

# LERAN®

## Руководство по эксплуатации

### **Духовой шкаф**

электрический встраиваемый

Модель:  
EO 6388 BG

Прибор электрический бытовой для приготовления и подогрева пищи.  
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,  
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.



## Содержание

---

<b>Меры предосторожности</b> .....	<b>4</b>
Общие меры безопасности .....	4
Электробезопасность .....	6
Целевое использование .....	8
Транспортировка и хранение .....	8
<b>Описание прибора</b> .....	<b>9</b>
Внешний вид .....	9
Аксессуары .....	9
<b>Установка</b> .....	<b>11</b>
Важные примечания по установке .....	11
Правильное место для монтажа .....	12
Сборка и установка встраиваемой печи .....	12
Установка под столешницу .....	12
Установка в шкаф .....	12
Условия установки .....	13
Установка и закрепление печи .....	13
Подключение к сети .....	13
Монтаж .....	14
<b>Панель управления</b> .....	<b>17</b>
<b>Эксплуатация</b> .....	<b>19</b>
Первое использование .....	19
Настройка времени суток .....	19
Настройка таймера .....	19
Полуавтоматическое приготовление .....	20
Автоматическое приготовление .....	20
Завершение автоматического приготовления .....	20
Блокировка от детей .....	20
Другие опции .....	21
Стандартная эксплуатация печи .....	21
Использование гриля .....	21
Виды программ .....	22
Рекомендации по приготовлению .....	23
Советы по энергосбережению .....	25
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>26</b>
Пароочистка .....	26
Установка дверцы .....	26
Чистка стекла духовки .....	27
Положения полок .....	28
Установка и снятие проволочных полок .....	29
Замена лампы .....	29
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>30</b>
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>32</b>
<b>Дополнительная информация</b> .....	<b>33</b>
<b>Гарантийные условия</b> .....	<b>34</b>

## Меры предосторожности

### Общие меры безопасности

- Установка и ремонт должны быть выполнены авторизованным сервисным центром. Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.
- Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.
- Следует использовать духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
- Доступные детали могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к печи.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на варочной панели.**

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы плита нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри печи.**

- Условия регулировки данного прибора указаны на заводской табличке. (Или на табличке производителя)
- Доступные поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.
- Не используйте пароочистители для чистки прибора.

- После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Только выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.**

- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

**!** **ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления нельзя оставлять без присмотра. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.**

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний, под присмотром или в случае инструктирования их по использованию прибора безопасным способом и если такие лица понимают существующие опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.**

- Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Перед тем, как начать использовать прибор, поместите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняемый материал подальше от него. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.
- Держите вентиляционные каналы открытыми.
- Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.
- Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.
- При размещении продуктов питания в духовку или извлечении пищи из духовки и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.
- Не используйте прибор в таких состояниях, как под воздействием лекарств и/или алкоголя, которое может повлиять на вашу способность к суждению.
- Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.
- После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.
- Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.
- Не касайтесь штепсельную вилку мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.
- Не используйте прибор, если стекло передней дверцы удалено или сломано.
- Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).
- Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.
- Важно правильно поместить проволочную решетку и противень на проволочные полки и / или правильно поместить противень на полку. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он сбалансирован, прежде чем положить на него пищу.
- Чтобы предотвратить риск прикосновения к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части пекарской бумаги, которые висят от аксессуара или сосуда.
- Когда дверца открыта, не помещайте тяжелый предмет на дверцу или не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.

- Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.
- При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.
- Не размещайте тяжелые предметы на дверцу духовки, когда дверца открыта, возникает риск опрокидывания.
- Не переместите резистор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.
- Питание духовки можно отключать во время любых строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.
- Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.
- Точки крепления кабеля должны быть защищены.
- Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне / решетке. Положите пищу в соответствующие инструменты, прежде чем положить ее в духовку.

## Электробезопасность

---

- Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.
- Установка и соединения данной печи должны выполняться авторизованным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.
- Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентиляруемость.
- Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания.
- Вилка печи оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.
- Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 В 50/60 Гц. АС и требует установки предохранителя мощностью 16 А. Если сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с авторизованным сервисом.
- В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:
  - коричневый кабель в фазу (рабочий контакт);
  - синий кабель в нейтральный контакт;
  - желто-зеленый кабель в контакт заземления.

- Автоматические выключатели духовки должны быть расположены в доступном для пользователя месте.
- Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности.
- Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.
- Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.
- В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.
- Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.
- Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед обращением с клеммами отсоедините все соединения цепи питания.

- Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.
- При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.
- Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.
- Не закрепляйте соединительные кабели на дверцу духовки и не проложите кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.
- Для установки требуется многополюсный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть снабжено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями здания.
- Прибор оснащен шнуром питания типа «Y».
- Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

## Целевое использование

---

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.
- Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.
- Данный прибор не следует использовать для нагрева пластин под решеткой, сушки одежды или полотенец путем подвешивания их на ручке или для обогрева.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
- Духовку прибора можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления гриля.

