	1,5	3		180–200	30–35	Форма для выпечки
			 	170–190	25–30	
Соленая рыба	1	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
			 	180–200	25–30	
Кровать рыбы	1	2		190–210	30–35	Огнеупорный суд
			 	180–200	30–35	
Подшва	1	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
			 	160–180	10–15	
Морские рыбы	1	3		190–210	20–25	Форма для выпечки
			 	180–200	15–20	
Хек	1,5	3		190–210	25–30	Форма для выпечки
				180–200	20–25	
				180–200	20–25	
Лосось в засаленной бумаге	1	3		180–200	20–25	Форма для выпечки
			 	170–190	15–20	
Форель	1	2		190–210	20–25	Форма для выпечки
			 	180–200	15–20	

МЯСО	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Маленький поросенок	2	3		190–210	75–85	Форма для выпечки
				170–190	65–75	
				180–200	80–85	
Кролик	1,5	3		180–200	60–65	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
				170–190	45–50	
Ягненок	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
				180–200	50–55	
Ножка, лопатка	1,5	3		170–190	35–40	Огнеупорный суд
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Соленые свиная корейка	1	3		170–190	40–45	Форма для выпечки
				160–180	30–35	
				170–190	30–35	
Куры	1,5	3		190–210	50–55	Форма для выпечки
				170–190	45–50	
Говядина	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
				180–200	35–40	
В панировке стейк, стейк в кляре	2	3		190–210	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	Вес	Позиция форма для выпечки	Функции приготовления	Температура	Время	Суд
Бисквит	0,5	2		170–190	35–40	Торт в форме
				160–180	30–35	
Рулон	0,3	3		170–190	10–15	Форма для выпечки
				160–180	10–15	
Флан	0,5	1		160–170	60–65	Форма хлеб
		2		160–170	55–60	
Печенье	0,5	3		160–180	20–25	Форма для выпечки
				150–170	15–20	
Корзины из слоеного теста	0,25	3		170–190	15–20	Форма для выпечки
				170–180	15–20	
Торт /Кексы/	0,5	2		160–180	25–30	Форма для выпечки
				150–170	25–30	
Запеченный яблоки	1	3		180–200	35–40	Форма для выпечки
				170–190	30–35	
Запеченный бананы	0,5	3		170–190	15–20	Огнеупорный суд
				170–190	10–15	
Печенье из слоеного теста	0,25	2		180–200	20–25	Форма для выпечки
				170–190	20–25	
Торт со сливами	0,5	2		170–190	60–65	Торт в форме
				160–180	50–55	
Яблочный пирог	1	2		170–190	50–55	Форма для выпечки
				160–180	45–50	
Чизкейк	1	2		180–200	45–50	Форма чизкейк
				170–190		

ЧИСТКА И УХОД

Для этих манипуляций следует выключить аппарат из электросети.

Чистка внутренней поверхности духовки

- Следует очищать внутреннюю поверхность духовки от жира и остатков пищи, поскольку они являются источником дыма, неприятного запаха и образования пятен.
- При холодной духовке и для эмалированной поверхности (как, например, дно духовки) следует использовать нейлоновую щетку или губку с теплой водой и мылом. Если используете специальные продукты для чистки духовок, следует применять их только к эмалированной поверхности следуя инструкции производителя.

Внимание:

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлоческие мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления, которые могут повредить эмаль.

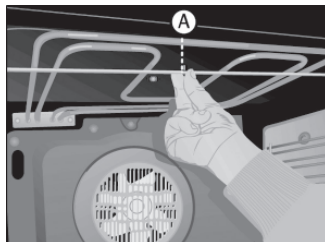
- Некоторые модели снабжены системой катализационной чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.
- Если после приготовления все же остались следы жира, то их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200°C и оставив ее включенной в течение одного часа.

Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

- Дождитесь пока духовка остынет.

- Поверните винт (А) и опустите спираль Гриля как можно ниже.
- Почистите переднюю часть духовки и верните спираль Гриля в исходное положение.



