

LERAN | Делаем комфорт
доступным

Руководство по эксплуатации

Электрический духовой шкаф

Модель:

EO 6474 VX

EO 6474 VBG

EO 6474 WG

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

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	3
Меры предосторожности	3
Установка	6
Распаковка	5
Установка дверной ручки	5
Вентиляционные отверстия	5
Подключение духового шкафа	6
Крепление к шкафу	6
Схема встраивания в вертикальный шкаф	7
Схема встраивания в горизонтальный шкаф	8
Описание прибора	9
Панель управления	9
Режимы работ	9
Освещение	10
Вентилятор	10
Аксессуары	11
Описание	11
Безопасное использование	11
Эксплуатация	12
Установка времени суток	12
Включение и выключение духового шкафа по таймеру	12
Настройка функции времени	12
Ручной режим	13
Таймер-напоминание	13
Полуавтоматическое программирование в зависимости от времени приготовления	13
Полуавтоматическое программирование в зависимости от времени окончания	14
Полностью автоматическое программирование	14
Спецификация	15
Энергоэффективное использование	16
Обслуживание	17
Очистка	17
Замена шнура питания	19
Максимальное время работы	20
Замена лампы	20
Демонтаж дверцы (тип 1)	21
Демонтаж дверцы (тип 2)	22
Направляющие	23
Функция очистки Aqua clean	23
Устранение неисправностей	24
Рецепты	27
Технические характеристики	29
Комплектация	29
Дополнительная информация	30
Гарантийные условия	31

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 не 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 допускайте контакта кабелей с горячими частями прибора. При прикосновении к горячим частям изоляция кабеля может расплавиться.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Не используйте прибор, если он неисправен. При обнаружении неисправностей отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте для очистки приборы работающие под высоким давлением или парочистители, т.к. это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не храните горячие предметы в рабочей камере — они могут загореться! Не открывайте дверцу прибора, если внутри дым. В таком случае экстренно выключите прибор и отсоедините его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.



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

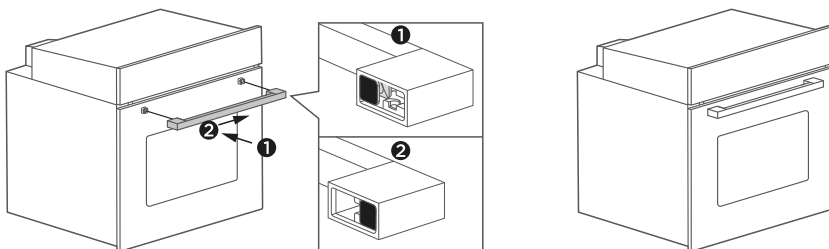
Распаковка

Когда вы распаковали духовой шкаф, удостоверьтесь, что он не был поврежден. Если у вас есть какие-нибудь сомнения, свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели прибор.

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

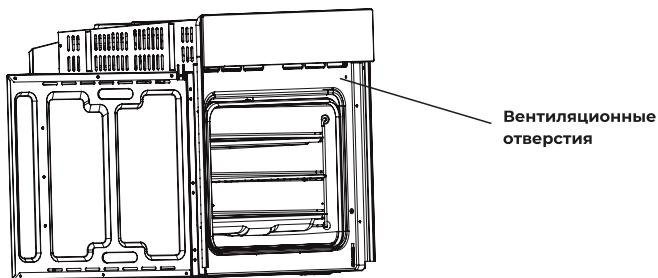
Установка дверной ручки

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.

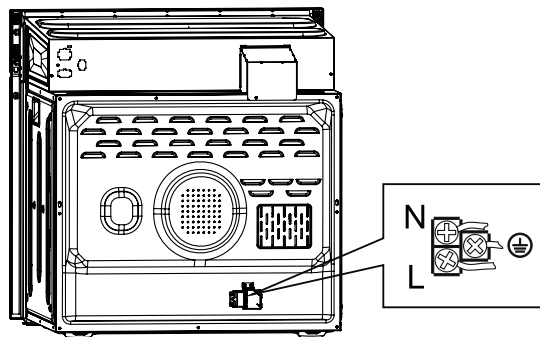


Вентиляционные отверстия

По окончании приготовления, в режиме паузы или ожидания, если температура в духовке превышает 75 градусов, охлаждающий вентилятор будет продолжать работать в течение 15 минут. Когда температура в духовке станет ниже 75 градусов, охлаждающий вентилятор остановится заранее.



