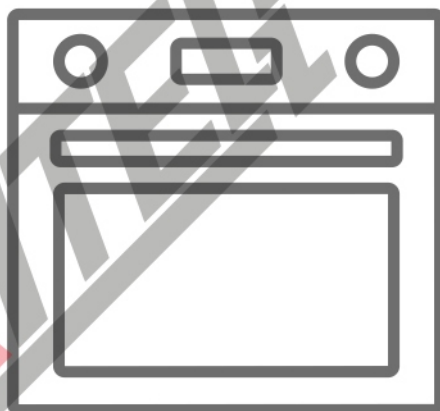




ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу
и гарантии качества



ДУХОВОЙ ШКАФ **Модель: EXO-305**

Обязательно прочтите инструкцию
по эксплуатации и монтажу перед
подключением прибора к работе



СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....2

**УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**.....3

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....4

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....5

ЧИСТКА И УХОД..... 11

Чистка
Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 12

Установка духовки
Электрическое подключение

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

Поиск и устранение неисправностей
Транспортировка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 17

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Благодарим вас за выбор одного из наших продуктов. Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.

- Мы проводим политику постоянного совершенствования проектирования и разработки, следовательно, строгая точность иллюстраций и описаний не может быть гарантирована.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.

- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.

- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.

- Не пользуйтесь парочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.

- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.

- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

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

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

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

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

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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

Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте прибор без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите прибор.

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.

- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.

- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. Если газовые бытовые приборы не используются, перекройте газовый вентиль.

- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовки.

- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.

- Не помещайте в прибор тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).

- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.

- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.



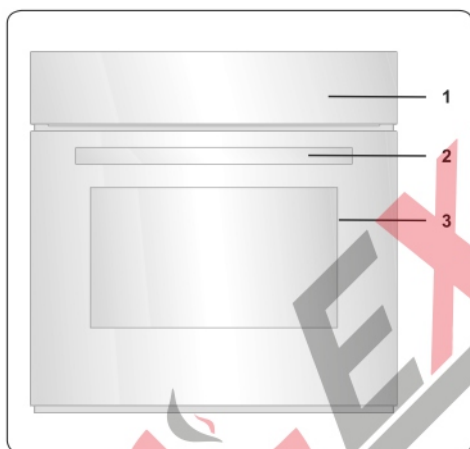
Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.



ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Это Руководство пользователя должно храниться и для дальнейшего использования. Перед использованием духовки тщательно очистите внутреннюю поверхность неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите противень на соответствующей боковой опоре. По завершении операции установите максимальную температуру в течение приблизительно 45 минут, чтобы удалить следы смазки, масла или смол, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении пищи.

Во время первого нагрева могут появиться дым или неприятные запахи, если это произойдет, проветрите помещение. Как только эта простая операция выполнена, духовой шкаф готов к использованию для приготовления пищи. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Духовку можно использовать только для приготовления пищи.

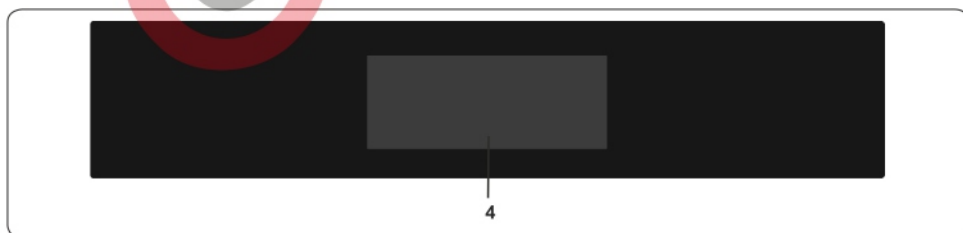


1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки



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

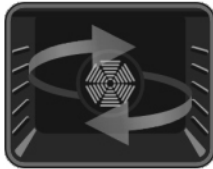
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



4. Таймер



**РЕЖИМ
РАЗМОРАЖИВАНИЯ**



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



**РЕЖИМ СТАТИЧЕСКОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



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



**РЕЖИМ
ТУРБОВЕНТИЛЯТОРА**



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



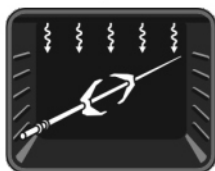
РЕЖИМ ВЕНТИЛЯТОРА



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



РЕЖИМ ГРИЛЯ И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



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



РЕЖИМ БЫСТРОГО ГРИЛЯ И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



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



РЕЖИМ ДВОЙНОГО ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯТОР И ЖАРКА ЦЫПЛЕНКА



