

Scandi·X

UA

ДУХОВА ШАФА ЕЛЕКТРИЧНА КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА:

Уважно прочитайте цей посібник перед установкою або експлуатацією нової духової шафи. Зберігайте цей посібник для подальшого використання.



BOS70B

Загальне зауваження:

- Встановлення та технічне обслуговування повинні виконуватися кваліфікованими фахівцями або уповноваженими технічними спеціалістами.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження або несправності, спричинені неправильним встановленням або недотриманням інструкцій, наведених у цьому посібнику.
- Для отримання більш детальної інформації про встановлення та обслуговування, будь ласка, зверніться до наступних розділів.

ЗМІСТ:

РОЗДІЛ	СТОРІНКА
1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ.....	(4)
2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	(4)
3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	(6)
4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	(7)
5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ.....	(8)
6. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ.....	(9)
7. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	(9)
8. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	(11)
9. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ.....	(11)
10. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	(12)
11. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ.....	(13)
12. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ	(13)

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1. Перед встановленням духовки та її експлуатацією необхідно уважно ознайомитися з нашими рекомендаціями, дотримання яких забезпечить надійну роботу пристрою. Не викидайте дану інструкцію, оскільки згодом вона може дати відповіді на питання, що виникнуть.

⚠УВАГА! ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ (ВКЛЮЧЕННЯМ) ПРИЛАД ПОВИНЕН ЗНАХОДИТИСЯ ПРИ КІМНАТНІЙ ТЕМПЕРАТУРІ НЕ МЕНШЕ ДВОХ ГОДИН.

1.2. Духовка призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077)

⚠УВАГА! ЗАСТОСУВАННЯ ВИРОБУ В ЦІЛЯХ, ЩО ВІДРІЗНЯЮТЬСЯ ВІД ПОБУТОВИХ, НЕПРИПУСТИМЕ! ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВКИ ДЛЯ ІНШИХ ЦІЛЕЙ ВИНИКАЄ РИЗИК ОТРИМАННЯ ТРАВМ І ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, А НА ВИРІБ НЕ БУДЕ РОЗПОВСЮДЖЕНА ГАРАНТІЯ!

1.3. Розпакуйте і огляньте виріб. У випадку виявлення транспортних пошкоджень не підключайте духовку і зверніться в торгову організацію, де ви придбали прилад.

1.4. Духову шафу можуть використовувати діти віком від восьми років і старше, особи з обмеженими фізичними, розумовими вадами або вадами сприйняття, або особи з браком досвіду та знань, якщо їм було надано інструкції щодо використання приладу безпечним чином та якщо вони розуміють небезпеки, які прилад може вчинити. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та обслуговування не повинні виконувати діти без нагляду. Малолітні діти, щоб не вдавалися до гри з приладом, повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу.

1.5. Духовка має бути встановлена тільки кваліфікованим спеціалістом або спеціалістом авторизованого сервісного центру відповідно до рекомендацій виробника з дотриманням усіх норм і законодавства в даній сфері, а також вимог місцевих електропостачальних компаній.

1.6. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження та поломки, що пов'язані з неправильним встановленням, експлуатацією та ремонтом виробу.

1.7. Виробник залишає за собою право модифікації виробу з метою покращення його якості та технічних параметрів.

1.8. Технічні характеристики духовки вказані в даній інструкції та на етикетці, закріпленій на корпусі.

2. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

⚠УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЛЯ ПІД'ЄДНАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ РОЗЕТКИ БЕЗ

ЗАЗЕМЛЮЮЧОГО КОНТАКТУ. ОБЕРІГАЙТЕ ЕЛЕКТРОШНУР ВІД МЕХАНІЧНИХ І ТЕРМІЧНИХ УШКОДЖЕНЬ.

- 2.1. Прилад може використовуватися тільки в добре вентильованих приміщеннях.
- 2.2. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково повинна дотримуватися. Якщо виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем з установки, який перевірить вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збиток, викликаний відсутністю заземлення або його несправністю.
- 2.3. Встановлення приладу та його техобслуговування має виконуватися кваліфікованим спеціалістом з монтажу, персоналом технічної служби.
- 2.4. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- 2.5. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- 2.6. Не дозволяйте особам, не ознайомленим з цією інструкцією, користуватися духовою шафою без вашого нагляду.
- 2.7. Забороняється зміна конструкції виробу і ремонт особами, не уповноваженими виробником на обслуговування.
- 2.8. Якщо одна із ручок не обертається, не намагайтеся прикласти до неї зусиль, негайно зверніться до нашого сервісного центру для проведення ремонту.
- 2.9. Регулятори непрацюючої духової шафи повинні знаходитись у вимкненому положенні.
- 2.10. Не використовуйте для очищення духової шафи пароочищувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.
- 2.11. При використанні інших кухонних електроприладів поряд із духовою шафою стежте, щоб їх кабелі живлення не торкалися гарячих частин приладу.
- 2.12. При довготривалій відсутності (відряджені, відпустці тощо) відключайте духову шафу від електричної мережі.
- 2.13. Заборонено розміщувати легкозаймісті речовини (алкоголь, бензин тощо) поряд з працюючою духовою шафою.