Подключение духового шкафа



Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

Крепление к шкафу

1. Установите духовку в углубление шкафа.
2. Откройте дверцу духовки и определите расположение отверстий для крепежных винтов.
3. Закрепите духовку в шкафу с помощью двух винтов.

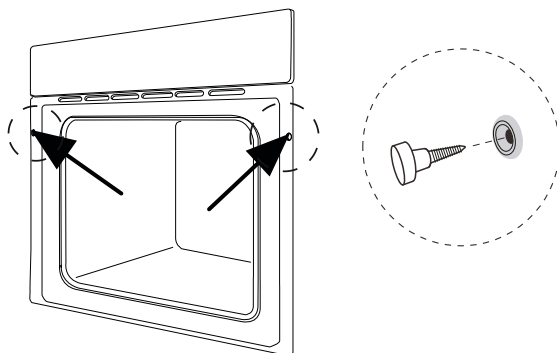
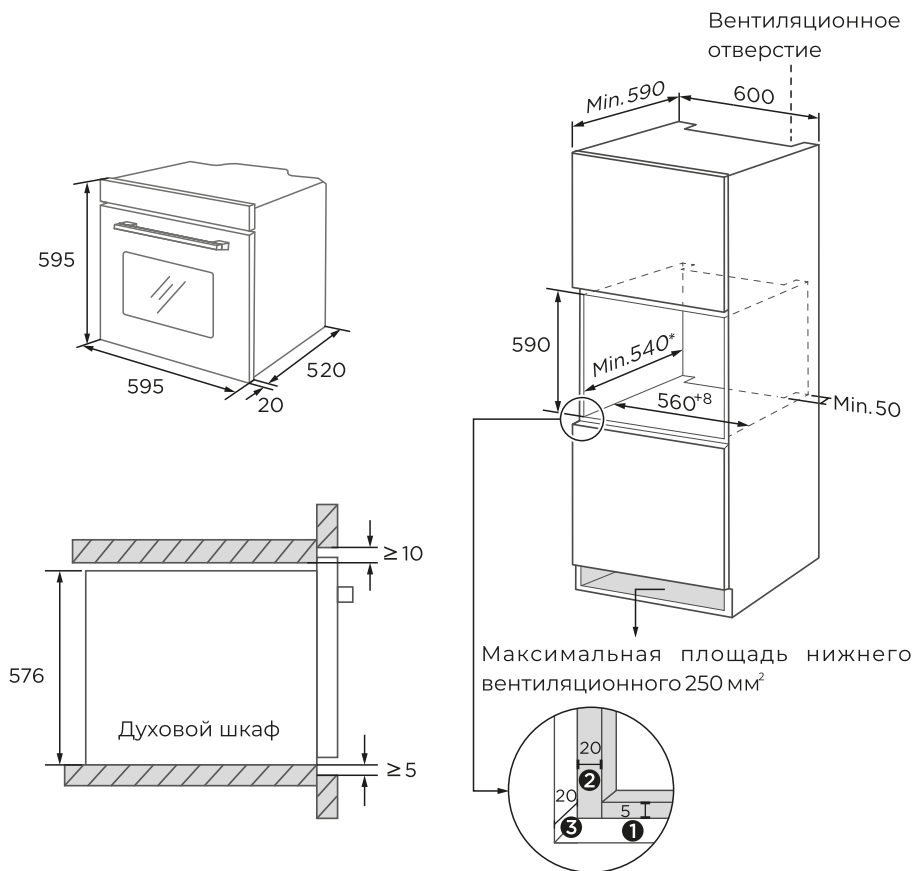


