



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ВСТРАИВАЕМОГО
ДУХОВОГО ШКАФА, тип: OEM

OEM608BK2 / OEM608WH
OEM608x





БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым изделием

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего изделия 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.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.homsair.ru

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ	7
СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ	8
ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ	9
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ	10
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	12
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	13
УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ	13
ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)	14
ЧИСТКА ПРИБОРА	18
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА	21
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, УТИЛИЗАЦИЯ	23
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	25

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению (приготовление и разогрев еды) и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.



Внимание! В соответствии с установленными нормативами установка допускается только в помещении, оборудованном вентиляцией.

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~, 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!
- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени, поэтому:
 - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов камеры;
 - при извлечении полочек и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора во время его работы — это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри прибора.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в поддонах. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.
- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как они могут испортиться, находясь вне холодильника.
- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в сервисный центр.
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) — это может представлять для них опасность!

- Не допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ОЕМ608BK2 / OEM608WH ОЕМ608х
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2400 Вт
ТИП ДУХОВОГО ШКАФА	Электрический
ТИП УСТАНОВКИ	Встраиваемая
УПРАВЛЕНИЕ	Электронное, с поворотными ручками
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЁМ	60 л
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР НАГРЕВА	50-250°C
ТАЙМЕР	Цифровой
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ИЗДЕЛИЯ (ШхГхВ)	595 x 525 x 590 мм
ВЕС НЕТТО	29 кг

ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В~, 50 Гц
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (МАКСИМУМ)	2400 Вт
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ТРАДИЦ. НАГРЕВ + конвекция)	1950 Вт
ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ГРИЛЬ + конвекция)	2300 Вт
МАКСИМАЛЬНЫЙ ТОК	11 А
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ)	0,75 кВт.ч / цикл
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ)	0,83 кВт.ч / цикл
КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ	A

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ*

Панель управления

Дверца прибора



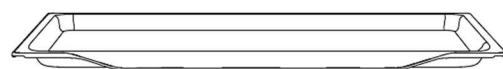
НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Направляющие (рельефные, являющиеся частью стенок прибора, или съёмные хромированные, в зависимости от комплектации конкретной модели) позволяют готовить блюда на различных уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх). При наличии направляющих, решетку и противни устанавливайте ровно, на одинаковых уровнях с обеих сторон.

РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни.



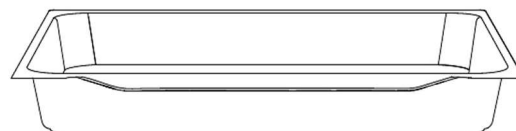
ПРОТИВЕНЬ предназначен для размещения продуктов во внутренней камере прибора.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ (при наличии)

предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

При приготовлении противни нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на решётке и отсутствии нагрева снизу.



- Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Уточняйте комплектацию у продавца.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортился или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- **Производитель не несет ответственности** за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора, а также нарушения данных предупреждений.
- **Производитель не несет ответственность** за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