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



ФУНКЦИЯ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

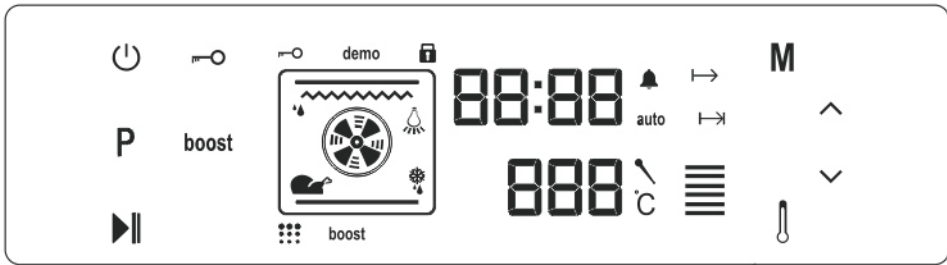
Эта функция позволяет тщательно очищать камеру духового шкафа.

- Перед тем как включить функцию пиролитической очистки, извлеките проволочные полки и опоры полок (если имеются) и закройте дверцу духового шкафа.
- Дверца духового шкафа блокируется при запуске режима пиролитической очистки.
- Во время пиролитической очистки не рекомендуется использовать варочную поверхность, если она установлена над духовым шкафом. Это может привести к перегреву и повреждению обоих приборов.
- Во время пиролитической очистки дверца духового шкафа нагревается. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору, пока он не остынет.
- По окончании операции пиролитической очистки на дисплее отобразится время.

Перед использованием функции пиролитической очистки удалите излишки влаги и убедитесь, что камера духового шкафа пуста. Во избежание повреждений извлеките все предметы из камеры духового шкафа.



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



Описания режимов					
	Вкл./Выкл.		Блокировка кнопок		ПЛЮС
	Выбор режима		УСКОРЕНИЕ		МИНУС
	ЗАПУСК/ ОСТАНОВКА		Термостат		Индикатор температуры
	РЕЖИМ		Индикатор времени		Пиролитическая очистка

Если режим не выбирается или не изменяется, блок управления отключится через 5 минут.

Устройство управляется при помощи нажатия на сенсоры управления. Функционирование управляется нажатием сенсорных полей.

При использовании элементов управления убедитесь, что правильно нажимаете на сенсорные поля. Если ваш палец касается слишком маленькой или слишком большой поверхности, сенсоры не сработают должным образом.

Охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы охладить поверхности устройства. Вентилятор продолжит работу, пока не выключится автоматически.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Коснитесь сенсора **ВКЛ./ВЫКЛ.** на 2 секунды, чтобы включить блок управления. Печь войдет в режим «ОЖИДАНИЕ». В этом режиме вы можете выбрать режимы приготовления, настраивать температуру, включать функцию **УСКОРЕНИЕ**, а также настраивать время приготовления, время его завершения, таймер напоминания и время его суток.

В режиме «ОЖИДАНИЕ» нужная функция приготовления выбирается нажатием кнопки сенсора **P**.

При каждом прикосновении к сенсору **P** будет изменять режим духового шкафа как показано ниже (некоторые из этих режим приготовления могут отсутствовать в вашей модели):



Будут отображаться работающие нагреватели и принадлежности, относящиеся к выбранной функции.

После выбора режима приготовления с помощью сенсора **P**, на индикаторе температуры будет показано ее значение, выбранное ранее. Ее можно отрегулировать с помощью сенсорных кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС** сбоку дисплея. Температура регулируется в пределах 50-275 °C.

После выбора нужной функции и установки температуры и времени коснитесь сенсора **ЗАПУСК/ОСТАНОВКА** для запуска духового шкафа.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После установки духового шкафа необходимо настроить время дня по следующим инструкциям.

Коснитесь сенсора **ВКЛ./ВЫКЛ.**, чтобы включить духовой шкаф и войти в режим «ОЖИДАНИЕ». В этом режиме коснитесь сенсора **РЕЖИМ**, пока не выбрано время. Символ времени будет гореть слева, время можно изменить с помощью сенсорных кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС**. Для завершения настройки времени суток нажмите кнопку **РЕЖИМ** еще раз. Устанавливать время придется, только если устройству долго не подключалось к источнику питания.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно настроить в режиме «ОЖИДАНИЯ» или в режиме «РАБОТЫ».