Схема встраивания в вертикальный шкаф

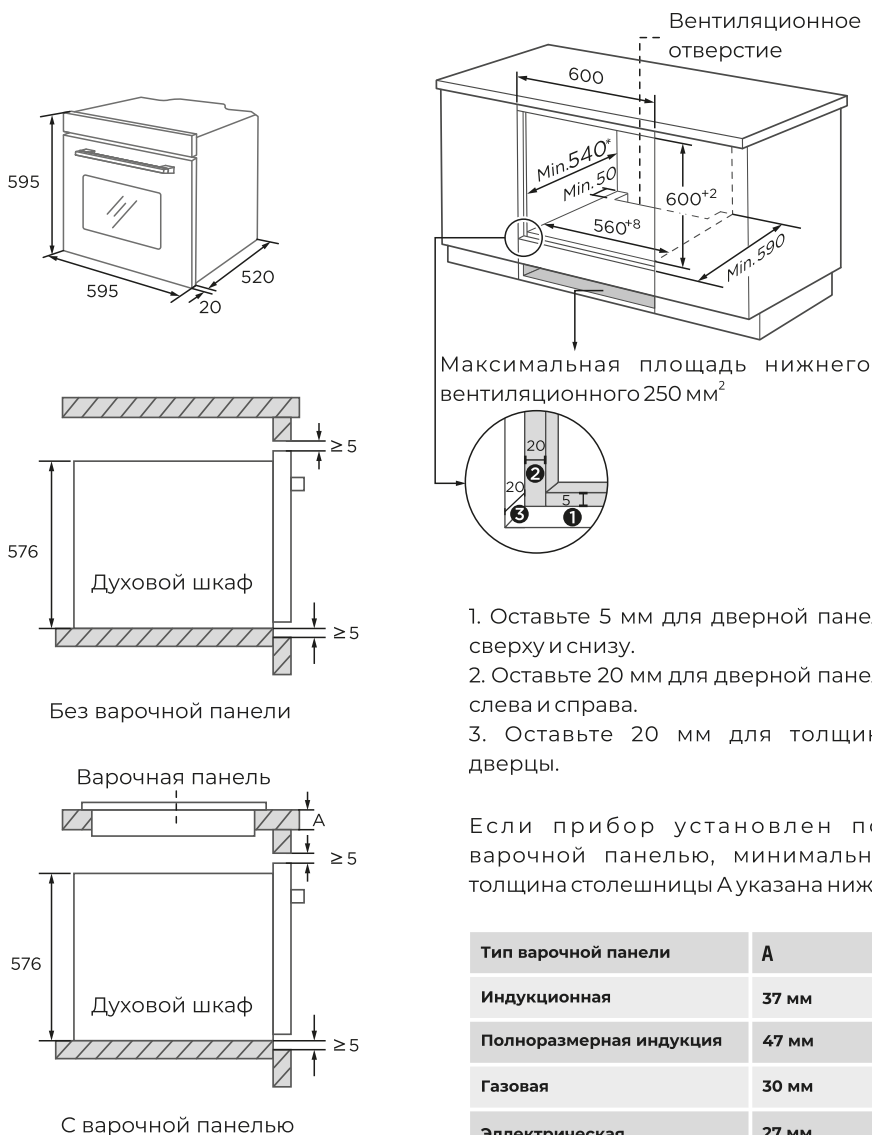
1. Толщина стенок гарнитура, в который устанавливается духовой шкаф должна быть не менее 20 мм.
2. Если розетка установлена за задней панелью прибора, глубина шкафа должна быть увеличена как с 590 мм до 620 мм.
3. Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.



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.

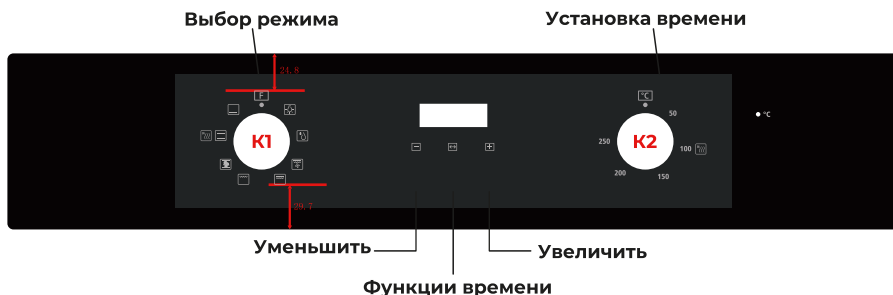
Схема встраивания в горизонтальный шкаф

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.












ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Панель управления



Режимы работы

Символ	Описание функций
	Освещение рабочей камеры. Позволяет пользователю наблюдать за ходом приготовления, не открывая дверцу. Лампа духовки будет гореть для всех функций приготовления.
	Размораживание. Циркуляция воздуха при комнатной температуре обеспечивает более быстрое размораживание замороженных продуктов (без использования тепла). Это щадящий, но быстрый способ ускорить время размораживания и размораживания готовых блюд, продуктов с начинкой из крема и т.д.
	Нижний нагреватель. Нагрев подается только с нижней стороны духовки. Используйте этот параметр для подрумянивания нижней части блюда. Эта функция подходит для приготовления блюд на медленном огне или для разогрева.
	Верхний и нижний нагрев. Тепло поступает от нижних нагревательных элементов. В основном используется для сохранения тепла пищевых продуктов, подходит, чтобы подрумянить блюдо и пропечь его снизу. Выпечка и запекание возможны только на одном уровне.
	Двойной гриль с конвекцией Внутренний нагревательный элемент и внешний нагревательный элемент в верхней части духовки работают с вентилятором. Он подходит для приготовления на гриле большого куска мяса или птицы целиком.

Символ	Описание функций
	Гриль-маленький. Этот режим подходит для обычного приготовления на гриле, при котором используется только внутренняя часть верхнего нагревательного элемента, который направляет тепло вниз на продукты.
	Двойной гриль. Работают внутренний и внешний нагревательные элементы в верхней части духовки. Подходит для приготовления на гриле больших блюд.
	Верхний и нижний нагрев с конвекцией. Верхний и нижний нагревательные элементы работают с конвекцией. Блюда равномерно и быстро прожариваются со всех сторон.
	Aqua clean Очистка

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.

Освещение

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.

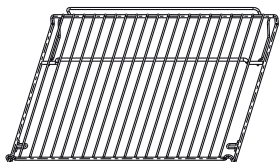
Вентилятор



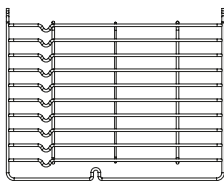
Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.

АКСЕССУАРЫ

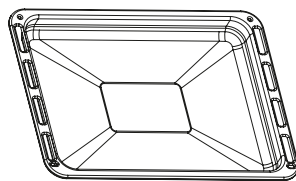
Описание



Решетка



Направляющие



Противень

Решётка: для гриля, посуды, формы для кекса с предметами для запекания и приготовления на гриле.

Направляющие: для приготовления блюд большего размера эти направляющие на обеих сторонах духовки можно снять, посуду и противень можно поставить на дно духовки, используя такие функции, как маленький гриль, двойной гриль, двойной гриль с конвекцией.

Универсальный противень: для приготовления большого количества продуктов, таких как торты, пирожные, замороженные продукты, выпечка, других запечённых блюд или для сбора жира / вытекающих из мяса соков.

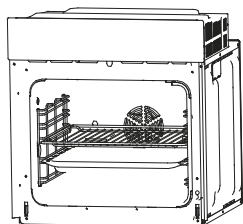


При размещении посуды на дне духовки, пожалуйста НЕ используйте функции с нижним нагревателем, чтобы предотвратить накопление тепла на дне.

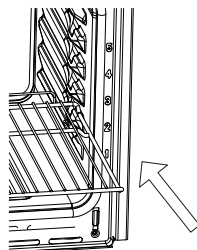
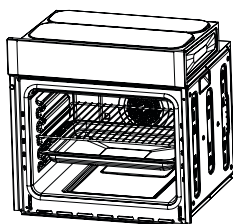
Безопасное использование

Для обеспечения безопасного использования противней духового шкафа необходимо правильно разместить их между боковыми направляющими. Противни и поддон можно использовать только между первым и пятым уровнями.

Используйте противни в правильном направлении, это гарантирует, что при неосторожном снятии противня или поддона горячие продукты не выскользнут наружу.



или





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

При первом подключении духовки к электросети подождите, пока на дисплее автоматически отобразится «12.30», один раз прозвучит звуковой сигнал и мигнет «12" «. ».

Перед использованием духовки убедитесь, что установлено правильное время суток. Пожалуйста, обратите внимание: это 24-часовые часы, например, 2 часа дня отображаются как 14.00.



