

Инструкция по монтажу и эксплуатации
Гарантийный талон [RU]

MANYA

**ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

BOE654W



Уважаемый клиент,

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники бренда MANYA!

Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед установкой и эксплуатацией устройства.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом.

Если вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по номеру +7 8452 744 566 для получения помощи уполномоченного специалиста

ВАЖНО:

Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. В вашем устройстве могут отсутствовать некоторые функции, указанные в данном руководстве.

Изображения продукта являются схематическими и могут быть изменены изготовителем без уведомления конечного пользователя.

Этот продукт был изготовлен в современных экологически чистых условиях без ущерба для природы.

Пункты, отмеченные (*), являются опциональными

Содержание

Предупреждения и инструкции по технике безопасности.....	4
Общий вид устройства.....	7
Электрические характеристики устройства.....	8
Установка устройства.....	8
Выбор места для установки.....	9
Установка и монтаж устройства.....	10
Установка под столешницу.....	10
Установка в шкаф.....	10
Требование к установке.....	10
Размещение и фиксация устройства.....	10
Электрическое подключение.....	11
Монтажный чертёж.....	12
Крепление духовки.....	13
Электрическое подключение и безопасность.....	13
Панель упарвления.....	14
Описание режимов переключателя.....	14
Управление электронным таймером.....	16
Рекомендации по приготовлению.....	21
Первое использование духовки.....	22
Замена лампы духовки.....	23
Обслуживание и чистка стекол двери духовки.....	24
Чистка и снятие боковых направляющих.....	25
Чистка и снятие дверцы духовки.....	25
Технические характеристики.....	27
Информация о производителе.....	28
Хранение и транспортировка.....	29
Гарантия и Ремонт / Гарантийный талон.....	30

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Предупреждения в этом разделе предназначены для предотвращения несчастных случаев и травм, которые могут возникнуть. Любая неисправность, которая может возникнуть, если эти предупреждения не соблюдаются, не покрывается гарантией.

1. Внимание.

Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что перед заменой лампы открыта схема устройства.

2. Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с физическими, слуховыми или умственными проблемами или людьми с отсутствием опыта или не ознакомленных с данной инструкцией под присмотром ответственных за их безопасность.

3. Внимание: Во время и сразу после использования - стекло, поддон, решетка и т.д. будут горячими. Следует использовать перчатки для избежания получить травму. Дети должны оставаться в стороне.

4. Внимание:

Пожароопасность; не храните материалы на варочной поверхности. Держите занавески, салфетки или горючие (в условиях повышенной температуры) материалы вдали от прибора, прежде чем приступать к использованию. Не размещайте взрывоопасные или горючие материалы на устройстве или в нем.

5. Внимание: Устройство и его доступные детали горячие во время работы.

6. Внимание: Прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

7. Для чистки прибора не используйте пароочистители. Следует избегать риска поражения электрическим током.

8. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор, а затем накройте его крышкой или одеялом.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

9. Твердые и абразивные чистящие средства или скребки из твердого металла не должны использоваться для очистки дверцы стеклопакета, так как они могут поцарапать поверхность и вызвать разрушение стекла.
10. Убедитесь, что дверь полностью закрыта после того, как Вы поместили пищу.
11. Дети до 8 лет должны находиться в стороне, если нет возможности их постоянно контролировать.
12. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
13. Это устройство предназначено для бытового использования.
14. Дети не должны играть с прибором.
15. Убедитесь, что дети в возрасте до 8 лет не имеют доступ к кабелю прибора.
16. Эта печь должна быть установлена и подключена в соответствии с инструкциями производителя, уполномоченной службой. Производитель не может нести ответственность за ущерб, возникший в результате операций посторонних лиц, а гарантия на продукт становится недействительной.
17. Уберите шторы, полотенца или горючие (взрывоопасные) материалы от устройства, прежде чем начать его использовать. Не размещайте взрывоопасные или горючие материалы на устройстве или в нем.
18. **ВНИМАНИЕ:** прибор, во время приготовления должен непрерывно контролироваться
19. Если приобретенный Вами продукт неисправен и проблему не удалось устранить собственными силами, устройство не должно эксплуатироваться. Обратитесь авторизованную сервисную службу.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

20. Не прикасайтесь к вилке влажной рукой. Вытащите вилку, удерживая ее, а не за провод.

21. Вынимайте вилку из розетки во время всех операций по техническому обслуживанию, ремонту и очистке.

22. Если шнур питания поврежден или неисправен, его необходимо заменить уполномоченным лицом.

23. Кабель не следует зажимать в дверце духового шкафа, он не должен соприкасаться с горячими поверхностями и не должен переламываться. Короткое замыкание, которое может возникнуть в результате замыкания кабеля, может привести к пожару.

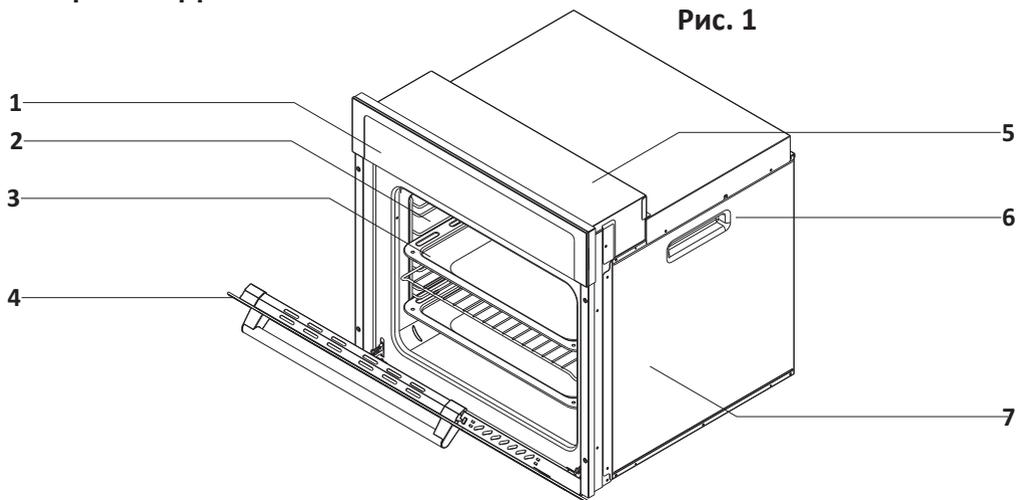
24. Убедитесь, в том что розетка соответствует мощности устройства.

25. Убедитесь, что все вентиляционные каналы открыты в помещении, где установлен прибор

26. Не размещайте поддоны, тарелки и контейнеры с фольгой в нижней части печи. Накопленное неконтролируемое тепло может повредить дно печи.

27. Срок службы этого устройства составляет 5 лет.

ОБЩИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

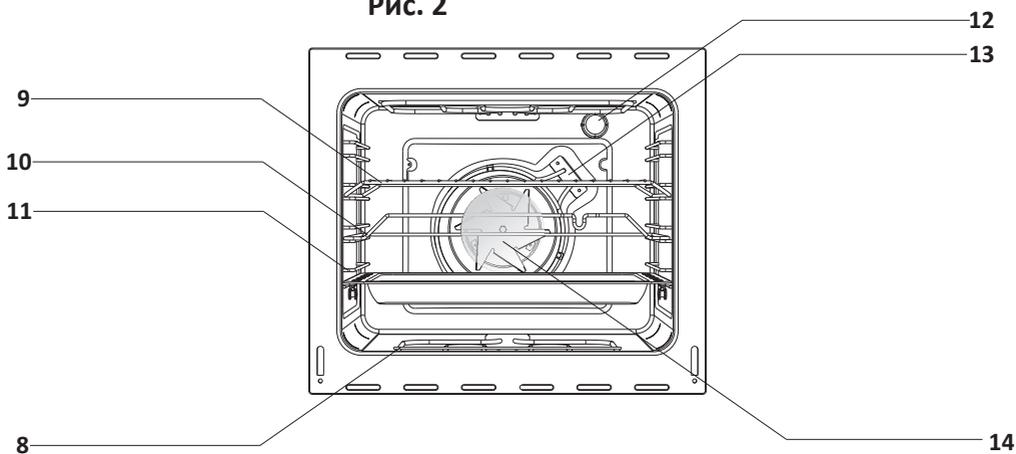


1. Панель управления
2. Направляющие
3. Противень

4. Дверца духовки
5. Крышка

6. Ручка
7. Боковина

Рис. 2



8. Нижняя панель
9. Решетка
10. Подставка для вертела

11. Направляющие
12. Подсветка

13. Turbo подогрев
14. Turbo вентилятор

ХАРАКТЕРИСТИКИ	60 см встраиваемая духовка			
Мощность лампы	15-30Вт			
Диапазон регулировки	40-240 Max °C			
Вентилятор	11-15Вт			
Нижний ТЭН	1200 Вт			
Верхний ТЭН	1000 Вт			
Turbo ТЭН	1800 Вт			
Turbo Вентилятор	21-30 Вт			
ТЭН гриля	Малый	1000 Вт	Большой	1500 Вт
Напряжение сети	220 В-240 В~50-60 Гц			

Значения, предоставляемые прибором или его сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии с соответствующими стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды. Изображения в этом руководстве являются схематическими и могут не соответствовать вашему продукту.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Убедитесь, что электрическое подключение подходит для эксплуатации прибора. Если нет, позвоните электрику, чтобы принять необходимые меры. Производитель не несет ответственность за возникновение ущерба из-за операций со стороны несанкционированных лиц, а гарантия на продукт становится недействительной.

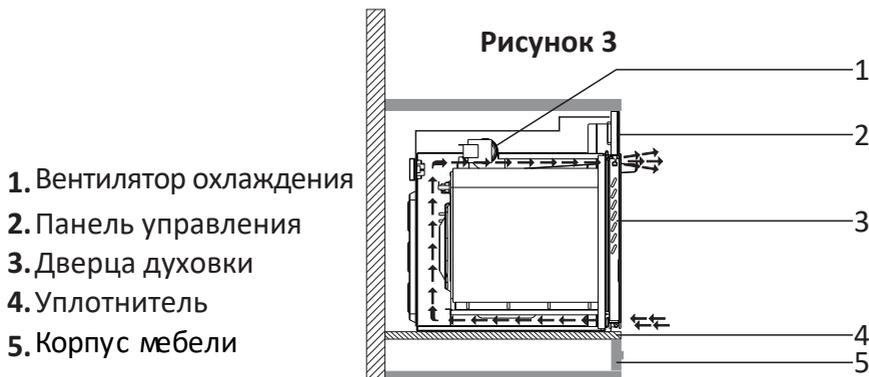
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить местоположение, на котором должно быть размещено изделие, а также подготовить соответствующее подключение к электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время установки продукта необходимо соблюдать правила электрических стандартов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой проверьте наличие повреждений устройства. Не устанавливайте продукт, если он поврежден. Поврежденные продукты представляют опасность для вашей безопасности.

Духовка с охлаждающим вентилятором:

Вентилятор охлаждения должен вытягивать избыточный пар и предотвращать перегрев наружных поверхностей духовки во время работы. Это является необходимым условием для улучшения работы прибора и приготовления блюд. Охлаждающий вентилятор должен продолжать работу после окончания приготовления. Вентилятор автоматически останавливается после завершения охлаждения. Установщик должен оставить зазор за корпусом, где вы поместите духовку для эффективного охлаждения и хорошей работы. Этот зазор не должен игнорироваться, поскольку он необходим для работы системы вентиляции.



ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ

Продукт предназначен для установки в кухонную мебель. Между духовкой и кухонными стенами или мебелью должно оставаться безопасное расстояние. Смотрите чертеж, приведенный на странице 12, для правильных расстояний. (значения в мм).

- Используемые материалы, синтетические ламинаты и адгезивы должны быть термостойкими. (минимум 100 ° C).
- Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с духовкой и надежно закреплены.
- Если под духовкой имеется выдвижной ящик, между духовкой и выдвижным ящиком должна быть установлена стойка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не устанавливайте устройство рядом с морозильником или холодильником. Тепло, выделяемое продуктом, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не используйте дверцу и / или ручку для переноса или перемещения изделия.

УСТАНОВКА И МОНТАЖ УСТРОЙСТВА

Перед началом установки необходимо выбрать место использования духовки. Духовка не должна устанавливаться в местах, находящихся под воздействием сильного воздушного потока. Переносите духовку при помощи как минимум двух человек. Удалите все транспортные материалы внутри и снаружи изделия. Удалите все лишние материалы и документы из духовки.

Установка в нишу под столешницу

Ниша должна соответствовать размерам, представленным на рисунке 6. Зазор должен быть предусмотрен в задней части ниши не менее 35мм, как указано на рисунке, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию. После монтажа зазор между нижней и верхней частью ниши должен составлять не менее 50мм. Он предназначен для вентиляции и не должен быть закрыт.

Установка под навесным шкафом

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на рисунке 7. Зазоры с размерами, указанными на рисунке, должны быть предусмотрены в задней части шкафа, верхней и нижней секциях, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию.

Требования к установке

Размеры для установки приведены на рисунке 6,7. Все материалы для монтажных работ и сам материал ниши, которые будут использоваться, должны выдерживать высокую температуру, минимум 100 ° С. Монтажная ниша должна быть закреплена, и ее полка должна быть плоской, чтобы изделие не наклонялось. Ниша должна иметь минимальную прочность, которая должна выдерживать нагрузку 60 кг.

