



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ  
ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА**



**EXITEQ EHO - 103**

Внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации духового шкафа перед его использованием.

Сохраните эту инструкцию.

Вы приобрели духовой шкаф, который изготовлен по современным технологиям и соответствует международным стандартам качества.

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.

Предупреждение. Данное изделие должно быть установлено только в соответствии с правилами электромонтажа.



Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

#### Содержание:

Информация о безопасности .....	3 стр.
Установка духового шкафа .....	6 стр.
Начало работы .....	12 стр.
-Настройка часов .....	12 стр.
-Очистка духового шкафа .....	12 стр.
Режимы работы .....	13 стр.
Установка температуры .....	19 стр.
Вкл/Выкл печи .....	20 стр.
Вкл/ Выкл света .....	21 стр.
Время приготовления .....	22 стр.
Отложенный старт .....	23 стр.
Звуковой таймер .....	23 стр.
Блокировка от детей .....	23 стр.
Очистка и уход .....	24 стр.
-Демонтаж дверцы духового шкафа .....	25 стр.
Устранение неисправностей .....	26 стр.

## **ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ**

Данное руководство содержит важную информацию о безопасности, она также поможет Вам научиться правильно, установить и использовать ваш духовой шкаф. Перед началом установки и использования духового шкафа внимательно прочтите данную инструкцию.

### **Инструкции по безопасности**

Установка и подключение данного духового шкафа должны выполняться квалифицированным специалистом.

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.

### **Электробезопасность**

Если духовой шкаф был поврежден во время транспортировки, не включайте его.

В случае поломки духового шкафа не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Обратитесь в сервисный центр поставщика.

Во время очистки и ремонта духового шкафа он должен быть выключен из электрической сети.

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.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Во время работы внутренние поверхности духового шкафа становятся очень горячими. Не касайтесь внутренних поверхностей до тех пор, пока они не остынут.

Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления продуктов в домашних условиях.

Не кладите замороженные продукты на горячий противень. Это может стать причиной его деформации.

Не лейте воду на горячую поверхность духового шкафа. Это может привести к растрескиванию эмали.

Дверь духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления пищи.

Не помещайте на дно духового шкафа фольгу, посуду или другие предметы. Это может привести к перегреву и повреждению эмали или деформации металла или их возгоранию.

После каждого использования внутренняя поверхность духового шкафа должна быть очищена от остатков пищи.

Во время очистки духового шкафа нельзя использовать абразивные губки, а также химически активные моющие вещества. Это может повредить эмаль или другие части поверхности духового шкафа. Самое лучшее средство – это мягкая ткань и теплая мыльная вода.

Ремонт может производиться только в сервисном центре, самостоятельный ремонт опасен для вас и окружающих. Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

- Если шнур питания неисправен, его необходимо заменить, обратитесь в сервисный центр.

- Электрические провода и кабели не должны касаться духовки.

- Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке основных технических характеристик духового шкафа. При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3 мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления).

- Электробезопасность духового шкафа может быть обеспечена только при правильном заземлении, в соответствии с нормами по электробезопасности.

Проверьте эффективность заземления, если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления.

- Перед включением вилки в электрическую розетку убедитесь, что технические характеристики, указанные в таблице основных технических данных (на духовом шкафу и/или упаковке) соответствуют техническим характеристикам электрической сети в вашем доме.

- Убедитесь, что электрической мощности системы и розеток достаточно для поддержки максимальной мощности духового шкафа, которая указана в таблице основных технических характеристик. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.

- Если вилка и розетка несовместимы, пригласите специалиста для замены розетки на пригодную. Специалист также должен убедиться, что поперечное сечение кабелей розетки подходит для мощности, потребляемой духовым шкафом.

- Не используйте отдельные или составные адаптеры, штепсельные колодки и/или удлинители. Если их использования избежать невозможно, используйте только адаптеры и удлинители которые соответствуют действующим нормам безопасности. В таком случае не превышайте максимальной допустимой нагрузки по току, указанной на отдельном адаптере или удлинителе или максимальной мощности, указанной на составном адаптере. Вилка и розетка должны располагаться в доступном месте.

- Заводская табличка расположена справа от дверцы духовки

- Электропитание прибора должно быть отключено при его ремонте или очистке.

- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к розеткам рядом с духовкой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы во избежание поражения электрическим током следует отключить прибор. Во время работы духовки внутренние поверхности становятся очень горячими.

#### **Безопасность во время работы:**

- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовке.

- Поверхности духовки становятся горячими, когда прибор работает при высокой температуре в течение длительного периода времени.

- При приготовлении пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы духовки, так как горячий воздух и пар могут обжечь.

- При приготовлении блюд, содержащих спирт, который испаряется из-за высоких температур, пар может загореться, если он соприкасается с горячей частью печи.

Замороженные продукты, такие как пицца, должны быть приготовлены на решетке. Если используется противень для выпечки, он может деформироваться из-за большого изменения температуры.

- При установке/перемещении противня, он не должен касаться нагревательных элементов. Также устанавливайте противень в холодную печь.

- Фруктовые соки оставляют следы на эмалированных поверхностях, поэтому используйте противень для сбора жира.

- Убедитесь, что духовка выключена перед заменой ламп.

- Когда печь работает, дети должны находиться под присмотром, вдали от прибора.

**Внимание:** Внешние детали печи во время работы нагреваются.

- Дети не должны играть с прибором

- Не позволяйте никому подниматься, стоять, сидеть или висеть на любой части прибора, особенно на дверце, выдвижном ящике или на складе выдвижной ящик. Это может повредить прибор, также устройство может опрокинуться, что может привести к серьезной травме.

## **Безопасность при очистке:**

**Внимание:** Не чистите прибор, пока он еще горячий. Некоторые очистители производят вредные пары при нанесении на горячую поверхность. Влажная одежда или губки могут вызывать ожоги от пара.

Для чистки внутренних и наружных панелей духовки используйте ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду, высушите бумагой или сухим полотенцем.

- Не используйте щелочные, кислотные чистящие средства, каустические чистящие средства или абразивные изделия

- Перед очисткой убедитесь, что прибор остыл

- При очистке не наносите моющее средство на резиновые уплотнители дверей

### Фурнитура из нержавеющей стали

Не используйте абразивные и стальные чистящие губки, так как они повреждают поверхность

### Фурнитура из алюминия

Аккуратно протрите пластину мягкой тканью или тканью из микрофибры

### Стекла дверцы духовки

Дверца духовки состоит из трех стекол.

Внутренне и среднее стекло можно снять для очистки. Не очищайте стекло грубыми металлизированными губками, это может повредить поверхность и привести к ее разрушению.

Когда дверь снята с духовки, зажимы должны быть открыты.

Когда дверь установлена, удаление некоторых деталей (дверного стекла или другой части) из двери может привести к травме.

**Внимание:** Стекло может разбиться, если вы используете чрезмерную силу, особенно на краях наружного стекла.

Вымойте все противни, решетки к духовому шкафу после каждого использования и высушите кухонным полотенцем. Чтобы легко очистить, помойте в теплой мыльной воде в течение примерно 30 минут.

### Каталитическая поверхность

Съемный кожух покрытия покрыт темно-серой каталитической эмалью, которая загрязняется маслом и жиром, распределяемым циркулирующим воздухом во время конвекционного нагрева. Эти отложения будут гореть при температуре печи 200 °C и выше, например, при выпечке или обжиге. Более высокие температуры приведут к более быстрому сгоранию. Духовку и аксессуары следует очищать после каждого использования. В противном случае дальнейшее пользование духовкой приведут к тому, что загрязнения будут накапливаться сильнее, и очистка может стать затруднительной и в крайних случаях невозможной.

1. Удалите все аксессуары из духовки

2. Установите режим Конвекции: температуру 250 градусов.

3. Запустите печь примерно на 1 час. Продолжительность будет зависеть от степени загрязнения.

