

LERAN®



Электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Модель:
EOM 6077 BG

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

Содержание

Вступление	4
Предупреждение	4
Инструкция по подключению	6
Панель управления	8
Функции духового шкафа	9
Принадлежности	11
Инструкции по эксплуатации	13
Энергоэффективное использование	16
Обслуживание	17
Дверца духового шкафа	20
Устранение неисправностей	23
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

Предупреждение

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

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СНИМИТЕ С ДУХОВОГО ШКАФА ВСЕ НАКЛЕЙКИ.



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

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

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

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

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

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.

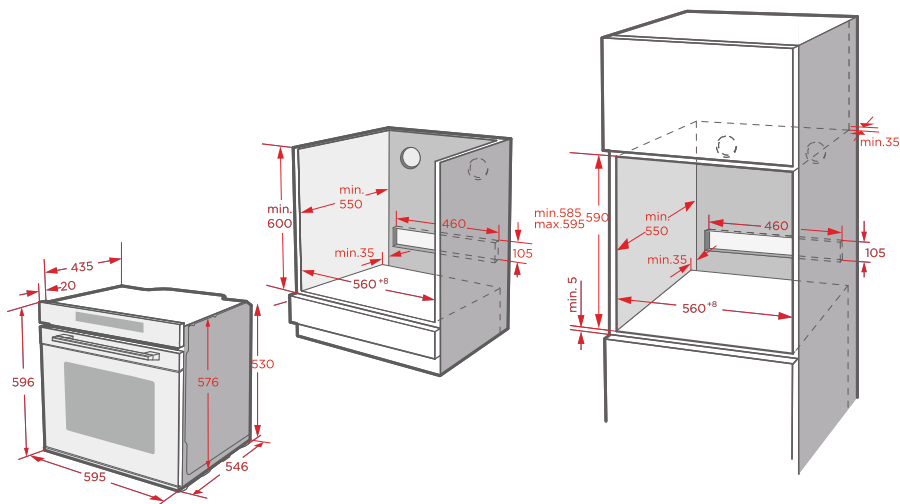
Подключение



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

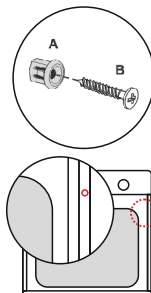
Встраивание

Важно, чтобы размеры и материалы ниши в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как минимум 120°C. Размеры устройства и ниши представлены ниже.



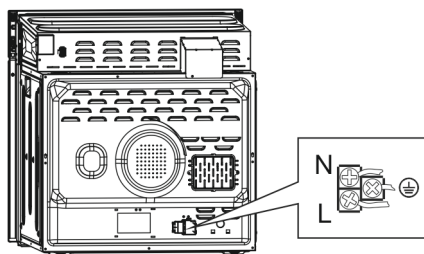
Закрепление духового шкафа в нише

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.

Панель управления



Ручки управления

Поворачивая данные ручки, установите нужный режим работы. Каждая ручка оснащена расположенными рядом значками на стекле панели управления, чтобы Вы могли легко выбрать и настроить нужный вам режим.









Индикатор

Индикатор — это такой световой огонек, который отображает, работают ли нагреватели внутри прибора или нет, когда прибор включен. Индикатор будет периодически загораться и гаснуть.

Управление

Отдельные элементы управления адаптированы для различных функций Вашего устройства. Вы можете настроить свой прибор просто и напрямую. Нет никаких ограничений для порядка работы с ручками, что делает вас полностью свободным во время использования прибора.

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 жаристым 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.
	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 50 до 250°C. Рекомендуется использовать температуру 180–240°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 50 до 250°C. Рекомендуется использовать температуру 180–240°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.

Примечания.

- Чтобы разморозить большие порции пищи, можно снять боковые направляющие стойки и поставить контейнер с пищей на дно рабочей камеры.
- Для подогрева посуды целесообразно снять боковые стойки, и выбрать режимы «Двойной гриль с конвекцией» или «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» с настройкой температуры 50 °С. «Двойной гриль с конвекцией» следует использовать, если столовая посуда покрывает более половины дна камеры.
- Благодаря оптимальному равномерному распределению тепла внутри камеры во время режима «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» вентилятор будет работать в определенные моменты процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую возможную производительность.