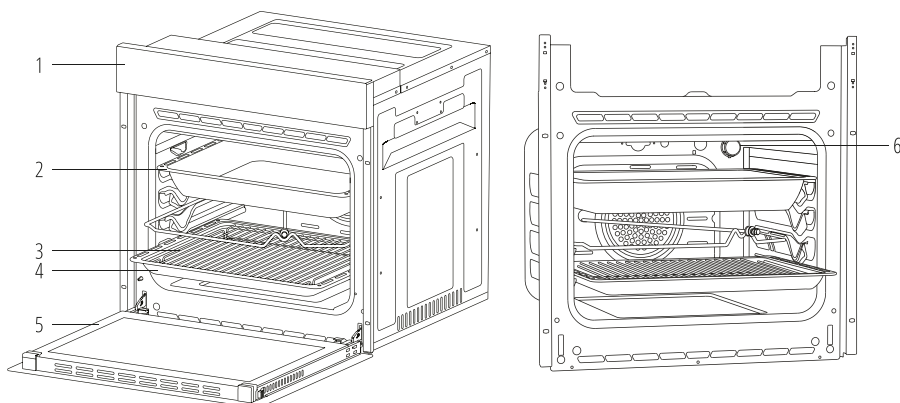
## Транспортировка и хранение

---

- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.
- Не используйте дверцу и/или ручку при переносе или перемещении прибора.
- Переносите и перевозите в оригинальной упаковке.
- При погрузке / разгрузке и обращении соблюдайте крайнюю осторожность.
- Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
- Защищите от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор из-за ударов, сбоев, капель и т. д. во время переноса и транспортировки, а также не сломать и не деформировать его во время работы.
- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Рекомендуется хранить прибор и шнур питания в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

## Описание прибора

### Внешний вид

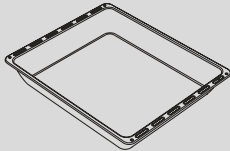
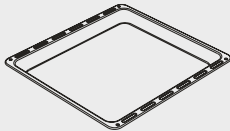
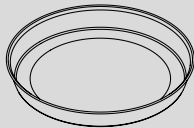


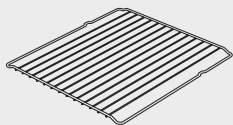
1. Панель управления
2. Глубокий противень
3. Решетка на противень

4. Стандартный противень
5. Крышка печи
6. Лампа

Примечание: данные изображения представлены только для ознакомления, фактический прибор и его комплектация может отличаться.

### Аксессуары

	<b>Глубокий противень</b> Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.
	<b>Противень</b> Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.
	<b>Круглый противень</b> Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.



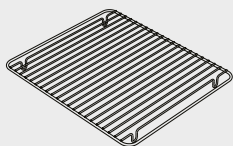
#### **Решетка (гриль)**

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



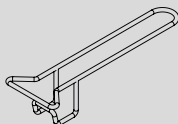
#### **Телескопические направляющие**

Благодаря телескопическим направляющим противни или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



#### **Решетка на противень**

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к противню.



#### **Ручка противня**

Используется, чтобы держать горячие противни.

Примечание: данные изображения представлены только для ознакомления, фактический прибор и его комплектация может отличаться.

## Установка

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

### Важные примечания по установке

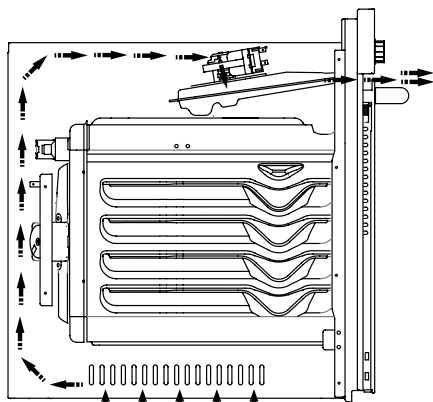


Рисунок 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора.

Не следует упускать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

## Правильное место для монтажа

---

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице. (значения указаны в мм)

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °С)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

## Сборка и установка встраиваемой печи

---

- Перед началом установки следует определить место использования прибора.
- Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.
- Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия.
- Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

## Установка под столешницу

---

- Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 2.
- В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.
- Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой «А» на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

## Установка в шкаф

---

- Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.
- В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

## **Условия установки**

---

- Размеры прибора приведены на рисунке 3.
- Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.
- Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.
- Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

## **Установка и закрепление печи**

---

- Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.
- Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.
- Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и гнуться.
- Закрепите печь к окружающей мебели при помощи болтов, предоставленных вместе с прибором. Болты следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.
- После установки убедитесь, что печь не двигается. Если установка печи выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

## **Подключение к сети**

---

- Место подключения печи должно обладать подходящим электрическим оборудованием.
- Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.
- Сетевое соединение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электричества.
- Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