**Рекомендуем:** Установить таймер отключения для того чтобы вы не забыли выключить духовку.

### Очистка каталитической поверхности вручную:

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, чистящие салфетки или ткани, стальную вату, ножи или другие абразивные материалы. Не используйте распылитель на каталитической поверхности, так как химикаты, используемые в аэрозольных распылителях, могут повредить каталитическую панель и сделать ее неэффективной.

При использовании спреев на внутренних поверхностях печи сначала необходимо удалить панели из каталитического покрытия из печи. Обратите внимание, что отложения специй, сиропов и подобных веществ не удаляются при высоких температурах. их следует удалить вручную мягким раствором горячей воды и моющей жидкостью, наносимой мягкой щеткой.

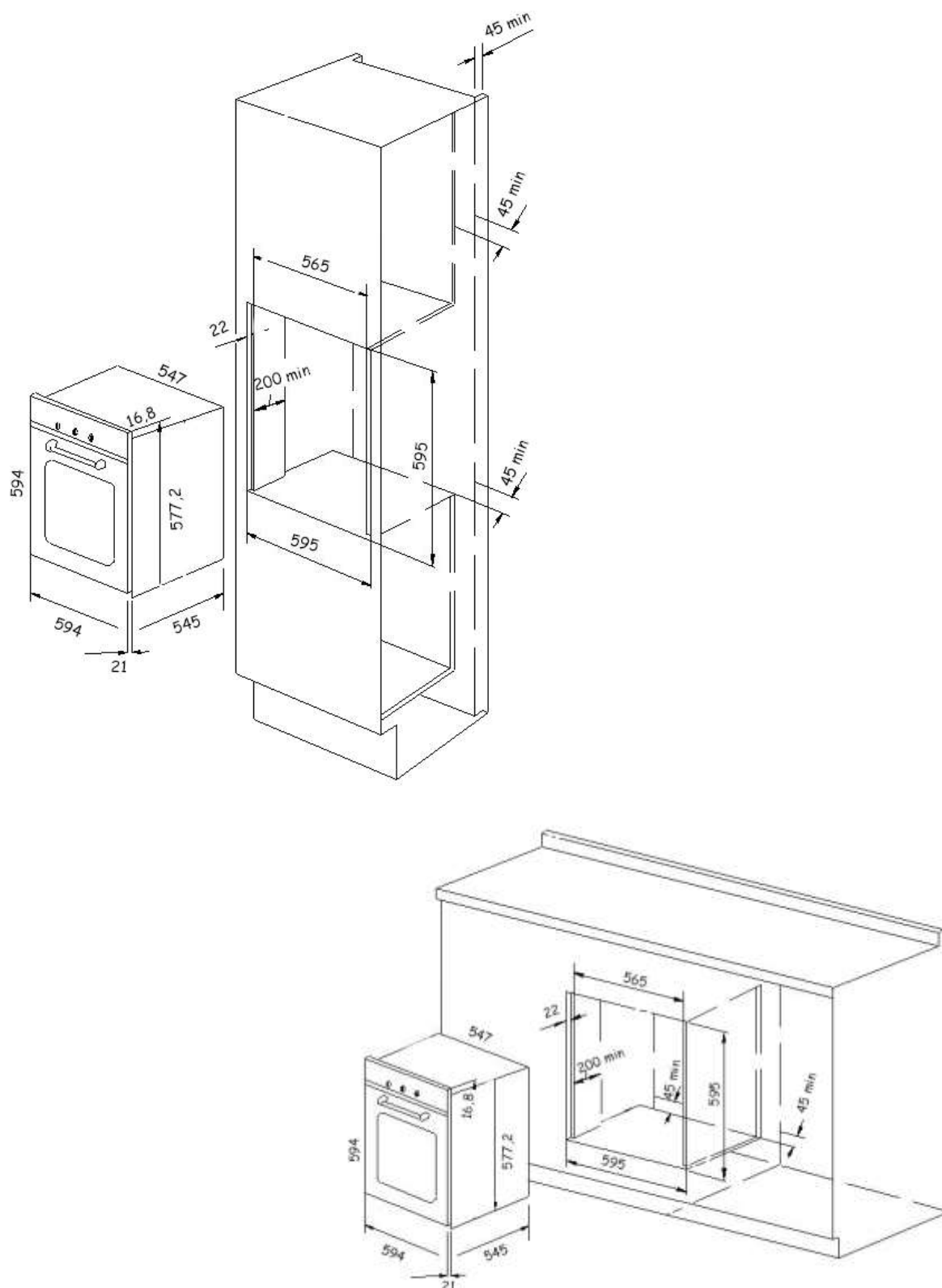
## УСТАНОВКА ПЕЧИ

Электрический монтаж этого прибора должен выполняться только специалистом-электриком. Печь должна быть установлена в соответствии с прилагаемой инструкцией. После установки снимите защитную пленку с двери.

### Установка духового шкафа

Печь должна быть установлена в кухонную мебель, как показано на рис. 1 под варочной поверхностью или в отдельно стоящий шкаф.

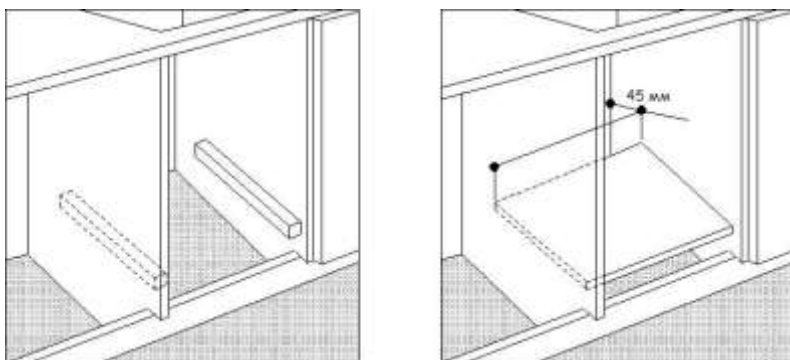
Рис. 1 Монтажные размеры для встраивания духового шкафа



Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, заднюю панель кухонного шкафа необходимо снять. **Установка печи на двух опорах** рис. 2а (данный вариант установки рекомендуется).

Если печь опирается на сплошную плоскую поверхность, необходим зазор для вентиляции 45 мм рис. 2б.

**Рис. 2 а,б:** Установка духовки в кухонный шкаф



**Панели соседней кухонной мебели должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы со шпоном должны быть собраны с клеями, которые могут выдерживать температуры до 100 °С.**


В соответствии с действующими нормами безопасности контакт с электрическими деталями духовки не должен быть возможен после его установки.

Чтобы закрепить духовку в шкафу, откройте дверцу духовки и прикрепите ее, вставив 4 винта в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления);

Силовой кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не нагревался до температуры выше 50°С по отношению к комнатной температуре по всей его длине или должен быть защищен изоляцией, рассчитанной на соответствующую номинальную мощность;

 Электрический кабель (H05VV-F, Min 1.1m, 3X2.5mm<sup>2</sup>) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встроенной духовке.

Откройте заднюю крышку духовки в основании (использующий отвертку с плоскими лопастями) и полностью отвинтите винт и кабельный зажим прежде, чем поместить провода в соответствующие терминалы.

### **Подсоединение силового кабеля к электрической сети**

Установите стандартную вилку с заземлением, соответствующую нагрузке, указанной на табличке основных технических характеристик духового шкафа.

Электробезопасность духового шкафа может быть обеспечена только при правильном заземлении, в соответствии с нормами по электробезопасности. Проверьте эффективность заземления, если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления.