Установка времени суток

Чтобы установить правильное время суток

1. Нажмите кнопку «+» или «—», чтобы начать настройку часов.
2. Нажмите , чтобы подтвердить настройку часов.
3. Нажмите кнопку «+» «—», чтобы настроить минуты.
4. Нажмите , чтобы подтвердить настройку минут, и таймер перейдет в режим ожидания.


Примечание: если дисплей не мигает, отрегулируйте время суток, одновременно зажав кнопки «+» и «—» в течение 3 секунд.

Включение и выключение духового шкафа по таймеру


Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте  кнопку в течение 3 секунд, таймер перейдет в режим настройки и символ  будет гореть непрерывно.

1. Выберите режим и температуру приготовления.
2. Установите функцию времени, после чего духовка включится.


Если вы установите значение Dur или End, то после приготовления духовка автоматически выключится.

Если вы установили ручной или минутный режим, после приготовления переведите регуляторы «Режим приготовления» и «Температура» в положение «0». Нажмите и удерживайте кнопки  и «+» в течение 3 секунд, чтобы вернуться в режим ожидания.


Настройка функции времени

В ручном режиме нажатием кнопки  можно перейти к настройке функции времени. Последовательность настройки функции: Ручной режим – Таймер-напоминание – Dur – End – Ручной режим. Затем выберите функцию приготовления и при необходимости отрегулируйте температуру приготовления.

Ручной режим




В ручном режиме загорается только время суток и символ . Продолжительность приготовления должна контролироваться пользователем.

Примечания: в ручном режиме, чтобы случайно не оставить духовку включенной, по истечении 5 часов без нажатия какой-либо кнопки таймер будет мигать один раз в секунду, предупреждая вас о переходе духовки в режим ожидания. В общей сложности через 10 часов таймер перейдет в режим ожидания.


Когда таймер мигает в ручном режиме, нажмите любую кнопку, чтобы сбросить таймер, если вы собираетесь продолжать использовать духовку. Или нажмите и удерживайте кнопки  и « + » в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если духовка не будет использоваться.





Таймер-напоминание


Эту функцию можно использовать для получения звукового предупреждения по истечении заданного периода времени.

1. Нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию таймера-напоминания. Соответствующий символ  « . » будет мигать.
2. Используйте кнопки « + » « — » для настройки таймера. (См. «Установка времени суток»). Нажмите кнопку  для подтверждения, символ  начнет мигать, символ  начнет гореть непрерывно, настройка времени звукового предупреждения выполнена.
3. Когда время истекает, таймер выдает звуковое предупреждение, и на экране начинает мигать символ . Нажмите любую кнопку, звуковое предупреждение прекратится, а символ  исчезнет с экрана. Таймер предназначен только для предупреждения об истечении времени. Зажмите и удерживайте нажатыми кнопки  и « + » в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим ожидания, если духовка не будет использоваться.

Полуавтоматическое программирование в зависимости от времени приготовления





Эта функция используется для приготовления в желаемом диапазоне времени. Готовящиеся продукты помещаются в духовку. Духовка настраивается на желаемую функцию приготовления и степень нагрева. Максимальная настройка времени  приготовления составляет 10 часов.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране таймера не появится надпись «Dur» (перед установкой периода приготовления).
2. Используйте кнопки « + » и « — », чтобы настроить время  приготовления для блюда. (См. «Установка времени суток»). Нажмите кнопку  для подтверждения, на экране появится время дня и на экране загорятся символы « A » и . При этом духовка также начнет работать.

3. По истечении заданного времени духовка отключится и выдаст звуковое предупреждение. Кроме того, на экране начнет мигать символ «А». После перевода регулятора режима приготовления и регулятора температуры духовки в положение «0» нажатие любой кнопки остановит звуковое предупреждение. Нажатие кнопки  более 3 секунд может снова перевести духовку в ручной режим для продолжения использования.