# Монтаж

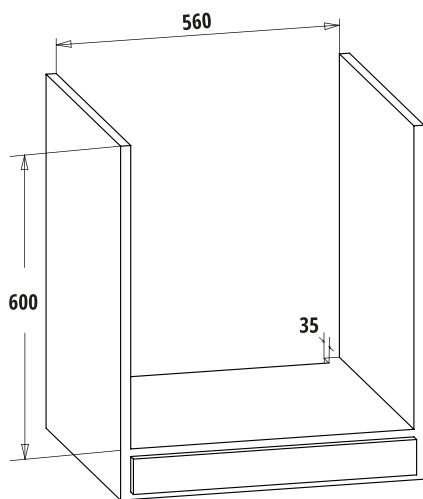
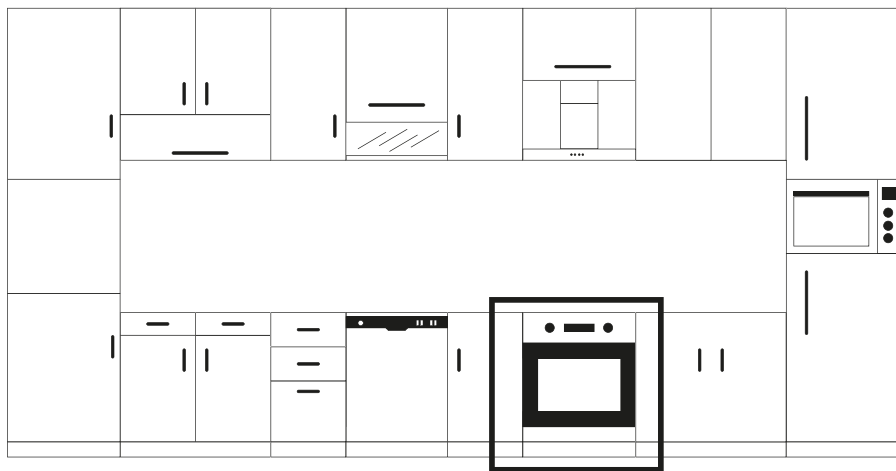
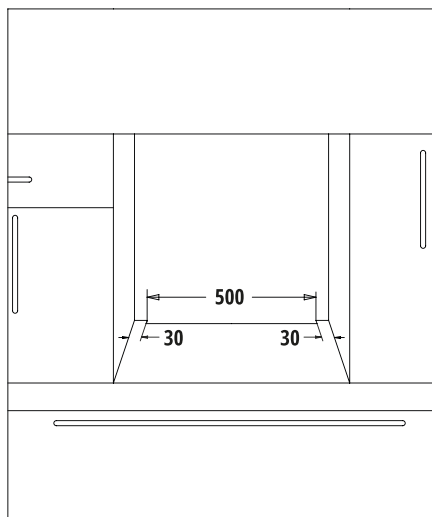


Рисунок 2



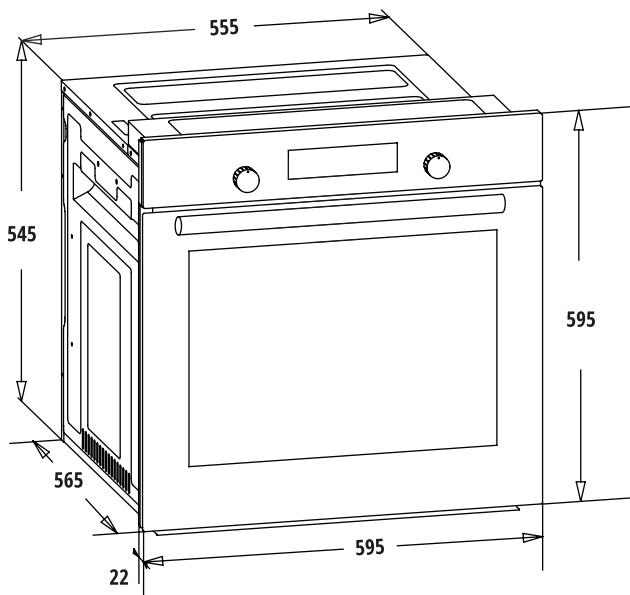
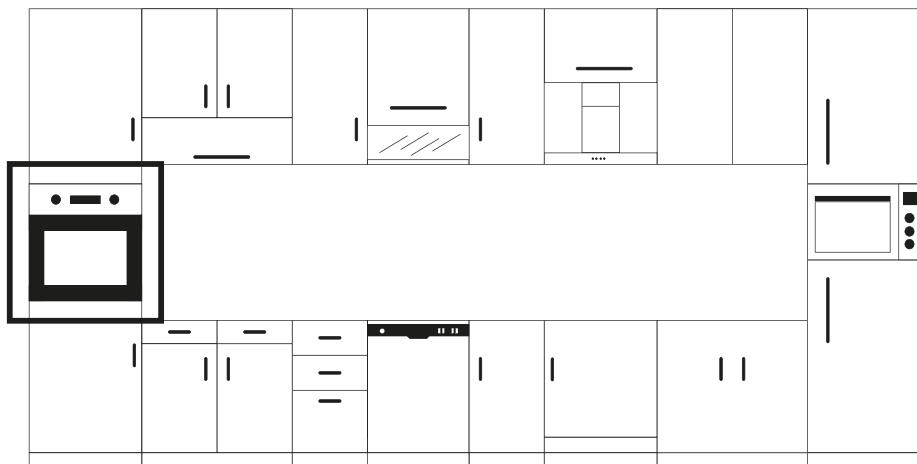