⚠УВАГА! ОКРЕМІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ СИЛЬНО НАГРІВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС РОБОТИ І ЗАЛИШАЮТЬСЯ ГАРЯЧИМИ ЩЕ ТРИВАЛИЙ ЧАС. НЕ ЗАБУВАЙТЕ ПРО ЦЕ І СЛІДКУЙТЕ, ЩОБ ДІТИ НЕ ГРАЛИСЬ БІЛЯ ДУХОВОЇ ШАФИ НАВІТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

- 2.14. При виникненні пожежі не заливайте вогонь водою. Існує небезпека отримання опіків! Накрийте осередок полум'я цупкою тканиною, щоб перекрити доступ кисню до вогню, та вимкніть прилад (від електричної мережі).
- 2.15. При першому використанні духовки ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи виділяють запах. Тому при першому включенні духовки не кладіть їжу. Спочатку ввімкніть і чекайте, доки не зникне запах, потім приступайте до приготування.

2.16. Завжди користуйтеся теплозахисними рукавичками, коли кладете страви в духову шафу або виймаєте їх звідти.

2.17. У жодному разі не готуйте або не смажте на кришці нижнього тена духової шафи. Не кладіть деко прямо на дно духової шафи.

2.18. Розташовуйте посуд так, щоб було неможливо перевернути посуд, випадково зачепивши рукою.

2.19. Не розміщуйте на одній решітці посуд вагою більше 5 кг.

2.20. Утримуйте духову шафу в чистоті, залишки їжі можуть зайнятися і стати причиною пожежі.

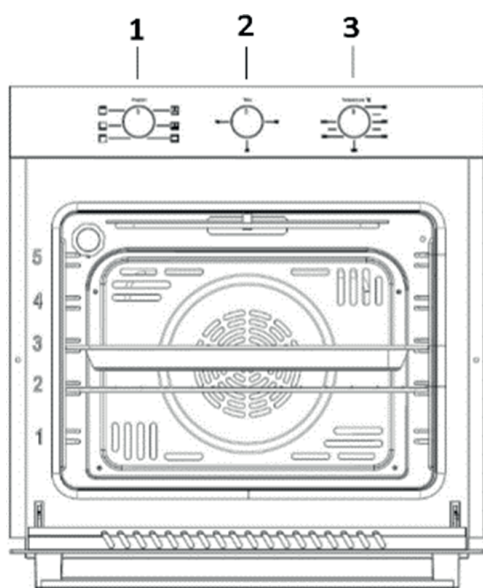
2.21. При виникненні нестандартної ситуації відключіть духову шафу від мережі, зателефонуйте до сервісного менеджера, телефон якого вказаний в гарантійному документі.

3. ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1. Духова шафа призначена для приготування їжі, використовується виключно в домашньому господарстві і відповідає вимогам технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р.

№1067), Технічному регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. №1077).

3.2. Будова приладу:



1. Ручка вибору програм
2. Ручка управління таймером
3. Ручка регулювання температури

3.3. Ручка вибору програм

Встановлює режим роботи духовки. Функції духовки і принцип роботи можуть відрізнятися в залежності від моделі обраної духовки.

3.4. Ручка управління таймером

⚠УВАГА! ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ НЕОБХІДНО ВВІМКНУТИ ТАЙМЕР, ІНАКШЕ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.

- Таймер можна встановити на період від 1 до 90 хвилин.
- Помістіть страву в духову шафу, виберіть температуру, необхідну функцію приготування і встановіть потрібний час приготування, повернувши ручку управління таймером за годинниковою стрілкою. Після закінчення встанов-

леного часу, духова шафа автоматично вимикається.

- За допомогою таймера роботу духовки можна налаштувати не більше ніж на 90 хвилин. Для страв, що потребують довшого приготування, потрібно встановлювати час вручну.
- Щоб увімкнути ручний режим, поверніть хвилиний таймер проти годинникової стрілки до позначки. Щоб зупинити приготування, поверніть ручку управління таймером до позначки «0».

3.5. Ручка регулювання температури

При експлуатації духовки температура приготування їжі може бути встановлена від 50 °С до максимального рівня «Мах». Максимальна температура становить 285 ± 15 °С.




4. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ






⚠УВАГА! ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ДУХОВОЇ ШАФИ НЕОБХІДНО ВВІМКНУТИ ТАЙМЕР, ІНАКШЕ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮВАТИМЕ.

⚠УВАГА! ВСІ ФУНКЦІЇ ВМИКАЮТЬСЯ ПІСЛЯ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ НА НЕОБХІДНИЙ РІВЕНЬ.

⚠УВАГА! ПОРЯДОК ЗАЗНАЧЕНИХ В ТАБЛИЦІ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ МОЖЕ ВІДРІЗНЯТИСЯ ВІД ПОРЯДКУ ЇХ РОЗТАШУВАННЯ У ВАШОМУ ПРИЛАДІ.

Таблиця функцій

Режим	Назва і опис режимів
	Функція грилю: Термостат та попереджувальні лампочки увімкнуться та починає працювати гриль. Ця функція підходить для приготування страв на грилі та тостів на верхній полиці духової шафи. Злегка змастіть решітку олією для уникнення приставання продукту до решітки та розмістіть продукт в центрі решітки. Завжди підставляйте лоток під продукт для збирання жиру, який може стікати під час готування. Рекомендується попередньо нагрівати духову шафу протягом 10 хвилин.
	Розморожування: Вмикається тільки турбовентилятор. Ця функція призначена для розморожування шляхом створення навколо замороженої їжі кімнатної температури зі збереженням якості їжі, а також для охолодження гарячої їжі.
	Верхній і нижній нагрівачі + Вентилятор (Конвекція): Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи і турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно і швидко розподіляється в духовці за допомогою вентилятора. Цей режим найкраще підходить для приготування запіканок, пирогів і тортів. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.

Режим	Назва і опис режимів
	<p>Верхній і нижній нагрівачі: Одночасно вмикаються верхній та нижній нагрівальні елементи, тепло розподіляється рівномірно зверху вниз. Цей режим найкраще підходить для приготування м'ясних страв з соусом, сухої випічки, запіканок. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Використовуйте лише одне деко, щоб тепло розподілялось рівномірно.</p>
	<p>Нижній нагрівач + Вентилятор: Одночасно вмикаються нижній нагрівальний елемент та вентилятор. Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно розподіляється в духовці. Цей режим підходить для приготування випічки, якій потрібно підніматися, адже тепло, що піднімається знизу, допомагає тісту добре піднятися. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p>Верхній нагрівач + Вентилятор: Одночасно вмикаються верхній нагрівальний елемент та турбовентилятор. Гаряче повітря, нагріте верхнім нагрівачем, за допомогою вентилятора рівномірно і швидко розподіляється в духовці. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p>Верхній нагрів: Вмикається тільки верхній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для розігріву раніше приготовленої їжі, а також для їжі, яку необхідно підрум'янити зверху. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>
	<p>Нижній нагрів: Вмикається нижній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для завершення приготування страв, які вже добре підрум'янились зверху, але недостатньо пропеклися всередині. Також можна використовувати для розігрівання їжі (наприклад, для розігрівання піци), адже тепло надходить із нижньої частини духовки і прогріває страву знизу вгору. Встановіть температуру в діапазоні від 50°C до 250°C. Рекомендовано попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин.</p>

5. КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

В КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ ВХОДИТЬ	Електрична духовна шафа	1 шт
	Решітка	1 шт
	Деко	2 шт
	Гвинти кріплення	2 шт
	Інструкція	1 шт
	Гарантійний талон	1 шт
	Упаковка	1 шт

6. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

⚠УВАГА! ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ДУХОВУ ШАФУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

⚠УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ!

⚠УВАГА! ДУХОВА ШАФА МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

6.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування духової шафи відповідно до діючих норм безпеки.

6.2. З міркувань безпеки електричні з'єднання для варильної поверхні і духової шафи повинні виконуватися окремо.

6.3. Приєднання приладу до мережі живлення повинно виконуватися кваліфікованим спеціалістом за умови дотримання діючих норм та правил.

6.4. Духова шафа має IPX0 клас електричної безпеки та розрахована на підключення до джерела живлення 220-230 В, 50 Гц.