Полуавтоматическое программирование в зависимости от времени окончания

Эта функция используется для приготовления в соответствии с желаемым временем окончания. Духовка настраивается на желаемый режим приготовления и температуру нагрева.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране таймера не появится надпись «End». (Перед установкой времени завершения).
2. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы настроить время окончания. (См. «Установка времени суток»)
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, на экране появится текущее время и на экране загорятся символы «А» и . При этом также начнет работать духовка.
4. По истечении заданного времени таймер отключит духовку и выдаст звуковое предупреждение. Кроме того, на экране начнет мигать символ «А». После перевода функции приготовления и регулятора температуры духовки в положение «0» нажатие любой кнопки остановит звуковое предупреждение. Нажатие кнопки  более 3 секунд может снова перевести духовку в ручной режим для использования духовки.


Полностью автоматическое программирование

Эта функция используется для приготовления через определенный промежуток времени с определенной продолжительностью. Готовящаяся пища ставится в духовку. Духовка настраивается на нужный режим приготовления и температуру.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране таймера не появится надпись «Dug». Используйте кнопки «+» и «-», чтобы настроить время приготовления. Нажмите кнопку  для подтверждения, на экране появится текущее время и начнет периодически загораться символ «А».
2. Продолжайте нажимать кнопку , пока на экране не появится надпись «End». Затем используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить время завершения. Нажмите кнопку  для подтверждения. На экране появится текущее время и начнет периодически загораться символ «А». Символ  не исчезнет до тех пор, пока не начнется приготовление.



Вы можете установить время, которое может быть на 23 часа 59 минут больше текущего времени.

Время начала работы рассчитывается следующим образом: из времени окончания приготовления вычитается период приготовления. Например, если время окончания установлено на 14:00, а продолжительность приготовления составляет 1 час 30 минут, то духовка автоматически включится в 12:30. Таймер выдаст звуковое предупреждение и символ «А» начнет мигать. После перевода функции приготовления и регулятора температуры духовки в положение «0» нажатие любой кнопки остановит звуковое предупреждение.

Удерживая, кнопку  в течение 3 секунд, снова переведите духовку в ручной режим, чтобы продолжить её использовать.

Пожалуйста, обратите внимание: после установки полностью автоматического режима время изменить нельзя. Изменение времени означает отмену автоматической программы и переход в соответствующий режим. Если вам нужно сбросить автоматический режим, вам необходимо прекратить настройку текущего режима. Снова установите автоматический режим в соответствии с описанными выше шагами.

Спецификация

1. При установке даты для каждой функции длительное нажатие на кнопку «+» или «—» более 3 секунд, дата будет постепенно и быстро увеличиваться или уменьшаться.
2. При настройке каждой функции времени, если в течение 5 минут не будет никаких действий, она вернется в ручной режим.
3. При настройке любой функции времени удерживание кнопки  в течение 3 секунд сбросит текущую настройку и перейти в ручной режим.
4. При настройке любой функции времени нажмите и удерживайте кнопки «+» и  в течение 3 секунд, чтобы сбросить текущую настройку и перейти в режим ожидания.
5. Мы рекомендуем вам прогреть элементы духовки в течение 15 минут при температуре 200 градусов, чтобы удалить остатки антикоррозийной обработки с их поверхностей.

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.	•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	•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"> • 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.
Стеклопачка 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.
Телескопические 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:

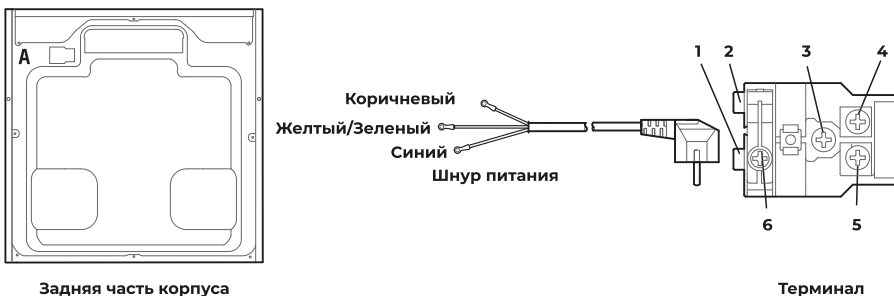
1. Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Это поможет предотвратить накопление грязи.
2. Всегда незамедлительно удаляйте капли накипи, жира, крахмала и альбумина (например, от яичного белка).
3. Незамедлительно удаляйте пятна от сахара, не дав им застыть.
4. Используйте подходящую посуду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

Замена шнура питания.