Осторожно!

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

Осветительные приборы

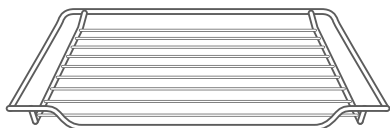
В процессе приготовления пищи лампа всегда будет гореть, до самого окончания приготовления. Вы можете отдельно включать функцию «Освещение» во время любых операций, т. е. очистки, подготовки процесса приготовления, приостановки режимов нагрева при открытии дверцы и т.д.

Вентилятор

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

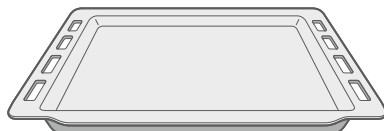
Принадлежности

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



Решетка

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



Универсальный противень

Для запекания больших и малых блюд.

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

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

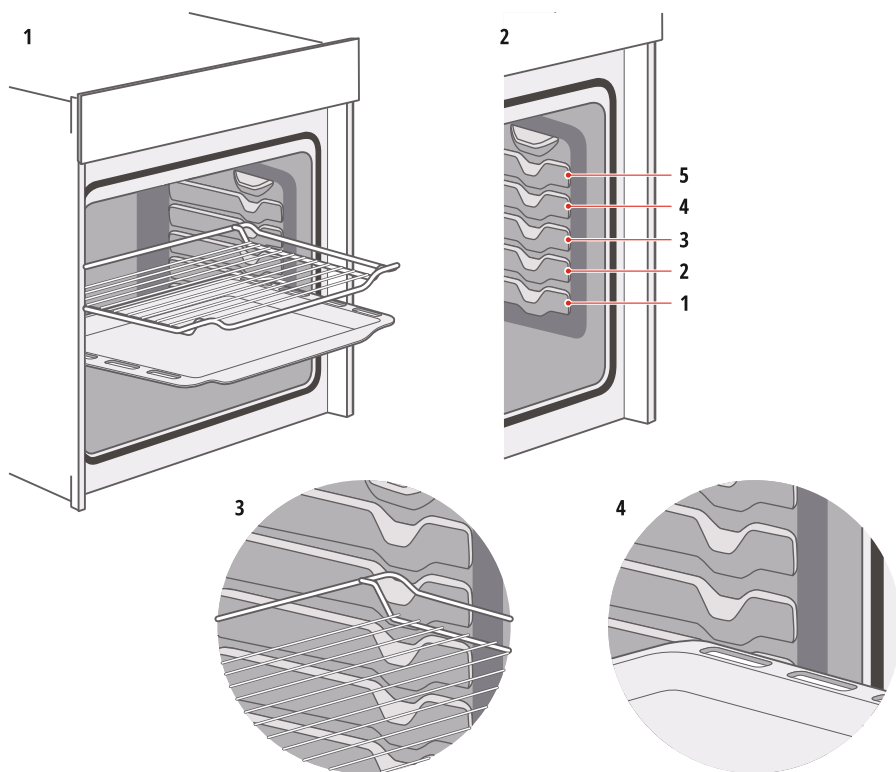
Примечание: принадлежности могут слегка деформироваться, когда они становятся горячими. Это не влияет на их функционал. При остывании они возвращают свою первоначальную форму.

Вставка принадлежностей

Рабочая камера духового шкафа имеет пять положений уровней направляющих полок. Уровни отсчитываются снизу вверх. Принадлежности можно вытаскиваются без опрокидывания примерно до середины направляющей.

Примечание:

1. Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежность в духовой шкаф в правильном направлении.
2. Всегда вставляйте принадлежности полностью, чтобы они не касались дверцы духовки.



Функция блокировки

Принадлежности можно вытаскивать из камеры примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает наклон и падение принадлежностей при их извлечении. Всегда аккуратно и правильно вставляйте принадлежности в духовку, чтобы обезопасить их от наклонов и падений.

Вставляя решетку, убедитесь, что вы вставили ее в правильном направлении, как на рисунках 1,3.

Вставляя противень, убедитесь, что Вы вставили его в правильном направлении, как на рисунках 1,4.

Инструкции по эксплуатации

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

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

Настройки	
Функция	
Температура	250°C
Время	1 час

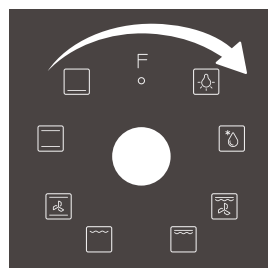
После того, как прибор остыл:

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

Выбор режимов

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

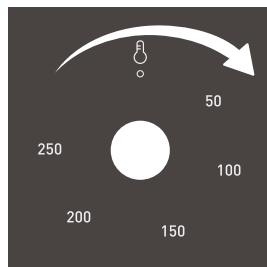
На ручке есть указатель — поверните его, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотели бы выбрать.



Установка температуры

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

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



Включение

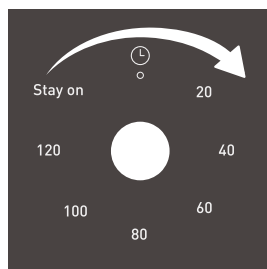
Когда вы закончили настройку режима работы и температуры и хотите включить духовку, вы можете сделать это с помощью ручки контроля времени.

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

Максимальное время приготовления составляет 2 часа.

Примечание.

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



Индикатор

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

Изменение режима приготовления

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

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

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



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

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



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

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

Чистящее средство

При надлежащем уходе и чистке ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и будет функционировать долгое время. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей 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.

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.

Советы:

- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.
- Рекомендуемые производителем моющие и чистящие средства можно приобрести у вашего поставщика.
- Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.
- Тщательно вымойте новые губчатые салфетки перед использованием.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Передняя сторона духового шкафа. Нержавеющая сталь.	<ul style="list-style-type: none">• Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой 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 ткани.
Пластик	<ul style="list-style-type: none">• Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо.• Не используйте скребок для стекол.
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо.

Часть духового шкафа	Способ очистки
Панель управления	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Дверца	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Не используйте скребок для стекол.
Ручка дверцы	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой 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, которые следуют за таблицей.
Стекланный плафон лампочки в духовом шкафу	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Протрите сначала влажной тряпкой, а затем вытрите мягкой тряпкой насухо. • Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовки.
Уплотнитель. Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Вытрите слегка влажной тряпкой 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"> • Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите принадлежности при помощи тряпочки или щетки. • Если есть большие отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали.
Направляющие	Горячий мыльный раствор. Замочите и затем очистите при помощи тряпочки или щетки.
Выдвижная система (полозья)	<ul style="list-style-type: none"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки 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"> • Горячий мыльный раствор. Очистите при помощи тряпочки 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.

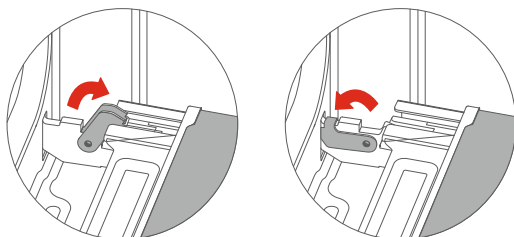
Советы:

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.

Дверца духового шкафа

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

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



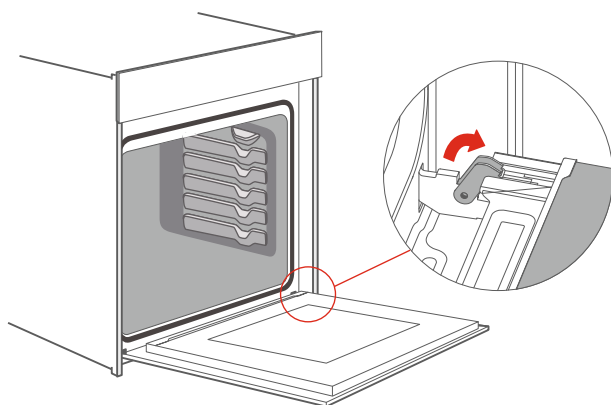
Осторожно! Опасность получения травмы!



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

Снятие дверцы прибора

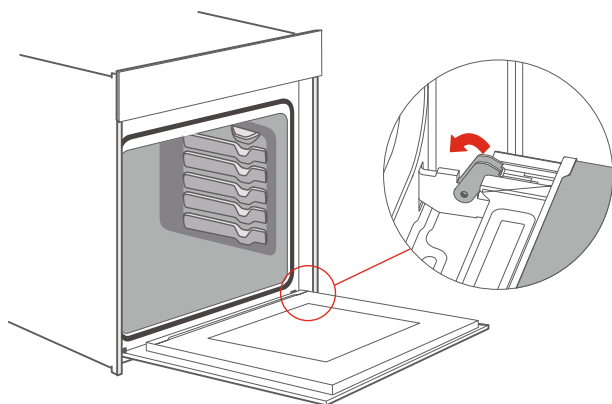
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Раскройте два фиксирующих рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками возьмитесь за дверь слева и справа и вытяните ее вверх.



Установка дверцы прибора

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

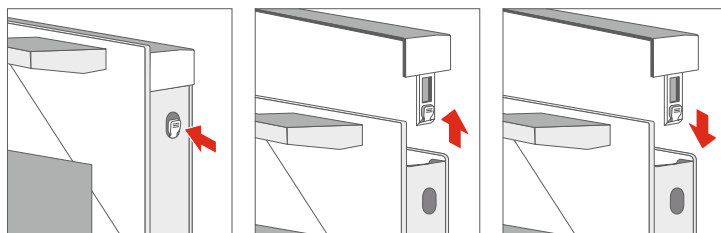
1. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли правильно вставляются в установочные отверстия в передней части рабочей камеры. Петли должны вставляться легко. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что правильно ли вы вставляете петли.
2. После установки полностью откройте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



Снятие дверной крышки

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

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

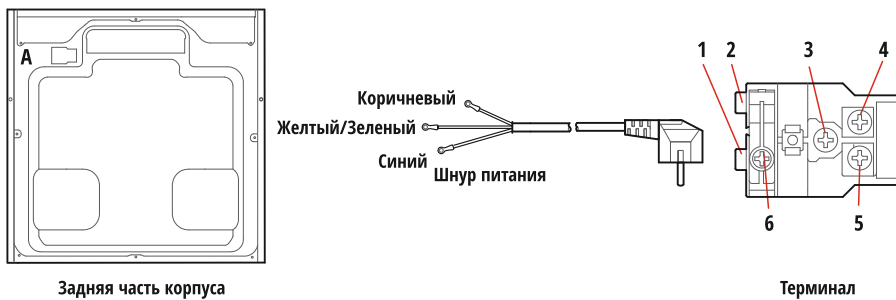


Замена шнура питания.

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.



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.

Вы можете легко устранить часть технических неисправностей на приборе самостоятельно. Если блюдо не получилось именно так, как вы хотели, вы можете найти много советов и инструкций по приготовлению в конце руководства по эксплуатации.

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.
Ручки выпали из подставки на панели управления	Случайно отцепились ручки управления	Ручки можно снимать. Просто поместите ручки обратно в их опору на панели управления и вставьте их так, чтобы они зацепились и их можно было поворачивать.
Ручки управления тяжело поворачиваются	Возможно скопилась грязь под ручками	<ul style="list-style-type: none">• Ручки можно снимать. Чтобы снять ручки, просто извлеките их из держателя.• Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды.• Вытрите насухо мягкой тканью.• Не используйте для очистки острые или абразивные материалы.• Не мочите и не чистите ручки в посудомоечной машине.• Не снимайте ручки слишком часто, чтобы держатели ручек оставались устойчивыми.
Вентилятор в режиме «Конвекция» временами перестает работать.		Это нормально, т.к идет перераспределение тепла для лучшей производительности.
После приготовления пищи можно услышать шум от потока воздуха в непосредственной близости от панели управления.		Вентилятор охлаждения по-прежнему работает, чтобы снизить высокую влажность в рабочей камере и охладить духовку для вашего удобства. Он отключится автоматически.
Еда не успевает приготовиться за время, указанное в рецепте		Возможно использовали иные от рецепта температуру или количество ингредиентов. Проверьте соответствие температуры и ингредиентов рецепту дважды.