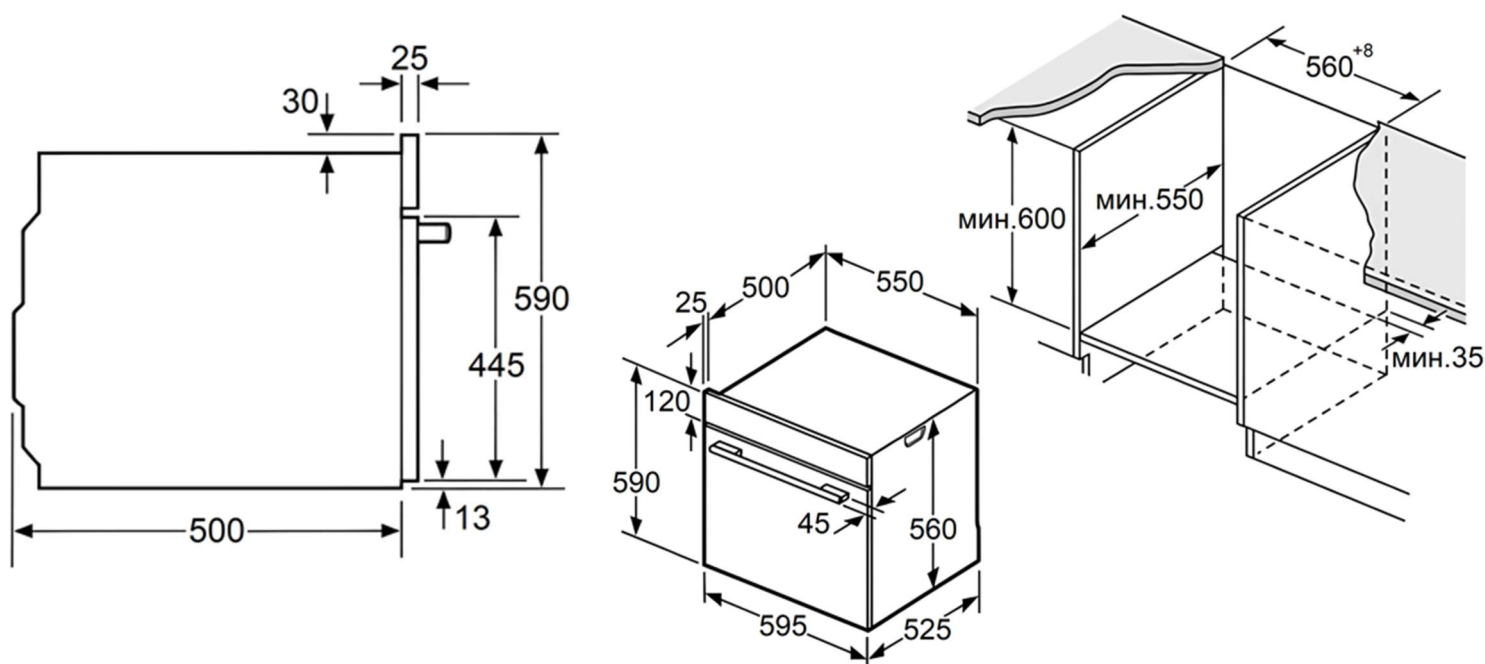
- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 и рис. 2**

УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво к воздействию температур до 90-100°C. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями. Не размещайте кабель прибора рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовом шкафу.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было удалить каким-либо инструментом.
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести его тяжесть.
- Перед установкой прибора подготовьте место для установки, организуйте электропроводку. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника, в противном случае производительность устройства может быть снижена из-за нарушения циркуляции горячего воздуха.

СХЕМА ВСТРАИВАНИЯ (размеры указаны в миллиметрах)

Рис.1



УСТАНОВКА ПРИБОРА

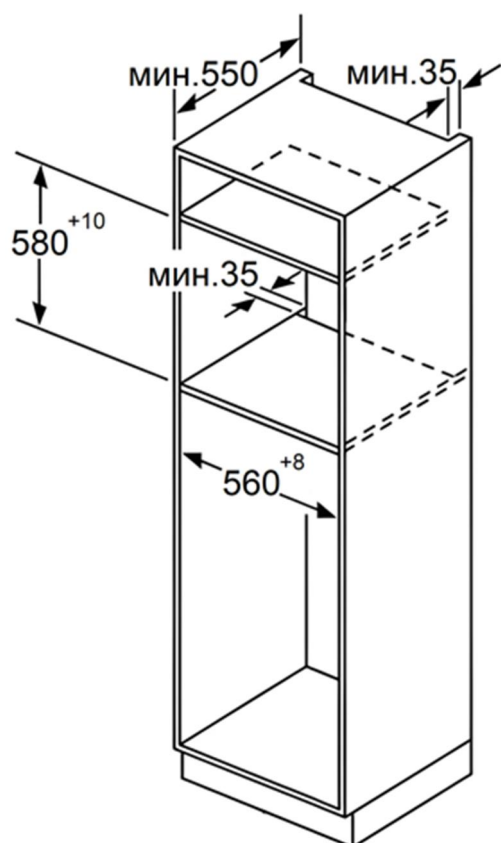
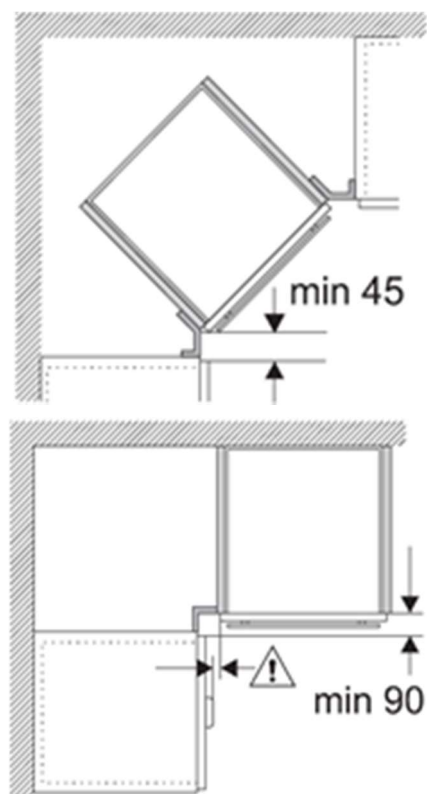