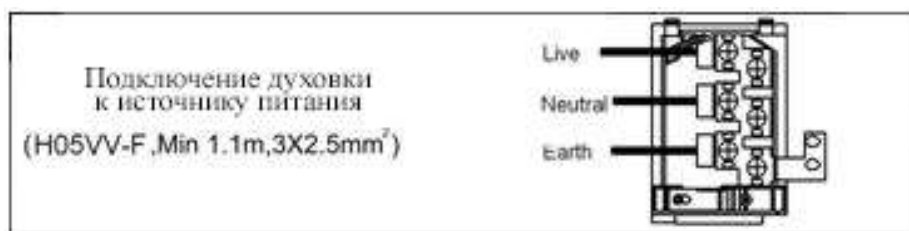
Перед включением вилки в электрическую розетку убедитесь, что технические характеристики, указанные в таблице основных технических данных (на духовом шкафу и/или упаковке) соответствуют техническим характеристикам электрической сети в вашем доме.

Убедитесь, что электрической мощности системы и розеток достаточно для поддержки максимальной мощности духового шкафа, которая указана в таблице основных технических характеристик. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.

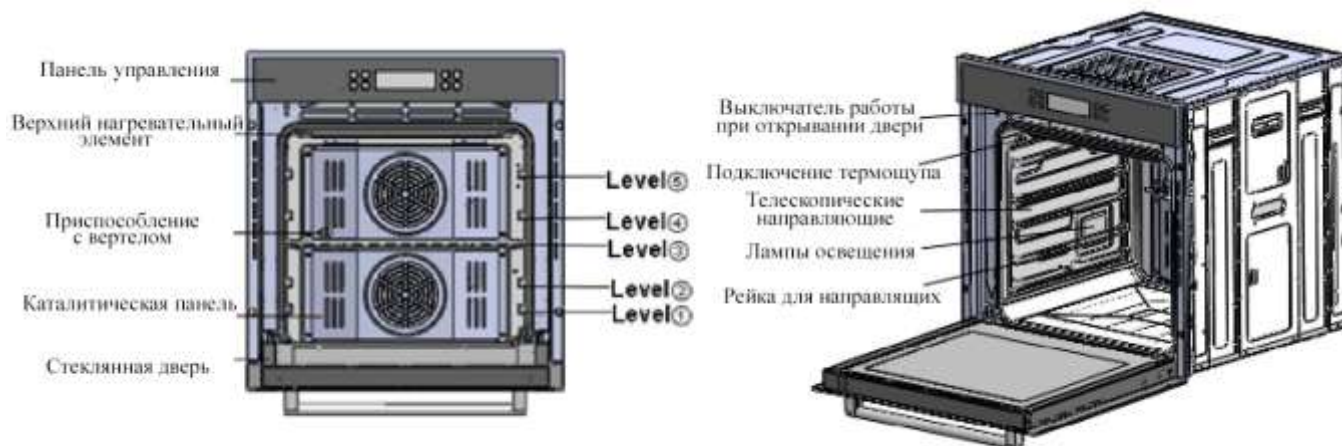
Если вилка и розетка несовместимы, пригласите специалиста для замены розетки на пригодную. Специалист также должен убедиться, что поперечное сечение кабелей розетки подходит для мощности, потребляемой духовым шкафом.

Не используйте отдельные или составные адаптеры, штепсельные колодки и/или удлинители. Если их использования избежать невозможно, используйте только адаптеры и удлинители которые соответствуют действующим нормам безопасности. В таком случае не превышайте максимальной допустимой нагрузки по току, указанной на отдельном адаптере или удлинителе или максимальной мощности, указанной на составном адаптере. Вилка и розетка должны располагаться в доступном месте.

**Рис. 3** Подключение духовки



**Рис. 4** Основные элементы духового шкафа

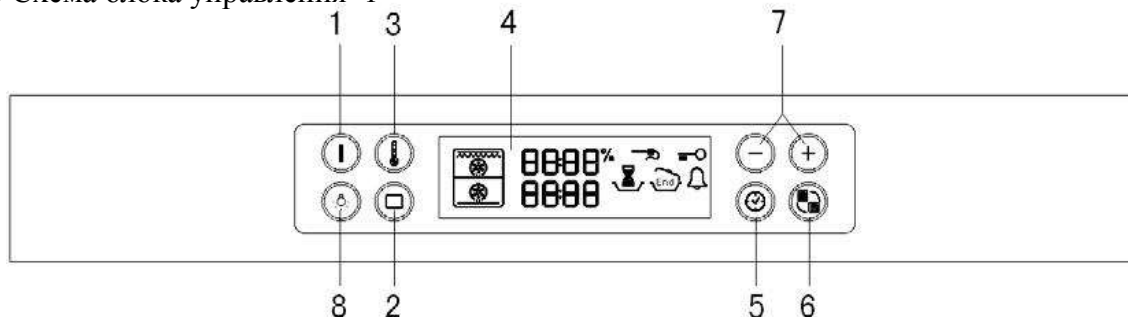


Нумерация позиций противней ведется снизу вверх, приведена на рисунке 4

Позиция противней 4 и 5 используются только для функции - гриль

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по приготовлению пищи, чтобы определить соответствующие уровни полки для ваших блюд.

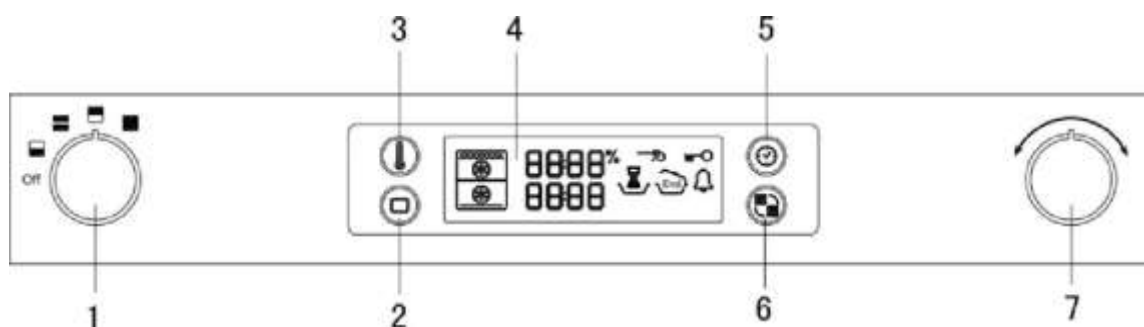
**Рис. 5** Схема блока управления 1



- |  |   |
|--|---|
| 1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ                                 | 2. Кнопка режимов приготовления         |
| 3. Кнопка температуры                              | 4. Экран                                |
| 5. Кнопка времени                                  | 6. Верхняя/нижняя камера духового шкафа |
| 7. Увеличение или уменьшение задаваемого параметра | 8. Кнопка освещения                     |



**Рис. 6** Схема блока управления 2



1. Выбор верхней/нижней камеры духового шкафа.
2. Кнопка режимов приготовления
3. Кнопка температуры
4. Экран
5. Кнопка времени
6. Верхняя/нижняя камера духового шкафа
7. Увеличение/уменьшение задаваемого параметра Температуры/Времени /Функций

Используя кнопки функций, температуры и времени, вы можете задать необходимые параметры для каждой из камер приготовления.

При использовании только верхней или нижней камеры духового шкафа, а также в двойном режиме должен быть вставлен разделительный противень.

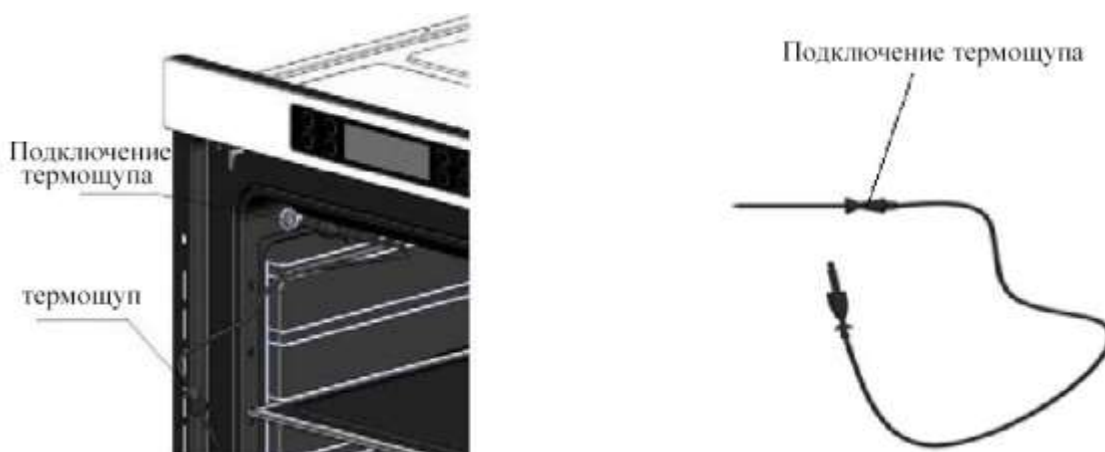
Разделение уровней приготовления: позволяет готовить отдельно на верхнем уровне и отдельно на нижнем уровне, также вы можете совместить два уровня вместе.

Если во время приготовления вы хотите изменить параметры режима приготовления в верхней либо нижней камере, то необходимо нажать на кнопку “Верхняя/нижняя камера духового шкафа”, и удерживать ее 3 секунды. После этого используя кнопки функций, температуры и времени вы сможете изменить заданные параметры приготовления.

### Специальные возможности

Термощуп (дополнительная опция) – позволяет контролировать температуру приготовления внутри блюда. Эта функция может быть использована при работе двух камер нагрева духового шкафа.


**Рис. 7** Схема установки термощупа:



Термощуп не может быть использован в следующих режимах

## Как готовить с использованием термощупа

Вставьте термощуп в мясо.

Вставьте вилку термощупа в розетку внутри духового шкафа. Если вы сделали это правильно, то на экране управления будет виден символ: 

Закройте дверцу духовки

Включите духовой шкаф. Задайте необходимый режим приготовления

Задайте необходимую температуру приготовления, используя Кнопку температуры (от 40°C от 250°C).

Повторно используя кнопку температуры, вы сможете установить температуру для Термощупа (от 40°C от 95 °C).

Когда внутренняя температура мяса достигает той, которую вы установили для термощупа, духовой шкаф автоматически выключается.

## Принадлежности для духовки:

**Решетка для гриля**, лотков для гриля, для приготовления блюд в посуде:



**Противень** для приготовления тортов и пирожных:



**Вертел**, можно использовать в двух режимах:



Вертел включает в себя 2 зубца и съемную ручку, гнездо для подключения. Чтобы использовать вертел вставьте его в отверстие в панель шкафа, гнездо подключения находится на 3 уровне в задней панели шкафа, поместите также глубокий противень на 1 уровень духового шкафа при брызгах и каплях.

## Глубокий противень для обжарки или сбора жира:



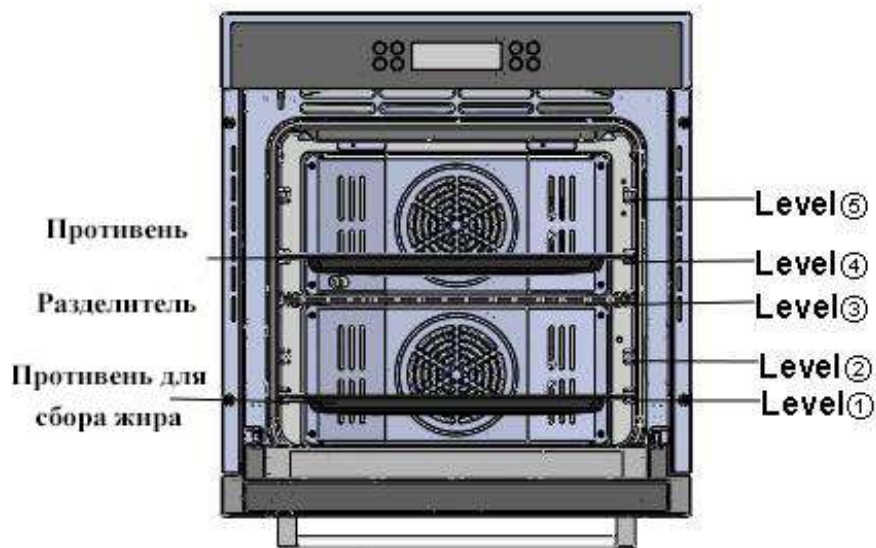
**Разделитель для духовки**, применяется при работе верхней/нижней камеры духовки, а также при работе 2-х камер одновременно, двойной конвекции. Вставьте разделитель полностью до задней стенке духовки. Установите разделитель на третью позицию боковых направляющих.



✘ Если после ввода разделителя вы услышите два звуковых сигнала, это означает, что вы можете использовать функцию разделителя. Когда вы снимаете разделитель, два звуковых сигнала означают, что эту функцию нельзя использовать.

Противень/глубокий противень для сбора жира решетка для гриля, должны быть правильно вставлены в боковые направляющие. Вынимая приготовленную пищу из духовки, будьте осторожны с горячими принадлежностями и поверхностями.

**Рис. 8** Уровни для установки противней в духовом шкафу:



- Противень - уровень 4
- Разделитель – уровень 3
- Противень для сбора жира - уровень 1

✘ Противень должны быть расположены не менее 2 см от нижней поверхности печи.  
Разделитель устанавливается на 3 уровень духовки;

Решетка для гриля устанавливается на любой желаемый уровень;

Противень для сбора жира устанавливается на 1 уровень духовки, противень для запекания устанавливается на 4 уровень;

Термошуп устанавливается в гнездо подключения в духовом шкафу.

Решетка для гриля устанавливается на любой желаемый уровень.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если вы готовите в верхней и нижней камере духовки, в режиме двойной конвекции, вы должны вставить разделитель.

### **Безопасное отключение**

**Если время приготовления не введено, то духовка отключится через 2 часа.**

Электрическая схема этой духовки оснащена системой защитой от перегрева. Если печь нагревается до предельно высокой температуры, система будет отключать питание нагревательных элементов в течение определенного периода времени либо духовой шкаф выключится полностью.

### **Вентилятор**


Для охлаждения духовой шкафа, оснащен охлаждающим вентилятором. Когда печь нагревается, вентилятор охлаждения автоматически включается.

Примечание: после выключения духового шкафа вентилятор продолжает работать для охлаждения.

## **Перед тем как начать работать**

### **Настройка часов (для панели управления 1)**

Управление духового шкафа не начинает работать до тех пор, пока не настроены часы. При первом включении духового шкафа на экране будет мигать символ 0:00


Нажмите кнопку времени  на сенсорном блоке времени замигает «0» после этого используйте Кнопки “+” “-” вы сможете установить час дня. Подождите 5 секунд, дисплей перестанет мигать, и час будет установлен.

После того как вы установили нужное значение часа, нажмите кнопку Времени, при этом начнет мигать значение минут. используйте Кнопки “+” “-” вы сможете установить необходимое значение минут.

После того как вы задали значение минут, снова нажмите Кнопку времени или просто подождите 5 секунд. После этого настройка часов закончена и духовой шкаф может функционировать.

### **Настройка часов (для панели управления 2)**

Управление духового шкафа не начинает работать до тех пор пока не настроены часы. При первом включении духового шкафа на экране будет мигать символ 0:00

Нажмите кнопку времени, на сенсорном блоке замигает «0:» после этого используйте регулятор выбора  час дня, подождите 5 секунд, время перестанет мигать и покажет установленный час

После того как вы установили нужное значение часа, нажмите кнопку времени, при этом начнет мигать значение минут. Используйте регулятор выбора, вы сможете установить необходимое значение минут.

