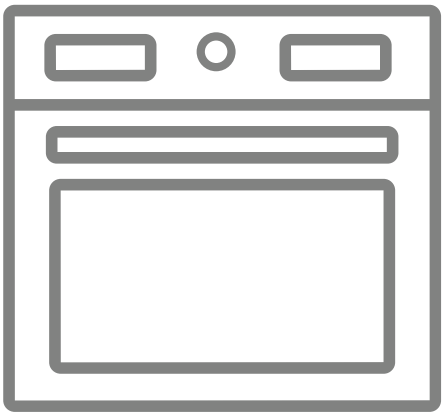
RUS

EXITEQ

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу и гарантии



ДУХОВОЙ ШКАФ
Модель: EXO-111

Обязательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу перед подключением прибора к работе

СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....2

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....3

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....4

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....6

ЧИСТКА И УХОД..... 12

Чистка
Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 15

Установка духового шкафа
Электрическое подключение

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА..... 18

Поиск и устранение неисправностей
Транспортировка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 19

Благодарим Вас за выбор техники «EXITEQ». Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

• Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.

• Мы проводим политику постоянного совершенствования проектирования и разработки, следовательно, строгая точность иллюстраций и описаний не может быть гарантирована.

• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

• Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.

• Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.

• Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.

• Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

• Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.

• Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специлистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

• Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

• Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

• Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

• Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.

• Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

• Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию.

• Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

• Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.

• Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.

Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °C.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на духовом шкафу.

Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте прибор без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите прибор.

• При первом использовании духового шкафа вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.

• Будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.

• Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.

• Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.

• Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.

• Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении **«0»** (стоп), когда вы его не используете.

• Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.

• Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духового шкафа или повреждению двери.

• Не помещайте в прибор тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).

• Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

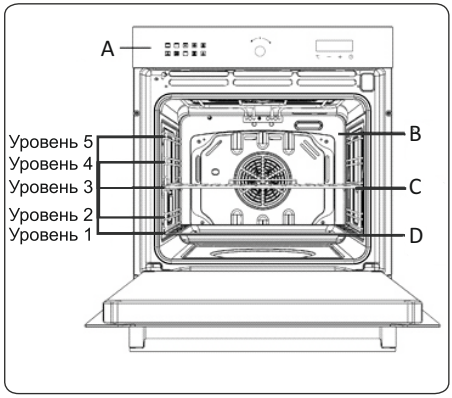
• Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.

• Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

• Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.

ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ



A – Панель управления
B – Направляющие для решеток или противней
C – Решетка
D – Противень

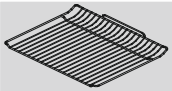
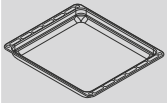
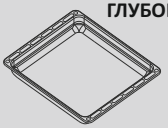
ВИДЫ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ
MAXI ГРИЛЬ
РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ
ПИЦЦА
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ГРИЛЬ С ОБДУВОМ
РЕЖИМ ГРИЛЬ
MULTI COOKING
AIR FRY
РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ
P АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

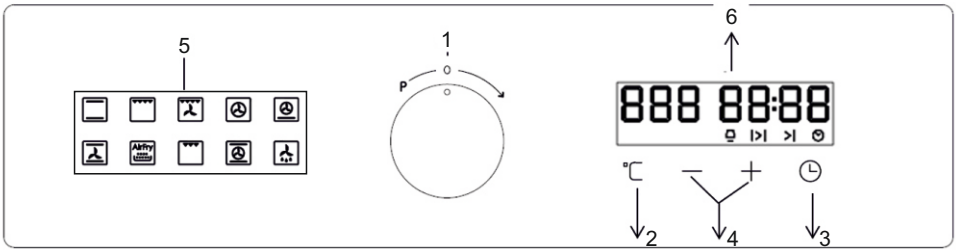
В комплект поставки вашего прибора могут входить различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

ВАЖНО! В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться из ниже перечисленного.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
	**РЕШЕТКА** Для приготовления блюд на гриле для приготовления жаркого и блюд глубокой заморозки.
	**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ** Для приготовления пирогов, печенья, жаркого. Противень можно использовать при жарении на решетки. Поставьте его под решетку, чтобы весь жир стекал в него.
	**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** Предназначен для запе-кания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жи-ра и мясного сока.
	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ Подходит для картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов и подобных продуктов.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка управления функциями
2. Установка температуры
3. Кнопка времени/таймера
4. Кнопка регулировки времени, температуры
5. Дисплей функций
6. Дисплей

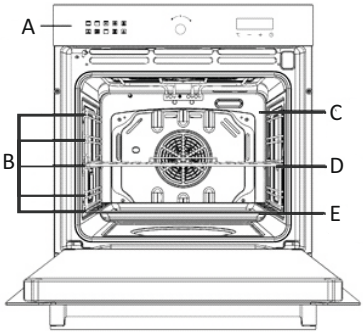
Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенного на рисунке ниже.