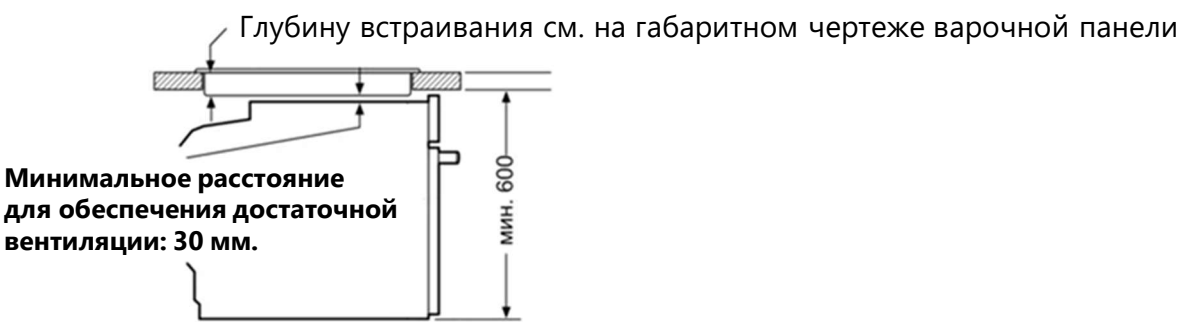
Рис.2



ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм



УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Для установки поместите прибор в подготовленную нишу и выровняйте. Откройте дверцу духового шкафа, найдите четыре отверстия для крепления прибора и закрепите его в нише, вкрутив в отверстия идущие в комплекте винты.
- Винты должны плотно прижимать переднюю кромку устройства к боковым панелям ниши для встраивания.

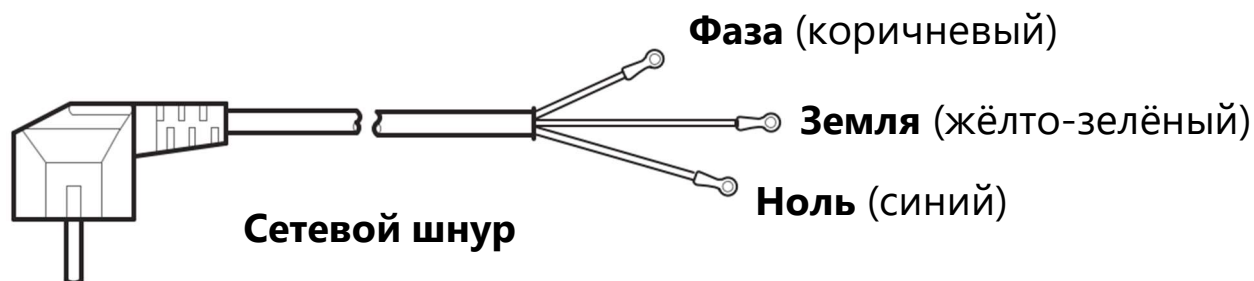


ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа. Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, электрические кабели варочной поверхности и духового шкафа должны идти отдельно друг от друга.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Духовой шкаф оснащен трехполюсным кабелем питания, предназначенным для работы с переменным током. Провод для заземления прибора имеет желто-зеленый цвет. Провод заземления не должен пресекаться выключателем. Заземляющий проводник должен быть на 10 мм длиннее линейных проводов.
- При прямом подключении прибора к электрической сети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель соответствующей мощности с зазором не менее 3 мм.
- При установке необходимо оставить запас сетевого шнура длиной 1,2 м для облегчения установки и дальнейшего обслуживания прибора. Сетевой шнур позади устройства не должен касаться задней стенки устройства. Не допускается нагрев шнура свыше 50°C.
- Сетевой шнур не должен свисать со столешницы и находиться там, где его могут случайно зацепить дети.
- Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и многогнездовые розетки.



Параметры источника питания переменного тока: 220-240 В~, 50 Гц. Рекомендуется установить предохранитель или распределительный выключатель на 16 А минимум.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание распространения тепла, в противном случае могут иметь место повреждения.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, ее следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духового шкафа не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Удалите из духового шкафа все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Тщательно протрите внутренние поверхности влажной тканью и просушите. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

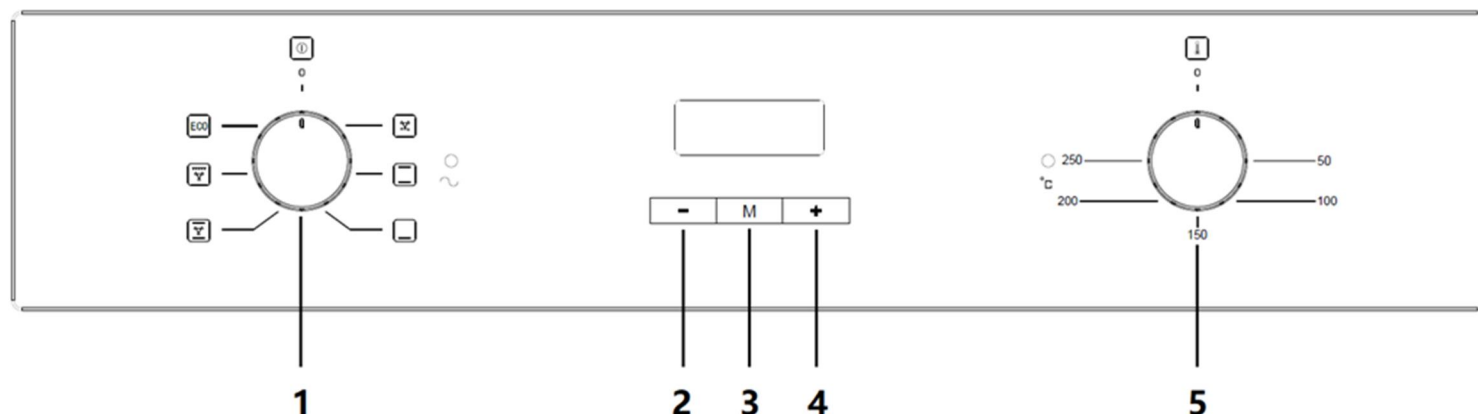
Выньте из прибора все принадлежности. Предварительный разогрев следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

1. Ручку выбора функции установите в режим «Нижний и верхний (традиционный) нагрев с конвекцией» (нижний и верхний нагревательные элементы + вентилятор).
2. Установите температуру духового шкафа на 250°C.
3. Задайте время приготовления на таймере в 30 минут и оставьте духовой шкаф работать до автоматического отключения. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно. При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов.
4. По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть. Затем протрите внутренние поверхности влажной тканью и просушите.

ВАЖНО! Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки. Перед первым использованием таких аксессуаров, как противни или гриль, хорошо вымойте их.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ*



- 1** Ручка выбора функций.
- 2** Уменьшение значений времени.
- 3** Вход в настройки времени.
- 4** Увеличение значений времени.
- 5** Ручка регулировки температуры приготовления.

УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

После подключения прибора к сети электропитания загорится индикатор в левой части панели управления (рядом с ручкой выбора функций).

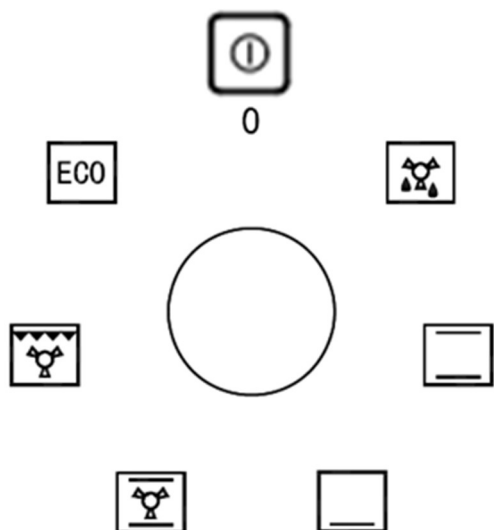
1. Выберите функцию (режим нагрева), повернув ручку выбора функций в нужное положение.
2. Установите температуру приготовления, повернув ручку регулировки температуры по часовой стрелке в нужное положение.
3. С помощью цифрового таймера задайте время приготовления.
4. Индикатор в правой части панели управления загорится, когда прибор начнёт осуществлять нагрев. Когда температура во внутренней камере прибора достигнет установленного значения, индикатор погаснет. Поместите продукты во внутреннюю камеру духового шкафа.
5. По завершении приготовления, отключите прибор повернув все ручки управления в верхнее положение - «0». Извлеките продукты из внутренней камеры прибора.

Более подробная информация о функциях, настройках времени и температуры приведена на следующих страницах.

*Изображения панели управления и других компонентов прибора в инструкции может незначительно отличаться от реального вида изделия.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ФУНКЦИИ (РЕЖИМЫ НАГРЕВА)



Для выбора функции духового шкафа поверните ручку в нужное положение.



Нижний нагрев

Работает нижний нагревательный элемент.



Нижний и верхний (традиционный) нагрев

Работают верхний и нижний нагревательные элементы.



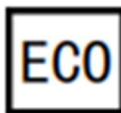
Нижний и верхний (традиционный) нагрев с конвекцией

Работают верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором. Циркуляция воздуха способствует равномерному распределению тепла во внутренней камере.



Гриль с конвекцией

Работают нагревательный элемент гриля в верхней части внутренней камеры и вентилятор.



Режим «Эко»

Режим приготовления, обеспечивающий наиболее эффективный расход энергии.



Размораживание

Работает вентилятор, обеспечивая циркуляцию воздуха комнатной температуры во внутренней камере прибора, что способствует ускоренному размораживанию продуктов.

Во внутренней камере прибора установлена лампа подсветки, которая включается при выборе функции.

Для выключения устройства переведите ручку в положение «0».



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

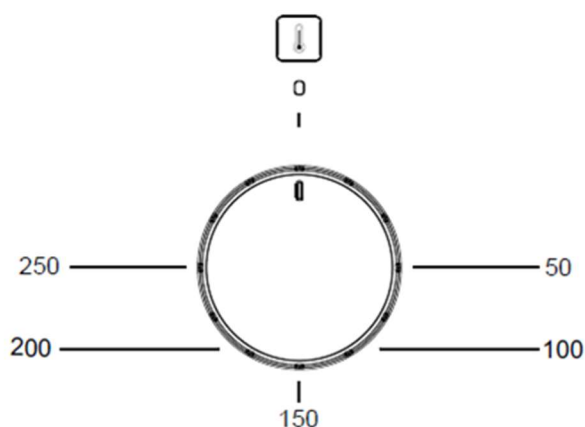
ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для настройки температуры нагрева поверните ручку по часовой стрелке в нужное положение. Диапазон температуры нагрева: от 50 до 250°C. Индикатор слева от ручки регулировки температуры приготовления загорается, когда включаются нагревательные элементы прибора. Принцип работы духового шкафа подразумевает отключение нагревательных элементов при достижении заданной температуры и их последующее периодическое включение для поддержания температуры.

Включение и выключение нагревательных элементов сопровождается включением и выключением индикатора.

Рекомендуется помещать продукты в камеру духового шкафа только после того, как прибор достиг заданной температуры (первое отключение индикатора).

Внимание! По завершении эксплуатации прибора всегда устанавливайте все ручки управления в положение «0».



ТАЙМЕР И НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



При первом подключении прибора к электросети, он автоматически перейдёт в режим настройки часов. На дисплее отобразится «12:00», первые цифры будут мигать. Произведите установку часов, нажимая на «+» или «-». Подождите 5 секунд для подтверждения или нажмите одновременно «М» и «+», чтобы перейти к настройке минут. Произведите установку минут, нажимая на «+» или «-». Подождите 5 секунд для подтверждения.

Если необходимо переустановить часы в ходе эксплуатации прибора, нажмите одновременно на «М» и «+», чтобы войти в режим настройки. Время отображается в 24-часовом формате. Диапазон установки составляет от 0:00 до 23:59.

После выбора функции и температуры приготовления, нажатие на кнопку «М» и её удержание в течение 3 секунд включает режим прогрева внутренней камеры. Время прогрева — 2 минуты. Для выхода из данного режима, нажмите «М» и удерживайте в течение 3 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора режима нагрева и установки температуры, нажмите на «М», чтобы войти в режим настройки времени приготовления. Установите нужное время, нажимая на «+» или «-». Удерживайте кнопку для быстрого увеличения или уменьшения значения времени.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 0:00 до 10:00.

Выбранное время будет автоматически подтверждено. На дисплее отобразится индикатор . На дисплее будут попеременно отображаться часы и оставшееся время приготовления.

Когда время приготовления истечёт, прибор отключит нагрев и перейдёт в режим ожидания.

По завершении эксплуатации прибора, переведите все ручки управления в положение «0».

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Прибор можно запрограммировать на автоматическое включение с отложенным стартом и выключение к определённому времени.

Сначала установите время приготовления, затем нажмите на «М» ещё раз, чтобы перейти к настройке времени, к которому необходимо завершить приготовление. Установите время, нажимая на «+» или «-». Диапазон установки времени завершения приготовления составляет от 1 минуты до 8 часов. Выбранное время будет автоматически подтверждено. На дисплее отобразится индикатор AUTO. На дисплее будут попеременно отображаться часы и все заданные настройки времени.

После данной настройки прибор включит нагрев с задержкой, таким образом, чтобы завершить приготовление к заданному времени, с учётом установленного времени приготовления.

Обратите внимание, что при отложенном старте, в момент автоматического начала приготовления, дверца прибора должна быть закрыта. Если дверца будет открыта, прибор не начнёт нагрев. Закройте дверцу прибора, и прибор начнёт приготовление в соответствии с выбранными настройками.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ (БУДИЛЬНИК)

Для выхода в режим установки будильника нажмите на «М» три раза. На дисплее отобразится индикатор . Установите время, нажимая на «+» или «-». После установки, подождите 5 секунд для подтверждения. Диапазон установки составляет от 0:00 до 23:59. После завершения установки начнётся отсчёт времени. По его завершении прозвучит звуковой сигнал, который отключится через минуту или при нажатии на любую кнопку. Будильник не влияет на работу нагревательных элементов прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Извлекайте все принадлежности, которые не нужны в процессе приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, их можно готовить поочерёдно, используя накопленное прибором тепло.
- Не используйте отражающую фольгу, например алюминиевую фольгу, для укрытия дна камеры духового шкафа.
- Используйте лёгкие контейнеры и формы для выпечки с тёмной матовой поверхностью. Старайтесь не использовать тяжёлые аксессуары с блестящими поверхностями, такие как нержавеющая сталь или алюминий.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Рекомендации

- Сократите время приготовления.
- Готовьте пищу до золотисто-жёлтого цвета поверхности, не прожаривайте её до тёмно-коричневого цвета.
- При приготовлении больших порций образуется меньше акриламида. Например, готовьте сразу не менее 450 г картофеля-фри на противень, равномерно распределите продукт и периодически переворачивайте.
- Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы приготовить его наилучшим образом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении на решётке всегда следует размещать противень под ней на направляющих, для сбора жира.

Пример блюда	Аксессуар	Функция	Уровень направляющих (снизу-вверх)	Температура (°C)	Время приготовления (мин), не учитывая время прогрева камеры
Пирожное	Противень		3	180-200	20-30
Бисквит	Противень		2	140-160	30-40
Фруктовый пирог	Противень		4	155-175	50-60
Пицца	Противень		3	190-210	10-20
Масляное печенье	Противень		3	140-160	20-30
Обжаренный хлеб	Решётка		4	240-250	2-6
Сосиски	Решётка		3	190-210	10-20
Рёбрышки	Решётка	 	3	190-210	20-30
Котлеты из говядины	Решётка		3	200-220	20-30
Говяжий стейк	Решётка		2	190-210	20-30
Целая курица (~1,2 кг)	Решётка		2	180-200	35-45
Жареные куриные крылья	Решётка		3	180-200	25-35
Целая рыба	Решётка		2	210-230	20-30

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духового шкафа. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духового шкафа остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- **Не допускается использование:**
 - Очистителей высокого давления или пароочистителей.
 - Абразивных чистящих средств, содержащих твёрдые частицы или острых металлических скребков для чистки дверцы духового шкафа, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
 - Чистящих средств с высоким содержанием кислот (например, средства для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
 - Чистящих средств с высоким содержанием спирта.
 - Мочалок из металлической проволоки. Тщательно промойте новую чистящую губку перед использованием!
- Всегда содержите прибор в чистоте и сразу же удаляйте загрязнения, чтобы не допустить образования стойких отложений.
- Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может привести к небольшому изменению цвета, что не является дефектом и никак не влияет на рабочие характеристики покрытия. Края тонких противней невозможно эмалировать полностью, в результате эти края остаются шероховатыми. Однако это не ухудшает антикоррозионную защиту.

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате использования неподходящего чистящего средства, внимательно ознакомьтесь с рекомендациями, изложенными ниже в таблице. Некоторые материалы и покрытия могут отсутствовать в вашей модели духового шкафа.

Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные использованием агрессивных химических веществ и абразивных составов.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поверхность	Способ очистки
ВНЕШНИЕ ПАНЕЛИ. ФРОНТ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Сразу удаляйте частицы известкового налёта, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка), так как такие пятна провоцируют образование коррозии. Чистящие средства для нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в специализированных магазинах. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства с помощью мягкой ткани.
ПЛАСТИК	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью.
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте средство для мойки стёкол или скребок для стекла.
ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или мочалку из стальной проволоки.
РУЧКА ДВЕРЦЫ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попало на дверную ручку, немедленно вытрите его, чтобы не осталось пятен.
ЭМАЛИРОВАННЫЕ И САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПОВЕРХНОСТИ	Следуйте инструкциям по очистке поверхностей рабочей камеры, следующим за этой таблицей.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

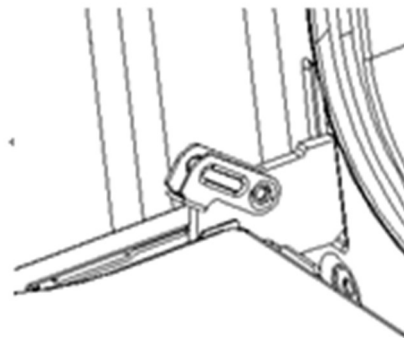
Поверхность	Способ очистки
СТЕКЛЯННЫЙ ПЛАФОН ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку, а затем вытирайте насухо мягкой тканью. При сильном загрязнении рабочей камеры используйте чистящее средство для духовок.
УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ. НЕ СНИМАТЬ!	Тёплый мыльный раствор: Используйте для чистки влажную салфетку. Не тереть.
ПОКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	Очиститель для нержавеющей стали: Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали, содержащие хлор, абразивные и токсичные вещества. Снимите крышку дверцы для очистки.
ПРОТИВЕНЬ	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой. При сильном загрязнении используйте мочалку из нержавеющей стали.
СЪЁМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПРИ НАЛИЧИИ)	Тёплый мыльный раствор: Применяйте замачивание, а затем очищайте влажной салфеткой или щёткой.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

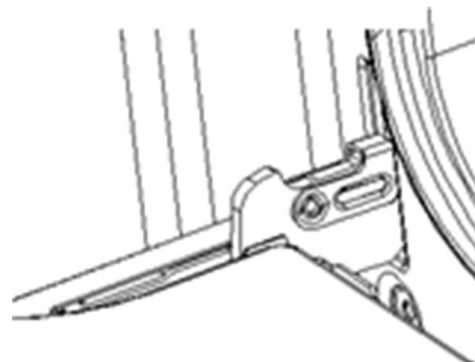
Для более тщательной очистки духового шкафа, можно снять дверцу. Для этого:

1. Откройте дверцу полностью.
2. Поднимите стопорные рычажки справа и слева.
3. Прикройте дверцу до ограничителя.
4. Возьмитесь за дверцу обеими руками с двух сторон. Приоткройте дверцу, немного покачайте вверх-вниз и снимите её с петель.



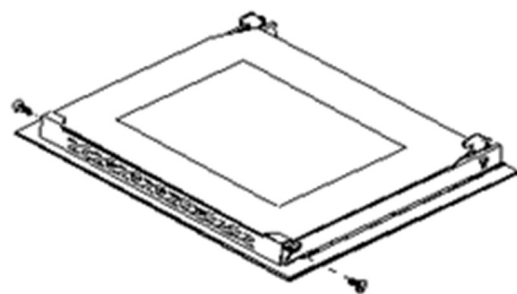
Чтобы установить дверцу, действуйте в обратном порядке.

1. При установке дверцы духовки убедитесь, что обе петли точно вошли в отверстия.
2. Обе стороны выступа петли должны быть зафиксированы в монтажном отверстии петли на дверце.
3. При открытой дверце опустите стопорные рычажки.



Стеклянные панели в дверце прибора можно извлечь.

Для этого отвинтите и отсоедините защёлку кронштейна, которая находится в верхнем углу дверцы. Далее освободите стекло из второго блокирующего механизма и снимите. После очистки вставьте и заблокируйте стеклянную панель и закрепите механизм блокировки.



Помимо поддержания духового шкафа в чистоте необходимо:

1. Проводить периодические проверки элементов управления и нагревателей духового шкафа. По истечении гарантийного срока не реже одного раза в два года необходимо проводить технический осмотр прибора с привлечением специалистов сервисного центра.
2. Устранять любые эксплуатационные неисправности.

Все ремонтные и регламентные работы должны выполняться сервисным центром или сертифицированным установщиком.

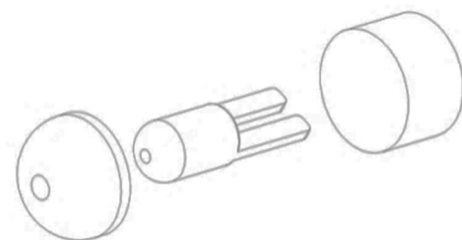
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ

Электрическая лампа является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духового шкафа противни, решетку и направляющие.

1. Существует опасность удара током! Отключите прибор от электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный плафон лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный плафон.
5. Подключите прибор к электросети.

Лампа: G9, 230 В~, 50 Гц, 25 Вт.
Должна выдерживать температуру 300°C.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При наличии каких-либо других ошибок или если духовой шкаф не функционирует правильно, свяжитесь с сервисным центром. Ниже приведены наиболее распространённые проблемы при использовании духового шкафа.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Прибор не работает.	• Духовой шкаф не подключен к электросети. • Не выбрана функция приготовления или не установлена температура приготовления. • На установлено время приготовления.	• Убедитесь, что духовой шкаф подключён к электросети. Проверьте наличие тока в сети, работоспособность предохранителя или защитного устройства. • Проверьте, выбрана ли функция приготовления, задана ли температура. • Задайте время приготовления.
Не работает гриль.	• Выбрана неверная функция приготовления.	• Убедитесь, что вы выбрали правильную функцию приготовления.
Не горит лампа подсветки в духовом шкафу.	• Лампа перегорела или была повреждена.	• Замените лампу подсветки, следуя процедуре описанной в соответствующем разделе данной инструкции.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните прибор в сухом, защищённом от прямого воздействия солнечных лучей, низких и высоких температур, месте, с относительной влажностью воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материал изделия.
- Храните оригинальную упаковку, она может понадобиться для дальнейшей транспортировки. Перевозите изделие в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке. Транспортирование должно производиться только в вертикальном положении, с предохранением от атмосферных осадков, механических повреждений и попадания воды.
- Если оригинальная упаковка отсутствует:
 - Примите меры, чтобы уберечь прибор от внешних ударов и попадания воды.
 - Не кладите на него тяжести.
 - При транспортировке перевозите прибор в вертикальном положении.

УТИЛИЗАЦИЯ

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. Символ на изделии или на 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 поможете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие ненадлежащего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия обращайтесь к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте изделие в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в сервисные центры по адресам, указанным в гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 7 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок изделия составляет 36 месяцев. Гарантийный талон поставляется в комплекте вместе с данной инструкцией.

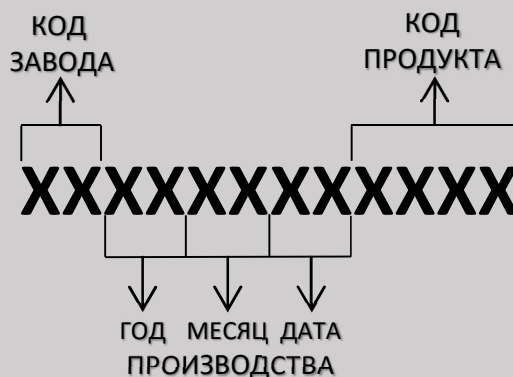
Соответствует требованиям:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
- ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждое изделие HOMSair имеет уникальный серийный номер. Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:



Торговая марка

HOMSair

Тип продукции

Электрический духовой шкаф

Модель

OEM608BK2, OEM608WH, OEM608x

Изготовитель

Гуандун Атлан Электроник Эпплайнс
Мэньюфэкчур Ко., Лтд
(GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC APPLIANCE
MANUFACTURE CO., LTD)

Адрес

Китай, провинция Гуандун, г. Фошань, район
Шуньдэ, поселок Лэлю, проспект Цзяньи,
Восточная 3-я дорога, д. 12
(No. 12, East 3 Road, Jiangyi Avenue, Leliu Town,
Shunde, Foshan, Guangdong, China).

Уполномоченное изготовителем лицо - импортер на территории Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
РФ, 123182, г. Москва, ул. Щукинская,
д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1
www.homsair.ru / info@homsair.ru
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортер на территории Республики Беларусь

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»
РБ, Минская обл., Минский р-н, Щомыслицкий
с/с, район д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4
www.homsair.by / info@homsair.by
Тел. +375 29 633-53-54



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники HOMSair просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центров смотрите на сайте: **www.homsair.ru**

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.