Рисунок 3



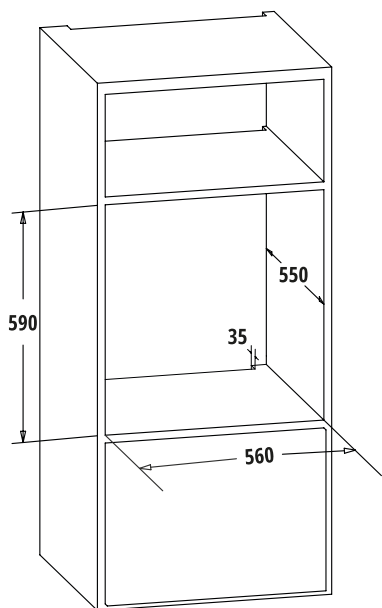


Рисунок 4

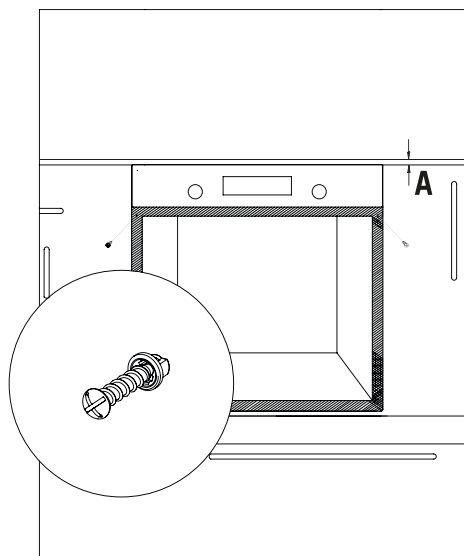
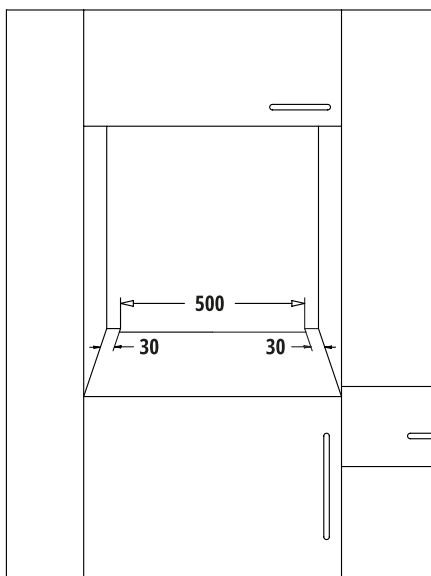
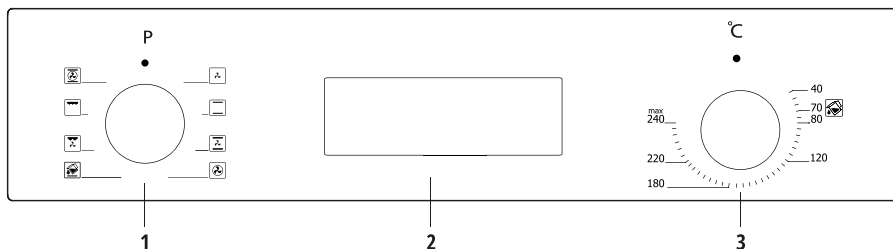


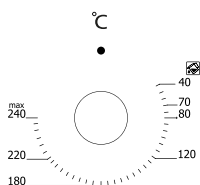
Рисунок 5

## Панель управления



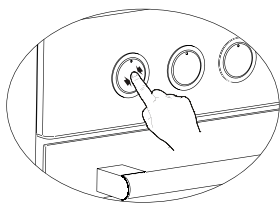
1. Регулятор выбора режима работы
2. Дисплей
3. Ручка термостата (регулятор выбора температуры)

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Панель управления, указанная, приведена только в качестве примера.  
**● Принимайте во внимание панель управления, установленная на вашем приборе.**

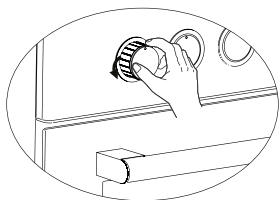


Регулятор выбора температуры используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи, поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

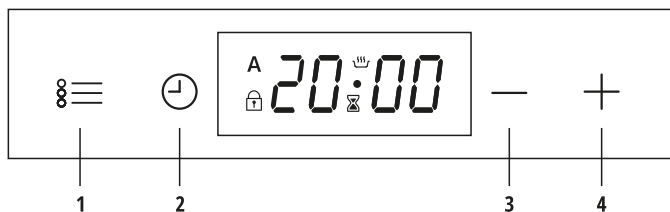
Утапливаемые регуляторы (опционально):






Нажмите и отпустите реле, чтобы оно выдвинулось, как показано на рисунке слева.



Когда реле выдвинуто вперед, можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево или вправо.



1. Кнопка выбора опций
2. Кнопка настройки времени суток
3. Кнопка «-»
4. Кнопка «+»

Индикатор на дисплее	Описание
	<b>Индикация состояния духовки:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• индикатор светится — приготовление или готовность к приготовлению;</li> <li>• индикатор выключен — прибор не готов к готовке.</li> </ul>
	<b>Индикация состояния таймера:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• индикатор светится — таймер активен;</li> <li>• индикатор мигает — режим настройки таймера, настройка возможна кнопками «+» и «-» или текущий сигнал таймера завершен;</li> <li>• индикатор выключен — таймер не активен.</li> </ul>
	<b>Блокировка от детей:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• индикатор светится — блокировка от детей активна;</li> <li>• индикатор выключен — блокировка от детей не активна.</li> </ul>
<b>A</b>	<b>Автоматическая индикация состояния приготовления:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• индикатор светится — автоматический или полуавтоматический режим приготовления;</li> <li>• индикатор мигает — автоматическое приготовление завершено;</li> <li>• индикатор выключен — автоматическое приготовление не активно.</li> </ul>

## Эксплуатация

---

### Первое использование

---

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри печи. Удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.
2. Протрите внутреннюю часть печи от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой. Вставьте вилку устройства в розетку.
3. Установите регулятор температуры в максимальное положение (240°C) и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.
4. Дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь печь готова к использованию.