Это руководство пользователя должно храниться и для дальнейшего использования. Перед использованием духового шкафа тщательно очистите внутреннюю поверхность неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите противень на соответствующей боковой опоре. По завершении операции установите максимальную температуру в течение приблизительно 45 минут, чтобы удалить следы смазки, масла или смол, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении пищи.

Во время первого нагрева могут появиться дым или неприятные запахи, если это произойдет, проветрите помещение. Как только эта простая операция выполнена, духовой шкаф готов к использованию для приготовления пищи.

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Управление пробором



A. Панель управления.
B. Уровни для установки противеней.
C. Направляющие для решетки или противня.
D. Решетка.
E. Противень.

Уровни полок нумеруются снизу вверх.Уровни 4 и 5 используются в основном для функции гриля.
Пожалуйста, обратитесь к руководству по приготовлению пищи, приведенному в этой инструкции, чтобы определить подходящие уровни полок для ваших блюд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Настройте часы после включения:
После подключения к электропитанию на дисплее отобразится «12:00», а значок «🕒» начнет мигать;
Нажимайте кнопку настройки времени/ температуры/функций «+» или «-», чтобы установить время, пока не будет установлено нужное время. Через 5 секунд часы запустятся автоматически, или вы можете нажать кнопку «Старт», чтобы часы заработали.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

1. Нажмите кнопку «°C» температура, она начнет мигать.
2. Нажмите кнопку регулировки времени/температуры/функции «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру с шагом 5 °C.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА (установите время полностью автоматического запуска и окончания)

1. Нажмите кнопку Время « 🕒 » несколько раз, пока значок «|>|» не начнет мигать, и нажмите кнопку регулировки времени/ температуры, чтобы установить временные рамки выпечки.
2. Нажмите кнопку Время « 🕒 » несколько раз, пока значок « >|» не начнет мигать, затем нажмите кнопку Время « 🕒 » и кнопку регулировки температуры «°C », чтобы установить время выключения.
3. Отрегулируйте кнопку Температура «°C » и ручку Функция, чтобы задать температуру и способ выпечки.
После этих настроек подождите 5 секунд, значок «|>|» и значок «>|» будут мигать, это означает, что процедура выпечки в духовке установлена.
Например: если блюдо должно выпекаться в течение 45 минут, и оно должно закончиться в 14:00.
Нажмите кнопку «Время» несколько раз, пока значок «|>|» не начнет мигать, и установите время выпечки на 45 минут;
Нажмите кнопку Время несколько раз, пока значок «>| » не начнет мигать, и установите время окончания выпечки на 14:00.
После этих настроек на дисплее отобразятся правильные часы (часы, минуты) и значок , это означает, что настройка процедуры выпечки была автоматически сохранена.
Когда часы показывают 13:15 (между 14–15 мин), духовка включится автоматически.
Во время выпечки значок будет продолжать мигать.
Когда часы показывают 14:00, выпечка автоматически выключится. Будильник зазвонит, значок начнет мигать. Чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА (установите время автоматического запуска и окончания)

1. Установка временных рамок выпечки (максимум 23 часа)
Нажмите кнопку Время « 🕒 » несколько раз, пока не замигает значок «|>|», и установите временные рамки выпечки;
Немедленно включите духовку, значок «|>|"

начнет мигать. Когда выпечка будет готова, значок «|>|" будет мигать, и прозвучит сигнал будильника. Чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

2. Установка времени окончания выпечки (максимум 23 часа и 59 минут)

Нажмите кнопку Время « ⏲ » несколько раз, пока не замигает значок «>|», и установите время окончания выпечки;

Немедленно включите духовку, значок «>|» начнет мигать. Когда время достигнет установленного, процедура выпечки автоматически выключится. Значок «>|» будет мигать, и прозвучит сигнал будильника. Чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

Установленную процедуру выпечки можно увидеть, нажав любую кнопку времени несколько раз в любое время, только если временные рамки выпечки находятся в положении "0". Установив время окончания выпечки на текущее время, можно отменить установленную процедуру выпечки.

ТАЙМЕР

Максимально возможный временной интервал — 23 часа 59 минут. Для установки времени нажмите кнопку Время « ⏲ », пока не замигает значок « 🔔 », и нажмите кнопку Время/ Регулировки температуры, пока на дисплее не отобразится предполагаемое время. После установки через 5 секунд он автоматически запустится, правильное время (часы, минуты) и значок « 🔔 » начнут мигать. Когда время достигнет установленного, значок « 🔔 » начнет мигать, и сработает таймер, квадратный символ будет мигать. Чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

Примечание: нажмите соответствующую кнопку, настройка должна быть выполнена в течение 5 секунд; если внезапно отключится электричество, вся установленная процедура и правильное время часов (часы, минуты) исчезнут.

После того, как электропитание снова включится, на дисплее отобразятся «12:00» и значок « ⏲ », вам необходимо установить его снова.

ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °С и Max. Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Это доведенный до совершенства классический режим с равно-мерным распределением тепла и сниженным энергопотреблением.

Традиционный нагрев идеально подходит для случаев, когда необхо-димо приготовить блюда, состоящие из нес-кольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °С и Max. Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, который отвечает за постоянное и равномерное распределение тепла по всей рабочей камере. Данный режим рекомендован для быстрого приготовления фасованных продуктов, т. к. не требуется предварительный нагрев. Например, замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также некоторых блюд домашней кухни.

Режим быстрого приготовления работает наиболее эффективно, когда используется один противень с блюдом, установленный на втором уровне снизу.

MULTI COOKING

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °С и Max. Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и непрерывно, продукты хорошо пропекаются по всей поверхности. С этим режимом вы можете готовить сразу несколько блюд, если для их приготовления необходима одинаковая температура. Одновременно можно использовать только 2 решетки (см. указания в разделе «Приготовление на нескольких решетках»).

Данный режим рекомендован для запекания или томления: например, лазаньи, пасты, жареной курицы, картофеля и пр. Кроме того,

прекрасное распределение тепла позволяет готовить жаркое при пониженной температуре. Благодаря этому мясо остается более сочным и нежным.

Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления рыбы с небольшим количеством приправ. Только обдув холодным воздухом (0 °C), позволит сохранить естественный вкус специй и пряностей, а также внешний вид. Также можно готовить овощные гарниры, например, из цуккини, баклажанов, перцев и пр.

Идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Помимо прочего, режим MultiCooking можно использовать для быстрого размораживания белого и красного мяса при температуре 80 °C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив темпетатуру на 0°C.

ПИЦЦА

Включатся нижний и окружной нагревательные элементы, а также вентилятор. Эта комбинация быстро нагревает духовку из-за большого количества энергии, потребляемой прибором, что приводит к выделению значительного количества тепла, поступающего преимущественно снизу.

Режим «Пицца» идеально подходит для блюд, для приготовления которых требуется высокая температура, например пиццы и большого жаркого. Используйте одновременно только один противень или решетку. Однако, если используется более одного, их необходимо поменять в середине процесса приготовления.

AIR FRY

Включатся верхний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор.

Обжаривание на воздухе обеспечивает расширенную функцию приготовления с конвекцией без необходимости переворачивать продукты, обеспечивая хрустящие результаты за более короткое время без использования масла. Подходит для картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов и подобных продуктов.

РЕЖИМ ГРИЛЬ

Включаются верхние нагревательные элементы. «Гриль» направляет лучистое тепло от мощного верхнего элемента на еду. Вы можете использовать функцию «Гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбас, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Гриль с закрытой дверцей духовки. Разогрейте гриль в течение 3 минут, чтобы получить наилучшие результаты. Это поможет сохранить натуральные соки стейка, отбивных и т. д. для лучшего вкуса. Вы можете вставить блюдо для гриля в любое из двух мест в верхних парах опорных направляющих.

MAXI GRILL

Включаются верхние внутренние и внешние нагревательные элементы. «Maxi grill» направляет лучистое тепло от 2 мощных верхних элементов на еду. Вы можете использовать функцию «Maxi grill» для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбасок, рыбы, сырных тостов и других быстро готовящихся продуктов. Готовьте на гриле при закрытой дверце духовки. «Maxi grill» позволяет вам в полной мере использовать большую площадь противня для гриля и готовить быстрее, чем обычный «Гриль». Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить натуральные соки стейков, отбивных и т. д. для лучшего вкуса.

ГРИЛЬ С ОБДУВОМ

Включаются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание функций повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это помогает предотвратить подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать прямо в пищу. Отличные результаты достигаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, колбасок, бараньих отбивных, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т. д.

Готовьте еду в «режиме гриля с обдувом» при закрытой дверце духовки.
Этот режим также идеально подходит для приготовления стейков из рыбы, например, рыбы-меч, фаршированной каракатицы и т. д.

РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

Включаются задний нагревательный элемент и вентилятор, гарантируя равномерное распределение тепла по всей духовке.
Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных блюд, особенно тортов, которым нужно подняться, а также для приготовления определенных тарталеток на 3 полках одновременно. Вот несколько примеров: заварные пирожные, сладкое и соленое печенье, слоеные пирожные, швейцарские рулеты и небольшие порции овощей в панировке и т. д.

РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Вентилятор, расположенный в нижней части духовки, обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Это рекомендуется для размораживания всех видов продуктов, но в особенности для деликатных видов продуктов, не требующих нагрева, таких как, например: торты-мороженое, десерты с кремом или заварным кремом, фруктовые торты. При использовании вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. В случае мяса, рыбы и хлеба можно ускорить процесс, используя режим «Выпечка» и установив температуру 80 -100 .

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Данная модель духового шкафа оснащена вентилятором для охлаждения внешних поверхностей прибора. Вентилятор включается автоматически, когда прибор нагревается.
Когда вентилятор работает, между дверцей прибора и панелью управления циркулирует поток воздуха.
Примечание: после того как процесс приготовления завершился вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

• Перед приготовлением убедитесь, что все принадлежности для духового шкафа, которые не требуются, убраны из прибора.

• Перед использованием нагрейте духовой шкаф до температуры приготовления.

• Поместите кулинарные противни в центр духового шкафа и оставьте пространство между ними при использовании более одного противня, чтобы воздух мог циркулировать.

• Не заполняйте противень полностью при приготовлении сочного фруктового пирога. Любой фруктовый сок, который капает из противня, приведет к образованию пятен, которые невозможно удалить.

• Не кладите противни на основание духового шкафа или не закрывайте ее алюминиевой фольгой. Это вызовет тепловой перегрев. Эмаль может быть повреждена.

• Рекомендуется открывать дверцу духового шкафа как можно меньше, когда проверяете степень приготовления еды.

• Будьте осторожны при открытии двери, чтобы избежать контакта с горячими частями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Вид продукта	Температура ºC	Номер позиции противня*	Время приготовления (мин)
Десерты в кулинарной форме			
Булочки	175	2	55-65
Пирожные	175	3	60-70
Кондитерские изделия			
Пирог	200	3	08-10
Чизкейк	200	3	25-35
Фруктовый пирог	200	3	25-35
Дрожжевое тесто			
Пирог	180	3	30-45
Мягкий хлеб (1 кг муки)	200	3	25-35
Выпечка			
Тонкая выпечка	200	3	10-15
Пончики	200	2	35-45
Бисквит	200	3	15-20
Лазанья	225	2	40-50

Вид продукта	Температура ºC	Номер позиции противня*	Время приготовления (мин)
Мясо			
Жаркое (большое)	200	2	120-150
Жаркое	200	2	60-90
Мясные шарики	200	2	30-40
Птица			
Утка ½ кг	200	2	120-180
Гусь 3 кг	200	2	150-210
Жаркое из курицы	200	2	60-90
Индейка 5 кг	175	2	240-260
Дичь			
Заяц	200	2	60-90
Нога оленя	200	2	90-150
Овощи			
Печеные томаты	220	2	30-40
Овощной флан	200	2	40-50
Рыба			
Форель	200	2	40-50
Морской лещ	200	2	40-50
Пицца	240	3	10-20
Гриль			
Отбивные		4	8-12
Сосиски		4	10-12
Курица гриль		2	25-35
Жареная телятина, 600 гр			50-60

***** Номер позиции противня подсчитывается со дна духового шкафа (исключая основание печи, так как противень не может быть размещен на нем).

Свет в духовом шкафу остается включенным во время приготовления.

Прочтите информацию на пищевой упаковке, уточните температуру и временя приготовления. После того, как вы ознакомились с работой духового шкафа, температуру и время приготовления можно варьировать, чтобы адаптировать их к вашим личным вкусам.

Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если не указано иное. Информация о времени приготовления пищи примерная, изменяется в зависимости от количества и качества продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

• Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.

• Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить духового шкафа.

• Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

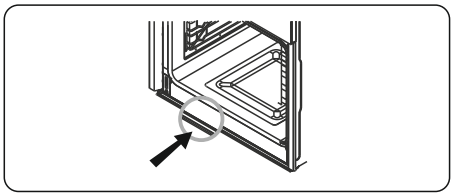
КОЛЛЕКТОР ВОДЫ

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духового шкафа может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Приоткройте дверцу духового шкафа и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор (рис.1).

Охладите прибор и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.

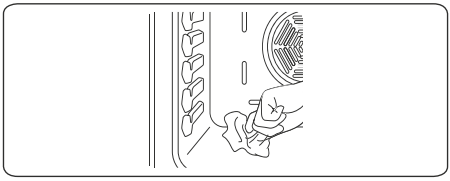


ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

• Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.

• После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

• Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

До автоматической очистки удалите из духовки всю посуду.

Есть риск возгорания, так как остатки пищи и жир легко воспламеняются.

Протрите духовку и аксессуары, которые необходимо очистить одновременно, влажной тряпкой.

Очистите дверцу и края духовки вокруг уплотнителя. Не чистите уплотнитель.

Прежде чем приступить к очистке, убедитесь, что дверца духовки закрыта.

Во время автоматической очистки не включается освещение духовки.

Степень самоочистки		Продолжительность
1	Низкая	Прибл. 2 часа
2	Средняя	Прибл. 2,5 часа
3	Сильная	Прибл. 3 часа

Одновременная чистка принадлежностей

Решетка не предназначена для автоматической очистки.

Никогда не очищайте противени и посуду с антипригарным покрытием, используя функцию автоматической очистки духовки (операция пиролиза).

Высокие температуры могут привести к образованию ядовитых газов из-за антипригарного покрытия, что может нанести серьезный вред здоровью.

Начать работу автоматической очистки:

1. Выберите функцию автоматической очистки.
2. Нажмите кнопку «Время», ⏲ чтобы активировать настройку продолжительности.
3. Нажмите кнопку регулировки времени и температуры, чтобы установить желаемую продолжительность.
4. Подождите 5 секунд, духовка начнет нагреваться.

ОЧИСТКА ПАРОМ

Эта функция помогает удалить остатки пищи изнутри духовки. Этот метод эффективен при удалении только легких загрязнений. Он неэффективен для удаления стойких засохших пятен. Эту функцию можно использовать только при холодной духовке.

Процедура очистки:

1. Снимите все полки, посуду и боковые полки.

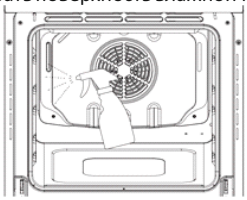
2. Приготовьте раствор из воды (85%), уксуса (10%) и средства для мытья посуды (5%) и обильно распылите его на дверцу, боковые стенки и заднюю стенку духовки.

3. Налейте 40 мл воды в углубление основания полости.

4. Закройте дверь. Установите функцию «Очистка паром» и установите температуру 130°C.

5. Выключите духовку через 18 минут.

6. Дайте остыть до безопасного уровня, прежде чем протирать поверхность влажной тканью.



ЧИСТКА СТЕКЛЯННЫХ ДЕТАЛЕЙ

• Регулярно очищайте в духовом шкафу детали из стекла.

• Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ)

• Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.

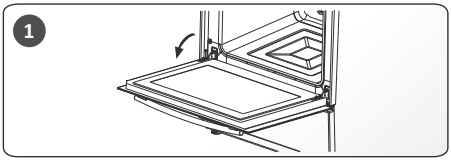
• Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

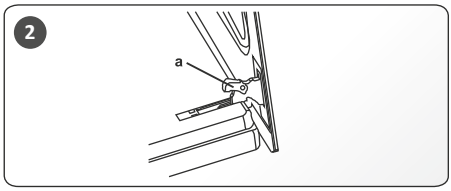
Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

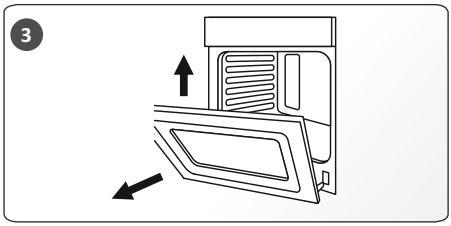
1. Откройте дверцу духового шкафа (рис. 1).