Размещение и фиксация духовки

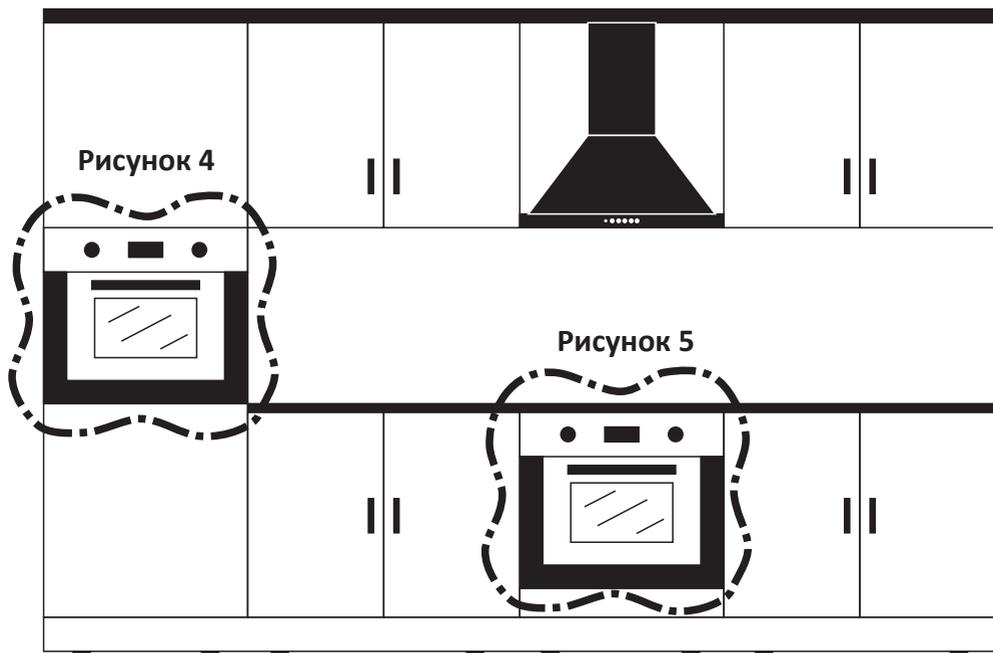
Поместите духовку в нишу при помощи двух или более человек. Убедитесь, что рама духовки и передняя кромка мебели совпадают. Шнур питания не должен находиться под духовым шкафом, зажиматься между духовкой и мебелью или изламываться. Прикрепите духовку к мебели с помощью винтов, поставляемых с изделием. Винты должны быть установлены, как показано на рисунке 8, путем прохождения

их через пластмассовые вставки, прикрепленные к раме изделия. Винты не должны быть перетянуты. Убедитесь, что духовка прочно закреплена после монтажа. Если печь не смонтирована в соответствии с инструкциями, во время работы существует опасность перекоса.

Подключение к электросети

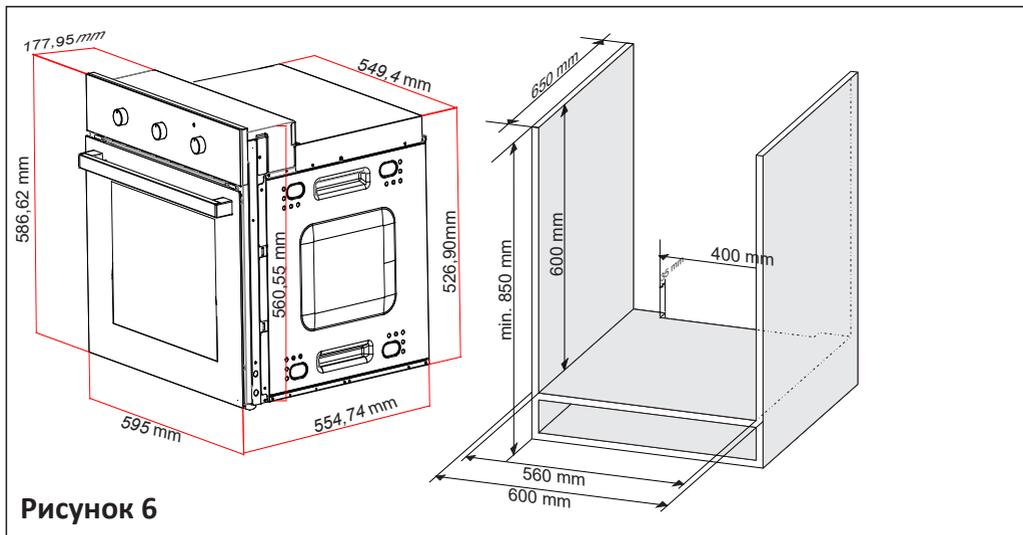
Монтажное место устройства должно иметь соответствующую розетку для подключения. Сетевое напряжение и мощность должны соответствовать значениям, указанным на этикетке духовки. Подключение духовки должно производиться в соответствии с местными и национальными требованиями к электрооборудованию. Перед началом монтажа отключите питание сети. Не подключайте устройство к сети до завершения монтажа.

Установка

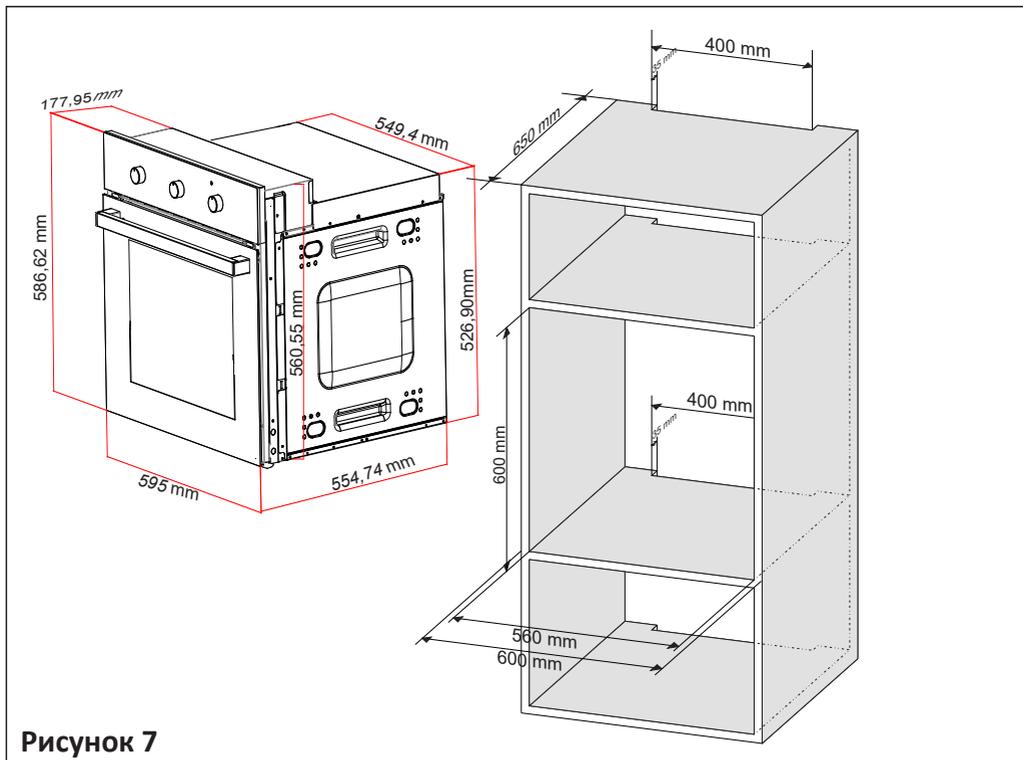


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вы можете смонтировать устройство двумя способами. В нишу под столешницей или навесным шкафом.

