



ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

PEA 7207SED02 BL

PEA 7207SED02 BX

PEA 7207SED02 WH

PEA 7207SED02 WX

PEA 7207SED02 IX

PEA 7207SED02 IV

PEA 7207SED04 BL

PEA 7207SED04 BX

PEA 7207SED04 WH

PEA 7207SED04 WX

PEA 7207SED04 IX

PEA 7207SED04 IV



Руководство по установке и эксплуатации

БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего прибора и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят Вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА И ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ	6
3. РЕЖИМЫ РАБОТЫ	7
4. УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАТОРОМ	8
5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	9
6. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	10
7. ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ	13
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	15
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
10. УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА	17
11. СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	17

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ЭТИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СДЕЛАНЫ В ИНТЕРЕСАХ БЕЗОПАСНОСТИ. СЛЕДУЕТ С НИМИ ОЗНАКОМИТЬСЯ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ.

Для поддержания ЭФФЕКТИВНОСТИ и БЕЗОПАСНОСТИ этого оборудования мы рекомендуем:

- Обращаться только в авторизованные сервисные центры.
- Всегда использовать оригинальные запасные части.

1. При первом включении духовой шкаф может издавать неприятный запах. Это происходит из-за связующего вещества, используемого для изоляционных панелей внутри духового шкафа. Необходимо запустить устройство без какого-либо содержимого с обычной функцией приготовления, 250С, 90 минут для очистки масляных примесей внутри шкафа.

2. Во время первого использования совершенно нормально появление легкого дыма. Если это произошло, следует дождаться исчезновения запаха, прежде чем ставить продукты в духовой шкаф.

3. Использовать устройство в открытой среде.

4. Если поверхность треснула, следует выключить оборудование, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.

5. Это оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и выше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно использования оборудования безопасным способом и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.

6. Убедиться, что оборудование выключено перед заменой лампы внутри духового шкафа, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.

7. В стационарную электропроводку в соответствии с правилами электромонтажа должны быть включены средства отключения всех полюсов.

8. Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его может заменить только производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией.

9. Запрещается использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

10. Использовать только датчик температуры, рекомендованный для этого духового шкафа.

11. Запрещается использовать пароочиститель.

12. Оборудование не предназначено для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

13. Не прикасаться к духовому шкафу мокрыми или влажными частями тела.

14. Не следует часто открывать дверцу духового шкафа во время процесса приготовления.

15. Оборудование должно быть установлено и введено в эксплуатацию уполномоченным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением и установкой неквалифицированным специалистом.

16. Запрещается ставить что-либо на открытую дверцу духового шкафа, иначе можно вывести оборудование из строя или сломать дверцу.

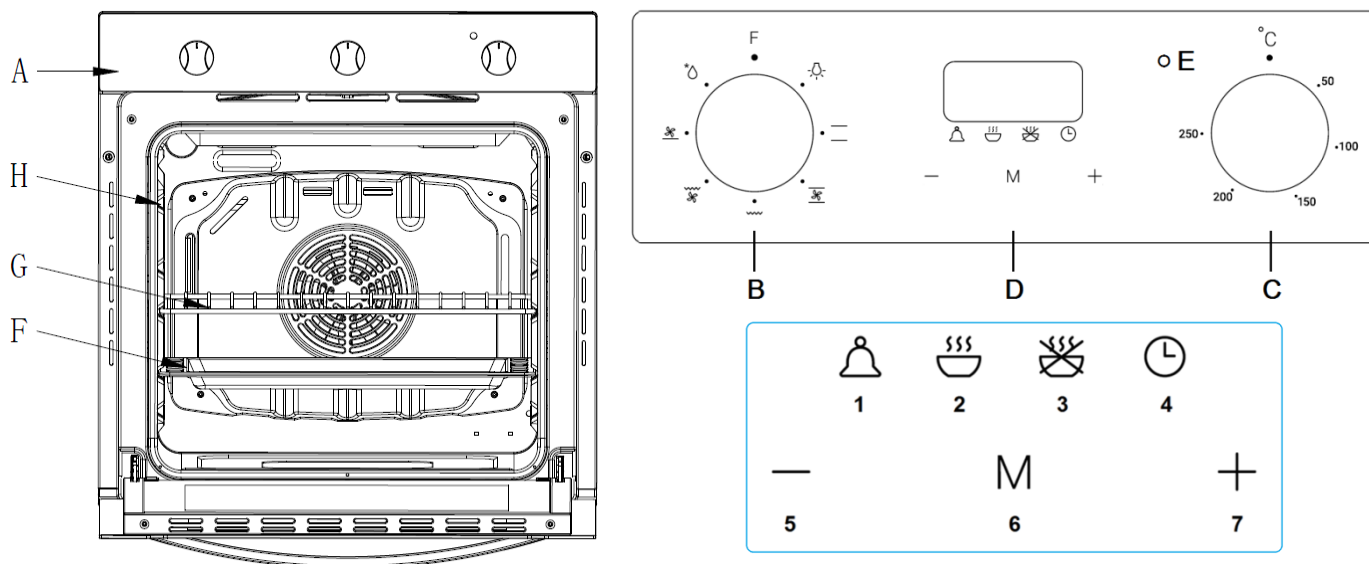
17. Некоторые части оборудования могут сильно нагреваться в процессе использования и удерживать тепло в течение долгого периода времени; необходимо подождать, пока устройство остынет, прежде чем прикасаться к участкам, которые подвергались непосредственному воздействию тепла.

18. Если Вы не планируете пользоваться духовым шкафом в течение длительного времени, рекомендуется выключить его из розетки.

19. При вскрытии упаковки духового шкафа, необходимо убедиться, что устройство не повреждено. Если у Вас возникли какие-либо сомнения в этом, не рекомендуется использовать его: необходимо связаться с продавцом.

20. Храните упаковочные материалы, такие как полиэтиленовые пакеты, полистирол или гвозди, в недоступном для детей месте, так как они опасны для детей.

2. СХЕМА УСТРОЙСТВА И ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



A. Панель управления.

B. Ручка выбора режима приготовления.

C. Ручка выбора температуры приготовления.

D. Электронный программатор (позволяет запрограммировать желаемый режим приготовления, выбрав время приготовления и время окончания приготовления. Его также можно использовать в качестве таймера.

E. Световой индикатор духовки.

- когда горит, это означает, что духовка нагревается до установленной температуры.

F. Противень.

G. Решетка для гриля.

H. Направляющие.

1. Будильник (установка звукового таймера).

2. Установка длительности времени приготовления.

3. Установка времени окончания приготовления.

4. Настройка часов.

5. Минус

6. Меню (выбор программы)

7. Плюс

3. РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Примечание: при первом использовании прибора мы рекомендуем установить термостат «С» на максимальную температуру и оставить пустую духовку включенной примерно на полчаса. Затем откройте дверцу духовки и дайте комнате проветриться. Запах, который часто обнаруживается при первом использовании, обусловлен испарением веществ, используемых для защиты духовки во время хранения и до ее установки.

Примечание: при использовании гриля поместите прилагаемый противень на нижнюю полку духовки, чтобы соус и/или жир не капали на дно духовки. Для всех других способов приготовления никогда не используйте нижнюю полку и никогда не ставьте ничего на дно работающей духовки, поскольку это может повредить эмаль.



ОСВЕЩЕНИЕ

Включается лампочка внутреннего освещения духового шкафа, которая позволяет контролировать процесс приготовления.

ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

При этой настройке включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Отличные результаты достигаются при приготовлении блюд на основе телятины или говядины (тушеное мясо, тушеное мясо, гуляш, дичь), которые необходимо готовить медленно, поливая или добавляя жидкость.



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор включаются, гарантируя постоянное равномерное распределение тепла по всей духовке. Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных продуктов (поскольку предварительный нагрев не требуется), таких, например, как полуфабрикаты.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Подходит для пиццы, выпечки, тортов. Отличные результаты также достигаются при приготовлении пищи, требующей прежде всего нагрева снизу. Рекомендуется ставить кастрюлю/сковороду на низкий уровень.

ГРИЛЬ

Включаются верхние нагревательные элементы. Вы можете использовать функцию «Гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбас, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Разогрейте духовку в режиме «Гриль» в течение 3 минут, чтобы получить наилучшие результаты. Это поможет сохранить натуральные соки стейка, отбивных и т. д. для лучшего вкуса.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Включаются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Это помогает предотвратить пригорание продуктов на поверхности и позволяет теплу проникать прямо в пищу. Отличные результаты достигаются при приготовлении шашлыка из мяса и овощей, колбас, ребер бараньих, куриных в пикантном соусе, перепелиных, свиных отбивных и т. д. Этот режим также идеально подходит для приготовления рыбных стейков, таких как рыба-меч, фаршированная каракатица и т. д.



РАЗМОРОЗКА

Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Это рекомендуется для размораживания всех типов продуктов, но особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, таких как, например: торты, десерты с кремом, мороженное. Благодаря использованию вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое.

Примечание: по окончании приготовления вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка достаточно не остынет.


4. УПРАВЛЕНИЕ ПРОГРАММАТОРОМ




БУДИЛЬНИК (звуковой таймер)

Устанавливает время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Максимальный временной интервал, который можно установить, составляет 23 часа 59 минут.


- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над ;

- нажимайте кнопки «ПЛЮС» или «МИНУС», пока на дисплее не отобразится нужное время.

После установки, заданное время (часы, минуты) и светодиод над  начинают отображаться постоянно. Кроме того, начинает работать обратный отсчет времени. Когда таймер истечет, раздастся звуковой сигнал. Чтобы его остановить, нажмите любую кнопку.



ЧАСЫ


После подключения к электросети на дисплее отобразится «12:00» с светящимся светодиодом над символом ;

Нажимайте кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС», чтобы установить нужное время; через 5 секунд часы начнут работать автоматически, или вы можете нажать функциональную кнопку «МЕНЮ».



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК И ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Для настройки длительности приготовления и времени окончания готовки.

- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом ;

- установите длительность процесса приготовления с помощью кнопок «МИНУС» и «ПЛЮС»;


- нажмите еще один раз кнопку выбора программы «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом ;


- установите время завершения процесса приготовления с помощью кнопок «МИНУС» и «ПЛЮС»

- после этих настроек символы над  и  начнут светиться, это означает, что автоматическая программа запуска и завершения приготовления в духовке установлена;

- выберите режим приготовления с помощью ручки «В» и задайте температурный режим ручкой «С».

Пример: если блюдо требуется запекать 45 минут, а закончить предполагается в 14:00.

- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом  и установите время выпечки на 45 минут;


- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом , и установите время окончания выпечки на 14:00.

Когда часы покажут 13:15, духовой шкаф включится автоматически. Когда часы покажут 14:00, приготовление отключится. Раздастся звуковой сигнал и светодиод на дисплее начнет мигать. Чтобы остановить будильник, нажмите любую кнопку.



ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

Для настройки работы духового шкафа в течении заданного времени (максимум 10 часов) с последующим автоматическим отключением.

- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом ;

- установите длительность процесса приготовления с помощью кнопок «МИНУС» и «ПЛЮС»;


- выберите режим приготовления с помощью ручки «В» и задайте температурный режим ручкой «С».

Духовой шкаф автоматически отключится по истечении заданного времени.



ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ К ЗАДАННОМУ ВРЕМЕНИ

Для настройки автоматического отключения духового шкафа к заданному времени.

- нажимайте функциональную кнопку «МЕНЮ», пока не начнет мигать светодиод над символом ;

- установите время окончания приготовления с помощью кнопок «МИНУС» и «ПЛЮС»;

- выберите режим приготовления с помощью ручки «В» и задайте температурный режим ручкой «С».

Духовой шкаф автоматически отключится к заданному времени.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Прежде чем чистить духовку или выполнять техническое обслуживание, отключите ее от источника питания.

Чтобы продлить срок службы духовки, ее необходимо часто чистить, учитывая, что:

- Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой без использования каких-либо абразивных порошков или коррозионных веществ, которые могут их испортить; на нержавеющей стали могут остаться пятна. Если эти пятна трудно удалить, используйте специальные средства, доступные на рынке. После чистки желательно тщательно ополоснуть и высушить.
- Внутреннюю часть духовки желательно очищать горячей водой с мылом сразу после использования, пока она еще теплая; мыло следует смыть, а внутреннюю часть тщательно высушить. Избегайте использования абразивных моющих средств (например, чистящих порошков и т. д.) и абразивных губок для мытья посуды или кислот (например, средств для удаления накипи и т. д.), так как они могут повредить эмаль. Если жирные пятна и грязь удалить особенно трудно, используйте специальное средство для чистки духовки, следуя инструкциям на упаковке. Никогда не используйте пароочиститель для очистки внутренней части духовки.
- Если Вы используете духовку в течение длительного периода времени, на ней может образоваться конденсат. Вытрите ее мягкой тканью.
- Отверстие духовки окружено резиновым уплотнением, которое гарантирует её безупречную работу. Регулярно проверяйте состояние этого уплотнителя. При необходимости очищайте его и избегайте использования для этого абразивных предметов. В случае повреждения, обратитесь в ближайший к Вам авторизованный сервисный центр. Мы рекомендуем не использовать печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
- Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как последующее накопление тепла может ухудшить качество готовки и даже повредить эмаль.
- Очистите стеклянную дверцу неабразивными средствами или губками и вытрите мягкой тканью.