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

Шаги:

- 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.





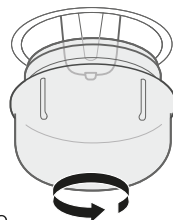
Осторожно! Опасность поражения электрическим током!
Неправильный ремонт может быть опасен! Замену поврежденных шнуров питания разрешается выполнять только квалифицированным специалистам. Если прибор неисправен, отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.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

Максимальное время работы

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 часов.

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. Установите крышку на место.
4. Если у вас есть какие-либо сомнения, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.



Примечание: используйте только галогенные лампы мощностью 25 Вт / 230 В, T300 °С.



Опасность удара током!
При замене лампы контакты гнезда лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы, отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.



Опасность ожога!
Прибор становится очень горячим. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Всегда дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

Демонтаж дверцы (тип 1) (опционально)

Съемная дверца обеспечивает полный доступ ко всей внутренней части духовки для более легкого и быстрого обслуживания.

1. Чтобы снять дверцу, откройте ее на максимальный угол. Затем потяните пряжку на дверной петле назад.
2. Закройте дверцу под углом примерно 15°. Приподнимите и медленно вытяните дверцу из духовки.
3. Установите дверцу плашмя верхней крышкой к себе, положите руки на стекло и сдвиньте его к духовке.
4. Осторожно приподнимите стекло примерно на 25°.
5. Вставьте стекло в положение, указанное стрелкой на рисунке 5. Осторожно извлеките стекло из гнезда.
6. После извлечения внутреннего стекла, извлеките среднее стекло, как показано на рисунке 6.
7. По завершении очистки выполните описанные выше действия в обратном порядке, чтобы вернуть дверцу в исходное положение.

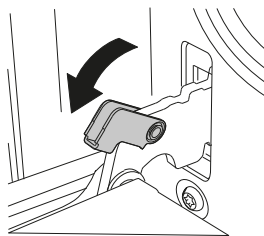


Рисунок 1

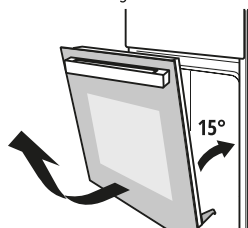


Рисунок 2

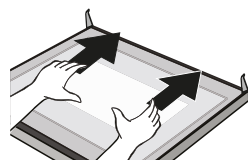


Рисунок 3

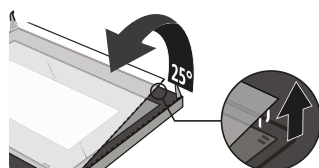


Рисунок 4

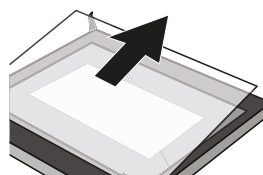


Рисунок 5

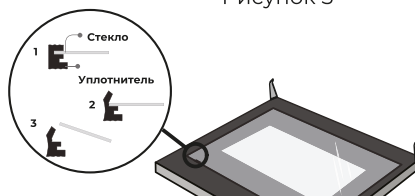


Рисунок 6

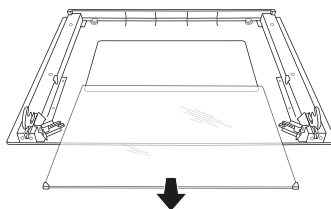
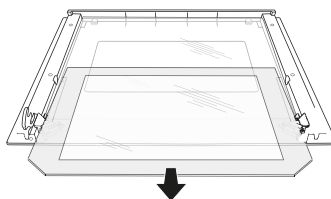
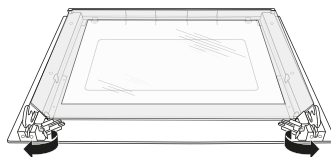
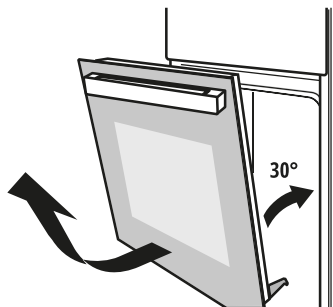
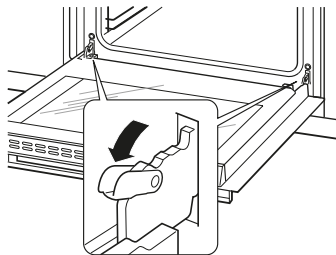
Демонтаж дверцы (тип 2) (опционально)