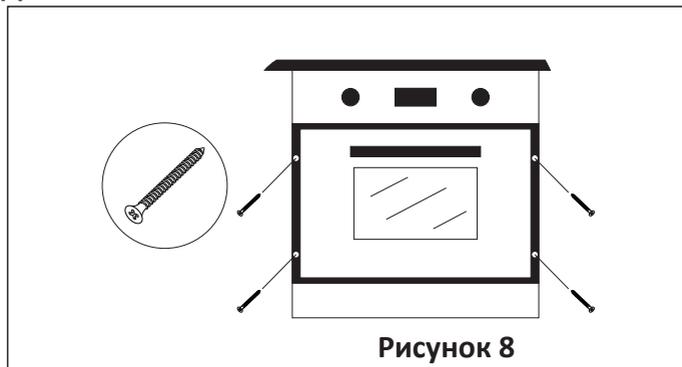
Установка духовки Установка духовки в нишу под столешницей



Установка духовки под навесным шкафом



КРЕПЕЛЕНИЕ ДУХОВКИ



Закрепите прибор в кухонном шкафу, через монтажные отверстия с помощью четырех винтов 3,5 x 35 мм.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Электрическое подключение и безопасность

Эта духовка должна быть установлена и подключена к электросети правильно в соответствии с инструкциями производителя и производиться авторизованным сервисом.

Духовка должна быть установлена в месте, обеспечивающим хорошую вентиляцию. Электрические подключения прибора должны производиться только с заземлением, обеспеченным в соответствии с правилами. Обратитесь к авторизованному электрику, если у Вас нет розетки с дополнительным заземляющим проводом, к которой будет подключаться прибор. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате незаземленной розетки к которой подключена духовка. Розетка должна располагаться в месте, к которому можно получить доступ после установки. Ваша духовка была изготовлена для сети переменного тока 220-240 В 50/60 Гц. и требует автоматический предохранитель на 16 ампер. Если ваша сеть питания отличается от указанных значений, обратитесь к электрику или к авторизованному сервису.

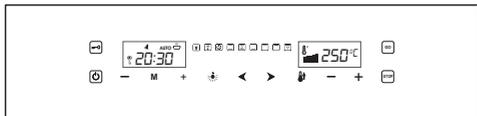
Если вам необходимо заменить электрический предохранитель, пожалуйста, убедитесь, что подключение к электросети производится следующим образом:

- Фазовый - коричневый кабель
- Нулевой - синий кабель
- Кабель заземления - желтый с зеленой полосой (желтый)

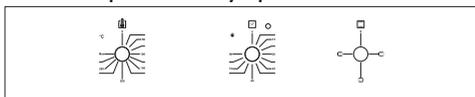
Соединения должны быть в доступном месте, когда духовка находится на своем месте.

Кабель питания не должен касаться горячих частей духовки. Если поврежден шнур питания (розетка), этот шнур должен быть заменен компетентным персоналом для предотвращения опасной ситуации.

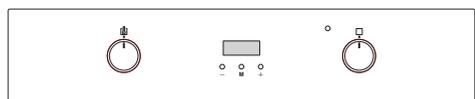
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



*с электронным управлением



*с тремя переключателями



*с электронным таймером и утапливаемыми ручками

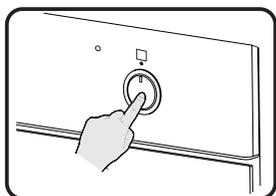
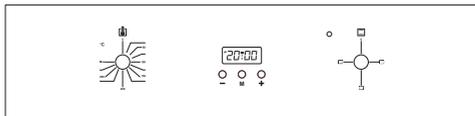
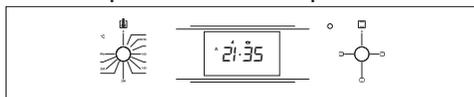


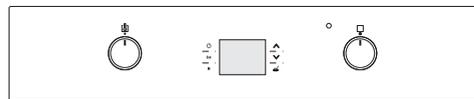
Рисунок 9



*с электронным таймером

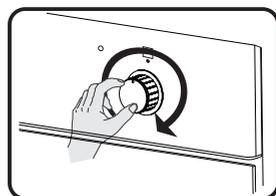


*с сенсорным таймером



*с сенсорным таймером и утапливаемыми ручками

Рисунок 10

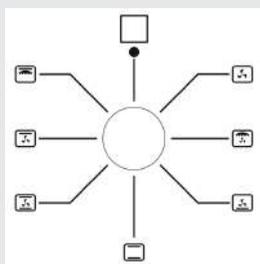


*Вы можете внести необходимые корректировки, поворачивая вправо или влево, когда ручка отжата.

*Регулировка может производиться только при нажатии на ручку для моделей с помощью утапливаемой ручки.

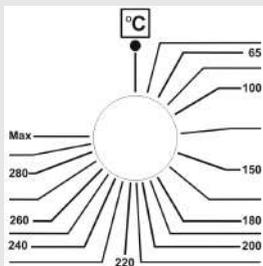
Описание режимов переключателя

Рисунок 11



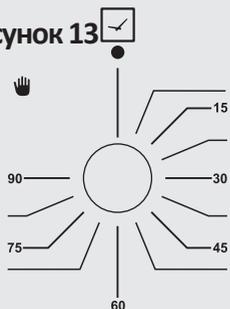
Функциональный переключатель: Помогает установить, с какими нагревателями будет готовиться пища, помещенная в духовку. Типы программ нагревателя на этом переключателе и функции указаны в разделе «Духовка и функции». У каждой модели могут быть не все типы нагревателей и, следовательно не все режимы переключателя.

