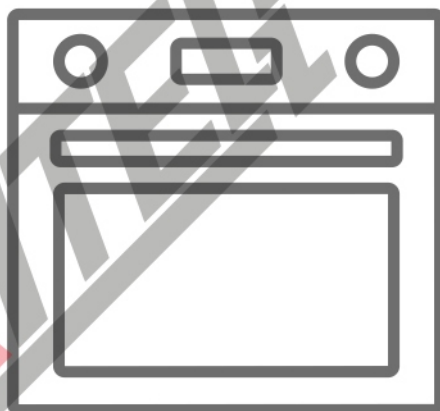




ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу
и гарантии качества



ДУХОВОЙ ШКАФ **Модель: EXO-303** **EXO-304**

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.....5

Ручки-регуляторы печи

Обращение с цифровым таймером (ЕХО-303)

Обращение с цифровым сенсорным таймером (ЕХО-304)

Принадлежности

ЧИСТКА И УХОД..... 11

Чистка

Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 13

Установка духовки

Электрическое подключение

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ,
ТРАНСПОРТИРОВКА**..... 16

Поиск и устранение неисправностей

Транспортировка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 17

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Благодарим вас за выбор одного из наших продуктов. 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 духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.

- Не пользуйтесь парочистителями 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 специалистами, 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.

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

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

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

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

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

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

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 духовки 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 духовки 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. Если газовые бытовые приборы не используются, перекройте газовый вентиль.

- 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 духовки 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.



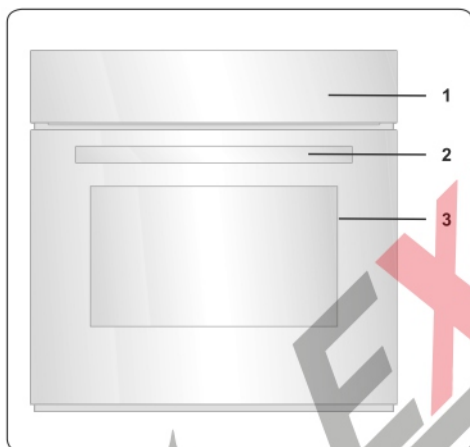
Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.



ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Это Руководство пользователя должно храниться и для дальнейшего использования. Перед использованием духовки 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. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Духовку можно использовать только для приготовления пищи.

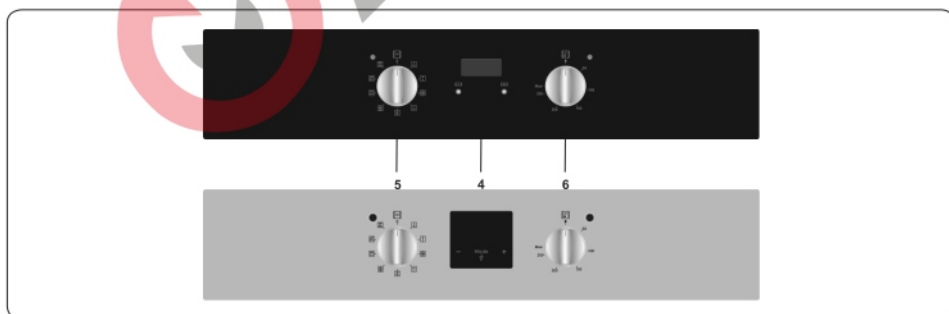


1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки



Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

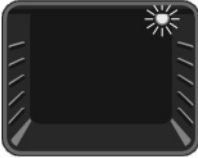
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



4. Таймер
5. Ручка-регулятор управления функциями духовки
6. Ручка термостата духовки



**ОСВЕЩЕНИЯ
ДУХОВОГО ШКАФА**



Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



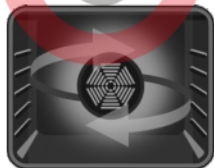
**РЕЖИМ
РАЗМОРАЖИВАНИЯ**



Включатся сигнальные лампочки, начнет работать вентилятор. Для использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



**РЕЖИМ
ТУРБОВЕНТИЛЯТОРА**



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что обеспечивает равномерное приготовление. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



**РЕЖИМ СТАТИЧЕСКОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нижний и верхний нагревательные элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогревать духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



РЕЖИМ ВЕНТИЛЯТОРА



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут. Функция вентилятора и нижнего нагревательного элемента идеальна для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание продуктов.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. Вентилятор равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, а нижний нагревательный элемент обеспечивает приготовление блюд.