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ

Нажимайте сенсор **РЕЖИМ**, пока на индикаторе времени не появится символ таймера напоминания и «00:00». Пока мигает указанный символ, с помощью кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС** настройки таймера установите нужный временной период для подачи сигнала. По окончании регулировки не нажимайте кнопки в течение нескольких секунд, затем будет установлен таймер напоминания.

Когда время истечет, таймер подаст звуковой сигнал, а на индикаторе таймера начнет мигать символ таймера напоминания и цифры «00:00». При нажатии на любую кнопку подача звукового сигнала прекратится, и символ на экране исчезнет.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру.

Нажимайте сенсорную кнопку **РЕЖИМ**, пока на экране таймера не появится символ времени приготовления. В этом состоянии таймера с помощью кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС** установите время, в течение которого должен готовиться данный продукт. После регулировки подождите, пока на дисплее не отобразится текущее время, и пока не останется гореть символ времени приготовления.

Когда таймер дойдет до 0, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал и начнет вспыхивать символ времени приготовления. Коснитесь любого сенсора на блоке управления, чтобы прекратить звуковой сигнал.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ГОТОВКИ

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру.

Нажимайте сенсорную кнопку **РЕЖИМ**, пока на экране таймера не появится символ времени приготовления. В этом состоянии таймера с помощью кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС** установите время, в течение которого должен готовиться данный продукт. После регулировки подождите, пока на дисплее не отобразится текущее время, и пока не останется гореть символ времени приготовления.




Нажимайте сенсорную кнопку **РЕЖИМ**, пока на экране таймера не появится символ времени окончания приготовления. Начнут вспыхивать время дня и время приготовления. В этом состоянии таймера с помощью кнопок **ПЛЮС** и **МИНУС** установите требуемое время окончания приготовления. После регулировки подождите, пока на дисплее не отобразится текущее время, и пока не останется гореть символ времени окончания приготовления.

Духовой шкаф начнет рассчитывать время работы по периоду времени приготовления, исходя из заданного времени окончания приготовления, затем шкаф выключится. Таймер издаст звуковой сигнал, а символ времени для окончания приготовления начнет мигать. При касании любой кнопки таймера звуковой сигнал отключается.

НАСТРОЙКА ЗВУКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

Чтобы изменить предупреждающий звуковой сигнал при отображении времени дня на индикаторе времени, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку **МИНУС** в течение 2 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки **МИНУС** будет звучать другой сигнал. Существует три разных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте другие кнопки. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕНИЯ МОЩНОСТИ «УСКОРЕНИЕ»

Эта функция используется, чтобы уменьшить время предварительного нагрева. Сенсор **УСКОРЕНИЕ** загорится при выборе функций , , . Чтобы сохранить время предварительного нагрева, коснитесь сенсорной кнопки **УСКОРЕНИЕ** перед началом приготовления.

Данная функция применяется для выполнения нагревания духовки до заданной температуры в кратчайшие сроки. Функция не применима при приготовлении пищи.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КНОПОК

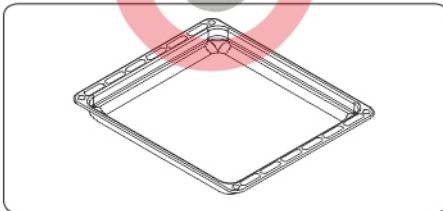
Блокировка кнопок используется для того, чтобы не допустить непреднамеренное изменение настроек духового шкафа. Для включения функции блокировки кнопок нажмите кнопку **БЛОКИРОВКА КНОПОК** на 2 секунды до отображения на дисплее символа блокировки кнопок. Для выключения функции блокировки кнопок нажмите кнопку **БЛОКИРОВКА КНОПОК** на 2 секунды, пока не погаснет на дисплее символ блокировки кнопок.

После включения блокировки кнопок работает только сенсорная кнопка **Вкл./Выкл.** Все остальные кнопки будут заблокированы.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ГЛУБОКИЙ ПОДДОН

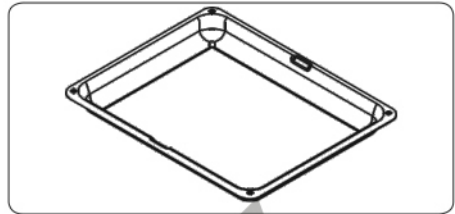
Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд. Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



МАЛЫЙ ПРОТИВЕНЬ

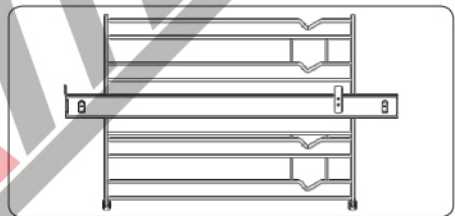
Малый противень лучше всего использовать для выпечки кондитерских изделий.