2. Приподнимите ее и поднимите небольшие упоры, расположенные на двух петлях (рис. 2).



3. Возьмите дверцу за два внешних края и медленно закройте ее, но не до конца, а до фиксации в среднем положении. Потяните дверцу к себе, вынимая ее с места установки (рис. 3).

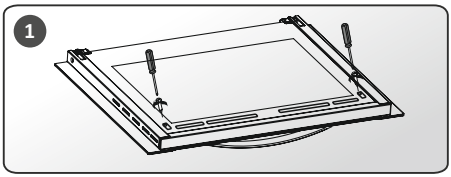


4. Установить дверь на место можно, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.

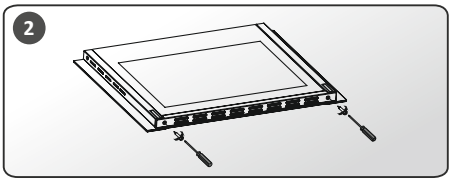
СЪЕМ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА
Способ 1

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ранее.

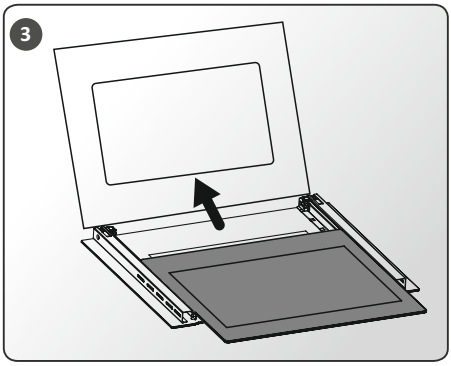
1. Выкрутите 2 винта вверху (рис. 1).



2. Выкрутите 2 винта по краям торцевой перфорированой пластины (рис. 2).



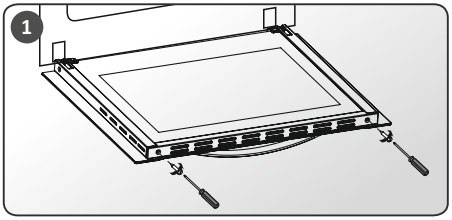
3. Аккуратно достаньте верхнюю часть дверной пластины (рис. 3).



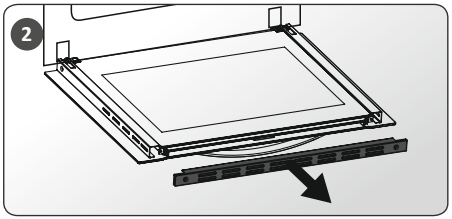
4. Вымойте и насухо вытрите стекло. Установить на место внутренне стекло в дверь духового шкафа в обратном порядке.

СЪЕМ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА
Способ 2

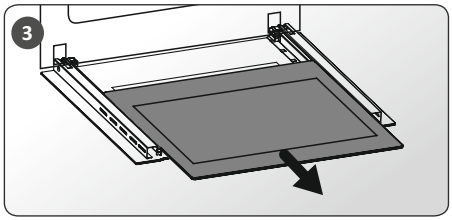
1. Выкрутите 2 винта по краям торцевой перфорированой пластины (рис. 1).



2. Снимите торцевую перфорированую пластину (рис. 2).



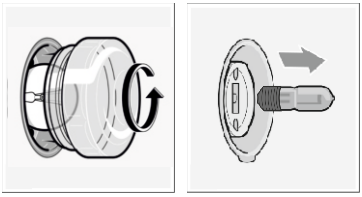
3. Аккуратно потяните на себя внутреннее стекло, слегка подталкивая его с дальней стороны (рис. 3).



4. Вымойте и насухо вытрите стекло. Установить на место внутренне стекло в дверь прибора в обратном порядке.

Если дверца духового шкафа с тройным стеклом, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой .

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА



• Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки.

• Выкрутите лампочку против часовой стрелки.

• Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °C), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип E14) и повторите последовательность действий в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ! ***Для предупреждения опасности поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен из сети.***

Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

• Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.

• Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

• Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

• После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

• Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

• Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.

• Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

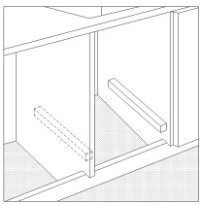
Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

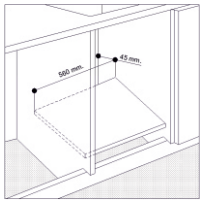
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

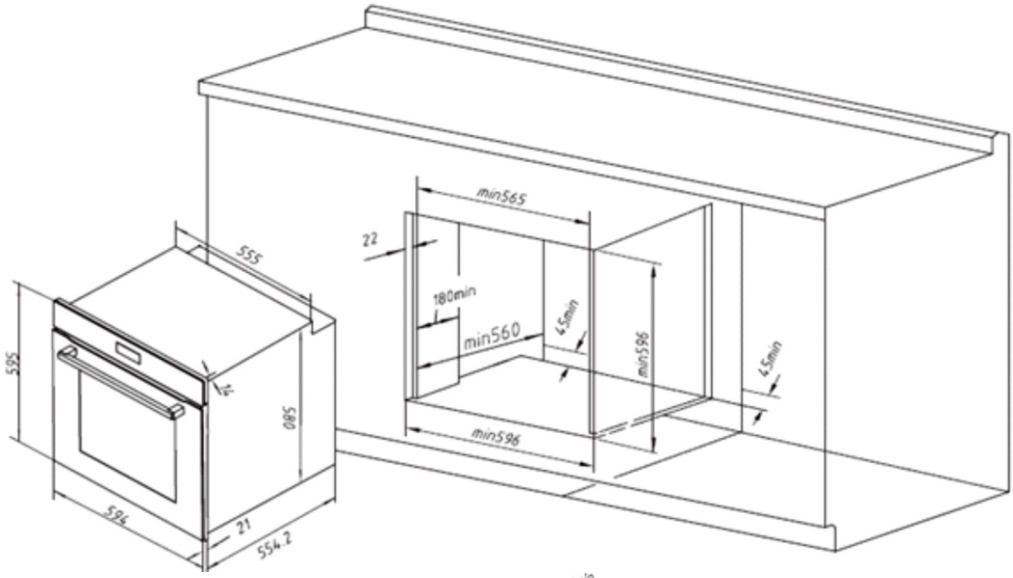
Установка под рабочей поверхностью

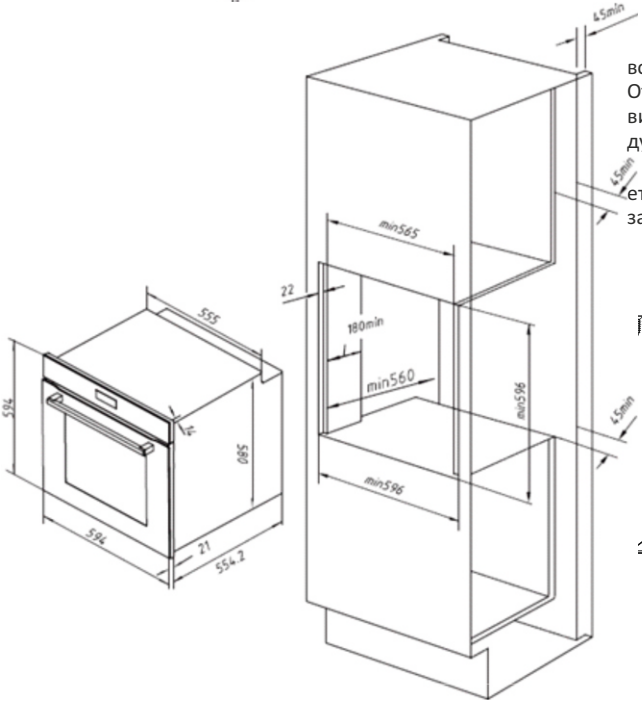
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки духового шкафа приведены ниже.

Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительно устанавливать духовку так, чтобы она опиралась на две деревянные планки. Если духовка опирается на сплошную ровную поверхность, необходимо предусмотреть отверстие размером не менее 45 × 560 мм.



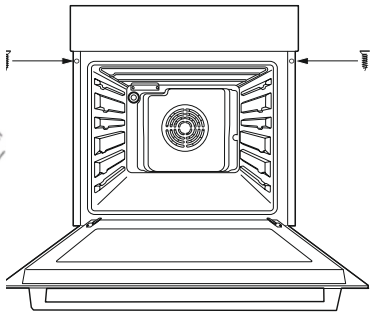






1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духового шкафа и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духового шкафа.

Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

ВНИМАНИЕ! ***ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.***

• Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

• Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.

• Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.

• Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

• Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

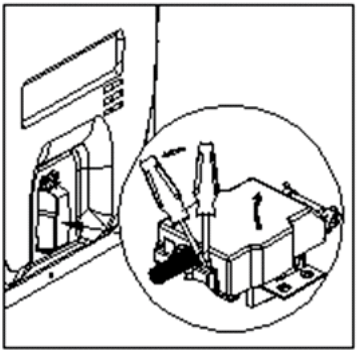
• Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

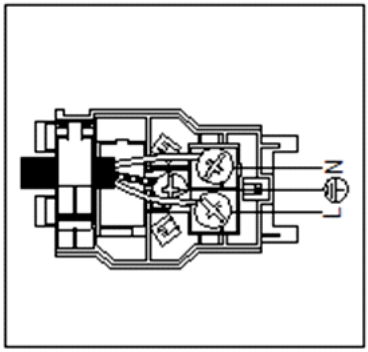
• Кабель питания должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.

• Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

• Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

•Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.





ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духового шкафа. Дверца духового шкафа оставлена открытой.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Процесс приготовления пищи в духовом шкафу происходит неравномерно.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Лампа подсветки духового шкафа (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в работающую электрическую розетку
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духового шкафа (если имеется) шумит.	Полки духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовой шкаф выровнен. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духового шкафа.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	Вентилятор, управляемый от электронной схемы, работает в автоматическом режиме определенное время до охлаждения духового шкафа.	Вентилятор выключится автоматически до момента достаточного охлаждения электронных компонентов.
Духовой шкаф выключится автоматически.	Если ни одна функция не работает духовые шкафы выключаются автоматически.	Духовой шкаф выключится автоматически для экономии энергии при отсутствии каких-либо действий в течение определенного времени или после окончания программы приготовления.
Если дверца открылась во время работы с вентилятором, остановится внутренний вентилятор.	Управляемой от электронной схемы духовой шкаф прекратит приготовление при открытии двери духового шкафа.	Нормальный режим работы устройства полезен для приготовления продуктов, если нужно избежать чрезмерного теплового излучения. При закрытии двери духовой шкаф снова начнет свою работу в нормальном режиме.
На дисплее появляется код неисправности: HE1	Ошибка датчика температуры	Позвоните в местный сервисный центр
На дисплее появляется код неисправности: HE2	Ошибка датчика температуры зонда	Позвоните в местный сервисный центр

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий. При переноски прибора использовать предназначенные для этой цели ручки, углубленные в боковые стороны прибора, чтобы предотвратить травмирование людей или повреждения самого прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ
Полезный объем: 72 л
Ширина: 594 мм
Высота: 595 мм
Глубина: 500мм
Номинальное напряжение:
220 В - 240 В ~ 50 Гц
Подключение питания: 13А (автоматический двухполюсный переключатель с защищенной розеткой, с 3 мм разъединением контактов)

Номинальная мощность: 2900-3400 Вт
Сетевой кабель питания:
3 x 1,5 мм2 тип H05W-F
Лампа накаливания: 25 Вт / 300°C

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и объектам из-за неправильной установки прибора.

ВНИМАНИЕ! ***Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.***

НОМЕР СЕРИЙНЫЙ – КАК ЧИТАТЬ ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА:

7 цифры 2 цифры -год 2 цифры -месяц 4 цифры

Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Изготовитель:
EXITEQ ELECTRO SPAIN, S. L.
FERNANDO EL SANTO 25 1D, 28010 MADRID, SPAIN
NIF86973088
tel: + 34 603 45 23 87
e-mail: info@exiteq.es
www.exiteq.es

Завод-изготовитель:
ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD
Add 166 Yingui Northern Road,
Chengxi New Industrial Area Yongkang,
Zhejiang, 321300, China

Импортер в Республику Беларусь:
ЧТУП «ОптАэроСервис»
УНП 691458394
Минская обл., Минский р-н., д. Старина,
ул. Светлая, д. 2, ком. 4
тел./факс: 8(017) 508 04 80
e-mail: info@exiteq.by
www.exiteq.by

Импортер в Российскую Федерацию:
ООО "ЭКЗИТЭК-РУС"
143005, г. Одинцово,
Можайское шоссе 8 г, офис 1
моб.: +7 (495) 597-31-65
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru