

LERAN®

Руководство
по эксплуатации

Электрический духовой шкаф

Модель:
EOM 6077 BG

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

Содержание

Вступление	4
Меры предосторожности	4
Установка	6
Распаковка духового шкафа	6
Установка дверной ручки	6
Схема встраивания в вертикальный шкаф	7
Схема встраивания в горизонтальный шкаф	8
Важные инструкции по установке	9
Порядок установки	10
Подключение к электросети	11
Описание прибора	11
Внешний вид	11
Панель управления	11
Функции духового шкафа	12
Осветительные приборы	13
Вентилятор	13
Принадлежности	14
Рписание принадлежностей	14
Использование принадлежностей	14
Эксплуатация	16
Выбор режима	16
Установка температуры	17
Включение	17
Индикатор	17
Изменение режима приготовления	18
Энергоэффективное использование	19
Обслуживание	20
Очистка	20
Замена шнура питания	23
Замена лампы	23
Дверца духового шкафа	24
Снятие дверцы	25
Установка дверцы	25
Снятие дверной крышки	25
Устранение неисправностей	26
Рецепты	29
Технические характеристики	31
Комплектация	31
Дополнительная информация	32
Гарантийные условия	33

Вступление

Спасибо вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Руководство по эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы поменяете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

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. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором

Меры предосторожности

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми. Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.
- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами.
- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство. Продавец несет ответственности за видоизмененное устройство.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СНИМИТЕ С ДУХОВОГО ШКАФА ВСЕ НАКЛЕЙКИ.



При длительном нагреве или нагреве при температуре 200–250°C дверца духовки, особенно в местах выхода теплого воздуха, может нагреваться. Будьте осторожны при использовании и не позволяйте детям касаться дверцы.

- Духовой шкаф может быть очень горячим во время использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «OFF», когда устройство не используется.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения полученные устройством при использовании не по назначению. Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой. Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от розетки, дайте ей остынуть.

- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм².
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.

! Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.

- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

Хранение и транспортировка:

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

Установка

Распаковка духового шкафа

Когда вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у вас есть какие-нибудь сомнения, свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку.

Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

Подключение

! Духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

Установка дверной ручки

1. Соедините оба конца дверной ручки с металлическими кольцами на дверце.
2. Сдвиньте дверную ручку горизонтально вправо. Следите за тем, чтобы ручка была плотно прижата к стеклу.
3. После установки убедитесь, что ручка находится по центру дверного стекла.

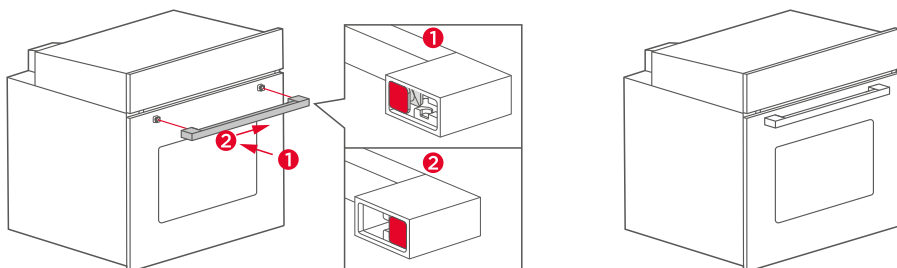
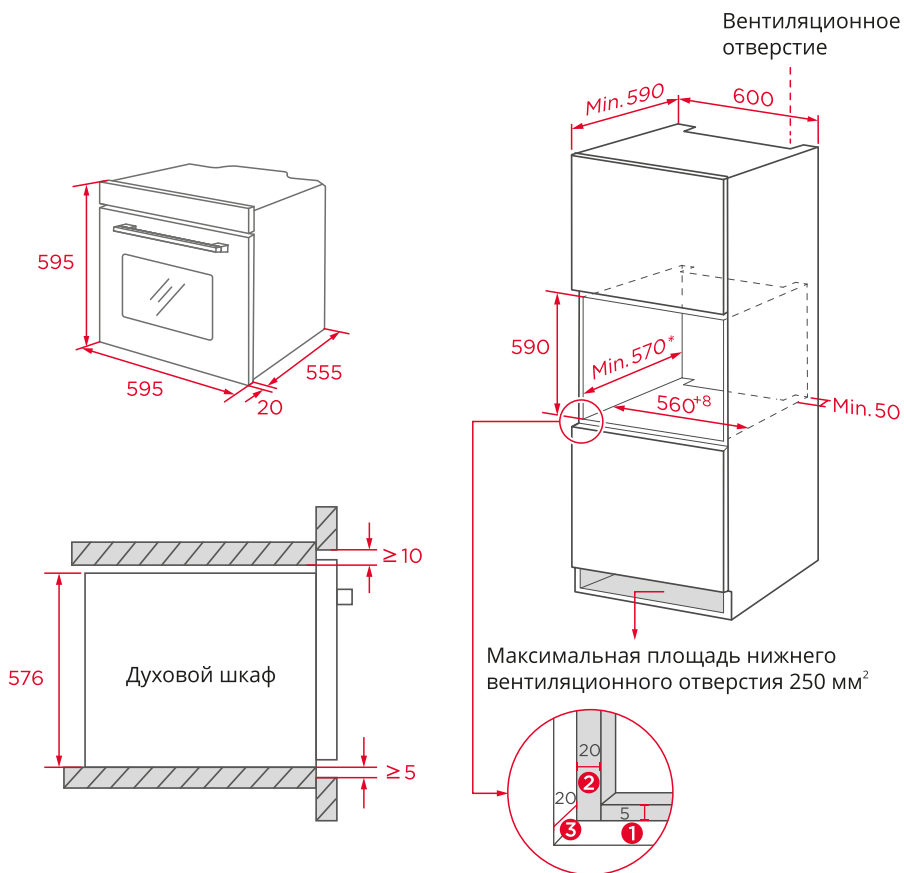


Схема встраивания в вертикальный шкаф

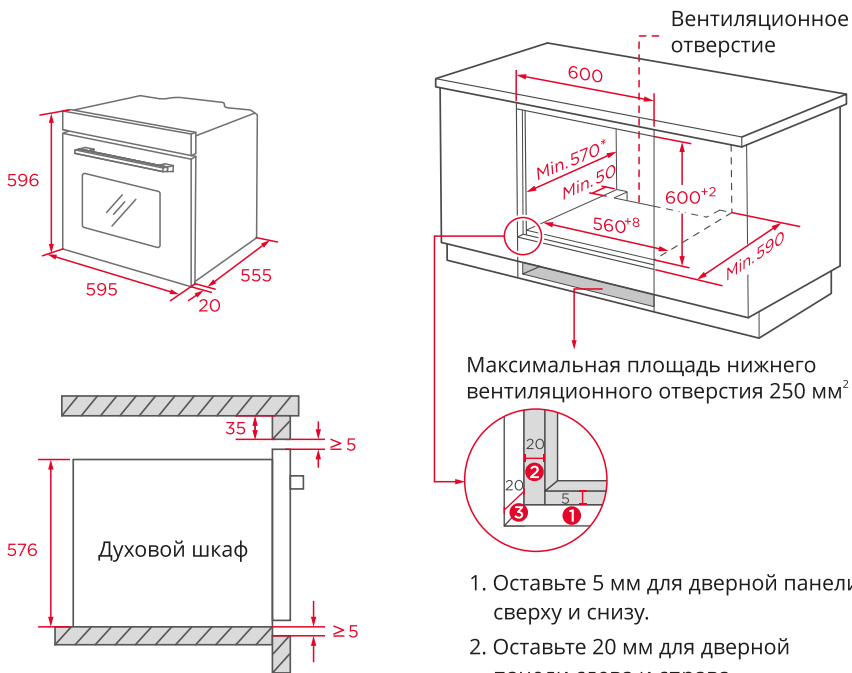
1. Толщина стенок гарнитура, в который устанавливается духовой шкаф должна быть не менее 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней панелью прибора, глубина шкафа должна быть увеличена как с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.



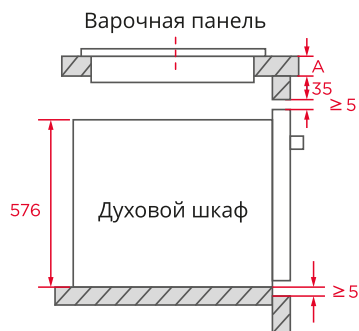
1. Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу.
2. Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа.
3. Оставьте 20 мм для толщины дверцы

Схема встраивания в горизонтальный шкаф

1. Толщина стенок гарнитура, в который устанавливается духовой шкаф должна быть не менее 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней панелью прибора, глубина шкафа должна быть увеличена как с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.



Без варочной панели



С варочной панелью

1. Оставьте 5 мм для дверной панели сверху и снизу.
2. Оставьте 20 мм для дверной панели слева и справа.
3. Оставьте 20 мм для толщины дверцы

Если прибор установлен под варочной панелью, минимальная толщина столешницы А указана ниже:

Тип варочной панели	А
Индукционная	37 мм
Полноразмерная индукция	47 мм
Газовая	30 мм
Электрическая	27 мм

Важные инструкции по установке



Важно

1. Безопасная эксплуатация данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии с профессиональными стандартами в соответствии с настоящими инструкциями по установке. Установщик несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки.
2. Для всего процесса установки требуются два профессиональных монтажника. Во время монтажа надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
3. Монтируемые приборы должны быть термостойкими до 90°C, а прилегающие фасады — до 70°C.
4. Пожалуйста, используйте розетку 16 А.



Запрещено

1. Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей или дверцей кухонного гарнитура, так как это может привести к его перегреву
2. После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
3. Не перекрывайте вентиляционное отверстие прибора и зазор между корпусом и прибором
4. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении или установке прибора. Он очень тяжелый, не поднимайте прибор за дверную ручку.
5. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора, чтобы избежать пожара, поражения электрическим током или других травм.

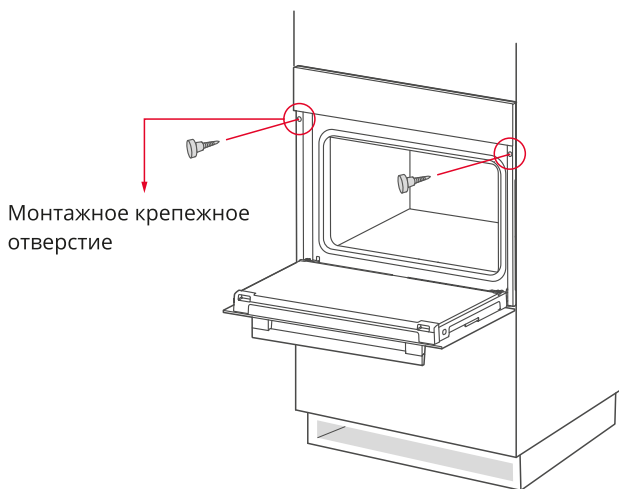


Примечания:

1. Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы избежать повреждения прибора или шкафов.
2. Перед запуском прибора извлеките все упаковочные материалы и принадлежности из камеры.
3. Розетка питающая духовой шкаф должна быть в прямом доступе (например, рядом со шкафом) для того, чтобы вы могли быстро его обесточить.
4. После завершения установки убедитесь, что вилка питания надежно вставлена в розетку.
5. Пожалуйста, обратитесь к схеме встраивания для получения информации о чистой глубине шкафа. Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стенкой) должен быть не менее 50 мм.

Порядок установки

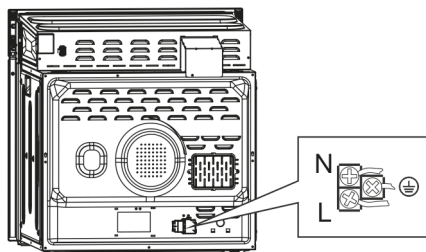
1. Установите шкаф в соответствии со схемой встройки.
2. Перед включением прибора убедитесь, что параметры сети соответствует параметрам, указанным на шильдике прибора. Розетка должна быть заземлена.
3. Разместите прибор в специально отведенном месте на кухне, установите его в шкаф и подключите источник питания.
4. Чтобы найти монтажные отверстия, откройте дверцу прибора и посмотрите на боковую раму прибора (положение показано выше).
5. Закрепите прибор на корпусе с помощью двух резиновых заглушек А и винтов В, входящих в комплект поставки прибора.



Подключение к электросети

Духовой шкаф предназначен для работы в сети 230 В - 50 Гц. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполюрным выключателем с минимальным значением 250В, 20А.

Желто-зеленый провод — заземление.



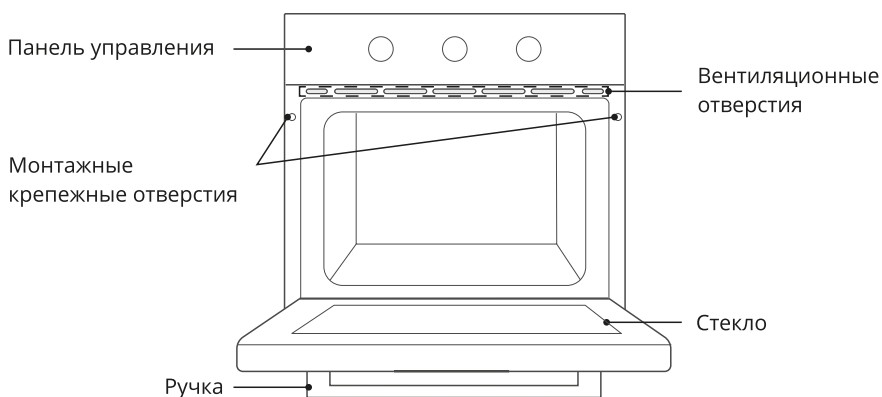
После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавиться от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

Описание прибора

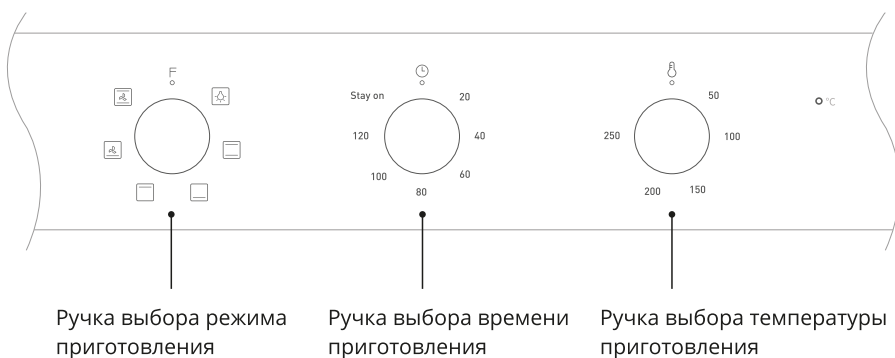
При извлечении продуктов, пожалуйста, надевайте теплоизоляционные перчатки, чтобы предотвратить ожоги!

В момент открытия дверцы печи обратите внимание на пар. Пожалуйста, откройте дверцу под небольшим углом и не наклоняйтесь на ней, чтобы пар не попал вам на лицо.







Внешний вид



Панель управления



Функции духового шкафа

Символ	Описание функций
	Освещение Позволяет пользователю наблюдать за ходом приготовления, не открывая дверцу. Лампа духовки будет гореть для всех функций приготовления.
	Верхний и нижний нагрев Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно. Идеально подходит для выпечки больших тортов.
	Нижний нагрев Работает нижний нагревательный элемент. В основном используется для сохранения тепла пищевых продуктов, подходит, чтобы подрумянить блюдо и пропечь его снизу.
	Верхний нагрев Работает верхний нагревательный элемент. Наибольший нагрев поверхности блюда расположенного в центре духовки на среднем уровне.
	Конвекционный нижний нагрев Циркуляция воздуха при комнатной температуре для размораживания продуктов.
	Конвекционный нагрев Комбинация вентиляторов и верхних и нижних нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла и прожарку, в первую очередь подходит для приготовления мяса.

Примечания.

- Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые направляющие стойки и поставить контейнер с пищей на дно рабочей камеры.
- Для подогрева посуды целесообразно снять боковые стойки, и выбрать режим «Конвекционный нагрев» с настройкой температуры 50 °С.
- Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры во время режима «Конвекционный нагрев» вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.

Осторожно!

- **Если вы откроете дверцу прибора во время процесса приготовления, процесс не будет приостановлен. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с открыванием дверцы — существует высокий риск получения ожогов.**
- **Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться.**
- **Чтобы духовой шкаф быстрее остыл после процесса приготовления, охлаждающий вентилятор может продолжать работать еще некоторое время.**

Осветительные приборы

В процессе приготовления пищи лампа всегда будет гореть, до самого окончания приготовления. Вы можете отдельно включать функцию «Освещение» во время любых операций, т. е. очистки, подготовки процесса приготовления, приостановки режимов нагрева при открытии дверцы и т.д.

Вентилятор

- **Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.**

Принадлежности

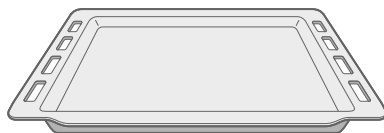
Описание принадлежностей

К вашему духовому шкафу прилагаются несколько принадлежностей. Здесь Вы можете найти обзор включенных принадлежностей и информацию о том, как правильно их использовать.



Решетка

Для форм для выпечки и жаропрочной посуды. Хорошо подходит для приготовления жаркого и блюд на гриле.



Универсальный противень

Для запекания больших и малых блюд.

Вы можете использовать противень для предотвращения стекания жидкостей или приготовления жирной пищи.

Используйте только оригинальные аксессуары и принадлежности. Они специально адаптированы для вашего духового шкафа. Вы можете купить аксессуары и принадлежности в отделе послепродажного обслуживания вашего магазина, в специализированных магазинах или через интернет.

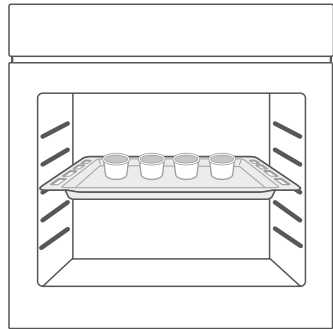
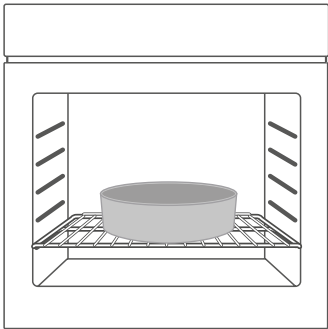
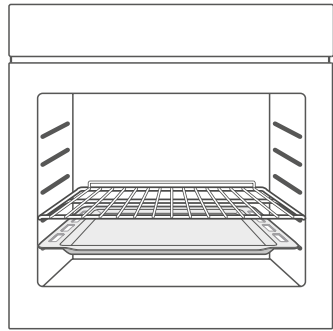
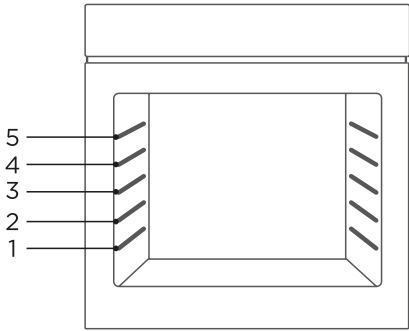
Примечание: принадлежности могут слегка деформироваться, когда они становятся горячими. Это не влияет на их функционал. При остывании они возвращают свою первоначальную форму.

Использование принадлежностей

Рабочая камера духового шкафа имеет пять уровней направляющих полок. Уровни отсчитываются снизу вверх.

Примечание:

1. Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежность в духовой шкаф в правильном направлении.
2. Всегда вставляйте принадлежности полностью, чтобы они не касались дверцы духовки.
3. Для правильной работы духовки решетку для гриля и противень следует размещать между первым и пятым уровнями. При совместном использовании поместите противень под гриль.



Эксплуатация

Перед первым использованием духового шкафа для приготовления пищи необходимо обеспечить чистоту рабочей камеры и принадлежностей.

1. Удалите все наклейки, защитные пленки и защитные детали транспортной тары.
2. Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и боковые стойки-направляющие.
3. Тщательно очистите направляющие боковые стойки с помощью мыльной воды и салфетки для мытья посуды или мягкой щетки.
4. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут привести к пожару.
5. Протрите гладкие поверхности в рабочей камере и на дверце мягкой влажной салфеткой.
6. Чтобы избавиться от запаха нового прибора, разогрейте пустую духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 1 час.
7. Держите кухню хорошо проветриваемой, пока духовка прогревается в первый раз. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
8. Настройте необходимые параметры. Вы можете узнать, как установить тип нагрева и температуру, в следующем разделе.

Настройки	
Режим	
Температура	250°C
Время	0,5–1 ч

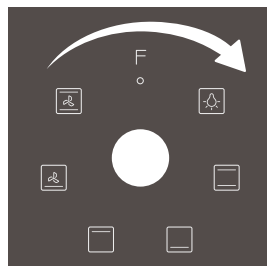
После того, как прибор остыл:

1. Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и салфеткой для посуды.
2. Просушите все поверхности.
3. Установите боковые стойки.

Выбор режима

Режим работы по умолчанию выключен. Если вы хотите выбрать нужный режим приготовления, вы можете сделать это, используя левую ручку управления режимами.

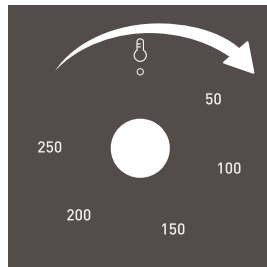
На ручке есть указатель — поверните его, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотели бы выбрать.



Установка температуры

Если вы хотите выбрать температуру для приготовления, то это выполняется аналогично выбору режима работы. Вы можете сделать это, используя правую ручку на панели управления (ручку контроля температуры).

На ручке есть указатель — поверните его, чтобы указатель указывал на температуру, которую вы хотите выбрать.



Включение

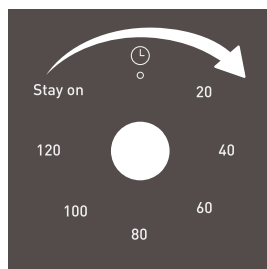
Когда вы закончили настройку режима работы и температуры и хотите включить духовку, вы можете сделать это с помощью ручки контроля времени.

На ручке есть указатель — поверните его, чтобы указатель указывал на время приготовления, которое вы хотели бы выбрать.

Максимальное время приготовления составляет 2 часа.

Примечание.

- На данном приборе установка времени означает запуск прибора.
- После поворота ручки от исходного положения прибор начнет работать.
- Если повернуть ручку управления временем против часовой стрелки, то активируется режим «STAY ONE» («Задержка»), что означает, что духовка будет работать непрерывно без управления таймером. Используйте его только в том случае, если духовка находится под пристальным надзором со стороны ответственного лица, которое хорошо знает, как безопасно пользоваться прибором, и понимает связанные с ним опасности.
- После того, как прибор начнет работать, ручка контроля времени будет слегка и непрерывно поворачиваться против часовой стрелки (кроме режима «Задержки»), и когда приготовление закончится, указатель вернется в исходное положение, и вы услышите характерный звук.



Индикатор

После начала приготовления пищи загорится индикатор. В течение периода приготовления индикатор будет периодически включаться и выключаться. Это зависит от того, работают ли нагревательные элементы или нет.

Изменение режима приготовления

Во время работы прибора вы можете поворачивать ручки на панели управления с целью замены программы приготовления. Поверните ручку управления режимом из текущего режима в другой, когда прибор работает, чтобы изменить режим во время приготовления пищи. Если в это время вы повернете ручку на режим «Освещение», нагревательные элементы отключатся. Если вы вернете ручку в исходное положение, прибор выключится, но таймер все равно будет отсчитывать время.

Поверните ручку регулировки температуры во время приготовления пищи в иное положение, когда прибор работает, чтобы изменить температуру приготовления. Если после этого вы вернете ручку в исходное положение, нагревательные элементы будут отключены. Лампа и таймер по-прежнему будут включены, если на данной температуре продолжит работать вентилятор.

Во время приготовления пищи поверните ручку управления временем, чтобы изменить время приготовления пищи. Если после этого вы вернете ручку обратно в исходное положение, то прибор выключится. Сигнальный индикатор также потухнет.



Помните, что после выключения прибор остается некоторое время очень горячим, особенно внутри рабочей камеры. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Дайте прибору остыть и всегда используйте прихватки, чтобы извлечь принадлежности или посуду из духовки. Так же держите детей на безопасном расстоянии от духовки, чтобы избежать ожогов.

Примечание: изменение режимов / температуры / времени приготовления может оказать негативное влияние на результат приготовления, поэтому мы настоятельно рекомендуем вам этого не делать, если вы не обладаете достаточным кулинарным опытом.



Если духовой шкаф не используется, всегда устанавливайте все ручки на «0».

Примечание: в процессе приготовления пищи в камере духовой печи циркулирует горячий и влажный воздух. После приготовления, при открытии дверцы до остывания воздуха произойдет естественный процесс конденсации влаги на внутреннем стекле духовки. Так как дверь будет не прижата, часть влаги может стечь и попасть на мебель. Необходимо дождаться либо выравнивания влажности воздуха в камере и снаружи (этому будет способствовать вентилятор, работающий еще какое-то время), либо собрать эти капли тряпкой.

Во избежание образования конденсата при приготовлении блюд с большим количеством влаги, рекомендуется предварительно нагреть духовой шкаф до 120°C и только после этого ставить в него посуду с продуктами.

Энергоэффективное использование

1. Извлеките все принадлежности, которые вам не понадобятся в процессе приготовления пищи.
2. Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
3. Если вы открываете дверцу во время приготовления пищи, переключите режим на «Освещение» (без изменения настройки температуры).
4. В режимах, в которых не используется вентилятор, уменьшите настройку температуры до 50°C за 5–10 минут до окончания времени приготовления пищи. Таким образом, Вы сможете использовать остаточное накопленное тепло духовки для завершения процесса.
5. Используйте конвектор, когда это возможно. Вы сможете снижать температуру на 20°C– 30°C.
6. Вы можете готовить и выпекать, используя конвекцию на нескольких уровнях одновременно.
7. Если невозможно готовить разные блюда одновременно, вы можете нагревать одно за другим, используя состояние предварительного нагрева духовки.
8. Не нагревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовку сразу же после достижения температуры, указанной при первом выключении светового индикатора.
9. Не накрывайте дно духовки фольгой.
10. По максимуму используйте таймер и/или датчик температуры.
11. Используйте темные матовые и легковесные контейнеры и формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые принадлежности с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

Обслуживание

Очистка

При надлежащем уходе ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и будет функционировать долгое время. Перед чисткой и техническим обслуживанием всегда выключайте прибор из розетки и дайте ему остыть.

Чтобы убедиться, что поверхности не повреждены при использовании неправильного чистящего средства, соблюдайте информацию из таблицы. В зависимости от модели прибора, не все из перечисленных частей могут быть на / в вашей модели.

Этапы очистки:

1. После приготовления подождите, пока духовка полностью остынет.
2. Снимите принадлежности для духовки, промойте теплой водой и высушите.
3. Очистите камеру духовки от остатков пищи.
4. Протрите духовку мягкой тканью с моющим средством, затем вытрите насухо мягкой тканью. Соблюдайте инструкции, указанные на упаковке моющего средства.

Внимание! Риск повреждения поверхности!

Не используйте:



1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Твердые губки.
4. Очистители высокого давления или пароочистители.
5. Специальные чистящие средства, пока духовка не остыла.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Передняя сторона духового шкафа. Нержавеющая сталь.	<ul style="list-style-type: none">• Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.• Сначала удалите пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок). Так как под такими пятнами может образовываться коррозия.• Специальные чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в нашем сервисном центре или в специализированных магазинах. При уборке наносите очень тонкий слой чистящего средства при помощи мягкой салфетки.
Пластик	<ul style="list-style-type: none">• Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.• Не используйте скребок для стекол.
Окрашенные поверхности	Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Дверца	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо. • Если средство для удаления накипи вступает в контакт с ручкой дверцы, немедленно вытрите его. В противном случае в дальнейшем пятна не смогут быть удалены.
Эмалированные и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции по уходу за поверхностью рабочей камеры, указанные в данном руководстве по эксплуатации.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной салфеткой, а затем вытрите насухо. • Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовки.
Уплотнитель. Не снимать!	Используйте горячий мыльный раствор. Вытрите слегка влажной салфеткой не растирая слишком сильно.
Дверная крышка из нержавеющей стали	<p>Очиститель из нержавеющей стали:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдайте инструкции производителя. • Не используйте средства по уходу за поверхностями из нерж. стали. • Снимите дверную крышку перед очисткой.
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите принадлежности при помощи салфеткой или щетки. • Если есть большие отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Направляющие	Используйте горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите при помощи салфетки или щетки.
Выдвижная система (полозья)	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Очистите при помощи салфетки или щетки. • Не удаляйте смазку с полозьев. • Лучше очищать в задвинутом состоянии. • Не мыть в посудомоечной машине.
Термометр для мяса	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте горячий мыльный раствор. Очистите при помощи салфетки или щетки. • Не мыть в посудомоечной машине.

Примечания

1. Небольшие различия в цвете на передней панели прибора вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
2. Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражением от внутреннего освещения.
3. Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшое изменение цвета. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких лотков нельзя полностью покрыть эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.
4. Всегда содержите прибор в чистоте и незамедлительно удаляйте грязь, чтобы не накапливались грязные отложения.

Советы:

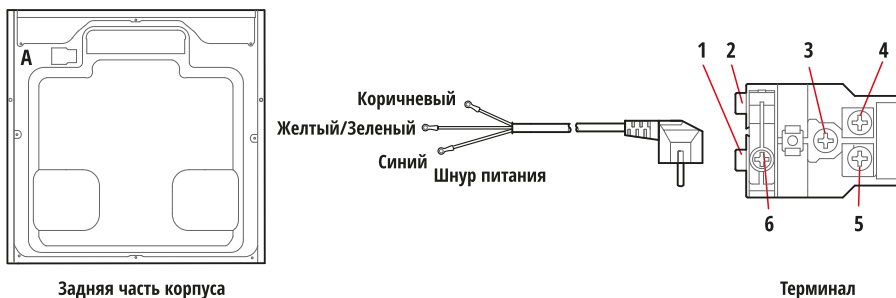
1. Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это поможет предотвратить накопление грязи.
2. Всегда незамедлительно удаляйте капли накипи, жира, крахмала и альбумина (например, от яичного белка).
3. Незамедлительно удаляйте пятна от сахара, не дав им застыть.
4. Используйте подходящую посуду для жарки, например, специальные формы или противни.

Замена шнура питания

Положение А показывает расположение терминала на задней стороне корпуса в закрытом положении.

Порядок замены шнура питания:

- а. Отключите питание. Используя маленькую плоскую отвертку, откройте защелки №1,2.
- б. Используя крестовую отвертку, выньте винты №3, 4, 5, 6.
- в. Замените на новый шнур питания, закрепив желто-зеленый провод на 3 разъеме, коричневый на 4, синий провод на 5.
- г. Закрутите винт 6, закройте крышку терминала.



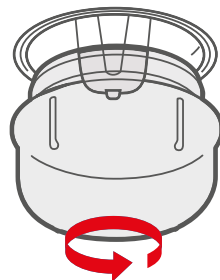
Осторожно! Опасность поражения электрическим током!



Неправильный ремонт может быть опасен! Замену поврежденных шнуров питания разрешается выполнять только квалифицированным специалистам. Если прибор неисправен, отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.

Замена лампы

1. Выключите и обесточьте прибор. Убедитесь, что внутренние детали остыли, прежде чем прикасаться к ним.
2. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки (обратите внимание, это может быть опасно), замените лампу на новую того же типа.
3. Лампа должна быть устойчива к температуре 300°C. Для замены ламп накаливания обратитесь в местный сервисный центр.
4. Установите крышку на место.
5. Если у вас есть какие-либо сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.

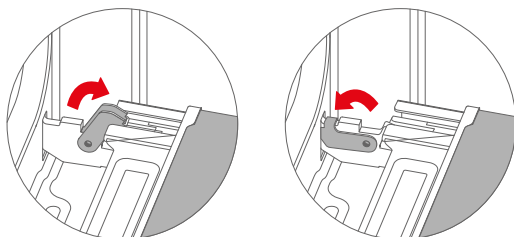


Внимание! Во избежание ожогов и поражения электрическим током — пожалуйста, убедитесь, что подача электроэнергии к прибору отключена и он полностью остыл перед снятием крышки лампы.

Дверца духового шкафа

При хорошем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит хороший внешний вид и прослужит вам долгое время.

Дверные петли прибора имеют запорный рычаг. Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. В таком положении ее нельзя снять. Если открыть фиксирующие рычаги, двери можно будет снимать. В таком положении дверь закрыть не получится.



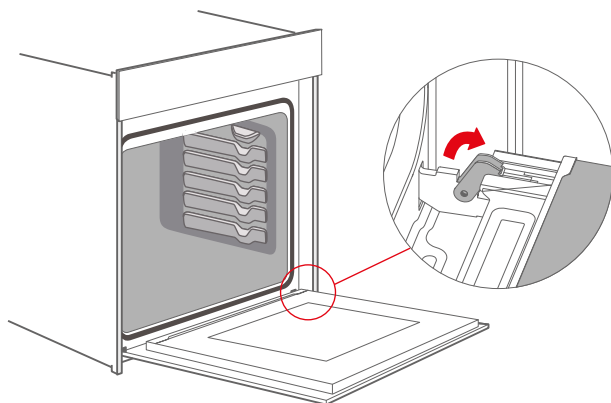
Осторожно! Опасность получения травмы!



1. Если петли не заблокированы, они могут закрыться с большой силой. Убедитесь, что запорные рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.
2. При открывании и закрывании дверцы петли на дверце прибора двигаются, и вы можете случайно прищемить пальцы. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы

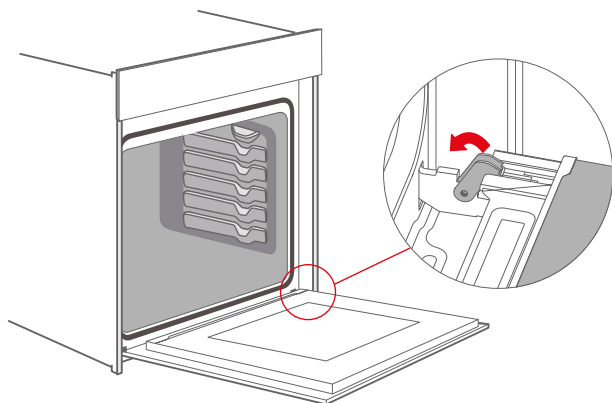
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Раскройте два фиксирующих рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками возьмитесь за дверь слева и справа и вытяните ее вверх.



Установка дверцы

Дверца устанавливается на место так же, как и снимается, только в обратном порядке.

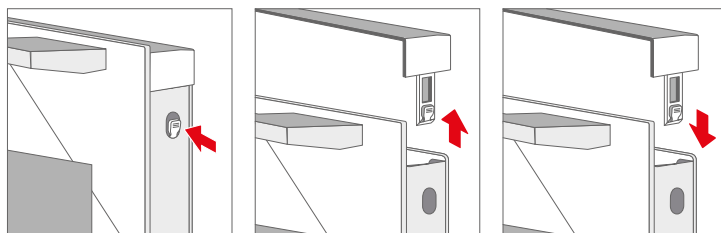
1. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли правильно вставляются в установочные отверстия в передней части рабочей камеры. Петли должны вставляться легко. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что правильно ли вы вставляете петли.
2. После установки полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора, Вы сможете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если Вы неправильно их установили, вы не сможете полностью открыть дверцу прибора. Сложите оба фиксирующих рычага.
3. После установки дверцы проверьте не оказались ли перекрыты вентиляционные отверстия.



Снятие дверной крышки

Пластиковая вставка в дверном покрытии может со временем сменить свой цвет. Чтобы провести тщательную очистку, вы можете снять эту крышку. Снимите дверцу прибора, как указано выше.

1. Нажмите на правую и левую сторону крышки.
2. Снимите крышку.
3. После снятия крышки дверцы можно легко снять остальную часть дверцы прибора (для очистки). После завершения очистки дверцы прибора установите крышку на место и надавите на нее до щелчка.
4. Установите дверцу прибора и закройте ее.



Устранение неисправностей

В случае возникновения неисправности, прежде чем обращаться в службу послепродажного обслуживания, убедитесь, что это происходит не из-за неправильной эксплуатации прибора. Обратитесь к таблице неисправностей и попробуйте устранить неисправность самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Неисправный предохранитель.	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Обрыв сети питания.	Проверьте, есть ли на кухне свет и работают ли другие электроприборы на кухне.
После приготовления вентилятор продолжает вращаться (звук вентилятора).	Вентилятор продолжает работать ещё некоторое время после окончания приготовления для отвода тепла.	Это нормальное явление, вы можете извлечь блюдо. Вентилятор автоматически отключится через некоторое время.
Вентилятор в режимах с конвекцией временно перестает работать.	Перераспределение тепла.	Это нормально, т.к. идет перераспределение тепла для лучшей производительности.
Слышен шум во время работы духовки.	Возможен звук от расширения/сужения внутренних поверхностей в результате нагрева/охлаждения.	Это нормальное явление.
	Камера печи долгое время не очищалась, в результате чего скопилось много жира.	Дождитесь остывания, затем протрите камеру и нагревательные элементы чистой влажной тканью.
Неприятный запах при первом использовании.	Выгорает антикоррозийное покрытие с нагревательного элемента.	Для первого использования прогрейте духовой шкаф в режиме верхнего и нижнего нагрева на максимальной температуре в течение полчаса.
Появился дым.	Прибор повреждён.	Выключите и обесточьте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
	Камера печи долгое время не очищалась, в результате чего в ней скопились жир, масло, остатки пищи и т.д.	Дождитесь остывания, затем протрите камеру и нагревательные элементы чистой влажной тканью.
Отсутствует свет в камере.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Блюда не приготовлены.	Недостаточное время приготовления.	Увеличьте время приготовления.
	Слишком большое количество продуктов.	Поделите продукты на несколько частей и приготовьте в несколько заходов.
Неравномерное приготовление блюда	Слишком высокая температура или противень расположен слишком низко.	Дважды проверьте рецепт и настройки. Уменьшите температуру и/или поднимите противень выше.
	Использовалась неправильная посуда.	Поверхность, цвет и/или материал посуды для готовки не подходят для выбранного режима. Для режима «Верхний и нижний нагрев», используйте матовую, темную и легковесную посуду.