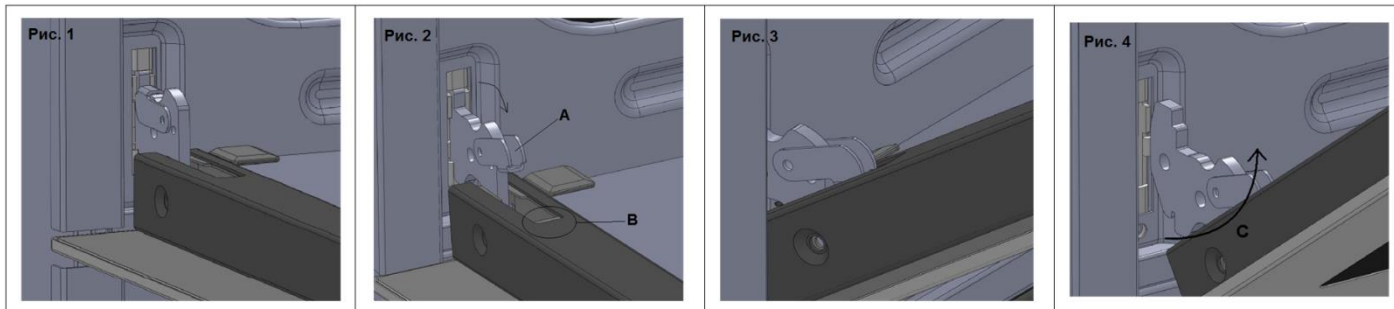
Как снять дверцу духовки:

Для более тщательной очистки можно снять дверцу духовки.

Действуйте следующим образом:

Дверные конструкции духовки 1 порядок снятия и сборки:

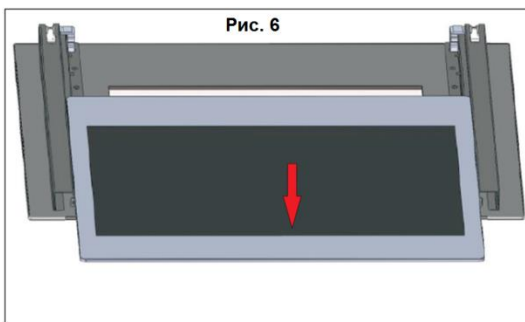
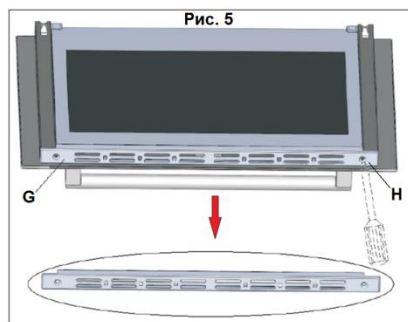
- Полностью откройте дверь (рис.1);
- Полностью откиньте скобу А на левой и правой петлях (рис.2);
- Аккуратно поднимайте дверь (рис.3), пока левый и правый рычаги петель А не зацепятся за часть В двери (рис.2).
- Выньте дверь из петель, следуя стрелке С (рис.4);
- Положите дверь на мягкую поверхность;
- Чтобы установить дверь на место, повторите описанные выше действия в обратном порядке.



Снятие внутреннего стекла:

- Снимите уплотнение G, открутив болты H (рис.5).
- Аккуратно вытащите внутреннюю часть стекла (рис.6).
- Очистите стекло подходящим чистящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.

· Теперь Вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.



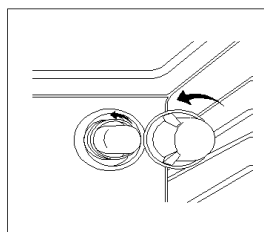
Замена лампы духовки:

· Отключите духовку от электропитания с помощью многополюсного переключателя, используемого для подключения прибора к электрической сети; или отключите прибор от сети, если вилка доступна;

· Снимите стеклянную крышку патрона лампы;

· Снимите лампу и замените лампой, устойчивой к высоким температурам (300°C) со следующими характеристиками:

- Напряжение: 220-240 В
- Мощность: 25 Вт
- Тип: E 14



· Установите на место стеклянную крышку и снова подключите духовку к электросети.

6. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовка предлагает широкий выбор альтернатив, которые позволяют приготовить любые блюда наилучшим образом. Со временем Вы научитесь максимально эффективно использовать этот универсальный прибор для приготовления пищи, и следующие указания являются лишь ориентиром, который может меняться в зависимости от Вашего личного опыта.

Предварительный нагрев

Если духовку необходимо предварительно разогреть (обычно это необходимо при приготовлении дрожжевых продуктов), можно использовать режим **«Быстрое приготовление»** для достижения желаемой температуры как можно быстрее в целях экономии энергии.

После помещения продукта в духовку можно выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

Приготовление пищи на более чем одном уровне

Если Вам нужно готовить блюда на разных уровнях, используйте режим **«Гриль с конвекцией»**, учитывая следующие рекомендации:

- Духовка оснащена решетками с 5 уровнями. При приготовлении с использованием вентилятора используйте две из трех центральных решеток; на самые низкие и самые высокие полки поступает горячий воздух напрямую, поэтому на них могут пригореть деликатные продукты.
- Как правило, используйте 2-ой и 4-ой уровни решетки снизу, а продукты, требующие большего нагрева, помещайте на 2-ой уровень снизу. Например, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами поместите жаркое на 2-ой уровень снизу, нижнюю и более деликатную пищу на 4-ый уровень снизу.
- При приготовлении продуктов, требующих разного времени и температуры, установите температуру, находящуюся где-то между двумя требуемыми температурами, поместите более деликатные продукты на 4-ый уровень снизу и первыми достаньте из духовки продукты, требующие меньшего времени.

Использование режима «Быстрое приготовление»

Функционально, быстро и практично для тех из Вас, кто использует расфасованные продукты (например, замороженные или полуфабрикаты) вместе с другими продуктами питания.

Использование режима «Гриль»

Размещайте продукты под центром гриля (на 3-ем или 4-ом уровне снизу), поскольку включена только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Используйте нижний уровень (1-ый снизу), поместив в него противень для сбора капель соуса и/или жира и предотвращения их попадания на дно духовки. При использовании этого режима мы рекомендуем установить термостат на 250°C. Однако это не означает, что Вы не можете использовать более низкие температуры, просто отрегулировав ручку термостата до желаемой температуры.

Режим «Гриль с конвекцией», чрезвычайно удобен для быстрого приготовления продуктов на гриле, так как распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и прожарить нижнюю часть.

Кроме того, его также можно использовать для подрумянивания продуктов в конце процесса приготовления, например, для добавления запеканки в макаронные изделия.

При использовании этого режима поместите решетку для гриля на 2-ой или 3-ий уровень снизу (см. таблицу приготовления), а затем, чтобы жир не капал на дно духовки и, таким образом, не образовывался дым, поместите противень на 1-ый уровень снизу.

При использовании этого режима мы советуем Вам установить термостат на 200°C, так как это наиболее эффективный способ использования гриля. Однако это не означает, что Вы не можете использовать более низкие температуры, просто отрегулировав ручку термостата до желаемой температуры.

Выпечка тортов

При выпечке тортов всегда ставьте их в предварительно разогретую духовку. Обязательно подождите, пока духовка полностью прогреется (индикатор «Е» погаснет). Не открывайте дверцу духовки во время выпекания.

Общие сведения:

Выпечка слишком сухая

Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Выпечка осела

Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.

Выпечка слишком темная сверху

Поместите её на нижнюю решетку, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Хорошо прожаривается внутри, но липкая снаружи

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Выпечка прилипает к форме

Хорошо смажьте форму маслом и присыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу.

Приготовление пиццы

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте режим **«Деликатное приготовление»**:

- Разогрейте духовку не менее 10 минут;
- Используйте легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, прилагаемую к духовке. Если используется противень, это увеличит время приготовления и затруднит получение хрустящей корочки;
- Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления пиццы;
- Если в пицце много начинок (три из четырех), рекомендуем в середине процесса приготовления добавить сверху сыр моцарелла.
- При приготовлении пиццы на двух решетках используйте 2-ой и 4-ый уровни снизу с температурой 220°C.







Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте температурный режим от 180°C до 200°C.

Если красное мясо должно быть хорошо прожаренным снаружи, но при этом нежным и сочным внутри, рекомендуется начать с высокой температуры (200°C-220°C) на короткое время, а затем выключить духовку.

Как правило, чем крупнее обжарка, тем ниже установленная температура. Поместите мясо в центр решетки и поставьте под него противень для сбора жира.

Убедитесь, что решетка установлена так, чтобы она находилась в центре духовки. Если Вы хотите увеличить интенсивность нагрева снизу, используйте низкую высоту решетки. Для пикантного жаркого (особенно утки и дичи) заправляйте мясо с салом или беконом сверху.

Настройка ручки выбора режима	Еда, которую нужно приготовить	Масса (в кг)	Уровень противеня/решетки снизу	Время предварительного нагрева (минуты)	Температура	Время готовить (минуты)
1. Верхний и нижний нагрев 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (песочное тесто)	-	3	15	180	15-20
	Тарты	1	3	15	180	30-35
2. Гриль 	Шашлыки из креветок	1	4	5	250	6-8
	Филе трески	1	4	5	250	10
	Овощи на гриле	1	3/4	5	250	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	250	15-20
	Котлеты	1	4	5	250	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	250	7-10
	Скумбрия	1	4	5	250	15-20
	Сэндвичи-гриль	-	4	5	250	2-3
3. Разморозка 	Все замороженные продукты					
4. Гриль с конвекцией 	Жареная курица	1,5	3	5	200	55-60
	При наличии вертела:					
	Телятина на вертеле	1,5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	2,0	-	5	200	70-80
Ягненок на вертеле	1,5	-	5	200	70-80	
5. Верхний и нижний нагрев с конвекцией 	Замороженные продукты:					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Телятина или говядина	1	2	10	180	25-30
	Курица	1	2/3	10	220	60-70
6. Нижний нагрев с конвекцией 	Полуфабрикаты:					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
6. Нижний нагрев с конвекцией	Пицца	0,5	3	15	220	15-20

Примечание: время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от личного вкуса. При приготовлении на гриле или гриле с конвекцией противень всегда необходимо ставить на первый уровень решетки снизу.

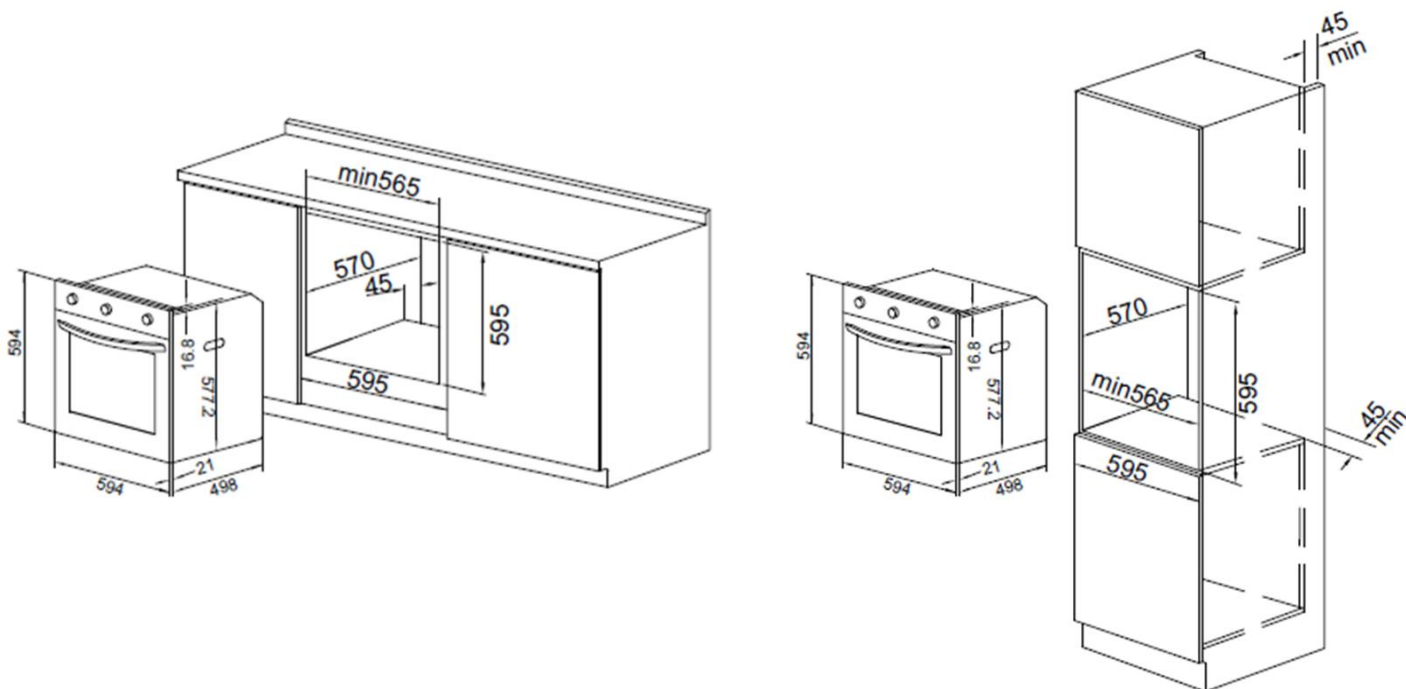
7. ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Устанавливать прибор должен только квалифицированный специалист в соответствии с предоставленными инструкциями.