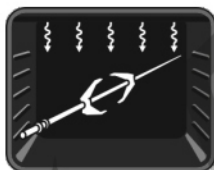
РЕЖИМ БЫСТРОГО ГРИЛЯ И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вертел начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса. Он также подходит для жарки цыпленка на вертеле. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежности. Перед приготовлением пиццы в этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



РЕЖИМ ГРИЛЯ И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля и вертел начнут работать. Этот режим используется для приготовления на гриле и подсушивания продуктов и для жарки цыпленка на вертеле. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежности. Перед приготовлением пиццы в этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



РЕЖИМ ДВОЙНОГО ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯТОР И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, гриль, верхний нагревательный элемент, вентилятор, вертел начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов, для охвата большей поверхности или жарки цыпленка на вертеле. Оба верхних нагревательных элемента гриля будут работать вместе с вентилятором, чтобы обеспечить равномерное приготовление блюда. Для приготовления на гриле используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Для жарки цыпленка см. раздел принадлежности. Перед приготовлением пиццы рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.



Во время приготовления с грилем дверца духового шкафа должна быть закрыта, а для температуры следует установить значение 190 °C.

ОБРАЩЕНИЕ С ЦИФРОВЫМ ТАЙМЕРОМ (ЕХО-303)



1. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-». Экран начнет мигать.




2. Отрегулируйте время во время мигания точки, используя кнопку «+» и «-».


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ С ПОДАЧЕЙ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Время подачи звукового сигнала можно установить в диапазоне от 0:00 до 23:59 часов. Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. Эта функция не позволяет активировать духовку или отключить ее.






1. Нажмите кнопки «+» и «-». Символ  начнет мигать и на экране появится «000».



2. Выберите желаемый период времени, используя кнопки «+» и «-» во время мигания .



3. Символ  будет продолжать светиться, время будет сохранено и будет установлено предупреждение.

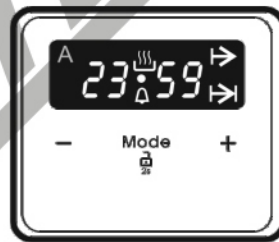
Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ . При нажатии на любую кнопку подача звукового сигнала прекратится, и символ  на

экране исчезнет. Символ исчезнет, но духовка продолжит работу. Используйте для выключения духовки переключатель и ручки-регуляторы печи.




НАСТРОЙКА ЗВУКА

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупредительного звука, во время отображения текущего времени суток нажмите и удерживайте кнопку «-» в течение 1–2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки «-» будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

ОБРАЩЕНИЕ С ЦИФРОВЫМ ТАЙМЕРОМ (ЕХО-304)




Описание функций

A	Режим автоматического приготовления
	Режим приготовления вручную
	Время приготовления
	Время окончания приготовления
	Блокировка кнопок
	Таймер напоминания
Mode	Описания режимов
-	Уменьшить значение таймера
+	Увеличить значение таймера
23 59	Отображение таймера

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

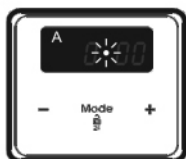
Перед началом использования духового шкафа необходимо установить время. После включения питания символы «A» и «000» будут вспыхивать на индикаторе.



1. Нажмите одновременно кнопки «+» и «-». Появится символ , начнет мигать точка в середине экрана.




2. Отрегулируйте время во время мигания точки, используя кнопку «+» и «-».






3. Через несколько секунд точка перестанет вспыхивать и будет светиться постоянно.



2. Выберите желаемый период времени, используя кнопки «+» и «-» во время мигания .



3. Символ  будет продолжать светиться, время будет сохранено и будет установлено предупреждение.


Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на экране начнет мигать символ . При нажатии на любую кнопку подача звукового сигнала прекратится, и  символ на экране исчезнет.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ В СООТВЕТСТВИИ С ПЕРИОДОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Можно установить время приготовления в диапазоне от 0 до 10 часов. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.



2. Нажимайте «РЕЖИМ», пока не увидите на экране индикатора символ «dur» и символ . Будет вспыхивать символ «A».


БЛОКИРОВКА КНОПОК

Блокировка кнопок включается автоматически по истечении 5 секунд неиспользования таймера. Появится символ , который останется подсвеченным. Для разблокировки кнопок таймера нажмите и удерживайте кнопку «РЕЖИМ» в течение 2 секунд. После этого можно выполнять необходимые операции.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ С ПОДАЧЕЙ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Время подачи звукового сигнала можно установить в диапазоне от 0:00 до 23:59 часов. Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. Эта функция не позволяет активировать духовой шкаф.






1. Нажмите «РЕЖИМ». Символ  начнет мигать и на экране появится «000».



3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки «+» и «-».



4. Снова на экране появится текущее время, символы «A»,  и  останутся гореть.