### Настройка времени суток

---

При включении духовка не работает, время суток и индикатор **A** мигают. Нажмите кнопку настройки времени и удерживайте 4 секунды, чтобы включить духовку, и настройте время суток, как описано ниже.

Настройка времени суток возможна только тогда, когда не выполняется ни одна программа приготовления. Нажмите кнопку настройки времени, начнет мигать символ точки между цифрами часов и минут. Отрегулируйте значения используя кнопки «+» и «-». Максимальное регулируемое значение составляет 23 часа 59 минут. Режим настройки будет отключен в течение 6 секунд после последнего нажатия кнопки или может быть отключен нажатием кнопки выбора опций.

Примечание: настройка времени суток также активируется в первые 7 секунд после включения питания.

### Настройка таймера

---

С помощью этой функции вы можете настроить период времени в минутах. По истечении заданного периода раздастся звуковой сигнал.

Нажмите кнопку выбора опций один раз, чтобы войти в режим настройки минутного таймера, на экране начнет мигать символ таймера. Используя кнопки «+» и «-», отрегулируйте желаемую продолжительность. Максимальный период таймера составляет 10 часов. Режим настройки будет отключен в течение 6 секунд после последнего нажатия кнопки или может быть прекращен немедленно нажатием кнопки настройки времени.

По истечении установленного времени таймера прозвучит сигнал, сопровождаемый мигающим символом таймера на экране. Нажатие любой кнопки остановит звуковой сигнал и индикацию. Если ни одна кнопка не будет нажата, звуковой сигнал автоматически прекратится через 5 минут, но мигающий символ останется.

## Полуавтоматическое приготовление

---

Эта функция предназначена для немедленного начала приготовления в течение заданного времени.

1. Дважды нажмите кнопку выбора опций, на экране замигает символ **A**. Продолжительность приготовления будут отображаться на экране.
2. С помощью кнопок «+» и «-» установите желаемую продолжительность приготовления.
3. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или двойного нажатия кнопки выбора опций регулировка завершится. Индикатор **A** будет постоянно отображаться на экране, а на дисплее будет отображаться текущее время суток.

## Автоматическое приготовление

---

Эта функция приготовления предназначена для отложенного приготовления путем программирования времени суток, когда пища должна быть готова. Другими словами, печь начнет готовить не сразу, а автоматически рассчитает время начала приготовления.

1. Выполните шаги 1 и 2 полуавтоматического приготовления, как указано выше (регулировка продолжительности приготовления).
2. Нажмите кнопку выбора опций еще раз, на экране замигает индикатор **A**, а на экране будет отображаться продолжительность приготовления.
3. С помощью кнопок «+» и «-» установите желаемое время окончания приготовления. Индикатор состояния духовки исчезнет, но индикатор **A** все еще будет мигать на экране. Это указывает на то, что автоматическое приготовление запрограммировано, но приготовление еще не началось.
4. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или нажатия кнопки выбора опций, настройка будет завершена, на дисплее отобразится текущее время суток.

## Завершение автоматического приготовления

---

Когда приготовление завершится автоматически, индикатор **A** начнет мигать. Сигнал можно отключить, нажав любую клавишу. Чтобы отключить блокировку клавиш, нажмите клавишу выбора опций в течение 2 секунд. Духовка переводится в ручной режим нажатием кнопки выбора опций. Звуковой сигнал будет звучать в течение 7 минут, если вы не нажмете ни одну клавишу.

## Блокировка от детей

---

Эта функция предназначена для предотвращения изменения настроек духового шкафа детьми. Появится индикатор блокировки. Чтобы отключить его, нажмите кнопку выбора опций в течение 3 секунд. Индикатор блокировки исчезнет.

## Другие опции

---

### Сигнал будильника

Нажатие и удерживание кнопки «-» в течение 3 секунд приведет к воспроизведению выбранного в данный момент сигнала духовой печи. Используя кнопки «+» и «-», вы можете прослушать 3 доступных тона сигнала. Последний выбранный тон будет установлен автоматически. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или после нажатия кнопки выбора опций регулировка завершится.

### Настройка яркости

Нажатие и удержание кнопки «+» в течение 3 секунд приведет к отображению текущей настройки яркости. Используя кнопки «+» и «-» вы можете просмотреть 8 доступных настроек яркости. Последнее выбранное значение яркости будет установлено автоматически. Через 6 секунд после последнего нажатия кнопки или после нажатия кнопки выбора опций регулировка завершена.

Примечание: настройки по умолчанию являются самыми высокими.

Примечание: программируемые параметры являются энергонезависимыми и сохраняются после любого сбоя питания.

## Стандартная эксплуатация печи

---

1. Для начала приготовления, установите регулятор температуры в желаемое положение в соответствии с продуктами.
2. Вы можете установить желаемое время готовки. По истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.
3. После завершения готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

## Использование гриля

---

1. Когда вы помещаете гриль на верхнюю полку, продукты питания на гриле не должны соприкасаться с решеткой.
2. Вы можете предварительно разогреть гриль в течение 5 минут. Если необходимо, вы можете перевернуть пищу.
3. Пицца должна находиться в центре гриля, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха через духовку.