Рисунок 12



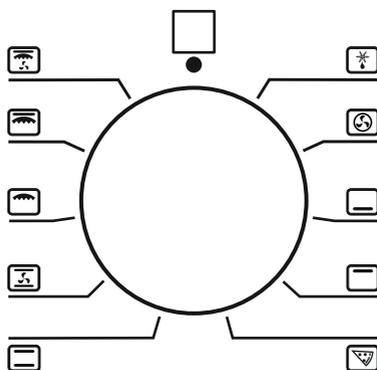
Термостат: Устанавливает температуру приготовления пищи, помещенной в духовку. Вы можете установить желаемую температуру, повернув ручку, после помещения пищи в духовку. Проверьте таблицу приготовления пищи, связанную с температурой варки различных продуктов.

Рисунок 13



Механический таймер: Помогает установить время для приготовления пищи в духовке. Таймер отключает нагреватели, когда истекает установленное время, и предупреждает вас, сигналом.
См. Таблицу приготовления пищи.

* Необязательно



Описание режимов

	Разморозка. Для размораживания замороженных продуктов.
	Пицца. Для приготовления различных видов пиццы и лаваша.
	Нагрев+гриль+конвекция. Одновременная работа верхнего нагревательного элемента, гриля и конвекционного вентилятора. Подходит для зажаривания больших кусков мяса.
	Нагрев+гриль. Одновременная работа верхнего нагревательного элемента и гриля.

	<p>Гриль. Подходит для обыкновенной жарки, при которой работают внутренние нагревательные элементы духовки, что позволяет направить жар непосредственно на пищу.</p>
	<p>Предварительный нагрев с конвекцией* Разогревание блюд, сушка.</p>
	<p>Конвекция (с вентилятором). Одновременная работа вентилятора и нагревательных элементов обеспечивает еще большее проникновение тепла. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются сочными внутри.</p>
	<p>Нагрев сверху/снизу. Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу. Выпечка и прожарка осуществляется на одном уровне.</p>
	<p>Холодная конвекция.* Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий</p>
	<p>Вентиляционный нагрев. Элемент, окружающий вентилятор, обеспечивает дополнительный источник нагрева для приготовления пищи в режиме конвекции. В этом режиме вентилятор включается автоматически для улучшения циркуляции воздуха в духовом шкафу и создает дополнительное тепло. Подходит для одновременного приготовления блюд на разных уровнях.</p>
	<p>Режим нижнего ТЭНа с конвекцией* Размораживание, выпечка.</p>
	<p>Нагрев сверху. Размораживание, подрумянивание.</p>
	<p>Нагрев снизу. Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд.</p>

УПРАВЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Электронный таймер, позволяет готовить блюда к нужному времени. Единственное, что нужно сделать, это запрограммировать время приготовления и время готовности. Он также может быть использован в качестве будильника, где вы просто задаете время, после которого он должен напомнить вам посредством звукового сигнала.

Первое включение.

При включении питания, войдите в ручной режим. Чтобы отрегулировать время суток с помощью кнопок вверх и вниз.

Ручной режим. (рис.15)

Нажмите кнопку М, Затем одновременно нажмите кнопки >| и М вводится ручной режим. Любая предыдущая программа готовки будет отменена.

Регулировка времени. (рис. 16)

Регулировка времени суток возможна только в том случае, если программа готовки не выполняется. Сначала перейдите в ручной режим, как описано выше. Точка между часами и минутами на дисплее мигает.

1. Переключиться в режим настройки времени.

2. С помощью стрелок верх или вниз отрегулируйте время.

3. Через несколько секунд экран стабилизируется.

Функция будильника. (рис. 17)

С помощью этой функции можно запрограммировать, сколько пройдет времени, прежде чем прозвучит звуковой сигнал.

1. Дважды коснувшись кнопки М, войдите в режим звуковой сигнализации.

2. С помощью стрелок верх или вниз задайте длительность в минутах.

3. Через несколько секунд экран вернется в режим часов.



Рисунок 14



Рисунок 15

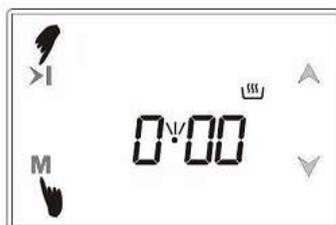


Рисунок 16

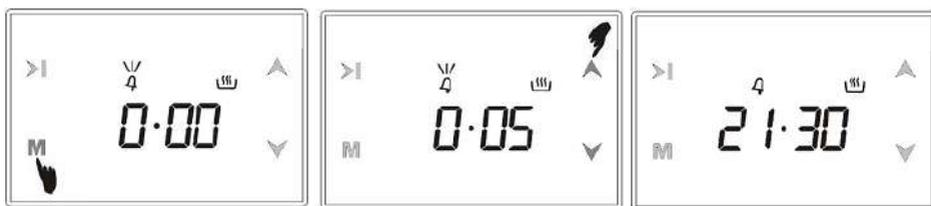


Рисунок 17

Выключение будильника. (рис. 18)

По истечении запрограммированной продолжительности раздастся звуковой сигнал. Нажатие любой кнопки отключит звуковой сигнал.

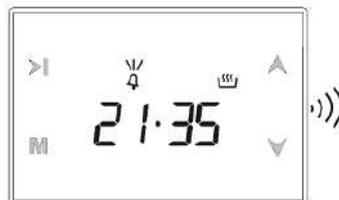


Рисунок 18

Программа автоматического приготовления.

Если вы хотите начать готовить немедленно, просто укажите время готовки.

Пример: Мы поместили еду в печь и хотим, чтобы она была приготовлена в течение 2 часов и 15 минут.

1. Текущее время 18:30.
2. Переключитесь в режим выбора времени приготовления.
3. С помощью стрелок вверх или вниз отрегулируйте время приготовления. Теперь вы запрограммировали печь на приготовление пищи в течение 2 часов и 15 минут. Пожалуйста, не забудьте привести ручки функций и/или температуры печи в соответствующее положение.
4. Через несколько секунд на экране появится сообщение о начале приготовления и текущее время.

Примечание: Автоматический режим готовки можно отменить в любое время, переключившись в ручной режим.

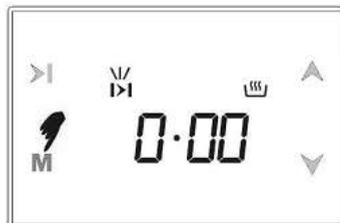
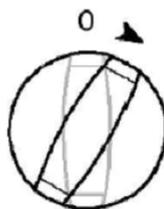


Рисунок 19

В приведенном выше примере приготовление началось сразу после задания периода приготовления. Нажав стрелки вниз и вверх, вы увидите время готовности, т.е. время, когда блюда будут готовы к подаче, и если хотите, вы также можете изменить его. В примере ниже время готовности будет изменено на 21:30.

1. Отображается время готовности 18:30+2:15=20:45.
2. С помощью стрелок вверх или вниз установите желаемое время приготовления.
3. Через несколько секунд экран вернется в режим часов.

