

Модели SCHTOFF, Decor 100, Decor 145, Decor 200



**Встраиваемая электрическая духовка**  
**Руководство по эксплуатации**

**110000A0494**

Благодарим за покупку нашего продукта. Мы надеемся, что вы останетесь довольны его многочисленными функциями и преимуществами, которые он предоставляет. Перед использованием этого продукта внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Храните это руководство в надежном месте для использования в дальнейшем. Убедитесь, что другие люди, использующие продукт, также ознакомлены с инструкциями.

#### Общая информация

- Это устройство предназначено для домашнего использования и может быть размещено в жилом помещении или в стандартном кухонном шкафу.
- ВАЖНО: Соседняя мебель или стенки мебели, куда будет встраиваться духовка, а также все материалы, используемые при сборке, должны выдерживать минимальную температуру на 85°C выше температуры окружающей среды в помещении, в котором они используются.
- Некоторые типы кухонной мебели особенно из винила или ламината подвержены тепловому повреждению или обесцвечиванию при температурах ниже значений, указанных выше.
- Продавец не несет ответственности за любой ущерб, причиненный устройством, установленным с нарушением этого температурного предела, или размещением смежных стенок шкафа на расстоянии менее 4 мм от устройства.
- Для использования устройства в транспортных средствах, подходящих для использования в виде жилых помещений, см. соответствующую информацию, приведенную в инструкциях по установке для этого устройства.
- При первом включении духовки может появиться неприятный запах. Это связано с клеем, используемым для изоляционных панелей внутри духовки. Это совершенно нормально, если появляется запах, следует просто подождать, чтобы запах исчез, прежде чем готовить еду в духовке.
- Устройство и его доступные для контакта части нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревающимся частям.
- При использовании устройства в местах, где находятся дети, необходимо присутствие ответственных/присматривающих лиц. Лица (в том числе дети и пожилые люди) с ограниченными физическими или


умственными возможностями или с недостатком знаний и опыта не должны допускаться


к использованию устройства без присмотра ответственных лиц.

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или получили необходимые инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопряженные с применением последнего риски
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором. Этот прибор не предназначен для лиц (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла духовки. Это может поцарапать поверхность и привести к необратимому повреждению стекла.
- Во время использования устройство сильно нагревается. Следует принять необходимые меры предосторожности, чтобы не прикасаться к нагретым частям внутри духовки.
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке, особенно при включенном гриле.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духового шкафа убедитесь, что прибор выключен.
- Использование этого устройства для любых других целей или в любой другой среде без получения явного согласия производителя аннулирует любые претензии по гарантии или ответственности.
- На это устройство распространяется гарантия на электрические или механические повреждения, за некоторыми исключениями, указанными в условиях гарантии. Вышеизложенное не влияет на ваши законные права.
- Ремонт может производиться только уполномоченными представителями сервисной службы.

## Примечание по охране окружающей среды

Это устройство имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Этот символ  на изделии или в сопроводительной документации указывает на то, что данное устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Это устройство должно быть передано в соответствующие пункты сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

 Это устройство должно быть установлено квалифицированным специалистом правильно и точно в соответствии с инструкциями производителя.

Это крайне важно для вашей безопасности. Обязательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед установкой или использованием устройства. Если вы не уверены в какой-либо информации, содержащейся в этом руководстве, обратитесь в технический отдел.

### Безопасность детей

- Следите за тем, чтобы младенцы и маленькие дети никогда не находились рядом с устройством и не допускайте, чтобы они прикасались к нему.
- Если молодым членам семьи необходимо находиться на кухне, убедитесь, что они постоянно находятся под пристальным наблюдением.

### Общие указания по безопасности

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки и не прислоняйтесь к дверце духовки, когда она открыта, так как это может повредить петли дверцы духовки.
- Не оставляйте горячее масло или жир без присмотра, так как это может привести к возгоранию.

- Не ставьте противни или другую посуду прямо на дно камеры духовки и не выстилайте его алюминиевой фольгой.
- Не допускайте контакта электрического оборудования или кабелей с нагретыми частями устройства.
- Не используйте прибор для обогрева помещения, в котором он находится, или для сушки белья.
- Не устанавливайте устройство рядом с занавесками или другим домашним текстилем.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать прибор за дверцу или ручку духовки, так как это может привести к повреждению прибора или травме поднимающего его человека.

#### Очистка

- Очистку духовки следует проводить регулярно.
- При использовании этого устройства и выполнении процедуры очистки следует соблюдать предельную осторожность.
- **ВАЖНО:** Перед выполнением процедуры очистки устройство необходимо отключить от сети.

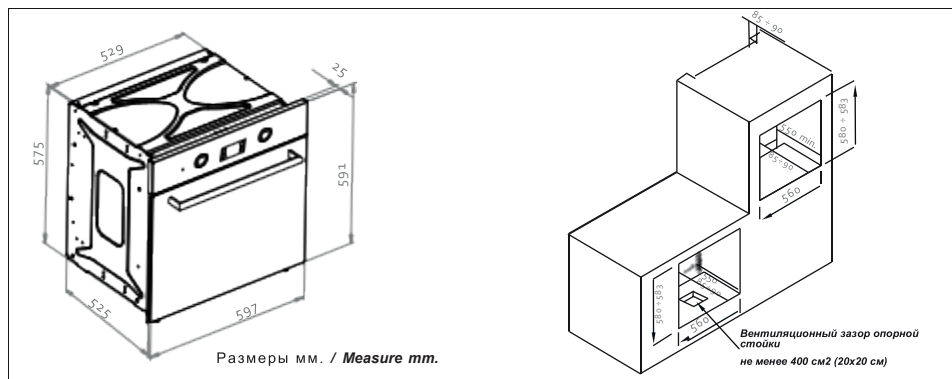
## Установка



Это устройство должно быть установлено квалифицированным специалистом правильно и точно в соответствии с инструкциями производителя.

- Производитель не несет никакой ответственности за травмы или ущерб имуществу или здоровью людям, вызванные неправильным использованием или неправильной установкой этого устройства.
- Во время использования устройства будут выделяться тепло, пар и влажность, будьте осторожны, чтобы избежать травм, и убедитесь, что помещение хорошо проветривается. Если устройство будет использоваться в течение длительного периода времени, может потребоваться дополнительная вентиляция.
- Если вы сомневаетесь в том, вентиляция какой мощности вам потребуется, проконсультируйтесь с квалифицированным установщиком.

## Технические характеристики



## Охлаждающий вентилятор

• Внутри этого устройства находится охлаждающий вентилятор, чтобы поддерживать стабильную внутреннюю температуру духовки и снижать температуру в полости шкафа.

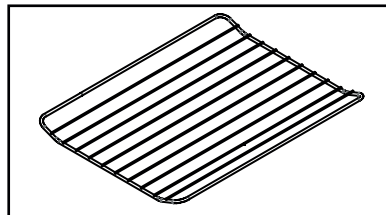
Технические характеристики устройства (Варьируются в зависимости от модели).

- 15+0 функций
- Класс энергоэффективности: A/A+
- Объем духовки 51-55 литров
- LED программатор полный комплект
- Охлаждающий вентилятор
- Гриль с термостатом
- Съёмная дверца с двойным остеклением
- Лампочка для освещения духовки

## Стандартные аксессуары ( Варьируются в зависимости от модели)

### Проволочная решетка:

используется для приготовления на гриле или жарки, для размещения посуды для гриля, формы для кексов.



**Многоцелевой лоток:** используется для приготовления тортов, пирожных, замороженных продуктов и т. д., для приготовления пищи в больших количествах или для сбора пролитого/разбрызганного жира и бульона.



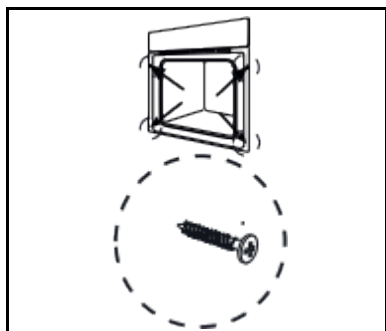
### Предупреждение о размещении полок:

Чтобы обеспечить безопасную работу полок духовки, полки должны быть правильно расположены между боковыми направляющими. Это гарантирует, что части горячей пищи не соскользнут и не упадут при осторожном вытаскивании из духовки решетки или противня.

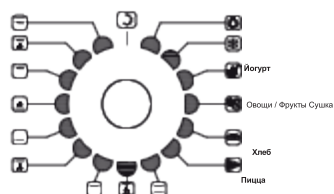
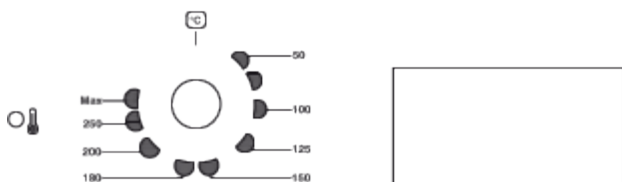
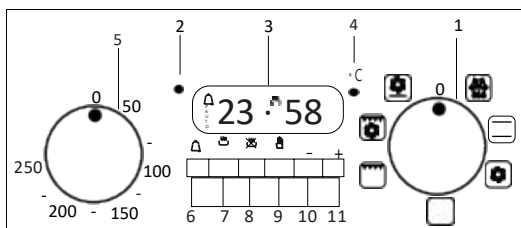
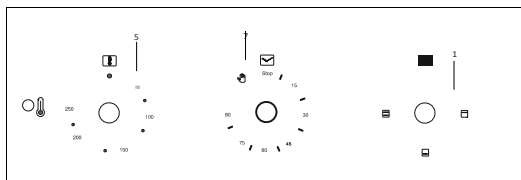
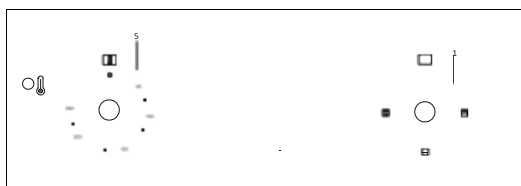


### Крепление духовки к шкафу

1. Поместите духовку в полость шкафа.
2. Откройте дверцу духовки.
3. Прикрепите духовку к кухонному шкафу с помощью четырех крепежных деталей, соответствующих отверстиям в корпусе духовки и диаметру шурупов.



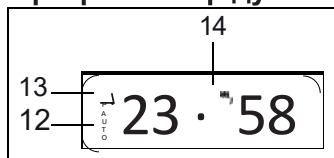
## Панель управления ( Варьируется в зависимости от модели)



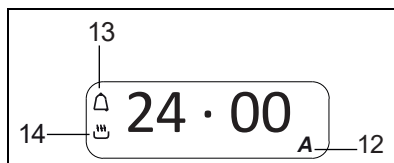
- 1) Ручка выбора режима духовки
- 2) Индикаторная лампочка питания
- 3) Программатор духовки / таймер
- 4) Лампочка-индикатор работы духовки
- 5) Кнопка управления термостатом
- 6) Кнопка таймера «минутное напоминание»
- 7) Кнопка таймера «время»
- 8) Кнопка таймера «окончание приготовления»
- 9) Кнопка таймера «ручной запуск»
- 10) Кнопка таймера «минус»
- 11) Кнопка таймера «плюс»



## Программатор духовки / таймер



- 12) Символ функции «Авто»
- 13) Символ «Минутное напоминание»
- 14) Символ «Ручной запуск»



- 12) Символ функции «Авто»
- 13) Символ «Минутное напоминание»
- 14) Символ «Ручной запуск»

Настройка и использование программатора/таймера духовки OT-4000-LED представляет собой электронный модуль синхронизации, который гарантирует, что блюдо, которое вы поместите в духовку, будет готово к подаче, когда вы этого захотите. Все, что вам нужно сделать для этого, это запрограммировать время приготовления пищи и время окончания приготовления. Его также можно использовать в качестве будильника с минутной программой, независимо от духовки.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

При первом подключении к электросети на дисплее мигают часы и текст AUTO, духовка находится в нерабочем состоянии. Время, отображаемое на экране, неверно. В этом состоянии вы можете активировать духовку и установить часы, нажав кнопку M.



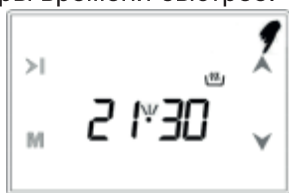
Ручной режим включается одновременным нажатием кнопок >I и M. Духовка активирована в ручном режиме.

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Часы можно установить только тогда, когда отключена программа приготовления. Переключитесь на ручной режим. На дисплее начнет мигать точка между часами и минутами, вы можете установить время вперед, нажав кнопку ▲ и назад, нажав кнопку ▼. Длительное нажатие этих клавиш позволит изменить цифры времени быстрее.



1) Переключитесь на ручной режим.



2) Установите время кнопками ▲ или ▼.



3) Через несколько секунд точка будет зафиксирована.



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ БУДИЛЬНИКА

С помощью этой функции вы можете установить время сигнала будильника



1) Нажмите кнопку **M** 2 раза, чтобы войти в настройку времени будильника



2) Время вперед , время назад  (например: 5 минут)



3) Через несколько секунд дисплей вернется к отображению текущего времени

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА БУДИЛЬНИКА



Когда установленное время будильника истечет, будильник издаст звуковой сигнал. Вы можете отключить сигнал, нажав любую кнопку.

## ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы собираетесь сразу же приступить к приготовлению блюда, которое вы поместили в духовку, вам достаточно только ввести время приготовления.

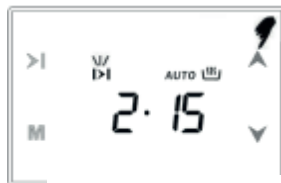
Например: Время приготовления блюда 2 часа 15 минут.




1) Сейчас 18:30



2) Нажмите кнопку **M** один раз, чтобы войти в режим настройки времени

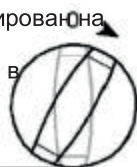


3) Установите время кнопками  или 



4) Через несколько секунд на дисплее отобразится текущее время и то, что духовка находится в режиме приготовления

Начиная с этого момента, таймер духовки запрограммирован на приготовление пищи в течение 2 часов 15 минут. Не забудьте отрегулировать другие кнопки управления в соответствии с желаемой функцией приготовления и температурой



Примечание: Программу приготовления можно отменить, переключившись в ручной режим во время настройки программы или во время выполнения программы.

В приведенном выше примере мы видели, что автоматический процесс приготовления можно запустить сразу, введя время приготовления. Нажав на кнопку **>|**, также можно увидеть время, когда блюдо будет готово (окончание приготовления), и при желании установить его. В приведенном ниже примере время окончания приготовления настроено на 21:30.



1) Нажмите кнопку **>|** На экране появится время окончания приготовления 18:30 + 2:15 = 20:45.



2) Отрегулируйте время окончания приготовления с помощью кнопок **▲** или **▼**.

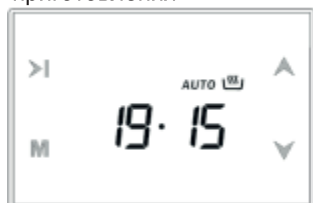


3) Через несколько секунд на экране отобразится исходное время.

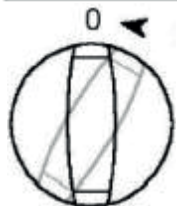
В этом примере мы запрограммировали время окончания приготовления 21:30. Ранее мы запрограммировали время приготовления 2 часа 15 минут. В этом случае духовка начнет процесс приготовления в 19:15, процесс приготовления будет длиться 2 часа 15 минут, а программа приготовления завершится в 21:30.

На экране отобразится время начала процесса приготовления

На экране отобразится время завершения процесса приготовления



Когда программа приготовления завершится, звуковой сигнал активируется и будет звучать в течение 7 минут, если его не отключить.



**ПРИМЕЧАНИЕ:**  
Ваша духовка не будет работать до тех пор, пока вы не сбросите таймер.

1) Выключите духовку.

2) Сбросьте таймер духовки.

В приведенном выше примере время приготовления было введено первым, а автоматически рассчитанное время окончания приготовления было изменено нами на втором этапе. При желании также можно сначала ввести время окончания приготовления; в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и при желании может быть изменено на втором этапе.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае сбоя в электросети духовка будет отключена из соображений безопасности. На дисплее начнут мигать часы и текст AUTO. Если в этот момент действовала программа приготовления, она также будет удалена. Часы будут показывать на экране 0 00, их нужно будет настроить. (См. раздел Подключение к электросети)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В случае кратковременных отключений электроэнергии система сохранит свое состояние. Если вы не собираетесь далее использовать духовку, не забудьте повернуть переключатель на панели в положение «выключено».

Мигание AUTO означает, что духовка отключена, и вы должны переключиться в РУЧНОЙ РЕЖИМ, чтобы вернуться к нормальным рабочим условиям.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

Эта функция предназначена для предотвращения непреднамеренного изменения настроек таймера. Когда активирована блокировка от детей, ни одна кнопка не будет реагировать на нажатие. Если блокировка кнопок активирована во время выполнения программы приготовления, будут заблокированы только кнопки. Если блокировка кнопок активирована в ручном режиме, кнопки будут заблокированы, а духовка будет выключена. Когда блокировка кнопок снимается, духовку можно снова использовать.



1) Нажмите кнопки ▲ и ▼ и удерживайте в течение примерно 1 секунды, пока не появится символ ключа. (Раздадутся 2 звуковых сигнала).

2) На экране появится символ ключа. Блокировка от детей теперь активна.

**Примечание:** Чтобы разблокировать, нажмите и удерживайте те же две кнопки в течение примерно 1 секунды, пока символ ключа не исчезнет с экрана.

**Примечание.** Если будильник сработает, когда включена блокировка от детей, вы можете отключить его, нажав любую кнопку. Блокировка останется активной.

## ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ОПЦИИ

### 1. ЧАСОВОЙ РЕЖИМ

С помощью этой функции вы можете перевести часы в 12-часовой режим (am/pm). Нажмите и удерживайте кнопку ►| в течение примерно 5 секунд; когда вы услышите 2 звуковых сигнала, время будет отображаться в соответствии с 12-часовым режимом (с одним из значков am/pm). Нажмите еще раз, чтобы вернуться в 24-часовой режим, удерживая кнопку ►| около 5 секунд;

когда вы услышите 2 звуковых сигнала, будет установлен 24-часовой режим.

**Примечание: Заводская настройка по умолчанию - 24-часовой режим.**

## **2. ЗВУК НАЖАТИЯ КНОПОК · ВКЛ/ВЫКЛ**

С помощью этой функции вы можете отключить звук нажатия кнопок. Нажмите и удерживайте кнопку **M** когда вы услышите 2 звуковых сигнала, на экране будет отображаться «nt». Когда выбрано «nt», то есть «без звукового сигнала», при нажатии кнопок не будет раздаваться звуковой сигнал. Для активации звукового сигнала нажмите кнопку **M** и удерживайте около 5 секунд, когда вы услышите 2 звуковых сигнала, на экране будет отображаться «bt». Когда выбрано «bt», то есть «звуковой сигнал», звуковой сигнал будет слышен при каждом нажатии кнопки.

**Примечание: Заводская настройка звука нажатия кнопок - в активном состоянии.**

## **3. РЕГУЛИРОВКА ЯРКОСТИ**

С помощью этой функции вы можете настроить уровень яркости экрана и подсветку кнопок. Нажмите и удерживайте кнопку **▲** около 1 секунды, после того как раздастся два звуковых сигнала, на дисплее отобразится «br 08» и будет введена настройка яркости:

1-С каждым нажатием одной и той же кнопки, уровень яркости будет изменяться (8 уровней).

2- Если ту же кнопку отпустить и снова нажать примерно через 5 секунд, уровень яркости изменится на 1 позицию. Если последний установленный уровень яркости не изменится в течение 5 секунд, он будет сохранен в памяти.

**Примечание: По умолчанию установлен самый высокий уровень яркости.**

## **4 · НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ БУДИЛЬНИКА**

С помощью этой функции вы можете изменить громкость звука будильника.

Нажимайте и удерживайте кнопку **▼** в течение 1 секунды, пока не услышите громкость настроенного звукового сигнала.

Отпустив ту же кнопку и снова удерживая ее, вы можете услышать и настроить следующие уровни громкости (3 уровня). Теперь ваш будильник будет звучать на последней громкости, которую вы выбрали.

Примечание. Громкость будильника по умолчанию установлена на самом высоком уровне.

**Примечание: Программируемые параметры останутся в памяти даже при отключении питания.**

## **ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ**









Зуммер : Высокая интенсивность звука

Регулировка яркости : Самая высокая (br 08)

Звук нажатия кнопок : Звуковой сигнал (bt)


Режим часов : 24-часовой режим

## ФУНКЦИИ


-  **ЛАМПОЧКА ДУХОВКИ:** Настройка управления лампочкой, позволяющая включать лампочку, даже когда духовка не работает.
-  **РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ:** Вентилятор работает без нагрева, чтобы ускорить процесс размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания продуктов, зависит от комнатной температуры, количества и типа продуктов. Всегда проверяйте упаковку продуктов на наличие инструкций по размораживанию.
-  **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ:** При этом методе приготовления используется кольцевой нагревательный элемент С2, а тепло рассеивается вентилятором. Это приводит к более быстрому и экономичному процессу приготовления. Конвекционная духовка позволяет готовить пищу одновременно на разных полках, предотвращая передачу запахов и кусочков от одного блюда к другому.
-  **РЕЖИМ ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется элемент гриля, который направляет тепло вниз на продукты. Эта функция подходит для поджаривания хлеба и приготовления на гриле таких продуктов, как мясо.
-  **ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ:** (верхний и нижний нагревательный элемент): Этот метод приготовления пищи обеспечивает традиционное приготовление пищи с использованием тепла от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эта функция подходит для жарки и приготовления пищи только на одном уровне.
-  **РЕЖИМ ПОЛУГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется внутренняя часть верхнего элемента, который направляет тепло вниз на продукты. Эта функция подходит для поджаривания хлеба и приготовления мяса на гриле.
-  **РЕЖИМ ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется внутренняя и внешняя части верхнего элемента гриля, который направляет тепло вниз на продукты. Эта функция подходит для приготовления на гриле средних или больших порций таких продуктов, как колбаса, мясо, рыба.
-  **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ + ГРИЛЬ:** При этом методе приготовления используется верхний элемент с вентилятором, который обеспечивает быструю циркуляцию тепла. Эта функция используется для быстрого подрумянивания, а также подходит для «запечатывания» жидкости в таких пищевых продуктах, как стейки, гамбургеры, некоторые овощи и т. д.
-  **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ + НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ:** При этом методе приготовления используется нижний элемент с вентилятором, который обеспечивает циркуляцию тепла. Эта функция подходит для стерилизации банок для консервирования.

кции духовки.


## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Смешайте с помощью деревянной ложки йогурт комнатной температуры, который будет использоваться в качестве дрожжей, с 1 литром молока комнатной температуры. Поместите посуду с подготовленной смесью на проволочную решетку на 2-ой уровень. Установите ручку регулировки температуры в режим йогурта  и установите время в ручном режиме. (Для изделий с таймером) Оставьте в духовке на 5 часов. Достаньте йогурт из духовки, подождите, чтобы он остыл до комнатной температуры, затем закройте его крышкой и поставьте в холодильник на 24 часа. По истечении этого времени йогурт готов к употреблению.


## СУШКА ОВОЩЕЙ / ФРУКТОВ

Нарежьте фрукты и овощи толщиной на свое усмотрение, установите ручку регулировки температуры в  режим сушки фруктов / овощей, а время установите в ручном режиме. Время сушки может варьироваться в зависимости от вида фруктов / овощей.

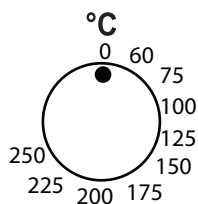
## ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Духовку предварительно разогрейте в течение 5 минут. Поместите посуду с приготовленными ингредиентами на 2-ой уровень духовки, установите ручку регулировки температуры в  режим выпечки хлеба на 180°C, время установите в ручном режиме.

## ВЫПЕЧКА ПИЦЦЫ

Духовку предварительно разогрейте в течение 5 минут. Поместите посуду с приготовленными ингредиентами на 2-ой уровень духовки, установите ручку регулировки температуры в  режим выпечки пиццы на 180°C, время установите в ручном режиме.

Ручка управления термостатом



С помощью ручки управления термостатом духовки можно регулировать температуру духовки в диапазоне 50 - 250°C. Чтобы установить нужную температуру, поверните ручку управления по часовой стрелке.

## **Лампочка-индикатор работы духовки**

Лампочка-индикатор загорится, указывая на то, что нагревательные элементы духовки работают. Лампочка выключится, когда будет достигнута температура, установленная ручкой управления термостатом.

После чего индикатор будет периодически включаться и выключаться, указывая на то, что установленная температура поддерживается.

Не помещайте продукты в камеру духовки, пока не будет достигнута нужная температура приготовления.

### **Основные принципы приготовления**

- Информацию о температуре и времени приготовления смотрите на упаковке продуктов. После ознакомления с характеристиками вашего устройства температура и время могут варьироваться в зависимости от личных предпочтений.

- Если вы используете функцию духовки с конвекцией, вам следует обратить внимание на информацию, указанную на упаковке продукта для этого специального метода приготовления.

- Перед приготовлением убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены, если в инструкциях на упаковке продуктов не рекомендуется готовить продукты в замороженном виде.

- Перед приготовлением предварительно разогрейте духовку и пока не погаснет лампочка-индикатор работы духовки, не помещайте в нее продукты.

Вы можете не выбирать предварительный разогрев духовки при использовании режима конвекции, но вам следует увеличить время приготовления примерно на десять минут по сравнению со временем, указанным на упаковке продукта.

- Перед приготовлением проверьте, убраны ли из духовки неиспользуемые принадлежности.

- Размещайте противни в середине камеры духовки, оставляя пространство между противнями для циркуляции воздуха.

- Наблюдая за готовящимися продуктами, старайтесь открывать дверцу духовки как можно реже.

- Лампочка освещения духовки будет гореть в течение всего времени приготовления.

### **Предупреждения**

- Держите дверцу духовки закрытой при использовании функции гриля.

- Никогда не накрывайте алюминиевой фольгой противень гриля или не размещайте продукты, обернутые алюминиевой фольгой, под грилем. Высокая отражательная способность фольги может повредить нагревательный элемент гриля.

- Также ни в коем случае нельзя накрывать дно духовки алюминиевой фольгой.

- Никогда не ставьте кастрюли или другую посуду на дно духовки во время приготовления. Их всегда следует размещать на предусмотренных полках.



- Нагревательный элемент гриля сильно нагревается во время работы. Избегайте случайного прикосновения к нему во время приготовления продуктов на гриле.
- Важно: Будьте осторожны при открывании дверцы духовки во избежание контакта с горячими частями и паром.
- Не извлекайте поддон из камеры духовки за ручку. Ручку поддона следует использовать только для размещения поддона в духовке. Когда вынимаете поддон, всегда используйте кухонные рукавицы,.
- Ручку поддона нельзя оставлять на месте, когда прибор включен.

## Очистка и техническое обслуживание



Прежде, чем приступить к очистке, убедитесь, что духовка остыла. Перед началом процесса очистки устройство необходимо отключить от электросети.

- Духовку необходимо тщательно очистить перед первым использованием, а также очищать после каждого использования. Это предотвратит пригорание остатков пищи в камере духовки. Остатки гораздо сложнее удалить после нескольких приготовлений.
- Никогда не очищайте поверхности духовки паром.
- Полость духовки следует очищать только теплой мыльной водой с использованием губки или мягкой ткани. Нельзя использовать абразивные чистящие средства.
- Пятна, появляющиеся на дне духовки, могут быть вызваны брызгами пищи или пролитой пищей, эти брызги появляются в процессе приготовления пищи. Скорее всего, это результат приготовления пищи при очень высоких температурах или помещения ее в слишком маленькую посуду.
- Убедитесь, что выбранная температура приготовления подходит для пищи, которую вы готовите, а также убедитесь, что продукты размещены в достаточно большой посуде и, при необходимости, в поддоне.
- Наружные части духовки следует очищать только теплой мыльной водой с использованием губки или мягкой ткани. Нельзя использовать абразивные чистящие средства.
- Если вы используете какое-либо чистящее средство для духовки, вы должны уточнить у производителя чистящего средства, подходит ли этот продукт для очистки вашего устройства.
- Повреждения, причиненные устройству чистящим средством, не будут устранены авторизованным сервисным центром бесплатно, даже если гарантийный срок на устройство еще не истек.

Съемная защитная крышка верхней панели духовки.

- Ваше устройство оборудовано съемной защитной крышкой верхней панели духовки, которая расположена под элементом гриля.
- По окончании приготовления необходимо снять защитную крышку и произвести ее очистку после каждого использования духовки.

Не допускайте скопления масла и жира на защитной крышке верхней панели духовки, так как это может привести к возгоранию.

## Замена лампочки в духовке



**ВАЖНО:** Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите духовку от электросети.

Снимите все решетки, поддон для сбора жира и боковую направляющую, которая находится на той же стороне, что и лампочка духовки, чтобы получить доступ к лампочке освещения.

- Снимите крышку лампочки, повернув ее против часовой стрелки.
- Поверните лампочку по часовой стрелке и извлеките ее из держателя.
- Замените лампочку на 25 Вт/300 °С винтового типа (пигмея).
- Не используйте лампочки другого типа.
- Установите крышку лампочки обратно.

## Снятие дверцы для очистки духовки

Чтобы облегчить очистку внутренней полости и внешней рамы духовки, крышку необходимо снять следующим образом:

- Каждая петля оснащена подвижным блокировочным рычагом.
- Откиньте подвижные рычаги справа и слева, петли отделятся от корпуса духовки.
- Возьмитесь за дверцу посередине обеими руками слева и справа.

Затем слегка наклоните ее в сторону камеры духовки и осторожно вытащите из камеры духовки.

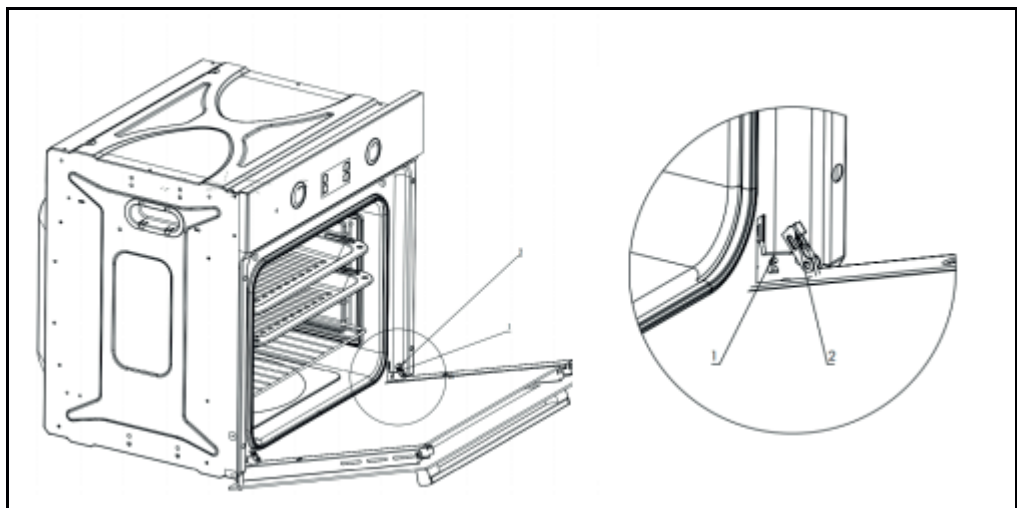


Рисунок 1

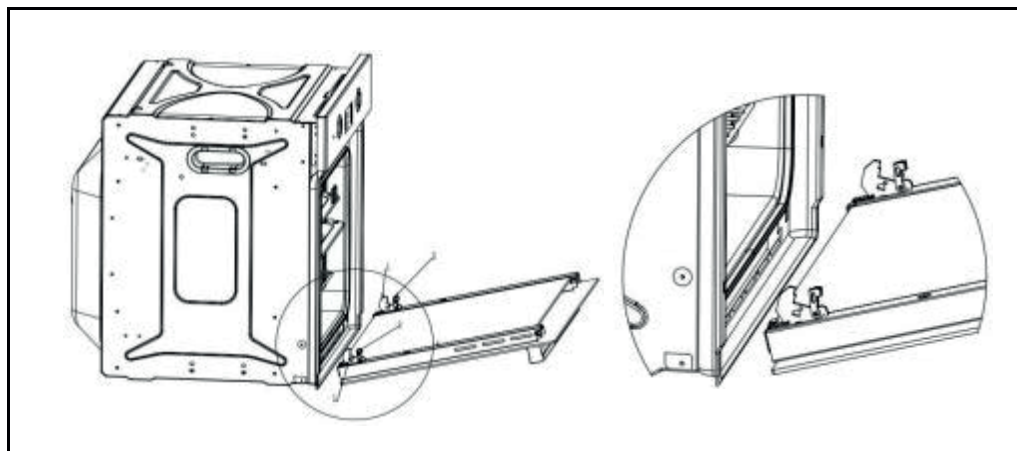
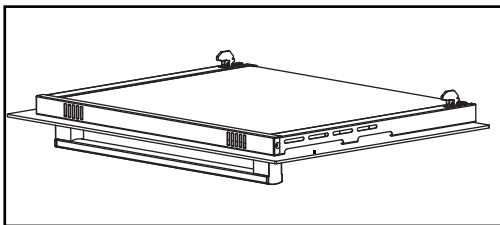


Рисунок 2

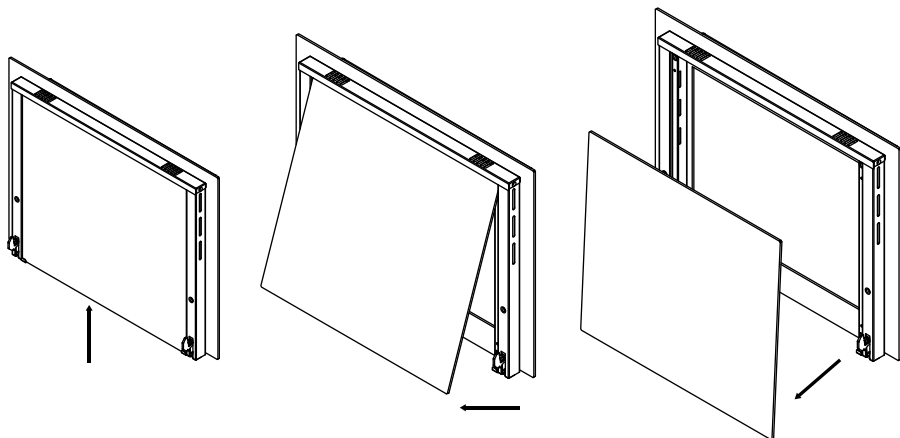


• **ВАЖНО:** Вы должны убедиться, что крышка всегда поддерживается, и что при очистке вы кладете ее на поверхность из безопасных материалов.

- Дверцу духовки и стекло дверцы следует очищать только влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Ткань не должна контактировать до этого с каким-либо чистящим средством или химическим веществом.
- Чтобы установить дверцу на место, вставьте петли в пазы и полностью откройте дверцу.
- **ВАЖНО:** Перед тем, как закрыть дверцу, подвижные рычаги должны быть возвращены на свои прежние места.
  - Будьте осторожны, чтобы не сместить систему блокировки петли при снятии дверцы, поскольку механизм петли имеет сильную пружину
  - Никогда не погружайте дверцу в воду.

### Снятие внутреннего защитного стекла для очистки

- Не используйте никакие абразивные чистящие средства, которые могут привести к повреждению поверхности.
- Учтите, что если поверхность стекла будет поцарапана, это может привести к опасным повреждениям.
- Чтобы облегчить процесс очистки, внутреннее защитное стекло можно снять, открутив 2 винта по бокам верхнего металлического профиля.



## УСТАНОВКА

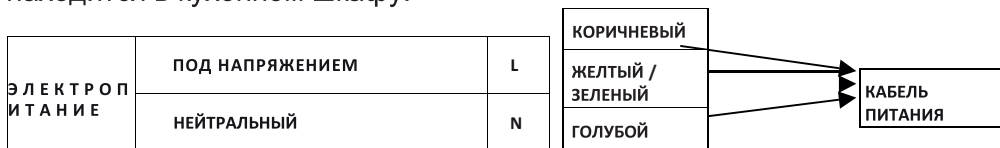
Установка должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией следующих документов:

- Британские правила и стандарты безопасности или их европейские эквиваленты.
- Строительные нормы (опубликованные Министерством окружающей среды).
- Строительные стандарты
- Правила электромонтажных работ IEE.
- Электротехнические правила на рабочем месте.

Перед подключением устройства убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке, совместимо с напряжением сети.

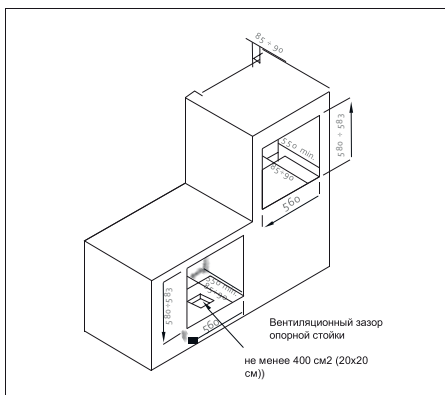
### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

- Это устройство имеет двухполюсную прямую (ответвленную) розетку с плавким предохранителем на 13 А с расстоянием между контактами 3 мм и расположено в легкодоступном месте рядом с устройством. Прямая (ответвленная) розетка легко доступна, даже если ваша духовка находится в кухонном шкафу.



- Ослабьте и снимите крышку клеммной колодки, чтобы получить доступ к внутренним контактам для подключения кабеля питания. Выполните соединение, удерживая провод прилагаемым зажимом для проводов, и сразу же снова закройте крышку клеммной колодки.
- Если вам необходимо заменить кабель питания духовки, заземляющий проводник (желто-зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее линейных проводников.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура кабеля питания не превышала 50°C.
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить подходящим кабелем, который можно приобрести в отделе продажи запасных частей.

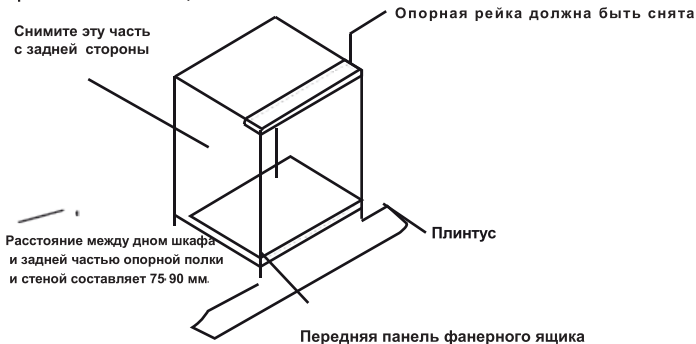
## Установка духовки в кухонном шкафу:



### Размещение устройства

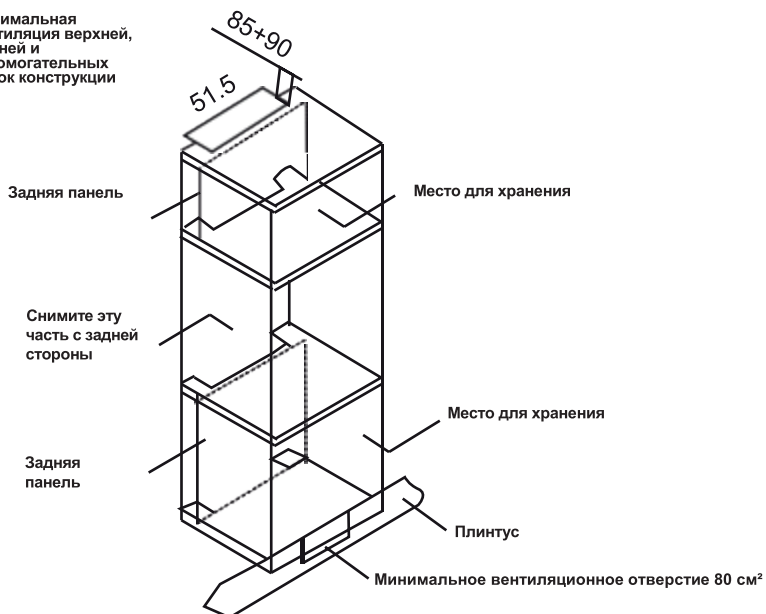
- Убедитесь, что ниша, в которую вы поместите духовку, соответствует размерам, указанным на схеме выше.
- Духовка должна быть размещена в шкафу с вентиляционными отверстиями, указанными в разделе «Требования к вентиляции» на следующей странице.
- Убедитесь, что задняя панель корпуса мебели снята.

### Требования к вентиляции



(На рисунке показаны требования к вентиляции и свободному пространству для установки прибора в стандартный кухонный гарнитур).

Минимальная вентиляция верхней, нижней и вспомогательных полок конструкции



(На рисунке показаны требования к вентиляции и свободному пространству, необходимые для установки устройства, размещаемого в жилом помещении на высоте).

### Устройство не работает надлежащим образом

- Духовка не работает.
- \* Проверьте, не находится ли духовка в ручном режиме работы.
- \* Проверьте, выбрали ли вы функцию приготовления и температуру приготовления.
- К духовке и грилю не поступает электропитание.
- \* Убедитесь, что устройство правильно подключено к сети.
- \* Проверьте, исправны ли предохранители сети.
- \* Убедитесь, что соблюдаются инструкции по установке времени и переключению устройства в ручной режим.
- Функция гриля работает, но функция обычной духовки не работает.
- \* Убедитесь, что вы выбрали правильный режим приготовления.
- Функция гриля и верхний элемент духовки не работают или отключаются на длительное время при использовании.
- \* Дайте духовке остыть в течение примерно 2 часов. После того, как устройство остынет, снова проверьте, работает ли оно.

- Пища не готовится должным образом.
  - \* Убедитесь, что вы выбрали правильную температуру и правильную функцию приготовления для пищи, которую вы готовите. Для достижения наилучших результатов приготовления может быть целесообразным установить температуру приготовления  $\pm 10^{\circ}\text{C}$ .
  - Еда готовится неравномерно.
  - \* Проверьте, правильно ли установлена духовка и находится ли она на ровной поверхности.
  - \* Убедитесь, что используются правильные значения температуры и уровни полок.
  - Лампочка освещения духовки не работает.
  - \* См. стр. 16 и следуйте разделу «Замена лампочки духовки».
  - Духовка запотевают.
  - \* Образование пара и конденсата является естественным побочным явлением приготовления продуктов с высоким содержанием воды, таких как замороженные продукты и курица.
  - \* В полости духовки и между стеклами дверцы духовки может образовываться конденсат. Это не обязательно признак того, что устройство работает неправильно.
  - \* После процесса приготовления и выключения духовки не оставляйте продукты остывать в духовке.
  - \* Во время приготовления пищи используйте закрытую посуду для приготовления, чтобы уменьшить количество конденсата.
- ВАЖНО:** Если ваше устройство не работает должным образом, вам следует отключить устройство от сети и обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ УСТРОЙСТВО САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДА	ТЕМПЕРАТУРА	УРОВЕНЬ ПОЛКИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
Торт	150-170	2	35-45
Пирог	200-220	2	50-60
Бисквит	160-170	3	25-30
Печенье	175-200	3	35-40
Кекс	180-200	2	30-40
Булочки	200-220	2	30-40
Выпечка из теста	180-200	2	50-60
Кондитерские изделия	180-200	2	35-40
Мясо ягненка	220-240	3	30-40
Телятина	220-240	3	50-60
Баранина	230-250	3	50-60
Цыпленок (разделанный)	230-240	3	45-50
Рыба	200-220	3	35-40
Йогурт	Следует отрегулировать в среднем на 40 градусов	3	5 часов
Хлеб	180	2	30
Пицца	180	2	20
Овощи и фрукты	Следует отрегулировать в среднем на 110 градусов	2	5 часов

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Значения в таблице являются результатами, полученными в нашей лаборатории. Опытным методом вы можете определить другие значения в соответствии со своим вкусом, которые будут отличаться от приведенных в таблице. Перед приготовлением следует произвести предварительный разогрев духовки в течение 5-10 минут.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Длительность процессов сушки фруктов и овощей (в часах) различается в зависимости от продукта.

**ИМПОРТЕР:** Индивидуальный предприниматель Свентуховская Жанна Анатольевна Юр. адрес: г. Минск, ул. Одинцова 71/2, кв.123, тел. 244-15-02 Сервисный центр: ИП Свентуховская Ж.А. Адрес: Минск, ул. Тимирязева, 121/4  
+375 (17) 350-15-25; +375 (44) 551-30-79

Завод-изготовитель: KUMTEL Dayanıklı Tüketim Malları Plastik San. ve Tic. A.Ş. Адрес: Organize San. Bol. 6. Cad. No: 42 38080 Kayseri – Турция

<b>ЭТИКЕТКА ПРИБОРА</b>		
<b>Директива энергетической маркировки духовок EU2010 / 30/ EU-№65 /2014</b>		
<b>Марка</b>	<b>SCHTOFF</b>	
<b>модель</b>	Decor 100, Decor 145, Decor 200	
<b>Класс энергоэффективности</b>	<b>B</b>	
<b>Потребление энергии (кВт*ч), условно за цикл (1)</b>	<b>0,87</b>	
<b>Полезный объем (в литрах)</b>	<b>51</b>	
<b>Количество камер</b>	<b>1</b>	
<b>Источник тепла каждой камеры</b>	<b>электроэнергия</b>	<b>X</b>
	<b>газ</b>	<b>-</b>
<b>Индекс энергетической эффективности, EEI</b>	<b>114,5</b>	
<b>РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</b>		
<b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ</b>		
<b>Соответствует директиве ЕС № 2009/125 /ЕС - Правила № 66/2014.</b>		
<b>Марка</b>	<b>SCHTOFF</b>	
<b>модель</b>	Decor 100, Decor 145, Decor 200	
<b>Тип духовки</b>	<b>Встроенная</b>	<b>X</b>
<b>Источник тепла каждой камеры</b>	<b>электроэнергия</b>	<b>X1</b>
	<b>газ</b>	<b>-</b>
<b>Количество камер</b>	<b>1</b>	
<b>Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) кВт·ч/цикл</b>	<b>0,87</b>	
<b>Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) кВт·ч/цикл</b>	<b>0,83</b>	
<b>Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (газовая конечная энергия) режиме</b>	<b>-</b>	
<b>Индекс энергоэффективности, EEI</b>	<b>114,5</b>	
<b>(1) кВтч/цикл = 3,6 МДж/цикл.</b>		