Чтобы включить гриль:

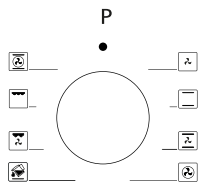
1. Приведите кнопку выбора функций в символ гриля.
2. Затем установите его на желаемую температуру гриля.

Для выключения гриля приведите кнопку выбора функций в положение «Выкл.».



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле.

## Виды программ



Регулятор выбора программ используется для определения программы приготовления продуктов, размещенных в печи. Виды программ, расположенных на реле, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	<b>Нижний и верхний нагрев</b>		<b>Конвекция</b>
	<b>Нижний нагрев и конвекция</b>		<b>Турбонагрев и конвекция</b>
	<b>Гриль и вертел для за жарки курицы</b>		<b>Нижний и верхний нагрев и конвекция</b>
	<b>Верхний нагрев и конвекция</b>		<b>Гриль и конвекция</b>
	<b>Мульти-функциональное приготовление (3D)</b>		<b>Гриль</b>
	<b>Нижний нагрев</b>		<b>Верхний нагрев</b>
	<b>Малый гриль и конвекция</b>		<b>Пароочистка</b>

Нижний нагревательный элемент: Выбирайте эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

Верхний нагревательный элемент: Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор: Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор: Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и вентилятор: Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы «Верхнего и нижнего нагревательного элемента», так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

Решетка и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Мульти-функциональная готовка (3D): Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Помимо быстрого распространения жара посредством потока воздуха, также работают и верхней и нижней нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на одном подносе, требующих интенсивного нагрева.

## Рекомендации по приготовлению

---

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно  
**●** нагреть в течение 7-10 минут.

Блюда	Программа приготовления	Температура (°С)	Уровень	Время (мин.)
Торт	Верхний и нижний нагрев / Верхний и нижний нагрев и конвекция	170–180	2–3	30–5
Небольшие торты	Верхний и нижний нагрев / Турбонагрев и конвекция	170–180	2–3	25–30
Пэтти	Верхний и нижний нагрев / Верхний и нижний нагрев и конвекция	180–200	2–3	30–35
Торт	Верхний и нижний нагрев	180–190	2	25–30
Печенье	Верхний и нижний нагрев / Турбонагрев и конвекция	170–180	2–3	20–30
Яблочный пирог	Верхний и нижний нагрев / Турбонагрев и конвекция	180–190	2–3	40–50
Бисквит	Верхний и нижний нагрев / Турбонагрев и конвекция	200/150 *	2–3	25–30
Пицца	Верхний и нижний нагрев	180–200	3	20–30
Лазанья	Верхний и нижний нагрев	180–200	2–3	20–25
Меренга	Верхний и нижний нагрев / Верхний и нижний нагрев и конвекция	100	2–3	60–70
Курица на гриле **	Гриль / Верхний и нижний нагрев и конвекция	200–220	2–3	25–30
Жареная рыба **	Гриль	190–200–220	3–4	20–25
Стейк без костей **	Гриль	230	5	25–30
Фрикаделька **	Гриль	230	5	20–35

\* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °С, остальное время – 150 °С.

\*\* в середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

## Использование вертела для курицы

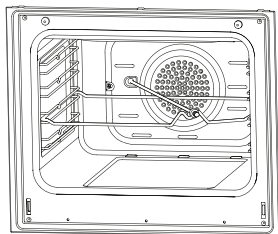


Рисунок 6

Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень в печи. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Добавьте воду в поддон для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую деталь. После приготовления на гриле, привинтите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из печи.

## Сушка

Продукты	Программа	Температура	Уровень	Время
Банан, нарезанный ломтиками	Конвекция	100 °С	2	4–5 ч
Яблоко, нарезанное ломтиками	Конвекция	100 °С	2	4–5 ч
Апельсин, нарезанный ломтиками	Конвекция	100 °С	2	4–5 ч



- Чем тоньше ломтики, тем быстрее длится сушка и лучше сохраняется аромат блюд.
- Не открывайте дверцу духовки до завершения процесса сушки.
- Сушку следует производить только на сушильном противне.
- Во время сушки предварительный нагрев не должен производиться.

## Советы по энергосбережению

Следующие детали помогут вам эксплуатировать данный прибор в экологически и экономически выгодном виде.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых является лучшим.
2. Когда вы готовите пищу, если рецепт или руководство пользователя указывают, что требуется предварительный нагрев, предварительно нагрейте духовку.
3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
4. Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно в духовке. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив две сосуды на проволочную решетку.
5. Приготовьте несколько блюд одно за другим. Духовка не теряет тепло.
6. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

## Уход и очистка

---

1. Отсоедините вилку питания от розетки.
2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей печи. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
3. Протрите части печи мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки печи никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (нейтральное мыло).