После того как вы задали значение минут, снова нажмите Кнопку времени или просто подождите 5 секунд. После этого настройка часов закончена и духовой шкаф может функционировать.

## **Очистка духового шкафа перед первым использованием**

Перед первым использованием внутренняя часть духового шкафа должна быть тщательно очищена.

Не используйте абразивные чистящие средства. Это может повредить поверхность печи. Для печей с эмалевым покрытием используйте мягкие чистящие средства.

Очистка духового шкафа:

1. Откройте дверцу, для того чтобы включить свет нажмите кнопку «Свет»
2. Выньте все противни и решетки. Используя мягкую ткань и мыльный раствор, промойте внутреннюю поверхность духового шкафа и внутреннюю поверхность дверки духового шкафа, а также все противни и решетки, затем вытрите все поверхности сухой тканью. Закройте дверцу духового шкафа. После этого необходимо прогреть внутреннюю поверхность духового шкафа для

удаления все посторонних веществ и запахов. Убедитесь, что произведена настройка часов.

Выберите режим верхнего и нижнего нагрева, температура 200 °С и время приготовления 1 час.

Во время этой операции возможно наличие посторонних запахов.

После окончания этой операции духовой шкаф полностью готов к использованию.

## Режимы приготовления:

Духовка имеет следующие режимы приготовления :

### 1. Стандартный

Оптимальная температура: 200 °С

Данная функция идеальна для выпекания и жарки продуктов, имеющих однородную структуру. И верхние и нижние нагревательные элементы работают, чтобы поддержать температуру духовки.

Прежде чем начать готовить, необходимо предварительно прогреть духовку.

(Вы можете предварительно духовку в текущем режиме, «Стандартный» или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»)

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Замороженная лазанья (500-1000 гр.)	3	180-200	Решетка для гриля	40-50
Дорадо либо рыба того же размера (300-1000 гр.) 3-4 надреза на каждой стороне	3/2	240	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира )	15-20
Рыбное филе (500-1000 гр.) 3-4 надреза *	3	200	Противень	13-20
Замороженные котлеты (фарш и ветчина, сыр, грибы) (350 – 1000 гр.)	3	200	Противень	25-35
Замороженные котлеты из Фарш, морковь, свекла или Картофель (350-1000g) *	3	200	Противень	20-30
Свинина на косточке (600-1000 гр.)	3/2	200	Решетка для гриля / Противень (для капель жира)	40-50
Печеные томаты (разрезанные пополам),(500 - 1000 гр.)	3	180-200	Противень	30-45
Мясной рулет с замороженными грибами (500-1000 гр.) *	3	180-200	Противень	40-50

\* необходимо добавить масло перед началом приготовления

### 2. Верхний нагревательный элемент + Конвекция

Оптимальная температура: 190 °С

Этот режим используется для приготовления пирогов, для пиццы и других похожих блюд. Позволяет получить сверху и снизу блюда хрустящую корочку.

Прежде, чем начать готовить, необходимо предварительно прогреть духовку.

(Вы можете предварительно разогревать духовку в текущем режиме, в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»)

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Свинина на кости (1000 гр.) Добавьте масло, соль, перец	3/2	180-200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 гр.), рекомендуется мясо предварительно замариновать	3/2	180-230	Противень	60-120
Курица (700 -1500гр.) Добавьте масло, соль, перец	3/2	190-200	Противень	40-55
Мясные или рыбные стейки (400-800 гр.) Добавьте масло, соль, перец	3/2	180-200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	15-35
Бисквит	3/2	180	Глубокий противень	20

### 3. Конвекция

Оптимальная температура: 170 °С.

Нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа нагревает воздух, конвектор равномерно распределяет его по всему объему духового шкафа, возможно приготовление пищи на 3 уровнях противней, также данный режим подходит для обжига.

Прежде, чем начать готовить, необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

(Вы можете предварительно разогревать духовку в текущем режиме, в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»)

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Ягненок (350-700 гр.) Добавьте масло, соль, перец	3/2	190-200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	40-50
Бананы с шоколадом в фольге с орехами и коричневым сахаром 3-5 шт Заверните бананы в фольгу добавьте сахар, сделайте небольшой разрез и положите 10-15 гр шоколада, 5-10 гр. орехов.	3	220-240	Решетка для гриля	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт x 150-200 гр. Достаньте сердцевину, положите в противень с водой.	3	200-220	Решетка для гриля	15-25
Котлеты из фарша (300-600 гр) Добавьте масло	3	195	Противень	18-25
Рулеты из мяса с фаршем (500-1000 гр) Добавьте масло	3	180-200	Противень	50-65

### 4. Гриль

Оптимальная температура: 240 °С

Предназначено для приготовления больших порций продуктов (мясо, курица и т. д) ,также данный режим подходит для приготовления тостов.

При этом режиме воздух нагревается за счет всех нагревательных элементов, имеющих в духовом шкафу.

Прежде, чем начать готовить, необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

(Вы можете предварительно разогревать духовку в текущем режиме, «Гриль» или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Сосиски 5-10 шт	4/3	200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	10-15
Охотничьи колбаски 8-10 шт Добавьте масло	4/3	200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	10-12
Тосты 5-10 шт	4	240	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	8-12
Тосты с сыром 5-10 шт	3/2	200	Противень	18-25
Блины с замороженной начинкой 200-500 гр. Положите в холодную духовку (предварительно прогреть) Добавьте масло	3	180-200	Противень	20-30

### 5. Гриль + вентилятор (Режим нагревательного элемента + вентилятор)

Рекомендуемая температура: 240 ° С в этом режиме достигается эффективное прожаривание внутри за счет циркуляции в печи горячего воздуха. Это помогает предотвратить выгорание пищи на поверхности, позволяя пропечь пищу внутри. Превосходные результаты достигаются при приготовлении шашлыков с мясом и овощами, колбасы, ребра из баранины, курица в остром соусе, перепела, свиные отбивные и т. п. Перед тем, как начать готовить, вы должны предварительно разогреть духовку.

(Вы можете предварительно разогревать духовку в текущем режиме, «Гриль+вентилятор» или в режиме: «Верхний нагрев + Конвекция»).

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Жареный камамбер замороженный (2x75g-4x75g) Положите в холодную духовку (предварительно нагреть)	3	200	Решетка для гриля	10-12
Багеты Томат- Моцарелла (Французский хлеб) (с ветчиной, с салями) замороженный	3/2	200	Решетка для гриля / Противень (для сбора жира)	15-20
Рыбные палочки (300-700g) Положите в холодную духовку (предварительно нагреть)	3/2	200	Решетка для гриля / Противень (для сыра)	15-25
Бургер с рыбой (300-600g) Положите в холодную духовку, добавьте масло	3	180-200	Противень	20-35
Замороженная пицца (300-500g) Положите в холодную духовку (предварительно нагреть)	3/2	180-200	Противень	23-30

## 6. Нижний нагревательный элемент + конвекция

Оптимальная температура 190 °С

Данный режим предназначен для блюд, в которых необходимо хорошо поджарить нижнюю часть, но при этом иметь более свежую верхнюю часть.

Прежде, чем начать готовить, необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

(Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме, «Нижний нагревательный элемент + Конвекция» или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)
Пирог из дрожжевого теста с яблоком замороженный (350-700гр.)	3	180-200	Решетка для гриля	15-20
Слоеный пирог с замороженной начинкой (300-600 гр.) Смазать яичным желтком, Положите в духовку (предварительно прогреть)	3	180-200	Противень	25
Мясные шарики в соусе (250-500 гр.) Используйте противень для жарки	3	180-200	Противень	25-35
Слоеные пирожные (500-1000g), смазать яичным желтком	3	180	Противень	15-23
Каннеллони в соусе (250-500 гр.) Используйте противень	3	180	Противень	22-30
Пирожки из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 гр) Смазать яичным желтком	3	180-200	Противень	20-30

## 7. Двойная конвекция

В данной модели духового шкафа, можно приготовить 2 блюда используя две различные камеры духовки применив разделительный противень.