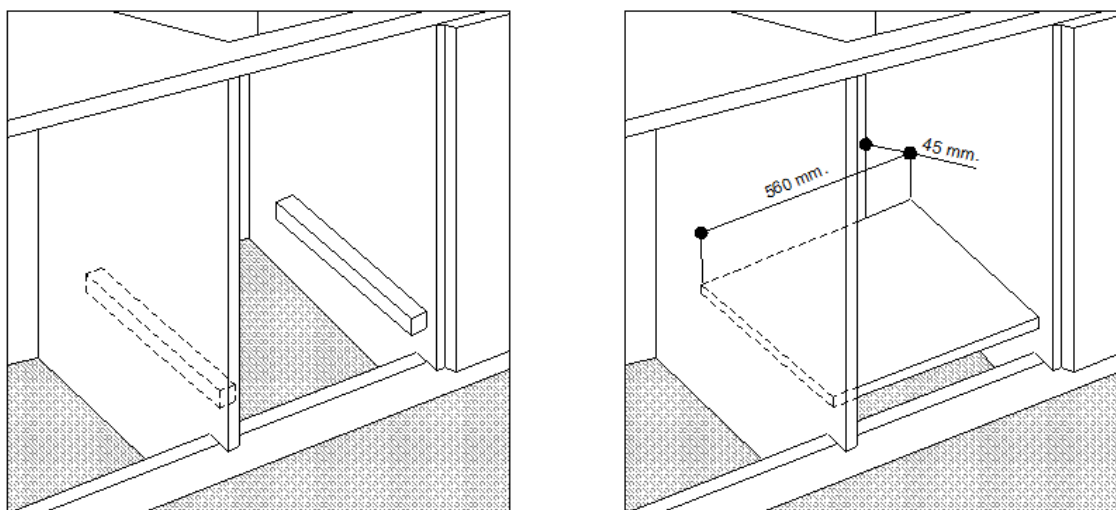
Производитель снимает с себя всякую ответственность за неправильную установку, которая может нанести вред людям и животным, а также нанести ущерб имуществу.

ВНИМАНИЕ: электропитание устройства должно быть отключено перед выполнением каких-либо работ по регулировке или техническому обслуживанию;

На рисунке ниже указаны размеры выреза для установки духового шкафа:



Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, необходимо удалить заднюю часть панели кухонного шкафа, в который встраивается устройство. Предпочтительнее устанавливать духовку так, чтобы она опиралась на две деревянные планки. Если духовка стоит на сплошной плоской поверхности, в ней должно быть отверстие минимум 45×560 мм.



Панели соседних шкафов кухни должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы с внешней отделкой из шпона должны собираться клеями, выдерживающими температуру до 100°C.

В соответствии с действующими стандартами безопасности контакт с электрическими частями духового шкафа после его установки должен быть исключен.

Все детали, обеспечивающие безопасную эксплуатацию прибора, следует снимать только с помощью инструмента.

Электрическое подключение

Духовки, оснащенные трехполюсным кабелем питания, предназначены для работы на переменном токе.

Провод заземления прибора имеет желто-зеленый цвет.

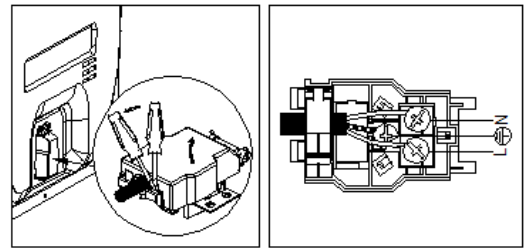
Установка кабеля питания

1. Открытие клеммной колодки:

- С помощью отвертки зафиксируйте болт на боковых выступках крышки клеммной колодки ;
- Открутите болт, откройте крышку клеммной колодки.

2. Установка кабеля:

- Снимите винт зажима провода и три контактных винта **L-N** – \perp
- Закрепите провода под головками винтов, используя следующую цветовую схему: **синий (N), коричневый (L), желто-зеленый** \perp .
- Закрепите кабель питания с помощью зажима и закройте крышку клеммной колодки.



Подключение кабеля питания

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке технических данных.

При подключении кабеля непосредственно к сети установите многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм между прибором и сетью (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).

Кабель питания следует располагать так, чтобы его температура не превышала 50°C относительно комнатной температуры в любом месте по длине или он должен быть защищен изоляцией соответствующего номинала.

Прежде чем выполнять подключение, убедитесь, что:

- Прибор правильно и надежно заземлен в соответствии с правилами электробезопасности. Всегда следите за тем, что заземления достаточно. Если у Вас есть какие-либо сомнения в этом, обратитесь к квалифицированному специалисту для проверки системы. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, возникший в результате незаземленной системы.
- Прежде чем подключить прибор к сети, убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с паспортными данными (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электросети Вашего дома.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розеток соответствует максимальной мощности устройства, указанной на табличке технических данных. Если у Вас есть какие-либо сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту. \perp
- Если розетка и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую модель. Обратитесь для этого к квалифицированному специалисту. Последний, в частности, также должен будет убедиться, что сечение кабелей розетки соответствует мощности, потребляемой прибором. Использование адаптеров, нескольких розеток и/или удлинителей не рекомендуется. Если их использования невозможно избежать, используйте только адаптеры и удлинители, которые соответствуют действующим правилам безопасности. Никогда не превышайте максимальную токовую нагрузку, указанную на адаптере, и максимальную мощность, указанную на нескольких адаптерах. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Описание	
Модель	PEA 7207SED02 BL/BX/WH/WX/LX/IV	PEA 7207SED04 BL/BX/WH/WX/LX/IV
Тип	встраиваемый	встраиваемый
Объем духовки	72 л	72 л
Класс энергопотребления	A	A
Очистка духовки	гидролизная	каталитическая (задняя стенка)
Количество режимов	7 (освещение, верхний и нижний нагрев, верхний и нижний нагрев с конвекцией, гриль, гриль с конвекцией, нижний нагрев с конвекцией, разморозка)	7 (освещение, верхний и нижний нагрев, верхний и нижний нагрев с конвекцией, гриль, гриль с конвекцией, нижний нагрев с конвекцией, разморозка)
Дисплей	есть (белый)	есть (белый)
Управление	сенсорное, утапливаемые поворотные ручки	сенсорное, утапливаемые поворотные ручки
Таймер	есть (электронный)	есть (электронный)
Дверца духовки	съемная	съемная
Количество стекол в дверце	3	3
Комплектация	1 решетка, 2 противня (глубиной 45 мм и 28 мм)	1 решетка, 2 противня (глубиной 45 мм и 28 мм)
Максимальная мощность	2500 Вт	2500 Вт
Максимальная температура	250 °C	250 °C
Материал поверхности	стекло	стекло
Охлаждение	тангенциальный одноуровневый вентилятор охлаждения	тангенциальный одноуровневый вентилятор охлаждения
Телескопические направляющие	нет	полновыдвижные (1 уровень)
Термостойкая эмаль легкой очистки	есть	есть
Направляющие	хромированные (5 уровней)	хромированные (5 уровней)
Ширина	594 мм	594 мм
Гарантия	36 месяцев	36 месяцев
Размер устройства (ВхШхГ), мм	594x594x498	594x594x498
Размер для встраивания (ВхШхГ), мм	595x595x570	595x595x570

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Невозможно начать работу	Питание не подключено	Подключить источник питания
	Главный выключатель питания не включен	Включить питание
	Дверца духового шкафа не закрыта	Закреть дверцу духового шкафа
Лампочка не загорается	Она сломана	Обратиться в сервисную службу
Имеет резкий запах или дым	Первое использование	Порядок действий при первом использовании
Еда не приготовлена	Температура слишком низкая	Использовать более высокую температуру
	Порция пищи слишком большая	Готовить пищу небольшими порциями или увеличить время приготовления
Пригоревшая пища или её неравномерное приготовление	Установлена слишком большая температура или время нагрева	Отрегулировать температуру или время приготовления
	Еда слишком близко к нагревательным элементам	Скорректировать размещение
Вентилятор не перестал работать после остановки нагревания	Вентилятор задерживает обдув для отвода тепла	Не требует вмешательства

Если проблема не может быть решена или возникают другие проблемы, следует обратиться в сервисную службу

10. УТИЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТА



Данный символ на изделии или его упаковке указывает на то, что оно не подлежит утилизации как бытовые отходы. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

11. СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим Вас придерживаться следующих мер: при покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне. Используйте духовой шкаф в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным на сайте www.akpo-russia.ru в разделе «Сервисные центры».

По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у специалиста отметку в гарантийном талоне. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество устройства, фактический срок службы может быть существенно выше официального. Гарантийный срок изделия составляет 36 месяцев, он также указан в гарантийном талоне, который вложен с руководством по эксплуатации.

Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.

Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.

Пример серийного номера товара: 7207SED02BL23122800001, где

7207SED02BL – код товара

23 – год выпуска (2023 год)

12 – месяц выпуска (декабрь)

28 – число выпуска

00001 – код завода

Контактная информация

Импортер (Уполномоченное изготовителем лицо):

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».

Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.

Телефон: +7 4842 57-58-42

Сайт: www.ooo-velt.ru

Изготовитель: Arda (Zhejiang) Electric Co., Ltd.

Место нахождения: No. 166, Yingui North Road, Chengxi New District, Yongkang City, Jinhua City, Zhejiang Province, Китай.

