



Built-in Electric Oven
User Manual

OBOV6E3XB
OBOV6E3ZI

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

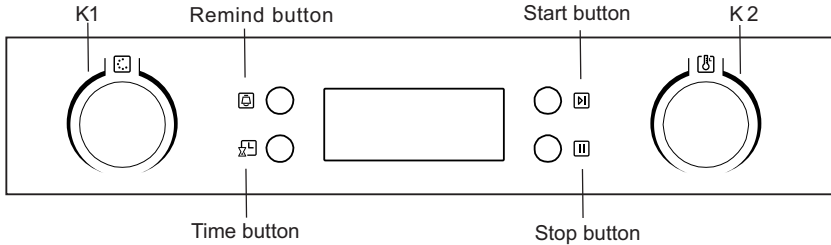
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



PRODUCT DESCRIPTION






Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.

OPERATION INSTRUCTIONS



1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.





- 1> Press "  ", the hour figures will flash.
- 2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
- 3> Press "  ", the minutes will flash.
- 4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
- 5> Press "  " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".



2. Function Setting

- 1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will be illuminated.
- 2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.
- 3> Press "  " to confirm the start of cooking.
- 4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:





- 1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follows:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes
- 2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.
- 3>Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm.
If "  " is not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
- 4>Rotate "K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.
Then press "  " to start cooking. If "  " is not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

3. Lamp Setting




- 1> Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
- 2> Press "  " button to start, "0:00" and lamp icon "  " will light up, ":" will flash.



4. Inquiring function

In the following states, you can use the inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time; if the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.
- 3> In clock display state, if the reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "  " will be illuminated.




Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long press on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.





Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button " " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "" to confirm setting. The time will count down.


Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.








7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press "" to start cooking. If the cooking is paused, press "" to resume cooking.
- 2> During cooking process, press "" once to pause the cooking. Press "" twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press "" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.


9. Reservation function

- 1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button ""; b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button "" again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.
- 2> Press "" button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and "K2" to adjust temperature.
- 3> Press the "" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "", 3 seconds later the screen will show clock again.
- 4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

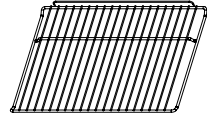
1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

10. Note

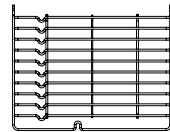
- 1> The oven lamp will be on for all functions.
- 2> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

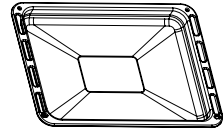
Wire shelf : For grill .dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



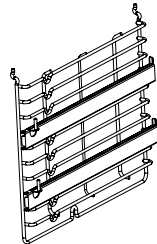
Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls. (only for specific modles)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/ spillage and meat juices.

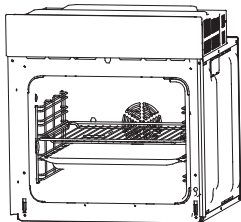


Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screws use to fix it. (only for specific modles)

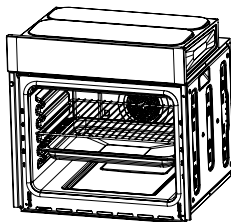


SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR

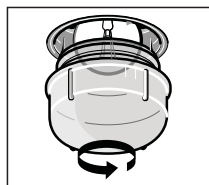


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

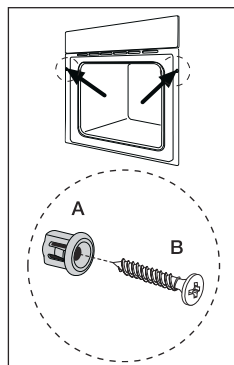
- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



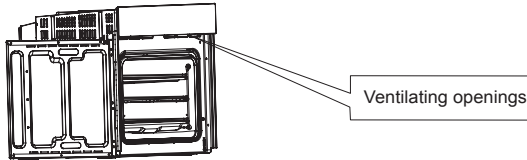
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