## Пароочистка

---

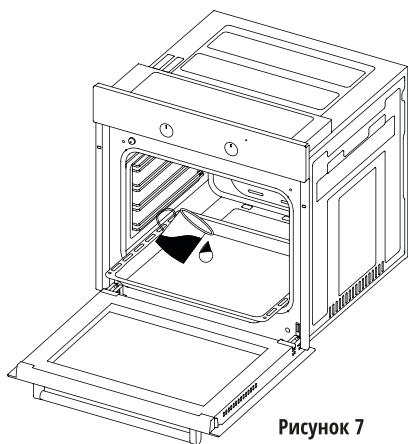


Рисунок 7

Пароочистка позволяет очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образующемуся в печи.

1. Удалите все аксессуары из духовки.
2. Залейте пол литра воды в поднос и Поместите лоток в нижней части котла.
3. Установите переключатель на режим очистки паром.
4. Установите термостат на 70 °C градусов и включите печь в течение 30 минут.
5. После работы печи в течение 30 минут откройте дверцы печи и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.
6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.

## Установка дверцы

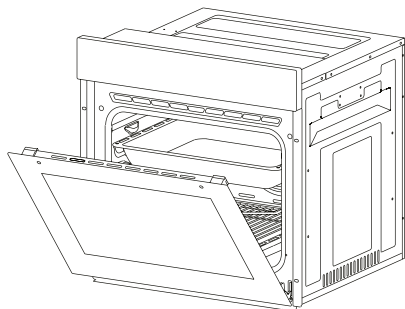


Рисунок 8

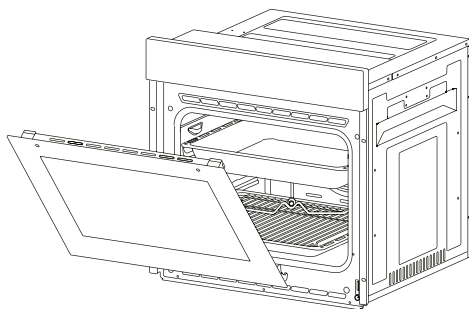


Рисунок 9

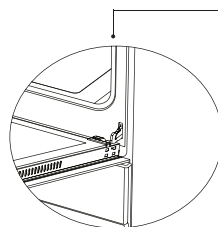


Рисунок 8.1

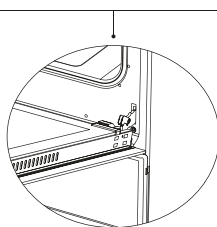


Рисунок 8.2

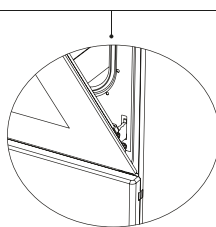


Рисунок 9.1

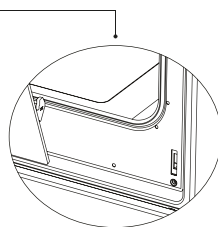


Рисунок 9.2

Потяните дверцу на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и откройте замок, как показано на рисунке 8.1.

Приведите замок петли в макс. открытое положение, как показано на рисунке 8.2. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

Прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на рисунке 9.1.

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на рисунке 9.2.

Для установки дверцы выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

## Чистка стекла духовки

Ваш продукт может отличаться. Следуйте инструкциям, соответствующим вашему продукту.

1. Нажмите на пластиковые защелки с левой и правой сторон, как показано на рисунке 10, и поднимите профиль, потянув его на себя, как показано на рисунке 11. Стекло будет свободным после того, как профиль будет удален, как показано на рисунке 12. Осторожно потяните освободившееся стекло на себя. При необходимости таким же способом можно снять и среднее стекло. Внешнее стекло крепится к дверному профилю духовки. Вы можете легко очистить стекла после того, как они сняты. После завершения очистки и обслуживания вы можете заменить стекла и профиль, выполнив процедуру снятия в обратном порядке.

Убедитесь, что стекло вставлено в правильном направлении и что профиль установлен правильно.

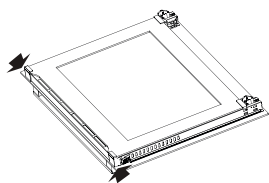


Рисунок 10

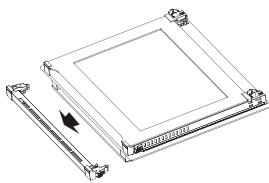


Рисунок 11

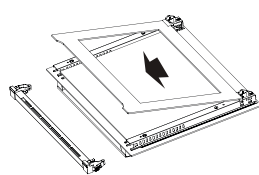


Рисунок 12

2. Выкрутите винты с левой и правой сторон, как показано на рисунке 13. Снимите профиль, потянув его на себя, как показано на рисунке 14. Стекло будет свободным после того, как профиль будет удален, как показано на рисунке 15. Осторожно потяните освободившееся стекло на себя. При необходимости таким же способом можно снять и среднее стекло. Внешнее стекло крепится к дверному профилю духовки. Вы можете легко очистить стекло, когда оно будет освобождено. После завершения очистки и обслуживания вы можете заменить стекла и профиль, выполнив процедуру снятия в обратном порядке. Убедитесь, что стекло вставлено в правильном направлении и что профиль установлен правильно.