Чистка каталических панелей (в зависимости от модели)

В случае если остатки пищи не удаляются при обычной чистке (механическая чистка) следует:

1. Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размягчатся.
2. Вымыть панели при помощи губки с мылом и ополоснуть чистой водой.
3. Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
4. Включить духовку на один час при температуре 200°C

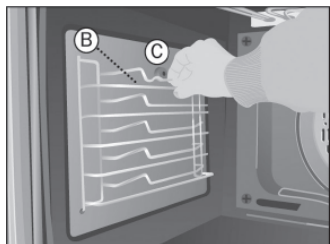
Внимание

Не использовать промышленные очистители и абразивные порошки для чистки поверхности каталитических панелей.

Инструкции по разборке подвесок и плоских панелей (опция)

1. Удалите из духовки все внутренние аксессуары.

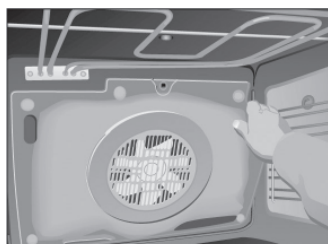
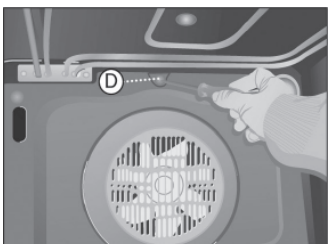
2. Потяните за подвески (B), ослабив их крепление при помощи болта (C).



3. Отвинтите болт (C) и освободить плоские каталитические панели.



4. Для разборка панели на задней части духовки следует снять винт (D).



5. Для сборки следует произвести эти операции в обратной последовательности.

Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора в задней части духовки.

Чистка внешней поверхности и аксессуаров духовки

Внешнюю поверхность и аксессуары духовки следует чистить теплой водой с мылом или с любым мягким моющим средством.

Внимание

Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки, которые могут повредить эмаль.

Для нержавеющей поверхностей следует действовать осторожно и использовать только мочалки или полотенца, которые не царапают поверхность.

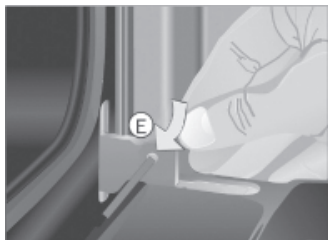
Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

Чистка дверцы духовки

В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки.

Для этого следует:

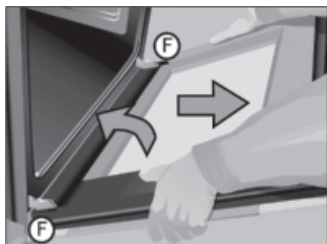
1. Открыть дверцу.
2. Повернуть до упора крючки (E).



3. Закрыть дверцу и вставить оба крючка.



4. Открыть дверцу обеими руками, удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовки вынув ее из петель (F).



Не следует использовать абразивные моющие средства, либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа. Это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.



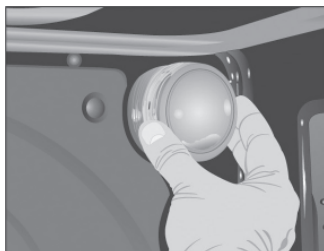
Замена лампочки в духовом шкафу

Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.

- Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.
- Заменить лампочку в новью установить линзу.

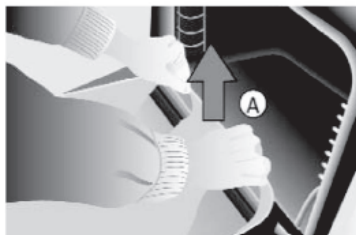
Заменяемая лампочка должна выдерживать нагрев духового шкафа до максимально возможной температуры.



Чистка дверцы со стеклом большого размера

Инструкции по разборке/сборке внутреннего стекла

1. Открыть дверцу духового шкафа.
2. Потянуть за стекло, взявшись за нижнюю часть (A).
3. Внутреннее стекло свободно. Вынуть его.



Внимание

Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

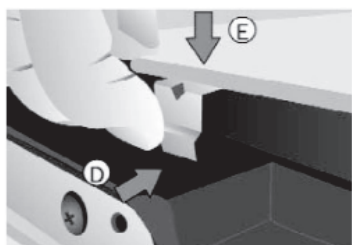
4. Почистите внутреннее стекло и дверцу духовки изнутри.

5. Вставьте стекло в направляющие на верхней части дверцы духового шкафа. (B).



6. Поверните стекло в сторону дверцы (C).

7. Нажмите двумя руками на оба внутренних держателя (D) одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло вновь окажется закрепленным в дверце.



ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовой шкаф не работает
<p>Убедитесь, что он включен в сеть</p> <p>Проверьте пробки и ограничитель Вашей электропроводки.</p> <p>Убедитесь, что часы находится в положении „ручное“ или „программированное“</p> <p>Проверьте положение выбора функций и температур</p>
Не включается свет внутри духового шкафа
<p>Замените лампочку</p> <p>Убедитесь в правильности сборки соответственно Инструкции</p>
Не светится индикатор нагрева
<p>Выберите температуру</p> <p>Выберите функцию</p> <p>Должен светиться, только когда духовой шкаф нагревается до достижения выбранной температуры</p>

Образование дыма во время работы шкафа
<p>Это нормально при первом включении</p> <p>Следует периодически чистить духовой шкаф</p> <p>Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень</p> <p>Не использовать самые высокие температуры из перечисленных в кулинарных таблицах</p>
Неудовлетворительные результаты готовки
<p>Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах, для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа</p>

Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Помощи.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если аппарат не работает, следует сообщить в Службу Технической Помощи, о какой неполадке идет речь и указать:

1. Номер Серии (S-No).
2. Модель Аппарата (Mod.)

Эти данные выгравированы на таблице с характеристиками, которая находится на задней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

☞ Приобретенный Вами аппарат соответствует Европейским нормам Безопасности Электроматериалов (73/23/CEE) и Электромагнитной Совместимости (89/336/CEE).

AENOR сертифицирует годность аппарата и подтверждает достоверность всех данных на энергетической этикетке.

УСТАНОВКА

Данная информация касается только лишь технического лица, ответственного за установку и подсоединение в электросеть. Если Вы лично устанавливаете духовой шкаф, изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения.

До установки. Замечания

- Для освобождения духового шкафа от упаковки, потянуть за язычок, расположенный на нижней части коробки. Для перемещения духового шкафа следует использовать только боковые ручки и ни в коем случае – ручку дверцы духового шкафа.
- До установки. Замечания: В мебельном шкафу следует сделать отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке. Минималь-

ная глубина мебели должна быть 580 мм (рис. 1 и 2).

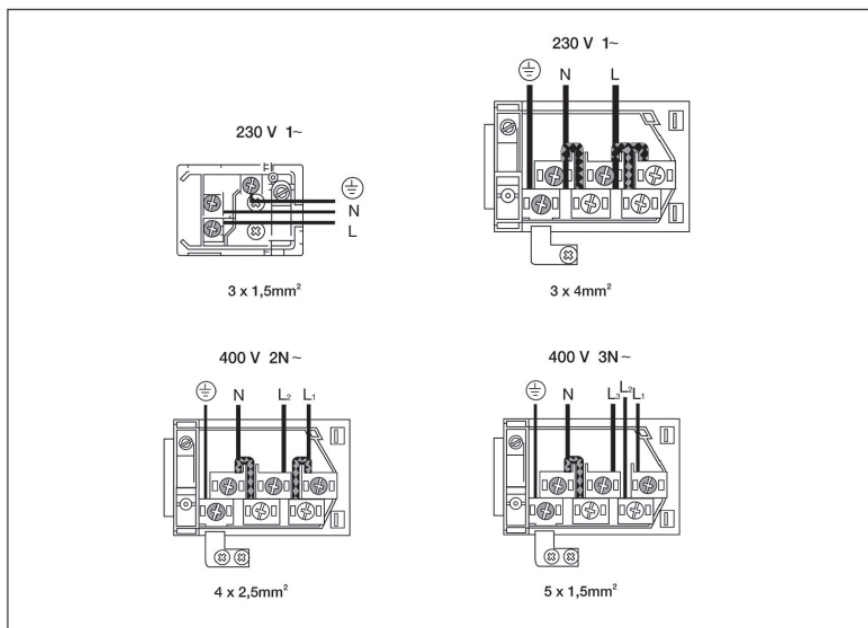
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 2, не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры свыше 85°C.

Электрическое подключение

Технический мастер должен удостоверить, что:

- Напряжение и частота сети соответствует указанными в Таблице Характеристик.
- Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.
- Схема подсоединения изображена на следующих рисунках.
- Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- Подсоединение должно производиться через омниполярный выключатель, предназначенный для данной частоты, и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, а так же для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае, если обеспечена его доступность при нормальном использовании.

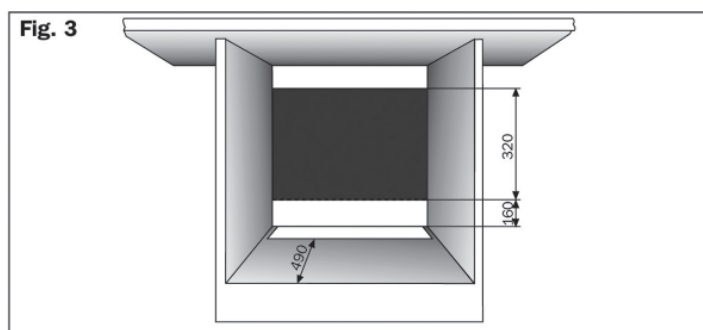
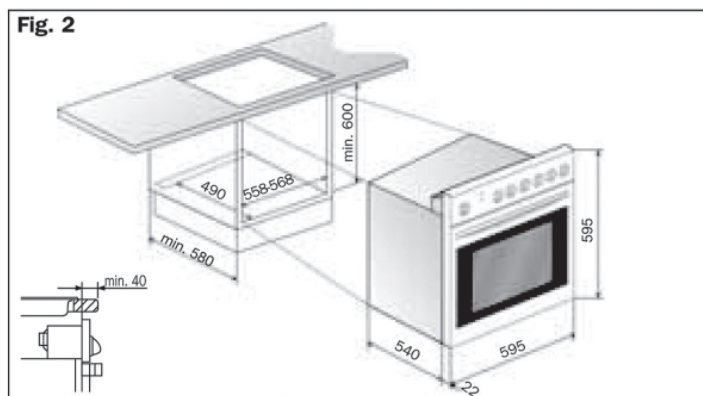
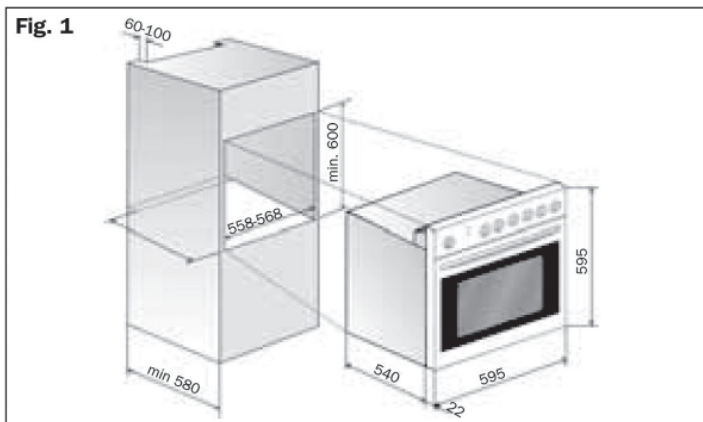
После подсоединения убедитесь, что все электрические элементы духового шкафа работают нормально.




МОНТАЖ И РАЗМЕРЫ

Для всех духовых шкафов, после подсоединения к электросети:

1. Вставить духовку в мебельный шкаф, убедившись, что шнур питания свободен и не соприкасается с горячими частями поверхности духового шкафа.
2. Закрепить духовку в мебельном шкафу при помощи 4-х болтов, которые входят в комплект. Болты следует завинтить, используя отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.
3. Убедиться, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебели и остается как минимум на 2 мм от соседних предметов мебели.



Символ на упаковке продукта  указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.

LEKS GROUP

BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков 121, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Плевен:** тел.: 0884 710 496, ул. Данаил Попов 4,
Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

Novi Beograde: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija čamojevića 66

SKOLEKS

MK

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт бр. 5, л. 7, **Кавадарци:** 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/ 337 919, ул. Илинденска бр. 157, л. 2
Струмица: 034 / 320 551, ул. Климент Охридски бр. 272