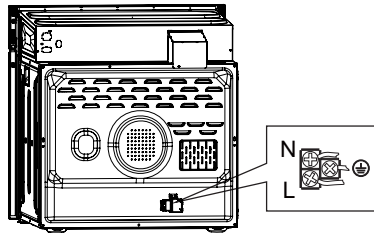


VENTILATING OPENINGS

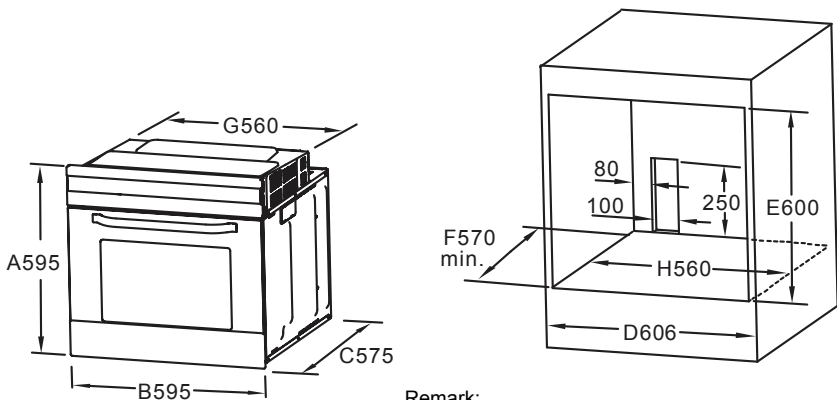
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Вступление

Спасибо Вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Инструкцию к 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

Предупреждение

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно но 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.
- Плиты могут быть очень горячими во время их 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.

Инструкция по подключению

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.

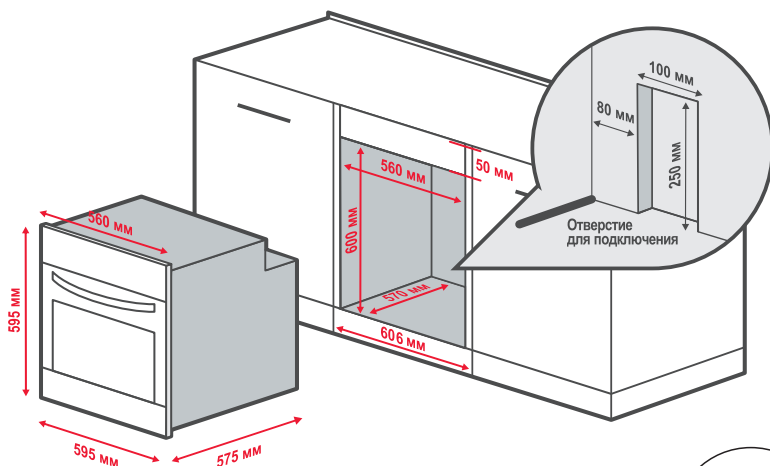
Подключение



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

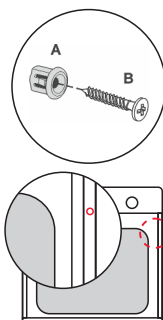
Встраивание

Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 95°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже:



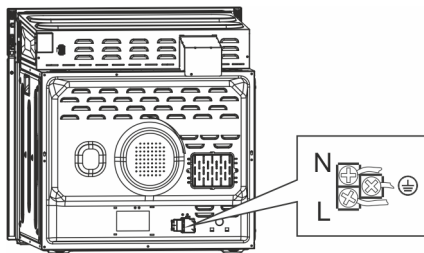
Закрепление духового шкафа в нише

1. Установите духовой шкаф в нишу.
2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



Присоединение к электросети










Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод – заземление



Проверка после подключения

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.

Функции духового шкафа

Символ	Описание функций
	Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с зажаристым основанием.
	Верхний и нижний нагрев: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 220°C.
	Конвекционный нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы и конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.
	Гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию составляет 210°C. Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию 210°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль с конвекцией: подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса. Рекомендуется использовать вертел.
	Конвекция с циклическим нагревом: Циркуляция воздуха обеспечивает равную температуру по всей духовке. Эта функция подходит для одновременного выпекания/жарки блюд, находящихся в отдельных формах для выпечки. Подходит для выпечки пирогов или большого количества еды.

Инструкция по эксплуатации

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки.

При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов.

Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.




Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий значок.



Установка времени и даты

Формат времени 24 ч. Часы могут быть установлены только в автономном режиме. После подключения духовки к электричеству на дисплее автоматически появится 0:00.

Для настройки часов:


1. Нажмите «», высветится иконка часов.
2. Для настройки часового времени, используйте **Ручку 2**. Поверните ручку по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения текущего часа. Значение часа изменяется от 0 до 23.
3. После выбора текущего часа, нажмите кнопку «» еще раз, высветится иконка минут. Поверните **Ручку 2** по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения минут, затем нажмите кнопку «» для подтверждения установки времени.

Вы можете отрегулировать время в автономном режиме.

Для регулировки следуйте шагам, описанным выше.





Внимание: Если не установить время, а просто пользоваться функциями духового шкафа и устанавливать температуру, часы не будут работать и на экране будет высвечено 0:00.

Во время приготовления пищи вы можете посмотреть время путем нажатия кнопки «», если вы настроили часы. Дисплей начнет снова показывать время приготовления через 3 минуты.

Установка напоминания

Эта функция напомнит вам начать приготовление в точно заданное время, от 1 минуты до 10 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание:

1. Нажмите на кнопку «». На дисплее загорится иконка оповещения и зажгутся цифры отсчета времени.
2. Поверните **Ручку 2** установите час начала напоминания, нажмите кнопку «» еще раз и установите значение минут поворотом **Ручки 2**.
3. Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения настроек.
4. После наступления времени напоминания, будильник будет звенеть 10 раз, напоминая вам, что пора готовить.

Внимание:

Вы можете отменить напоминание во время установки, нажав кнопку **Стоп** один раз; после того, как напоминание было установлено, вы можете отменить его, нажав кнопку **Стоп** два раза.



● Вы можете отключить LED дисплей в автономном режиме, нажав кнопку **Старт** на 3 сек. LED дисплей погаснет для сохранения энергии, программы продолжат свой режим работы. Любое касание кнопок или ручек заставит дисплей загореться.

Выбор режима приготовления



Только в автономном режиме вы можете настроить режим приготовления, температуру и время приготовления:

1. Используйте **Ручку 1** для выбора нужного режима приготовления, соответствующие индикаторы будут загораться на дисплее.
2. Используйте **Ручку 2** для выбора желаемой температуры.
3. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.
4. Для установки времени приготовления вы можете повернуть **Ручку 1** для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов, а затем нажать кнопку **Старт** для подтверждения. Эта функция не только позволяет сохранить энергию, но и служит вашей безопасности, позволяя отключить духовку, если вы уходите или забыли ее выключить. После установленного времени приготовления духовой шкаф выключится. По умолчанию время приготовления равняется 9 ч.

Функция отложенного старта

Духовой шкаф может автоматически начать нагрев по заданной программе в установленное время. Для функции отложенного старта необходимо точно настроить часы духового шкафа.

После установки точного времени вы можете использовать функцию отложенного старта:

1. Нажмите кнопку «» и поверните **Ручку 2** для выбора часа начала. Нажмите «» еще раз и поверните **Ручку 2** для выбора минут начала приготовления.

НЕ НАЖИМАЙТЕ КНОПКУ «»!


Поверните **Ручку 1** для выбора программы. На LED дисплее загорятся значки отложенного старта, выбранной программы и температуры по умолчанию.



Внимание: Время отложенного старта должен быть позже текущего времени.

2. Нажмите кнопку **Старт**, поверните **Ручку 2** для выбора желаемой температуры приготовления, а затем поверните **Ручку 1** для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов.
3. Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения отложенного старта, программы, температуры и времени приготовления. После этого на дисплее загорится иконка отложенного старта.

Внимание:

Чтобы проверить время отложенного старта, нажмите на кнопку «». Время загорится на дисплее на 3 сек.

Функции подсветки, разморозки и вертела нельзя использовать вместе с функцией отложенного старта.



После настройки отложенного старта его можно поставить на паузу однократным нажатием кнопки **Стоп**. Чтобы возобновить функцию отложенного старта, нажмите кнопку **Старт**. Но если время отложенного старта уже прошло, после нажатия кнопки **Старт** функция не запустится.

Функция отложенного старта не может быть установлена вместе с напоминанием.

Внимание:



Для каждой функции, за исключением освещения и разморозки, существует температурный диапазон и температура по умолчанию.

Если вы выполнили только первый шаг и нажали кнопку **Старт**, то температура заданной функции будет выставлена по умолчанию.

Во время приготовления пользователь может изменить температуру и время приготовления. Для изменения температуры необходимо повернуть **Ручку 2** и нажать кнопку **Старт** для подтверждения. Для изменения времени приготовления необходимо повернуть **Ручку 1** и нажать кнопку **Старт** для подтверждения.

После установки программы, времени и температуры приготовления на дисплее высветятся соответствующие данные.

Если во время приготовления температура в духовке меньше установленной, иконка температуры будет мигать. Как только температура внутри духовки достигнет установленной, раздастся звуковой сигнал и значок температуры перестанет мигать и загорится.

Для остановки приготовления нажмите кнопку **Стоп** один раз. Для возобновления приготовления нажмите кнопку **Старт**. Для полного прекращения приготовления нажмите кнопку **Стоп** два раза. Духовой шкаф перейдет в автономный режим.

Если после выбора программы, температуры и времени приготовления не была нажата кнопка **Старт**, духовой шкаф перейдет в автономный режим.

После завершения программы приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал.

Защита от детей

Для того, чтобы дети не могли поменять выбранный режим или температуру, можно включить функцию защиты от детей.

Нажмите кнопки **Старт** и **Стоп** одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится символ замка. При включенной защите от детей ни одна кнопка/ручка не функционирует. Для отключения функции защиты от детей, нажмите кнопки **Старт** и **Стоп** одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и символ замка исчезнет с дисплея.

Внимание:
Защита от детей только блокирует кнопки и ручки, не влияя на установленную программу приготовления.

В режиме защиты от детей и в автономном режиме при бездействии пользователя дисплей погаснет через 10 минут. Процесс приготовления продолжится. При нажатии любой кнопки или повороте ручки, экран загорится.

Внимание:

1. Печь работает только при температуре окружающей среды от -10°C до $+85^{\circ}\text{C}$ и при относительной влажности между 30% и 95%.
2. При любом нажатии кнопки или повороте ручки раздается звуковой сигнал.
3. Для безопасности и сохранности внутренних частей духового шкафа, вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 15 минут после того, как духовка выключится (если духовой шкаф будет подключен к электричеству), если температура внутри будет более 70°C .

4. При приготовлении пищи температура должна достигнуть установленной. После достижения установленной температуры нагревательный элемент прекратит работу. Если температура опустится ниже установленной, он возобновит работу.

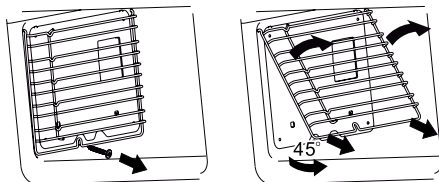
! Включение/выключение нагревательных элементов обеспечивает сохранение энергии и установленную температуру внутри духовки.

Чистка и уход

1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть.
2. После каждой жарки мяса вымойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир.
3. После использования протрите духовку мягкой тряпкой смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла.

Для снятия направляющих для противней и очистки панелей духовки:

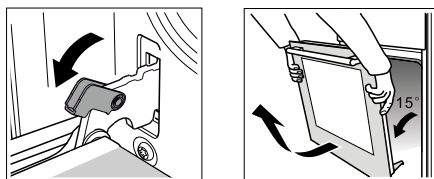
Если на внутренних панелях духовки образуется налет, направляющие для противней должны быть сняты для более тщательной чистки. Для того чтобы сделать это, поверните направляющие для противней наружу, как показано на рисунке.



Снятие двери духового шкафа для чистки:

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.



Установка двери обратно

Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов.

Замена лампочки в духовке

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 220-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300°C или выше.

Утилизация



Правильная утилизация. Данный значок означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с другими бытовыми отходами. С целью уменьшения ущерба окружающей среде и человеческому здоровью от неконтролируемой утилизации отходов, отправляйте отслуживший прибор в специальные пункты сбора для дальнейшей переработки.

Для утилизации бывшего в употреблении прибора, обращайтесь к продавцу по месту приобретения данного прибора.

Этот продукт может быть экологически безопасно переработан.