Например, Вы можете приготовить яблочный пирог, помещая его в нижнюю часть духовки, и также стейк мяса, помещая его в верхнюю часть духовки.

Прежде, чем начать готовить, необходимо предварительно разогреть духовой шкаф.

(Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме, «Верхний нагревательный элемент» или в режиме «Верхний нагрев + Конвекция»).

Положение	Продукт	Уровень противня	Температура	Аксессуары	Время (мин)	Продукт
Верхняя часть духовки	Мясные или рыбные стейки (400-800 гр.) Добавьте масло, соль, перец	4	Верхний нагрев + конвекция	180-200	Противень с решеткой для гриля	15-35
Нижняя часть духового шкафа	Пирог из дрожжевого теста с яблочной начинкой замороженный (350-700 гр.)	1	Нижний нагрев + конвекция	180-200	Решетка для гриля	15-20



## 8. Термощуп

Используя термощуп, можно достигнуть оптимальных вариантов приготовления блюда. Рекомендуются параметры при приготовлении блюд с использованием термощупа.

Вид продукта	Параметры блюда	Минуты	Температура духового шкафа °С	Внутренняя температура блюда °С
Говядина	Ребра без костей С кровью	20-24	165	60
	Большой филей Средняя прожарка	24-28	165	70
	(от 1360 до 2270гр) Хорошая прожарка	28-32	165	75
	Говяжья вырезка С кровью	10-14	165	60
	Средняя прожарка	14-18	165	70
Свинина	Мясо с костью (от 1360 до 2270 гр)	23-27	165	75
	Отбивные (толщиной от 1 до 3 см)			
	2 шт	30-35	165	75
	4 шт	30-40	165	75
	6 шт	40-45	165	75
Ветчина	От 1360 до 2270гр (полностью приготовленный)	14-18	165	60
Баранина	Мясо с костью от 1360 до 2270 гр.			
	Средняя прожарка	17-20	165	70
	Хорошая прожарка	20-24	165	75
Морепродукты	Рыба (1360-2270 гр.)	30-40	205	
	Хвост Омара (170-230 гр.каждый)	20-25	175	
Домашняя птица	Курица (1134-1588 гр.)	24-26	175	80-85
	Домашняя птица без начинки	50-55	175	80-85
	Утка (1800-2270 гр.)	24-26	160	80-85
	Индейка			
	без начинки (4536-7260 гр.)	8-11	160	80-85
	без начинки (8165-10890 гр.)	7-10	160	80-85
	Грудка индейки	16-19	160	75

### Использование двух камер духового шкафа (для управления духовкой 1)



Для верхней и нижней камеры, вставьте разделительный противень, когда печь находится в состоянии «Выкл.», при работе в полном объеме духовки, достаньте разделительный противень, когда печь находится в состоянии «Выкл.». Затем включите духовку нажатием кнопки «Вкл. / Выкл.», Затем нажмите кнопку Выбора режима приготовления, чтобы выбрать нужный режим.

Для получения дополнительной информации см. Таблицу ниже.

1. Включите духовку, нажмите на кнопку Вкл

2. Нажмите кнопку  для выбора нужной функции

3. Выберите нужный параметр, нажав на кнопки «+» или «-», выберите нужную функцию духовки. Если прошло 3 секунды, и нет дальнейших настроек, печь начнет автоматически работать в выбранном режиме.

 Если вы хотите изменить функцию, нажмите кнопку  и держите 3 секунды. Затем кратким касанием выберите нужную функцию.

### Установка режима разделения 2-х камер духового шкафа (для управления 2)

Для верхней/-нижней камеры установите разделительный противень. Затем поверните регулятор выбора функций, чтобы выбрать нужный режим. Для получения дополнительной информации см. Таблицу ниже.

Нажмите кнопку  режимов приготовления и держите 3 секунды.

Поверните регулятор и выберите нужную функцию духовки. Если прошло 3 секунды, и нет дальнейших настроек, печь начнет автоматически работать в выбранном режиме.

Камера духовки	Режим духовки	Разделительный противень	Информация для пользователя
Верхняя камера духовки	Конвекция Режим верхний Нагрев + конвекция Верхний нагрев	да	Этот режим экономит энергию и время при приготовлении Небольшое количество пищи.
Верхняя и нижняя камера духовки (двойной режим)	Нижний и верхний нагревательный элемент	да	Вы можете приготовить два блюда на двух разных температурах в одно время
Нижняя камера духовки	Конвекция Нижний нагрев + конвекция	да	Этот режим экономит энергию и время при приготовлении Небольшое количество пищи.
Полный объем духовки	Конвекция Верхний нагрев + конвекция Верхний и нижний нагревательный элемент Гриль Гриль + вентилятор Нижний нагрев + конвекция Разморозка	нет	

### Режим работы верхней камеры духовки

Необходимо вставить разделительный противень



Конвекция



Верхний нагрев + конвекция



Верхний нагрев

### Режим работы нижней камеры духовки

Разделительный противень должен быть вставлен



Конвекция



Нижний нагрев + конвекция

### Режим для двух камер духовки, двойной режим

Нагрев верхней и нижней камеры одновременно, есть возможность, установить какой режим активируется первым. Когда одно из блюд уже готово, вы можете изменить время и температуру для другого блюда, нажмите кнопку “Выбора режимов” приготовления, затем нажмите кнопку “Времени и температуры”, чтобы выбрать необходимое время и температуру. Разделительный противень должен быть вставлен.

### Режим для полного объема духовки



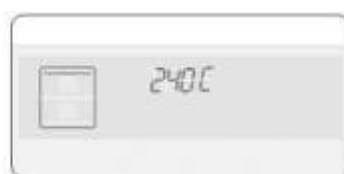
Конвекция



Верхний нагрев + конвекция



Верхний и нижний нагрев



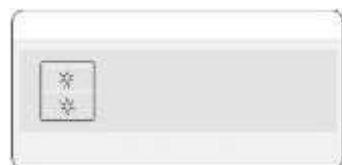
Гриль



Гриль+вентилятор




Нижний нагрев+конвекция




Разморозка

### Установка температуры (для панели управления 1)


В верхней и нижней камере, а также при работе полного объема духовки

1. Нажмите кнопку выбора температуры  и держите ее 3 секунды, значение температуры начнет мигать
2. Кнопками “+” “-” можно регулировать температуру на 5 °С.

полный объем духовки	40°C -250°C
верхняя камера духовки	40°C -250°C
нижняя камера духовки	40°C -250°C

 Температуру в процессе приготовления можно изменить

### Верхняя и нижняя камера духовки (двойной режим)

1. Нажмите кнопку выбора температуры и держите 3 секунды температура начнет мигать (для верхнего или нижнего нагрева)
2. Нажмите Кнопки “+” “-“можно регулировать температуру на 5 °С.
- 3 Нажмите кнопку верхняя и нижняя камера духовки,  температура замигает (верхний или нижний нагрев)
4. Нажмите кнопки “+” “-“можно регулировать температуру на 5 °С.

верхняя камера духовки	180°C -250°C
нижняя камера духовки	180°C -250°C

 Температуру может быть изменена. разница между верхним и нижним значением 30°C.

### Установка температуры (для панели управления 2 )

#### В верхней и нижней камере, а также при работе полного объема духовки


Нажмите кнопку Температуры и держите 3 секунды температура начнет мигать (для верхнего и нижнего нагрева)

Поверните Регулятор выбора можно регулировать температуру на 5 °С.