Неравномерное потемнение блюда	Установлена слишком высокая температура, или уровень полки с противнем слишком низко расположен. Дважды проверьте рецепт и настройки. Поверхность и/или цвет и/или материал лотка для выпечки были не подходящими для выбранной функции духовки. При использовании лучистого тепла, например как при режиме «Верхний и нижний нагрев», используйте матовую, темную и легковесную посуду.
Не включается освещение	Необходимо заменить лампу

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 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)
Еда хорошо выглядит, внутри слишком влажная	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления) и дважды сверьте рецепт.
Неровное потемнение	Используйте температуру ниже на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «Верхний и нижний нагрев» на одном уровне.

Торт снизу менее румянен	Установите блюдо на уровень ниже.
Выпечка на более чем одном уровне одновременно: блюдо на одной полке темнее чем на другой.	Используйте режимы с вентиляторами 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.
Как правильно использовать функцию гриля?	Предварительно разогрейте духовку в течение 5 минут. Держите дверцу духовки закрытой, когда используете любой режим гриля. Не используйте духовку, когда дверца открыта, за исключением загрузки/извлечения/проверки пищи.
Как сохранить чистоту духовки при использовании гриля?	Используйте лоток, наполненный 2 литрами воды на уровне 1. Почти все жидкости, стекающие с пищи, помещенной на полку, попадут в лоток.
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 режимом за жарки и немного измените время приготовления. Если возможно, используйте датчик мяса, чтобы определить температуру внутри мяса. Аккуратно поместите головку мясного зонда в мясо в соответствии с инструкциями производителя. Убедитесь, что головка зонда находится в середине большей части мяса, но не в области кости или отверстия.

Что произойдет, если во время выпекания пищи жидкость будет пролиться на продукты в духовке?

Возникновение пара при закипании жидкости является нормой. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий.

Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к воспламенению в рабочей камере. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время подобных процессов. Тщательно контролируйте процесс приготовления пищи. Открывайте дверцы очень аккуратно и только при необходимости.

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 9 часов. Замена лампы в рабочей камере.

Если лампа рабочей камеры перегорела ее необходимо заменить. Термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Ватт, 230 В можно приобрести в магазине, где вы приобрели ваш духовой шкаф, или в специализированных магазинах.

Замена лампы

При замене галогенной лампы используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

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.

1. При снятии стеклянного плафона лампы используйте полотенце или тряпку.
2. Вытащите стеклянный плафон.
3. Вытащите лампу — вставьте новую.
4. Вставьте обратно плафон, чтобы он плотно сел в предназначенное для него место.
5. Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы увидеть, включается ли лампа.

Вставляя новую лампу, убедитесь, что штифты находятся в правильном положении. Нажмите на лампу до упора.

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	50
Маффин с изюмом (дрожжевой)	Форма для маффина	2	Верхний и нижний нагрев	220	В.р.д.*: 19:00 В.в.**: 11:00
Маффины	Форма для маффина	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 8:30 В.в.: 30:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	1	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	160	В.р.д.: 10:00 В.в.: 42:30
Жидкий бисквит (из 6 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:30 В.в.: 41:00
Жидкий бисквит (из 4 яиц)	Упругая форма	1	Верхний и нижний нагрев	160	В.р.д.: 9:00 В.в.: 26:00
Яблочный дрожжевой пирог на противне	Противень	2	Верхний и нижний нагрев с конвекцией	150	В.р.д.: 8:00 В.в.: 42:00

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

Модель	ЕОМ 6077 ВG
Цвет	Черный
Управление	Механическое
Количество режимов нагрева	7
Объем	65 л
Питание	220-240 В; 50 Гц
Мощность	2300 Вт
Класс энергоэффективности	A
Размеры (В×Ш×Г)	59,5×54,7×59,6 см
Количество стекол в дверце	3
Таймер	120 мин

Комплектация

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

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт».

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

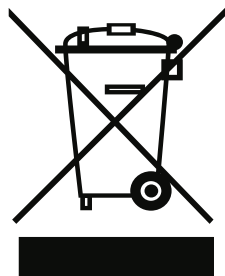
Страна происхождения — Китай.

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

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

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. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

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

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. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: « ____ » _____ 20 ____ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCE MANUFACTURING CO., LTD
Адрес: 18 HUANZHEN WEST ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, 528311, GUANGDONG, CHINA
Сделано по заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6

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