Теперь мы запрограммировали нашу печь на приготовление пищи к 21:30. Поскольку время приготовления запрограммировано как 2 часа 15 минут, печь начнет готовить в 19:15, так что блюда будут готовы в 21:30.



Рисунок 20

Экран сразу после начала готовки Экран сразу после окончания готовки



Рисунок 21



После завершения автоматического приготовления, звуковой сигнал будет слышен и будет звонить в течение 7 минут, если не будет остановлен.

1. Выключите вашу печь.
 2. Сбросьте таймер.
- Примечание: Ваша печь не будет работать до тех пор, пока вы не сбросите таймер.

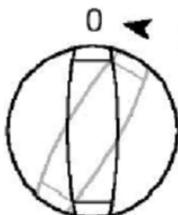


Рисунок 22

В показанном примере сначала было запрограммировано время приготовления, а затем автоматически рассчитано и отредактировано нами.

Также можно сперва запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически, а затем отредактировано.

Блокировка от детей (рис. 21)

При активации в ручном режиме ваша печь и кнопки таймера блокируются. При активации во время выполнения программы готовки блокируются только кнопки.

1. Нажмите и удерживайте одновременно стрелки вверх и вниз в течение 1 секунды, пока не услышите 2 звуковых сигнала.

2. На экране появится символ ключа, блокировка от детей активна.

Для деактивации блокировки от детей, нажмите и удерживайте стрелки вверх и вниз пока символ ключа не исчезнет.

Примечание: Звуковой сигнал во время блокировки от детей можно отменить, нажав любую кнопку.



Рисунок 23

Индикация времени суток 12ч / 24ч

Заводская настройка дисплея - 24 часа. Коснитесь кнопки >| в течение 5 секунд, прозвучит двойной звуковой сигнал, режим отображения переключится в режим 12 часов (индикация am/pm (до полудня/после полудня)). Повторное выполнение этого действия переключится обратно на 24 часа.

Звуковой сигнал при нажатии кнопок.

При заводской настройке сенсорные кнопки сопровождаются звуковыми сигналами. При нажатии кнопки М в течение 5 секунд прозвучит двойной звуковой сигнал и на экране появится **nt**, который означает «без звука». Теперь больше не будет производиться никаких звуковых сигналов. Делайте то же самое пока на экране не появится **bt**, который означает «сенсорные звуки», вернет звуковые сигналы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В следующей таблице Вы можете найти информацию о видах продуктов, которые мы тестировали, и определили их значения для приготовления пищи в наших лабораториях. Время приготовления может варьировать в зависимости от сетевого напряжения, качества продуктов, количества и температуры. Блюда, приготовленные с использованием этих значений, могут не подойти для Вас. Вы можете устанавливать различные значения для получения различных вкусов и результатов, более подходящих Вашему вкусу, путем проведения тестов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 8-10 минут, прежде чем размещать в ней пищу.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица 3

Блюдо	Тип нагрева (положение)	Символ позиции	Температура приготовления	Расположение противня	Продолжительность
Кекс	Верхний и нижний ТЭНы		160-180°C	2	25-30 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		160-180°C	2	25-30 min.
Печенье	Верхний и нижний ТЭНы		170-180°C	3	15-20 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		170-180°C	3	15-20 min.
	Turbo вентилятор		170-180°C	3	15-20 min.
Пицца	Верхний, нижний+вентилятор		200-220°C	3	25-35 min.
Пирожки	Верхний и нижний ТЭНы		200°C	2	15-20 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		200°C	2	15-20 min.
	Turbo вентилятор		200°C	2	15-20 min.
Печенье	Верхний и нижний ТЭНы		170-180°C	2	25-35 min.
	Верхний, нижний+вентилятор		170-180°C	2	25-35 min.
	Turbo вентилятор		170-180°C	2	25-35 min.
Телятина	Верхний, нижний+вентилятор		200°C	2	40-60 min.
Хлебный тост	Гриль		Max.	3	2 min.
Курица гриль (*)	Вертел гриля		200-220°C	2	60-70 min.
Лазанья	Turbo вентилятор		170-180°C	2	50-60 min.
Бисквит (*)	Верхний и нижний ТЭНы		200-160°C	2	20 min.

*Не прогревайте. Рекомендуется, чтобы первая половина времени приготовления была при 200 ° С, а другая половина - при 160 ° С.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

При первом использовании Вашей духовки, после того, как сделали все необходимые соединения в соответствии с инструкциями:

1. Удалите этикетки или наклейки, прикрепленные внутри духовки. Если есть, выньте защитный лист на лицевой стороне духовки.
2. Удалите остатки упаковки и пыль, протерев внутреннюю поверхность духовки влажной тканью. Внутри духовки должно быть пусто. Подключите кабель устройства к электрической розетке.
3. Установите кнопку термостата на максимальную температуру (240 ° С) и запустите духовку на 30 минут при закрытой двери. В это время может выделяться не большое количество дыма и неприятный запах, это нормально
4. Протрите внутреннюю часть духовки слегка теплой водой с моющим средством после того, как она остынет, а затем насухо вытрите чистой тканью. Теперь Вы можете использовать духовку.

Использование духовки

1. Выставьте ручку термостата на нужную Вам температуру, при которой вы хотите приготовить пищу, перед включением.
2. Вы можете изменить время приготовления в любое время, используя ручку таймера на моделях с механическим таймером. Таймер отключит нагреватели по истечении времени и выдаст предупреждающий звуковой сигнал.
3. В модели с цифровым таймером, таймер отключает нагреватели и издает звуковой сигнал, когда время приготовления истекает в соответствии с введенной информацией.
4. Система охлаждения устройства будет продолжать работать после завершения приготовления. Не отключайте устройство в этой ситуации, это требуется для охлаждения устройства. После завершения охлаждения система отключится.

Использование вертела(*)

Чтобы приготовить курицу гриль, наденьте подготовленную курицу на вертел и закрепите крепежными вилками. Поместите вертел в духовку и убедитесь, что вертел установлен в привод двигателя.

Перед закрытием дверцы духовки не забудьте снять пластиковую ручку с вертела. После закрытия двери выберите положение "гриль" в духовке и выставьте температуру термостата до максимального уровня температуры.

Во время процесса приготовления поместите под курицу лоток для жира, который стекает.

После приготовления оденьте пластиковую ручку, повернув ее и достаньте курицу из духовки.