1. Чтобы снять дверцу, откройте ее на максимальный угол. Затем потяните пряжку на дверной петле назад.
2. Закройте дверцу под углом примерно 30°. Держите дверь с каждой стороны. Приподнимите и медленно вытяните дверцу из духовки.
3. Откройте поворотный кронштейн двери в сборе, см. действие на следующем рисунке.
4. Поднимите наружное стекло двери и вытащите его, затем таким же образом извлеките среднее стекло двери (опционально).

! **Внимание!** Не тяните дверь с силой и будьте аккуратны со стеклом.

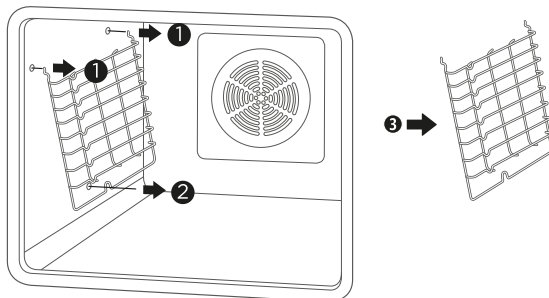
! **Внимание!** Обратите внимание, что пружины шарнира могут ослабнуть и привести к травмам.

! **Внимание!** Не поднимайте и не переносите дверцу духовки за ручку.



Направляющие



Если вы хотите хорошо очистить направляющие и стенки рабочей камеры духовки, вы можете снять полки и почистить их. Таким образом, ваше устройство сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью функциональным в течение длительного времени.

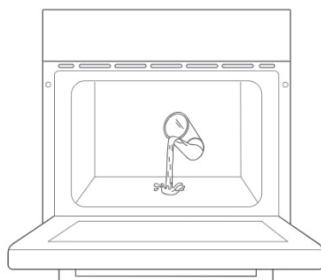


Функция очистки Aqua clean

Перед чисткой и обслуживанием отключите электропитание. Чтобы продлить срок службы духовки, своевременно очищайте ее после приготовления.

Этапы очистки, следующие:

1. После приготовления дождитесь полного остывания духовки.
2. Снимите принадлежности духовки, промойте теплой водой и высушите.
3. Удалите остатки пищи и масляные пятна из полости печи.
4. Очистите поверхность духовки мягкой тканью, смоченной моющим средством, и высушите.
5. Запустите функцию очистки воды следующим образом:
 - 1). Добавьте в полость около **250 мл** очищенной воды и необходимое количество средства для мытья посуды и хорошо перемешайте.
 - 2). При закрытой дверце духовки поверните ручку **K1** в положение .
 - 3). Поверните ручку **K2** в положение **100 °C**.
 - 4). Выберите режим продолжительности и установите время **30 минут**.
 - 5). Нажмите кнопку , чтобы начать.
6. После завершения функции очистки водой подождите, пока духовка полностью остынет. Затем высушите камеру печи чистой впитывающей губкой или мягкой тканью.



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 получаса.
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 коричневый 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 за 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 прольется 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
Мафины	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	150	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					
Говяжья вырезка 1,6 кг	Противень	2	Двойной гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет 1 кг	Противень	1	Верхний и нижний нагрев	180	75
Курица 1кг	Противень	2 — решетка, 1 — противень	Двойной гриль с конвекцией	180	50
Рыба 2,5кг	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	EO 6474 VX	EO 6474 BVC	EO 6474 WG
Цвет	Нерж. сталь	Черный	Белый
Количество режимов работы	8	8	8
Количество стекол в дверце	2	2	2
Таймер	10 ч	10 ч	10 ч
Объем	70 л	70 л	70 л
Питание	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц	220–240 В, 50–60 Гц
Мощность	3 кВт	3 кВт	3 кВт
Класс энергоэффективности	A	A	A

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.legan.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.



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 Китае компанией GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES
MANUFACTURING CO., LTD.
Адрес: 528311, 6 YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, 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