полный объем духовки	40°C -250°C
верхняя камера духовки	40°C -250°C
верхняя камера духовки	40°C -250°C

Температуру можно изменить в процессе приготовления можно изменить

### Верхняя и нижняя камера духовки работают в двойном режиме

1. Нажмите кнопку выбора температуры и держите 3 секунды температура начнет мигать (для верхнего и нижнего нагрева)
2. Поверните регулятор Выбора чтобы выбрать температуру с шагом 5 °С
3. Нажмите кнопку  выбора верхней и нижней камеры , индикатор температуры начнет мигать (верхняя/нижняя)

Поверните Регулятор выбора чтобы выбрать температуру с шагом 5°C

верхняя камера духовки	180°C -250°C
Режим для нижней камеры духовки	180°C -250°C

 Температуру можно изменить в процессе приготовления. Температура может отличаться на 30 градусов

### Включение и выключение печи (для панели управления 1 )

Чтобы включить/выключить, нажмите кнопку вкл/выкл на панели управления.

### Включение/ выключение (для панели управления 2)



Чтобы выключить духовку, поверните регулятор выбора в положение “Выкл”


## **Включение/выключение Света, нажмите кнопку “Свет”.**

### **Окончание времени приготовления (для духовки с управлением 1)**

Конец приготовления можно установить в процессе готовки.

#### **В верхней и нижней камере, а также при работе полного объема духовки.**


1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее
2. Нажмите кнопки “+” “-“ и установите требуемое время
3. Нажмите на кнопку Времени или подождите 3 секунды, установка окончания времени приготовления будет установлена.

 Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки времени и кнопки выбора функций.

Нельзя установить время приготовления во время работы с функцией термощуп.

**Установка времени окончания приготовления при работе верхней и нижней камеры нагрева в двойном режиме.** Может быть установлена при помощи кнопки Времени, кнопки выбора камеры духовки, кнопки выбора функций.

1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее (верхняя либо нижняя).
2. Нажмите кнопку Выбора “+” “-“ и установите требуемое время
3. Нажмите на кнопку Верхняя/нижняя камера духовки, значок времени окончания приготовления начнет мигать и 3 цифры (верхняя либо нижняя)
4. Нажмите кнопку Выбора “+” “-“ и установите требуемое время
5. Нажмите кнопку Времени и окончание времени приготовления будет установлено, либо подождите 3 секунды.

 Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Выбора

### **Окончание приготовления (для панели управления 2)**

Вы можете установить время приготовления во время готовки

В верхней и нижней камере, а также при работе полного объема духовки


1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, значок времени начнет мигать и 3 цифры на дисплее начнут мигать
2. Поверните регулятор выбора, чтобы установить желаемое время
3. Нажмите кнопку Времени, окончание времени приготовления будет установлено, либо подождите 3 секунды

(1) Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Времени и регулятора.

(2) Нельзя установить время приготовления во время работы с функцией термощуп.


**Установка времени окончания приготовления при работе верхней и нижней камеры нагрева в двойном режиме.**


1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее (верхняя или нижняя)
2. Поверните регулятор чтобы установить необходимое время
3. Нажмите кнопку выбора верхняя/нижняя камера духового шкафа, значок времени приготовления замигает (верхняя/нижняя), поверните регулятор выбора.
4. Нажмите кнопку Времени, окончание времени приготовления будет установлено, либо подождите 3 секунды.

 Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Времени и регулятора.

### **Время приготовления (для панели управления 1)**

В верхней и нижней камере, а также при работе полного объема духовки


1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее (верхняя/нижняя)
2. Нажмите кнопки “+” “-“ и установите требуемое время
3. Нажмите кнопку Времени  и окончание времени приготовления будет установлен, либо подождите 3 секунды

 (1) Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Времени и кнопок “+” “-“

(2) Нельзя установить время окончания приготовления во время работы с функцией термошуп

### **Верхняя и нижняя камера духовки работают в двойном режиме**

1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее (верхняя либо нижняя)
2. Нажмите кнопку “+” или “-“ и установите требуемое время
3. Нажмите кнопку верхняя/нижняя камера нагрева, значок времени приготовления замигает (верхняя/нижняя)
4. Нажмите кнопки “+” “-“ и установите требуемое время
5. Нажмите кнопку Времени и окончания времени приготовления будет установлен, либо подождите 3 секунды


 Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Время.

### **Время приготовления (для панели управления 2)**

Вы можете установить время приготовления в процессе готовки

### **В верхней и нижней камере духовки, а также при работе полного объема духовки**

1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее.
2. Поверните регулятор, чтобы установить необходимое время
3. Нажмите кнопку Времени и конец времени приготовления будет установлен, либо подождите 3 секунды

 (1) Во время приготовления, вы также можете выбрать предыдущую установку времени при помощи кнопки Времени и регулятора.

### **Верхняя и нижняя камера духовки работают в двойном режиме**

1. Нажмите на кнопку Времени несколько раз, замигает значок Времени и 3 цифры на дисплее (верхняя/нижняя)
2. Поверните регулятор, чтобы установить необходимое время
3. Нажмите значок верхняя/нижняя камера, время приготовления и 3 цифры на дисплее начнут мигать (верхняя/нижняя)
4. Поверните Регулятор чтобы установить время
5. Нажмите кнопку Времени и окончания приготовления будет задано, либо подождите 3 секунды, духовой шкаф автоматически отключится после достижения заданного вами времени окончания приготовления.

## Отложенный старт (для панели управления 1)

Если время окончания приготовления введено после того, как время продолжительности приготовления было уже установлено, то при необходимости будет установлен отсроченный старт начала приготовления.

1. Коснитесь кнопки времени.
2. Коснитесь Кнопки “+” или “-“, чтобы установить время окончания.
3. Нажмите кнопку времени. Духовой шкаф не начнет нагрев до старта приготовления.

Пример: Вы хотите готовить в течение 5 часов и закончить в 8:30. Нажмите кнопку времени




## Отложенный старт (для панели управления 2)

Если время окончания приготовления введено после того, как время продолжительности приготовления было уже установлено, то при необходимости будет установлен отсроченный старт начала приготовления




1. Коснитесь кнопки времени.
2. Поверните регулятор
3. Нажмите кнопку времени. Духовой шкаф не начнет нагрев до старта приготовления









## Звуковой Таймер (для панели управления 1)


1. Коснитесь Кнопки времени несколько раз до появления символа , при этом цифры показывающие время начинают мигать.
2. Коснитесь Кнопки “+” или “-“, чтобы установить желаемое время.
3. Коснитесь Кнопки времени, чтобы активировать звуковой таймер. Когда будет достигнуто установленное время, то раздастся звуковой сигнал.

## Звуковой таймер (для панели управления 2)



1. Коснитесь Кнопки времени несколько раз до появления символа , и при этом цифры показывающие время начинают мигать.
2. Поверните регулятор Выбора  чтобы установить время
3. Нажмите кнопку Время , чтобы установить таймер. Когда время приготовления окончится, прозвучит звуковой сигнал


## Блокировка от детей (для духовки с панелью управления 1)

1. Нажмите Кнопку времени  и Кнопку выбора режимов  в течение 1 с одновременно, после этого на экране появится символ  Блок управления заблокирован.
2. Нажмите Кнопку Времени  и Кнопку выбора режимов  в течение 3с одновременно, панель управления разблокирована. Символ  исчезнет, и блок управления духового шкафа будет разблокирован.

 При блокировке все кнопки и регуляторы, кроме ручки выбора и кнопки разблокировки, не будут работать. Блокировка доступна независимо от того, работает ли печь.

## Блокировка от детей (для духовки с панелью управления 2)

1. Нажмите кнопку Времени и кнопку Верхняя/нижняя камера духового шкафа  одновременно в течении 1с после этого на экране появится символ . Блок управления духового шкафа заблокирован.

2. Нажмите Кнопку времени и Верхний/нижний уровень духового шкафа в течение 3с, после этого на экране символ  исчезнет и блок управления духового шкафа будет разблокирован.

## Очистка и уход

### Очистка двери шкафа

При чистке дверцу шкафа можно снять, следуя инструкциям.

Внимание: Дверь шкафа тяжелая

### Снятие и установка дверцы духового шкафа:

Рис. 1

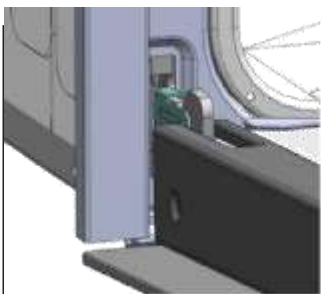


Рис.2

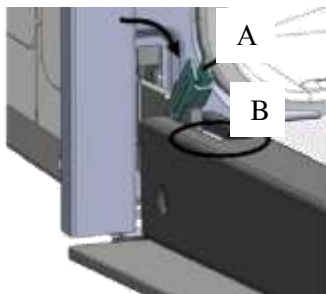


Рис.3

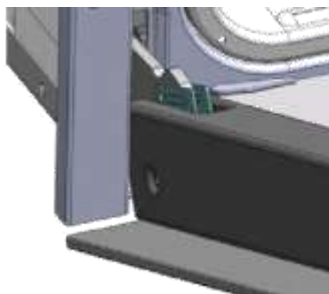
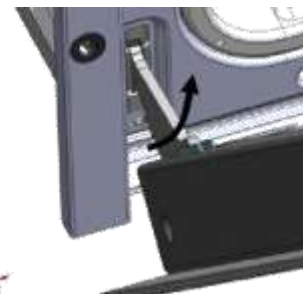


Рис.4



1. Полностью откройте дверь шкафа (рис.1);
  2. Полностью откройте рычаг А на левой и правой петлях (Рис.2);
  3. Держите дверь как показано на рисунке (рис.3)
  4. Аккуратно закрывайте дверь пока левый и правый рычаг не зацепились за часть В двери.
- Чтобы установить дверь назад проделайте данные шаги в обратной последовательности



### Демонтаж дверцы духовки (1 метод)

Снять уплотнение А (Рис.2), В, С(Рис.3) Толкните стержни с правой и левой стороны (Рис.1)

Аккуратно вытащите верхнее и внутренне стекло (Рис.4)

Очистите стекло и другие компоненты соответствующим очистителем. Тщательно высушите и поместите на мягкую поверхность. Соберите дверцу, выполнив описанные выше процедуры назад.

Рис. 1

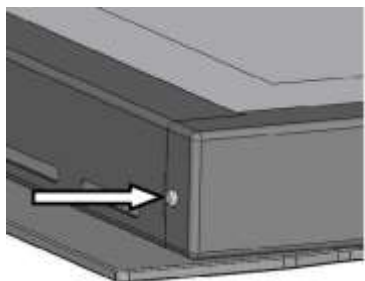


Рис.2

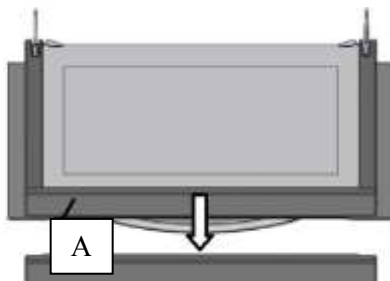


Рис.3

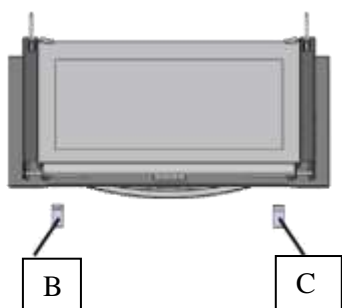
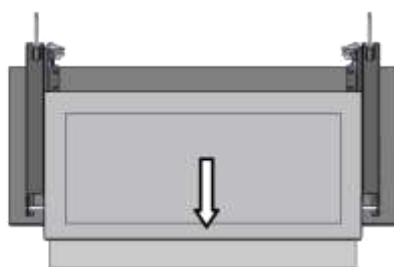


Рис.4



### Демонтаж дверцы духовки (метод 2)

1. Переверните держатели стеклянных панелей наружу, чтобы открыть их (Рис.1)

2. Аккуратно поднимите внутреннюю панель и снимите ее (Рис.2)

3. Аккуратно поднимите среднюю панель и снимите ее (Рис.3)

4. Очистите стекло и другие компоненты соответствующим очистителем. Тщательно высушите и поместите на мягкую поверхность. Соберите дверцу, выполнив описанные выше процедуры в обратной последовательности.

Рис.1

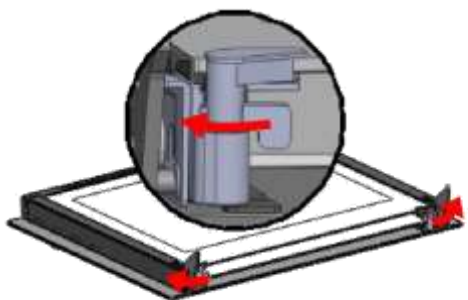


Рис.2

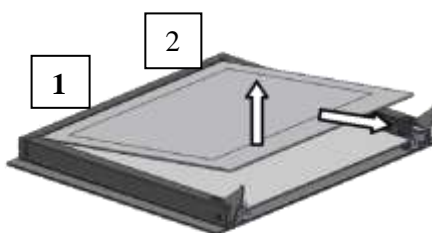


Рис. 3



<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины, способы устранения неисправности</b>
Духовка не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Возможно духовка не включена. Включите духовку.</li> <li>- Не задано время. Установите время</li> <li>- Проверьте установку настроек приготовления</li> </ul> <p>Возможно, произошел сбой бытового предохранителя или автоматического предохранителя. Если это происходит неоднократно, обратитесь к электрику.</p>
Слышен шум после приготовления	Охлаждающий вентилятор некоторое время после завершения приготовления будет включен.
Освещение не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отсоедините прибор от электросети: Выключите и выньте вилку из розетки.</li> <li>- Поверните лампу против часовой стрелки, затем потяните вниз, чтобы вынуть ее</li> <li>- Замените лампочку на соответствующую</li> <li>- Установите крышку лампы и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.</li> <li>- Подключите прибор к сети</li> </ul>
Боковой свет не работает	<p>Отсоедините прибор от электросети: Выключите и выньте вилку из розетки. Выньте направляющие и противни. Используйте рычаг чтобы снять защитную крышку лампы Замените лампу Вставьте крышку от лампы в рамку , и поставьте полки и направляющие Подключите прибор к сети</p>
Пирожные и бисквиты неравномерно запекаются	Равномерность запекания всегда отличается. Проверьте выбранную температуру и уровень полки
Код ошибки появился на дисплее : ERROR + №	<p>-ER 3 от ER 4: Датчик температуры позвоните в сервисный центр</p> <p>-ER 0: Ошибка связи, позвоните в сервисный центр</p>

### **Технические параметры**

Модель	EXO 103
Электрические параметры	220-230V ~50/60Hz
Объем (внутренний)	67 L
Мощность	4,190-4,985 W
Класс энергоэффективности	A

Ремонт данного духового шкафа может быть произведен только специалистами сервисного центра. Если у вас возникли проблемы при использовании данного духового шкафа, свяжитесь со специалистами сервисного центра. Данные сервисного центра указаны в Гарантийном талоне, который должен быть обязательно заполнен и отдан вам при продаже

Номер серийный – как читать дату производства:

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

Изготовитель:

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

Завод-изготовитель:

ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC Co., LTD  
NO.166, Yingui northern road, chengxi new industrial area Yongkang , Zhejiang 321300 P.R. China

Импортер в Республику Беларусь

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

Импортер в Российскую Федерацию:

ООО "ЭКЗИТЭК-РУС"  
Тел + 7 964 635 53 36  
www.exiteq.ru e-mail: info@exiteq.ru

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, black, sans-serif font. The 'E' and 'A' are connected at the top, and the 'C' is positioned to the right of the 'A'.