Советы

Вы хотите приготовить свой рецепт.	Попробуйте сначала использовать настройки подобных рецептов и оптимизировать процесс приготовления под ваше блюдо.
Готов ли торт?	Поместите деревянную палочку в торт примерно за 10 минут до того окончания выпекания. Если после извлечения на палочке не осталось сырого теста, торт готов.
Торт теряет большой объем во время охлаждения после выпекания.	Попробуйте понизить температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пищи, касающиеся механической обработки теста.
Высота торта посередине намного выше, чем у внешнего кольца.	Не смазывайте внешнее кольцо формы.
Торт слишком коричневым сверху.	Используйте более низкий уровень полки и/или используйте более низкую температуру приготовления (это может привести к увеличению времени приготовления).
Торт слишком сухой.	Установите температуру выше на 10°C (это может привести к сокращению времени приготовления).
Блюдо выглядит готовым, но внутри слишком влажное.	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления) и дважды сверьте рецепт.

Торт снизу менее румянен.	Установите блюдо на уровень ниже.
Неровное потемнение.	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.
Выпечка на более чем одном уровне одновременно: блюдо на одной полке темнее чем на другой.	Используйте режимы с конвекцией для выпечки на более чем одном уровне. Вынимайте противни по отдельности. Не обязательно, что блюда будут готовы одновременно.
Конденсация воды во время выпекания.	Пар является частью процесса выпечки пищи и обычно выходит из духовки вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на разных поверхностях в духовке или рядом с духовкой и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя избежать полностью.
Какую форму для выпечки лучше использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду для выпечки. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду для приготовления кислой пищи. Обеспечьте хорошее крепление между контейнером и крышкой посуды.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля со временем включается и выключается.	Это является нормой и зависит от температуры процесса приготовления.
Как рассчитать настройки духового шкафа, когда масса жаркого не указана в рецепте?	Выберите режим соседний с режим жарки и немного измените время приготовления. Если возможно, используйте термометр для мяса, чтобы определить температуру внутри мяса. Аккуратно поместите головку термометра в мясо в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что она находится в середине большей части мяса, но не в области кости или отверстия.
Что произойдет, если во время выпекания пищи жидкость будет пролиться на продукты в духовке?	Возникновение пара при закипании жидкости является нормой. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к воспламенению в рабочей камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время подобных процессов. Тщательно контролируйте процесс приготовления пищи. Открывайте дверцы очень аккуратно и только при необходимости.

Рецепты

Блюдо	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Температура, °С	Длительность приготовления, мин
Выпечка					
Бисквит (простой) квадратной формы	Квадратная форма	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	50
Бисквит (простой) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	140	70
Фруктовый бисквит круглой формы	Круглая форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	50
Фруктовый бисквит на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	140	70
Маффин с изюмом (дрожжевой)	Форма для маффина	2	Верхний и нижний нагрев	220	В.р.д.*: 19:00 В.в.**: 11:00
Маффины	Форма для маффина	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:30 В.в.: 30:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 10:00 В.в.: 42:30
Жидкий бисквит (из 6 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:30 В.в.: 41:00
Жидкий бисквит (из 4 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:00 В.в.: 26:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 42:00

Выпечка	Формы для выпекания	Уровень	Режим	Температура, °С	Длительность приготовления, мин
Дрожжевой пирог с маслом	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 8:00 В.в.: 13:00
Песочное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 8:20 В.в.: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 10:00
Ванильное печенье на 2 противнях	Противень	2+4	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 8:00 В.в.: 14:00
Хлеб					
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:20 В.в.: 50:00
Белый хлеб (1 кг муки) квадратной формы	Квадратная форма	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	170	В.р.д.: 12:00 В.в.: 45:00
Пицца (тонкое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 9:30 В.в.: 21:00
Пицца (толстое тесто)	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	В.р.д.: 10:00 В.в.: 45:00
Мясо					
Мясной рулет 1 кг	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	180	75
Рыба 2,5 кг	Противень	2	Верхний и нижний нагрев	170	70

*в.р.д. – время разогревания духовки ** в.в. – время выпекания

Технические характеристики

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

Модель	EOM 6077 BG
Цвет	Черный
Управление	Механическое
Количество режимов работы	6
Объем	65 л
Питание	220–240 В; 50/60 Гц
Мощность	2100 Вт
Класс энергоэффективности	A
Размеры (В×Ш×Г)	59,5×54,7×59,6 см
Количество стекол в дверце	2
Таймер	120 мин

Комплектация

Противень	1 шт
Решетка для гриля	1 шт
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном	1 шт

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 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 гломбировки (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 Китае компанией GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCE MANUFACTURING CO., LTD
Адрес: 18 HUANZHEN WEST ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, 528311, GUANGDONG, CHINA

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
в разделе «Установка и ремонт»

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

www.leran.pro