Когда таймер дойдет до 0, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Символы «А» и  будут вспыхивать. Поверните обе ручки-регуляторы в положение «0» и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звучание предупредительного сигнала. Символы исчезнут, а таймер вернется в ручной режим.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ В СООТВЕТСТВИИ С ОКОНЧАНИЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция включает духовой шкаф автоматически, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Вы можете установить время до окончания 10 часов с текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.






2. Нажимайте «РЕЖИМ», пока не увидите на экране «end» и символ . Будет вспыхивать символ «А» и текущее время.



3. Используя кнопки «+» и «-», установите желаемое время окончания.



4. Снова на экране появится текущее время, символы «А»,  и  останутся гореть.


Когда таймер дойдет до 0, духовой шкаф выключится и прозвучит предупредительный звуковой сигнал. Символы «А» и  будут вспыхивать. Поверните обе ручки-регуляторы в положение «0» и нажмите любую кнопку на таймере, чтобы прекратить звуковой сигнал. Символ исчезнет, а таймер вернется в ручной режим.

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Можно установить время до 10 часов с текущего момента. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф.

1. Выберите с помощью ручек регуляторов нужную функцию приготовления и температуру.





2. Нажимайте «РЕЖИМ», пока не увидите на экране индикатора символ «dur» и символ . Будет вспыхивать символ «А».





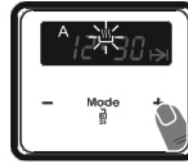
3. Выберите желаемый период приготовления, используя кнопки «+» и «-».



4. Снова на экране появится текущее время, символы «А»,  и  останутся гореть.



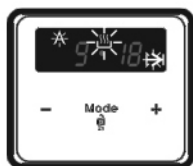
5. Нажимайте «РЕЖИМ», пока не увидите на экране «end» и символ . Время и символы «А» и  будут вспыхивать.



6. Выберите желаемое время окончания, используя кнопки «+» и «-».



7. Добавьте период приготовления к текущему времени. Вы можете установить период до 23 часов и 59 минут после этого времени.



8. Снова на экране появится текущее время, символы «А», и и останутся гореть.

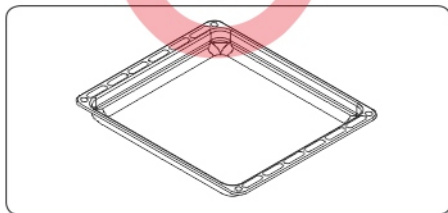
Будет подсчитано время работы, духовой шкаф начнет работу автоматически, чтобы завершить приготовление к заданному времени. Когда таймер дойдет до 0, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал и начнут вспыхивать символы «А» и . Поверните обе ручки-регуляторы в положение «0» и нажмите любую кнопку, чтобы прекратить звуковой сигнал. Символ исчезнет, а таймер вернется в ручной режим.

НАСТРОЙКА ЗВУКА

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупредительного сигнала, во время отображения текущего времени суток нажмите и удерживайте кнопку «-» в течение 1–2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки «-» будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

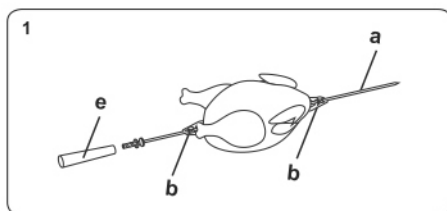
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ГЛУБОКИЙ ПОДДОН

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд. Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.

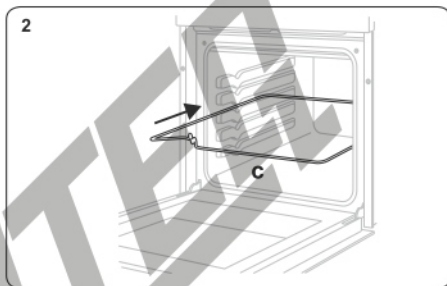


ВЕРТЕЛ

1. Ослабьте винты на зажимах вертела (b) и отведите их на вертеле. Наденьте цыпленка на вертел, сдвиньте зажимы на вертеле и вонзите их в цыпленка. Затяните винты.

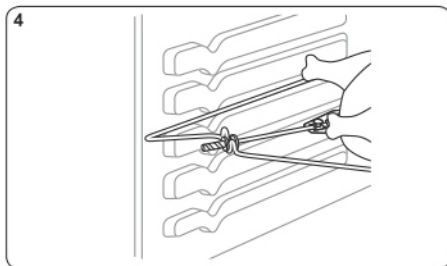
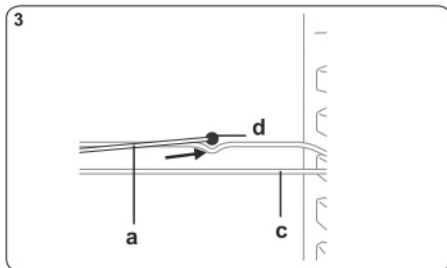


2. Установите решетку вертела (c) на соответствующую полку.