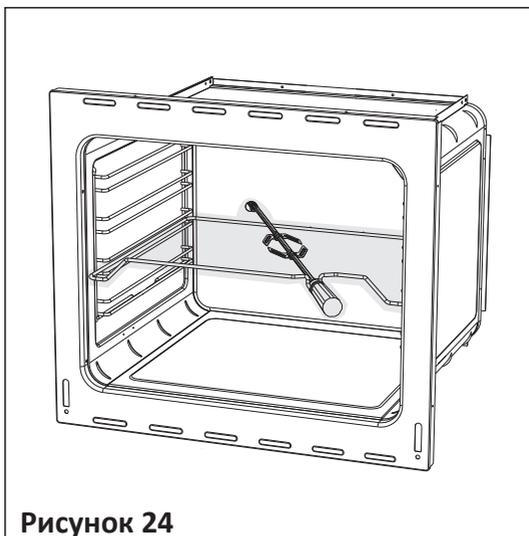


Рисунок 24

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

Предупреждение: Перед заменой лампы, отключите духовку от сети электропитания.

Сначала отключите питание прибора и убедитесь, что прибор холодный. Открутите плафон, повернув, как показано на рисунке 15. Если у Вас не получается открутить плафон, то используйте резиновые перчатки. Затем выкрутите сгоревшую лампу, установите новую лампу с такими же спецификациями. Вкрутите плафон, подключите силовой кабель духовки к электрической розетке. Теперь Вы можете использовать свою духовку.

Замена лампы духовки

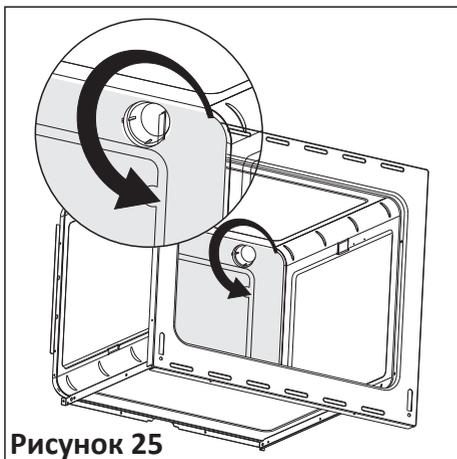


Рисунок 25

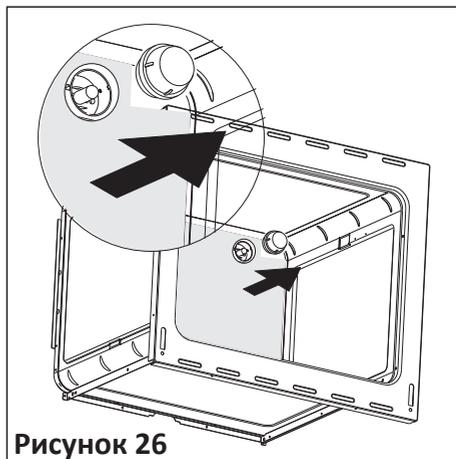


Рисунок 26

Обслуживание и очистка стекол двери духовки

Нажав на пластиковые защелки на левой и правой сторонах, как показано на рисунке 17, и потяните профиль к себе, как показано на рисунке 18.

Стекло освобождается после удаления профиля, как показано на рисунке 18. Снимите освобожденное стекло, осторожно потянув к себе. Внешнее стекло закреплено на профиле двери духовки. Теперь Вы можете легко очистить стекло.

Что касается стекла, которое остается во внутреннем пространстве, сначала слегка притяните его к себе в направлении стрелки, как показано на рисунке 19, и слегка поднимите нижние держатели, затем слегка поднимите его вверх.

Предупреждение: Вы можете установить стекла обратно, выполнив операции в обратном порядке после очистки и обслуживания. Убедитесь, что профиль установлен правильно.



Рисунок 27

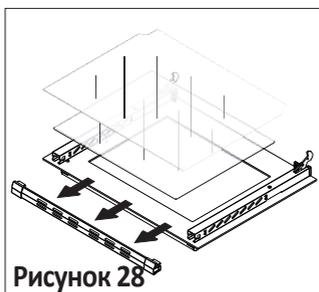
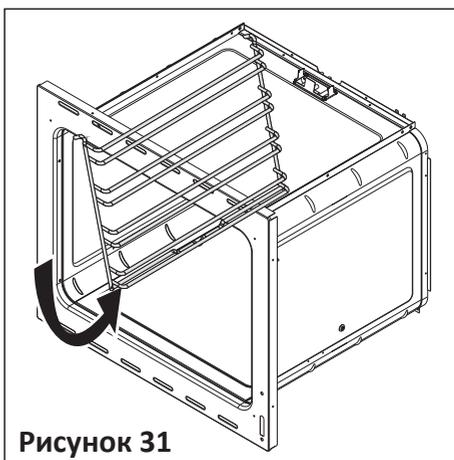
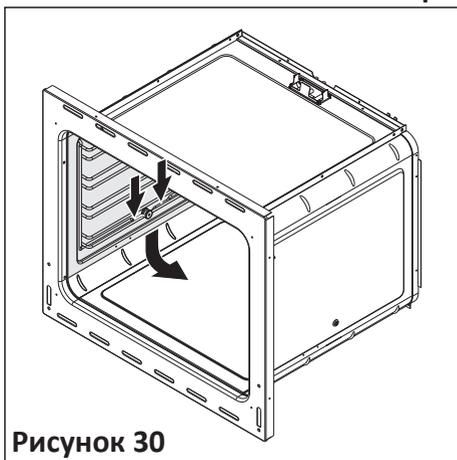


Рисунок 28



Рисунок 29

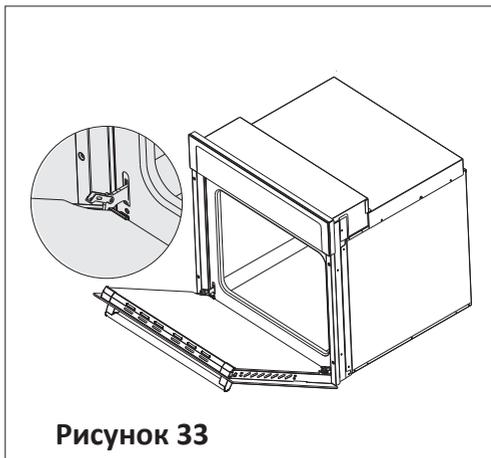
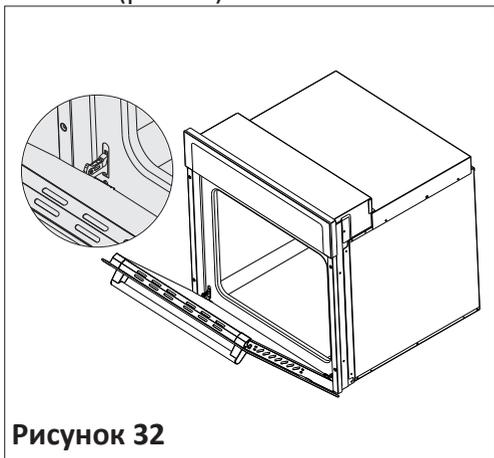
Чистка и снятие боковых направляющих



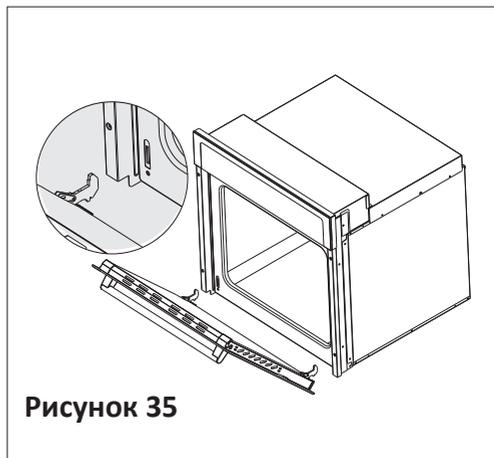
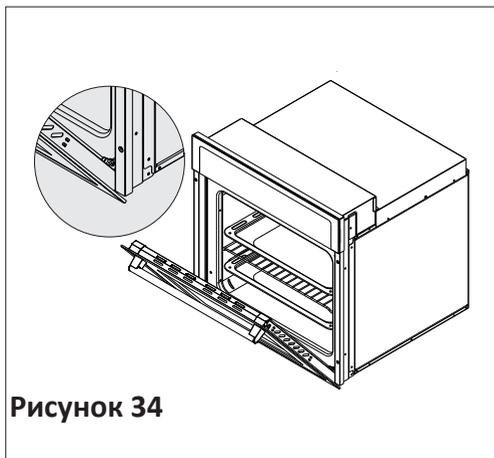
Снимите боковые направляющие, расположенные на правой и левой стенке вашей духовки. Открутите направляющие, и потяните вниз, как показано на рисунке 20. Снимите направляющие как показано на рисунке 21, потянув нижнюю часть в направлении стрелки под углом. После очистки, соберите в обратном порядке.

ЧИСТКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы снять дверцу духовки, поднимите петли на кронштейне (рис.22), как показано на рисунке 23, слегка приподнимите и потяните дверцу на себя. (рис.25)



Снятие дверцы духовки



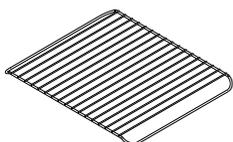
Аксессуары

В стандартной комплектации в устройстве предусмотрена одна решетка и один противень. Другие аксессуары являются опциональными.



Противень

Используется для кондитерских изделий (печенье, кексы и т. д.), замороженные продукты.



Решетка

Используется для жарки или для запекания, обжаренной и замороженной пищи.



(*)

Телескопическая рейка

Противень и решетка могут легко вынуты и вставлены благодаря телескопическим направляющим.

* Решетка для жарки картофеля



Модель	BOE654W
Ширина	595 мм
Глубина	555 мм
Высота	587 мм
Ширина встраивания	560-600 мм
Глубина встраивания	650 мм
Высота встраивания	600 мм
Тип	Встраиваемая духовка
Объем	70 л
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление / Режим конвекции	0,76 кВт*ч
Энергопотребление / Обычный режим	0,78 кВт*ч
Количество камер	1
Источник энергии	Электрическая

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

-Вполне нормально, если пар выделяется во время работ. Это не является неисправностью

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

-При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. Это не является неисправностью.

Духовой шкаф не работает.

-Плавкий предохранитель неисправен или сработал. Проверьте плавкие предохранители в блоке. При необходимости замените их или включите.

-Духовой шкаф не включен в розетку электросети. Проверьте соединение штепсельной вилки.

Освещение духовки не работает.

-Лампочка освещения духового шкафа неисправна. Замените лампочку освещения.

-Нет электропитания. Проверьте наличие электропитания.

Духовка не нагревается.

-Не задана функция или температура. Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателей.

-Нет электропитания. Проверьте наличие электропитания.

Цифровой таймер мигает, или светится символ часов.

-Ранее произошло отключение электроэнергии.

Производитель:

ООО «КЛАСС, Геотермальное сельское хозяйство, энергетическая промышленность и торговля»
Организованная Индустриальная Зона улица. 50.
КАЙСЕРИ - ТУРЦИЯ.

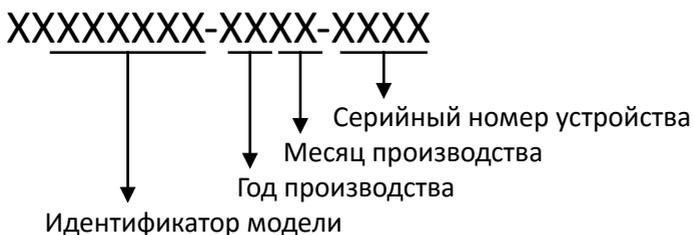
Импортер:

ООО «Реванш»
410506, Саратовская область, г. Саратов,
п. Расково, Вольский тракт стр. 14
тел: +7 8452 746 746

Авторизованный сервисный центр:

ООО «Сервисный центр «Реванш»
410506, Саратовская область, г. Саратов, п.
Расково, Вольский тракт стр. 14/1
ул.им.Чапаева В.И., 32/36, Саратов, Россия
тел: +7 8452 744 566 или +7 8452 744 366
screvansh.ru

Все устройства Mapuа снабжены наклейками, которые содержат серийный номер устройства. В серийном номере зашифрована информация о дате выпуска устройства.



Хранение

Хранение электроприборов осуществляется в сухом и чистом помещении при температуре воздуха не выше плюс 40°С с относительной влажностью не выше 70%.

Если прибор неисправен и требует ремонта, или вы сомневаетесь в его состоянии, отключите его от питающей сети. Обратитесь в сервисный центр.

Если вы хотите разместить устройство на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место: пыль и влага могут оказать вредное воздействие на рабочие части устройства.

Условия транспортировки и утилизации

Транспортировка электроприборов осуществляется всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку, исключая возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в пункт сбора на утилизацию. Подробную информацию по утилизации Вы можете получить у представителя местного органа власти.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации.

Гарантия и ремонт

Компания-производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в уполномоченном сервисном центре техники, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр. Вследствие некачественного ремонта эксплуатация прибора может стать опасной для пользователя.

Гарантийный талон

Гарантийные обязательства предоставляются изготовителем в рамках действующего законодательства в области защиты прав потребителей.

Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящей инструкции, являющейся в том числе и гарантийным талоном изделия, в котором обнаружены дефекты.

Настоящая гарантия не распространяется:

- на дефекты и повреждения, возникшие в результате превышения пределов прочности, применяемых при изготовлении материалов;
- неправильной эксплуатации;
- естественного износа деталей, не влияющих на функциональные свойства;
- на изделия, ранее подвергавшиеся ремонту лицами и фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Расчетный срок службы изделия - 5 лет Дата продажи: _____

Гарантийный срок - 1 год с даты продажи Серийный номер: _____

Фирма продавец: _____

Штамп магазина: _____