Поместите противень в центр проволочной решетки.



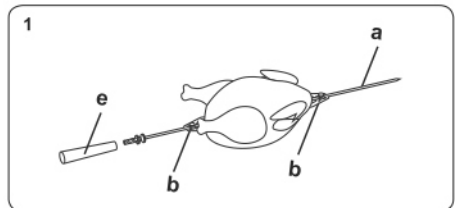
ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА С ТЕЛЕСКОПИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЯЮЩЕЙ С ВЫДВИЖЕНИЕМ НАПОЛОВИНУ

Одна из полок с проволочной решеткой оснащена телескопической направляющей, которая выдвигаются наполовину на шарикоподшипниках для облегчения доступа к блюдам.



ВЕРТЕЛ

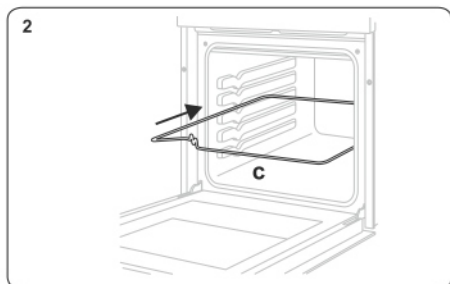
1. Ослабьте винты на зажимах вертела (**b**) и отведите их на вертеле. Наденьте цыпленка на вертел, сдвиньте зажимы на вертеле и вонзите их в цыпленка. Затяните винты.



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

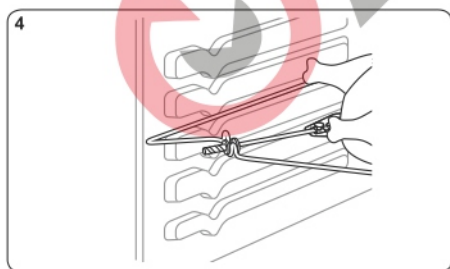
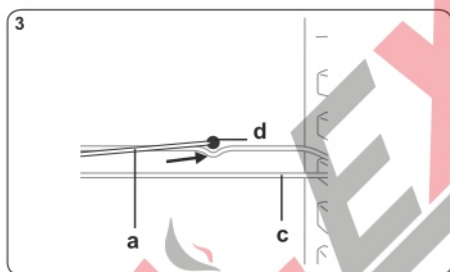
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

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



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

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

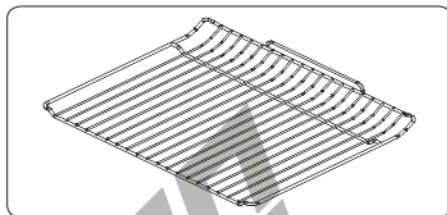


При выполнении этих действий убедиться в том, что духовой шкаф выключен.

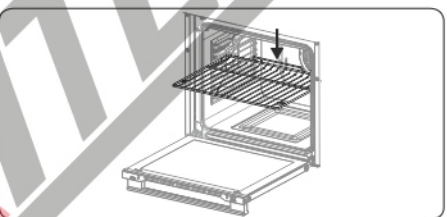
Разместите отражательный щиток для гриля под панель управления, если ваша духовка не поддерживает использование гриля с закрытой дверцей.

ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА

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



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



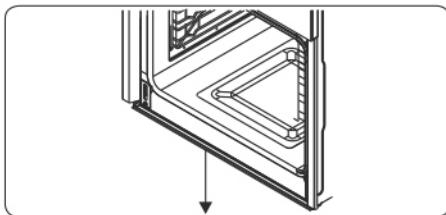
КОЛЛЕКТОР ВОДЫ

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

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

Вода будет капать в коллектор.

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



ЧИСТКА И УХОД

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.

- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

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



Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

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

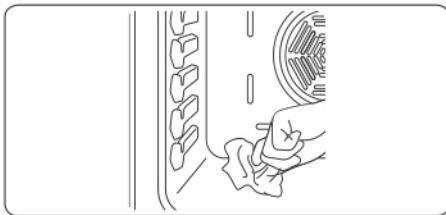
- **Не пользуйтесь парочистителями для очистки частей прибора.**

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.

- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

- Камера духового шкафа покрыта специальной эмалью, устойчивой к высоким температурам. Во время пиролизической очистки температура внутри духового шкафа может достигать около 475 °С.

- В целях безопасности во время пиролизической очистки дверца духового шкафа будет заблокирована. По завершении очистки начнет работать охлаждающий вентилятор, а духовой шкаф будет заблокирован, пока не остынет.

- После каждого приготовления пищи и выполнения цикла пиролизической очистки рекомендуется протереть духовой шкаф губкой, смоченной в теплой воде.

- Сгорание остатков пищи во время пиролизической очистки приводит к образованию запаха и продуктов сгорания. Это не является неисправностью. Выделение продуктов сгорания во время очистки духового шкафа может повредить птицам, детям, домашним животным. Поэтому их не следует допускать к духовому шкафу до завершения очистки.

- Помещение, где установлен духовой шкаф, должно хорошо вентилироваться, особенно во время пиролизической очистки. Все двери этого помещения на время очистки следует закрыть, чтобы предотвратить распространение запаха и продуктов сгорания.

ЧИСТКА СТЕКЛЯННЫХ ДЕТАЛЕЙ

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.

- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

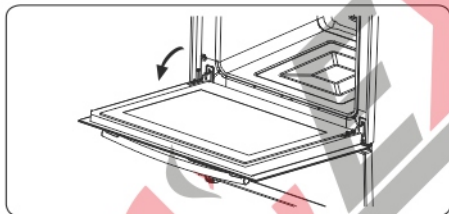
Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

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

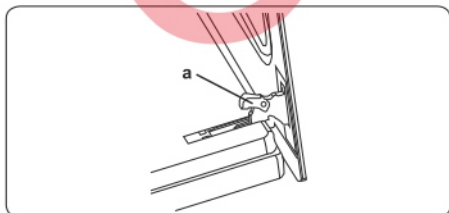
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

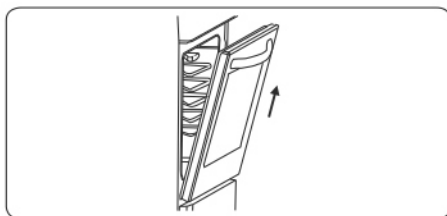
1. Откройте дверцу духового шкафа.



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

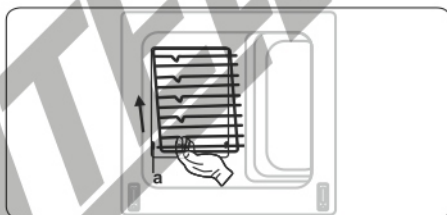


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



СНЯТИЕ РЕШЕТЧАТОЙ ПОЛКИ

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



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

Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.

- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.

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

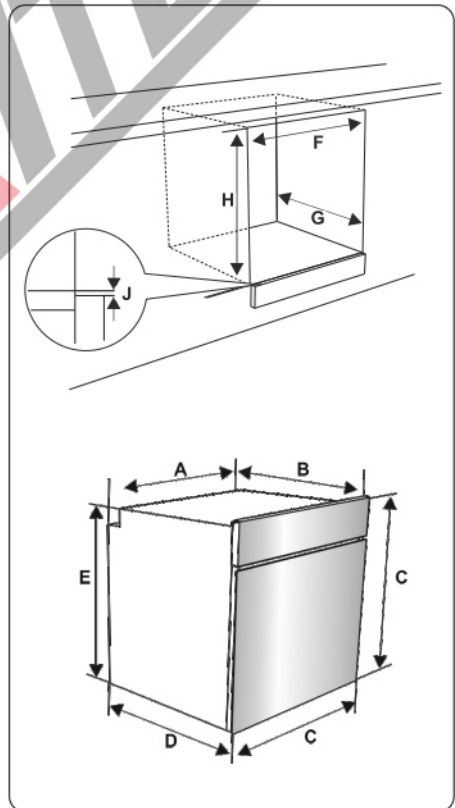
Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ

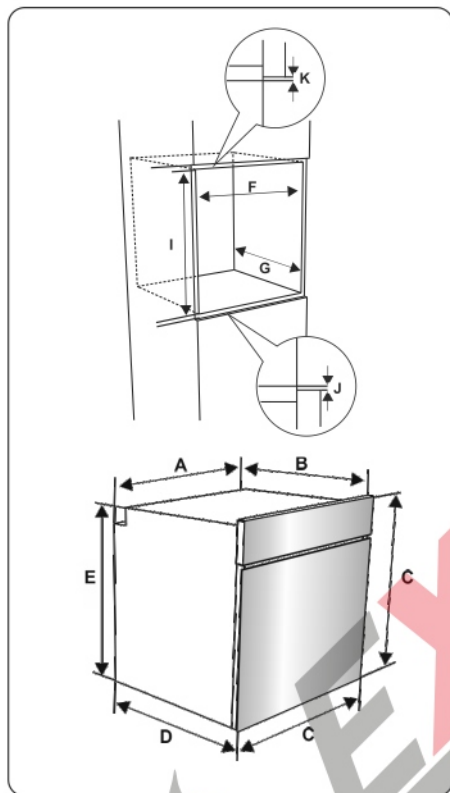
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки духовки приведены ниже.

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

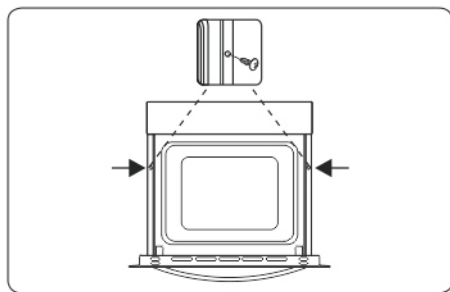
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

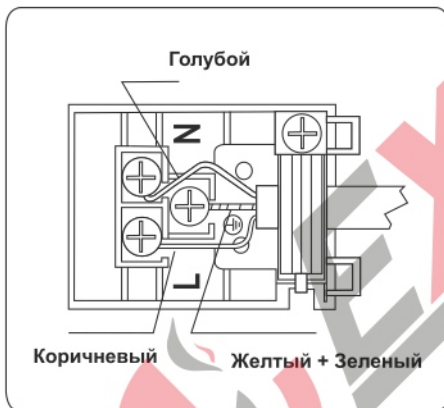
- Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

- Кабель питания (H05VV-F) должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духового шкафа. Дверца духового шкафа оставлена открытой.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Процесс приготовления пищи в духовом шкафу происходит неравномерно.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Лампа подсветки духового шкафа (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в работающую электрическую розетку
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духового шкафа (если имеется) шумит.	Полки духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовой шкаф выровнен. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духового шкафа.
Дверцу прибора нельзя открыть; на дисплее горит значок или сигнальная лампа блокировки двери.	Дверца прибора заблокирована на время выполнения функции пиролизической очистки.	Дождитесь, когда камера духового шкафа остынет, а значок блокировки двери погаснет.
После выполнения цикла пиролизической очистки выбрать функцию не удастся.	После выполнения цикла пиролизической очистки охлаждение духового шкафа осуществляется за счет охлаждающего вентилятора.	Убедитесь, что устройство блокировки дверцы отключено. Если это не так, духовой шкаф еще не остыл. Во время работы охлаждающего вентилятора не удастся выбрать функцию приготовления пищи.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ

Полезный объем: 68 л

Высота: 574 мм

Ширина: 557 мм

Глубина: 550 мм

Номинальное напряжение:

220 В - 240 В ~ 50 Гц

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

Номинальная мощность: 2300 Вт

Сетевая кабель питания:

3 x 1,5 мм² тип H05W-F

Лампа накаливания:

15 Вт - 25 Вт / 300 ° С тип E-14

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

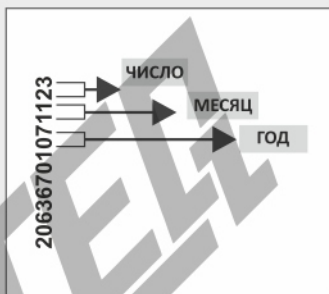
Технический лист духового шкафа электрического EXITEQ модель EXO-305

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения
Идентификация моделей	EXITEQ	EXO-305	
Тип духовки			
Масса прибора	М	35,4	кг
Количество камер		1	
Источник тепла каждой камеры (электроэнергия или газ)	Электроэнергия		
Объем каждой камеры	V	68	л
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEl cavity	104,1	
Класс энергетической эффективности для каждой камеры		A	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,87	кВт*ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,79	кВт*ч/цикл



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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА



Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.

Изготовитель:

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

Импортер в Республику Беларусь:

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

Завод-изготовитель:

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

Импортер в Российскую Федерацию:

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