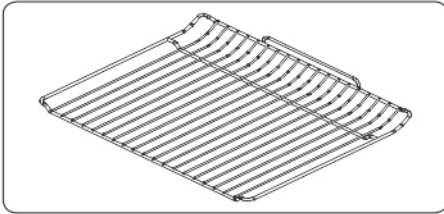
3. Вставьте кончик вертела (a) в отверстие для вставки вертела (d).

4. Установите вертел на решетку вертела, снимите ручку и закройте дверцу духового шкафа. Ручку (e) следует прикрепить только для того, чтобы достать курицу после жарки.

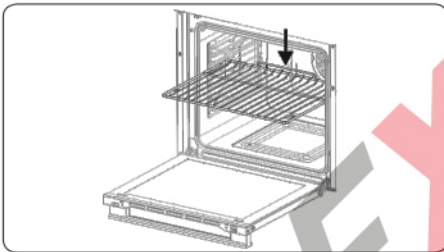


ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.



Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



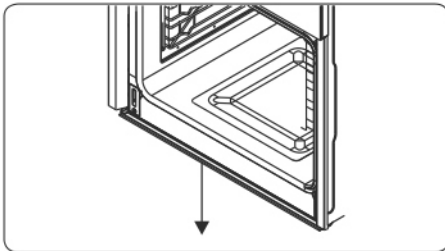
КОЛЛЕКТОР ВОДЫ

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

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

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



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 варочные поверхности.

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

! *Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.*

- *Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.*

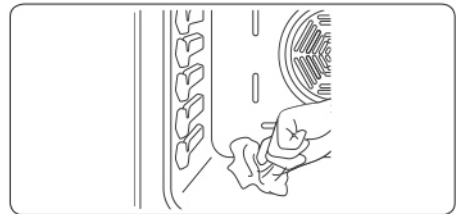
- *Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.*

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.



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.

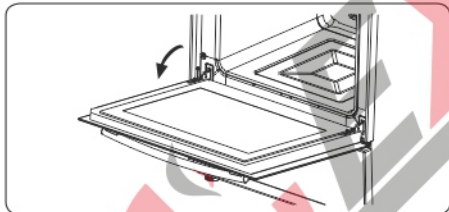
Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

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

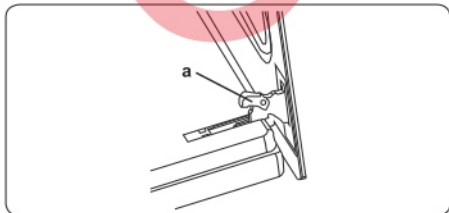
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

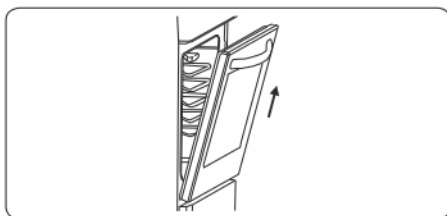
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (а) (с помощью отвертки) до конца.

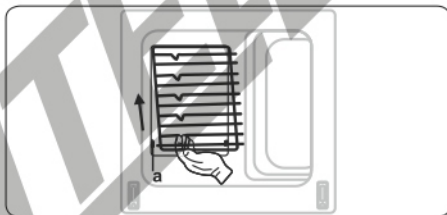


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



СНЯТИЕ РЕШЕТЧАТОЙ ПОЛКИ

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпускания зажимов (а) поднимите решетку.



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

Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).
- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.

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.).

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 °С.

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

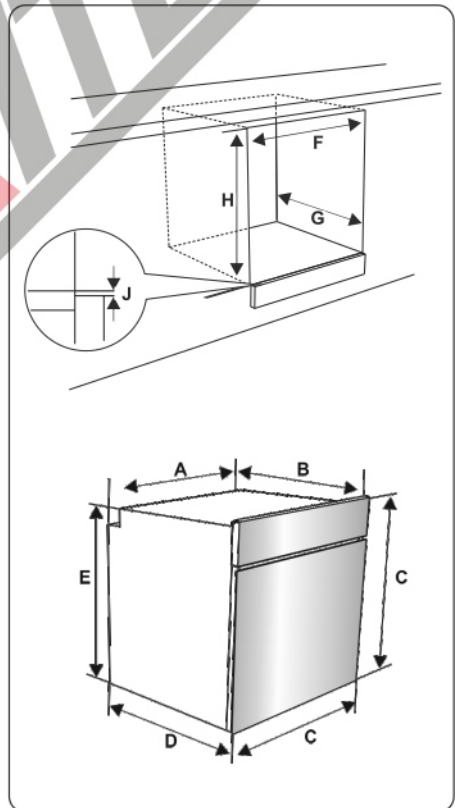
Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ

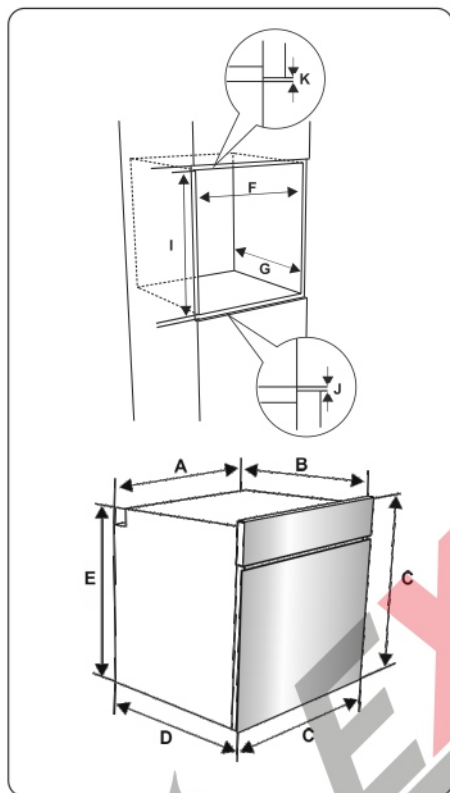
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки духовки приведены ниже.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

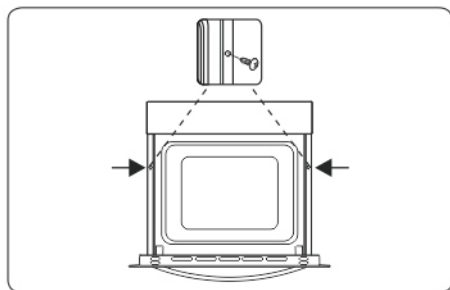
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама 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).

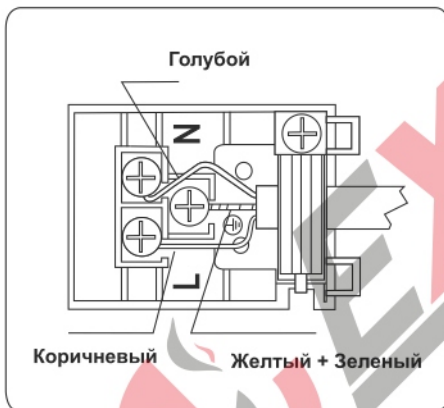
- Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

- Кабель питания (H05VV-F) 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.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ

Полезный объем: 69 л

Высота: 574 мм

Ширина: 557 мм

Глубина: 550 мм

Номинальное напряжение:

220 В - 240 В ~ 50 Гц

Подключение питания: 13А (автоматический двухполюсный переключатель с защищенной розеткой, с 3 мм разъединением контактов)

Номинальная мощность: 2300 Вт

Сетевая кабель питания:

3 x 1,5 мм² тип H05W-F

Лампа накаливания:

15 Вт - 25 Вт / 300 ° С тип E-14

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

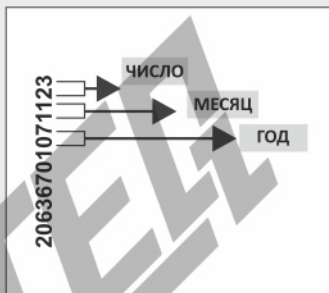
Технический лист духового шкафа электрического EXITEQ модель EXO-303, EXO-304

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения
Идентификация моделей	EXITEQ	EXO-303 EXO-304	
Тип духовки			
Масса прибора	М	30,4	кг
Количество камер		1	
Источник тепла каждой камеры (электроэнергия или газ)	Электроэнергия		
Объем каждой камеры	V	69	л
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEl cavity	103,6	
Класс энергетической эффективности для каждой камеры		A	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,87	кВт*ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,79	кВт*ч/цикл



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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА



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.

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

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

Завод-изготовитель:

VESTEL TICARET A.S.
ORGANIZE SANAYI BOLGESI,
45030 MANISA, TURKEY

Импортер в Российскую Федерацию:

ООО "ЭКЗИТЭК-РУС"
115054, г. Москва, 6-й Монетчиковский пер., д. 10, стр. 8
тел: + 7 964 635 53 36
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru