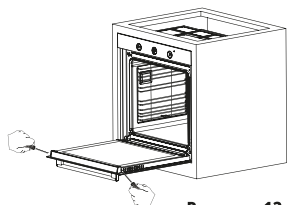


Рисунок 13

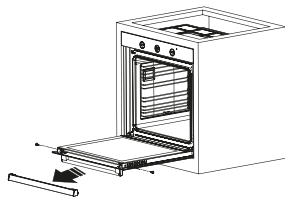


Рисунок 14

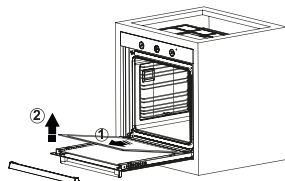
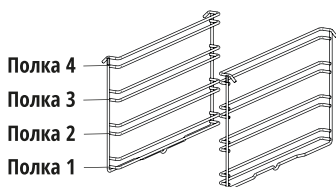


Рисунок 15

## Положения полок



Правильная установка проволочной решетки в духовку является важной частью установки. Не позволяйте проволочной решетке соприкасаться с задней стенкой духовки. Положения полок показаны на следующем рисунке. Вы можете разместить глубокий противень или стандартный противень в нижней и верхней полках.

## Установка и снятие проволочных полок

---

Чтобы снять проволочные полки, нажмите на защелки, показанные стрелками на рисунке, сначала снимите нижнюю, а не верхнюю сторону от места установки. Чтобы установить проволочные полки; выполните процедуру удаления проволочной полки в обратном порядке.

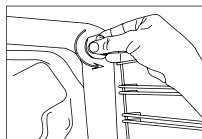
## Замена лампы

---

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети питания.

- Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.
- Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.
- Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.
- Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.

### Тип лампы G9



220-240 В, АС  
15-25 Вт

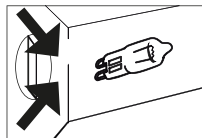


Рисунок 16

### Тип лампы E14



220-240 В, АС  
15 Вт



Рисунок 17

## Устранение неисправностей

Если у вас возникла проблема с духовкой, сначала проверьте таблицу ниже и попробуйте устранить неполадку, выполнив рекомендации. В случае, если неполадку устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовка не работает.	Прибор не подключен к сети.	Проверьте наличие электропитания.
Духовка останавливается во время приготовления.	Возможно, вилка отсоединена от настенной розетки.	Вставьте штепсельную вилку в настенную розетку.
Отключается во время приготовления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Слушайте звук от охлаждающего вентилятора.
	Духовка не установлена в хорошо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к одной розетке.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Духовка не установлена в хорошо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Пищевые остатки заклинивали между дверцей и внутренним пространством.	Очистите духовку и попытайтесь открыть дверцу снова.
Внутренний свет тусклый или не включается.	Посторонний предмет покрывает лампу во время приготовления.	Очистите внутреннюю поверхность духовки и снова проверьте.
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что источник питания заземлен правильно.
	Используется розетка без заземления.	

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Вода капает.	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является неисправностью прибора.	Дайте духовке остыть и вытрите тканью.
Пар выходит из трещины на дверце духовки.		
Вода в духовке.		
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Вентилятор работает некоторое время для вентиляции внутреннего пространства духовки.	Это не является неполадкой прибора; поэтому вам не нужно беспокоиться.
Печь не греет.	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и перезапустите прибор.
	Регуляторы духовки неправильно отрегулированы.	Прочтите раздел, касающийся работы духовки, и выполните сброс.
	Предохранитель сработал или автоматический выключатель выключен.	Замените плавкий предохранитель или сбросьте автоматический выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
Дым выходит во время работы.	При работе духовки в первый раз.	Выходит дым из нагревателей. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Остатки пищи на нагревателе.	Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи на дне и поверхности верхнего нагревателя.
При работе духовки образуется запах гари или пластики.	Внутри печи используются пластиковые или другие нетермостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные посуды.
Духовка не готовит должным образом.	Дверца духовки часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, и будет влиять на результат приготовления.

## Технические характеристики

---

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	EO 6388 BG
Объем	80 л
Мощность лампы	15–25 Вт
Термостат	40–240 °С
Нижний нагреватель	1200 Вт
Верхний нагреватель	1200 Вт
Турбо нагреватель	1800 Вт
Нагреватель гриля	Малый гриль 1200 Вт / Гриль 2400 Вт
Напряжение	220–240 В, 50/60 Гц
Номинальная сила тока	10,87 А
Класс защиты	I
Пылевлагозащита	IP20
Аксессуары	<ul style="list-style-type: none"><li>• Стандартный противень</li><li>• Глубокий противень</li><li>• Круглый противень</li><li>• Решетка</li><li>• Телескопические направляющие</li></ul>

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

## Дополнительная информация

---

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания. Срок службы: 5 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

---

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

---

Специальные условия реализации не установлены.

---

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

---

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro) в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

---

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

---

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

---

### Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

### Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

**ERC**

# ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара потребителю.
2. Срок службы товара — 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата изготовления: \_\_\_\_\_

Дата продажи: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

\_\_\_\_\_  
Подпись продавца  
(Без печати недействительна)

\_\_\_\_\_  
МП

Произведено в Турции компанией СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ  
КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ ИБРАХИМ ВЕ МУСТАФА УСТАОГЛУ  
Адрес: Сербест Бёлге, 12 Джадде №18, Меликгази, Кайсери, Турция  
Сделано по заказу ООО «Компания РБТ»  
Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б, оф. 303

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте [www.leran.pro](http://www.leran.pro)  
в разделе «Установка и ремонт».

**Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755**



[www.leran.pro](http://www.leran.pro)