⚠УВАГА! ВЕЛИЧИНА СТРУМУ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НОРМАЛЬНОЇ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ ПОВИННА БУТИ НЕ МЕНШЕ 16А.

⚠УВАГА! ЯКЩО ВЕЛИЧИНА СТРУМУ МЕНШЕ 16А, НЕОБХІДНО ВИКЛИКАТИ КОМПЕТЕНТНОГО ЕЛЕКТРИКА ДЛЯ ЗАМІНИ ЕЛЕКТРОПРОВОДКИ.

6.5. Перед підключенням необхідно перевірити відповідність електричних параметрів духової шафи (необхідні дані вказані на заводській табличці, розміщеній внизу приладу) до електромережі.

6.6. Духова шафа обладнана мережевим кабелем із штепсельною вилкою. Розетка повинна відповідати типорозміру штепсельної вилки і мати контакти заземлення.

6.7. Розетка має знаходитися в легкодоступному місці для забезпечення швидкого доступу до штепсельної вилки. Прослідкуйте щоб шнур живлення знаходився якнайдалі від корпусу духової шафи.

6.8. Якщо прилад не використовується тривалий час, виймайте вилку з розетки.

7. ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ДУХОВОЇ ШАФИ

⚠УВАГА! ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ДУХОВУ ШАФУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

⚠УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ САМОВІЛЬНИЙ РЕМОНТ І ЗМІНА КОНСТРУКЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ!

⚠УВАГА! ДУХОВА ШАФА МАЄ ОБОВ'ЯЗКОВО БУТИ ЗАЗЕМЛЕНОЮ.

⚠УВАГА! ПРИ ВИКОРИСТАННІ ДУХОВОЇ ШАФИ МОЖЕ ЗНАДОБИТИСЬ ДОДАТКОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

7.1. Цей розділ призначений для кваліфікованих техніків і містить інструкцію з встановлення та обслуговування духової шафи відповідно до діючих норм безпеки.

7.2. Не рекомендується встановлювати прилад поруч з холодильними установками або морозильними приладами, так як тепло може вивести їх з ладу.

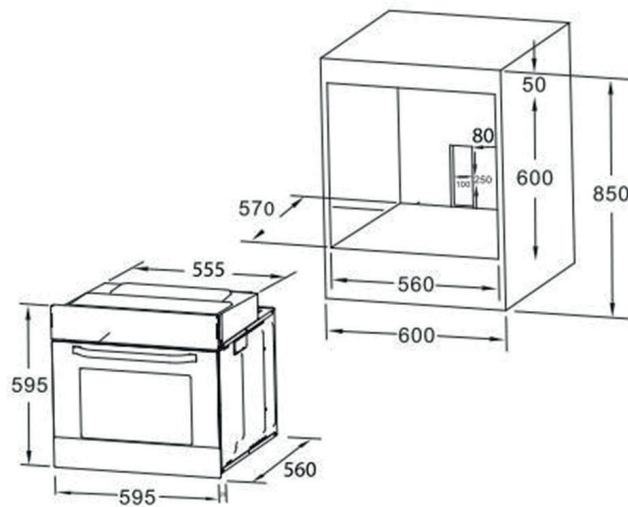
7.3. Меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 120 °С.

7.4. Відстань між варильною поверхнею і духовою шафою повинна бути щонайменше 5 см, якщо інше не вказано в інструкції поверхні.

7.5. У випадку монтажу витяжки над духовою шафою потрібно дотримуватися рекомендованої висоти, вказаної в керівництві з експлуатації до витяжки.

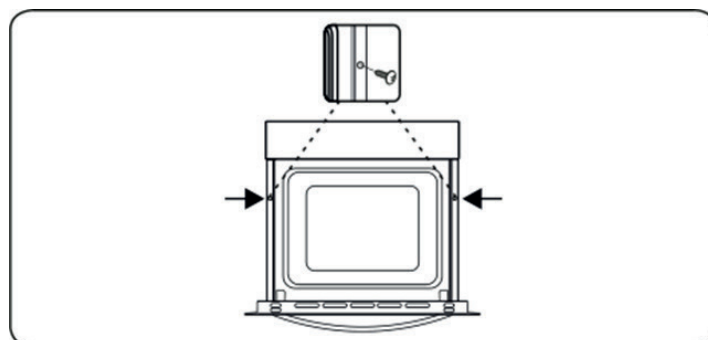
7.6. Необхідно видалити задню панель монтажної шафи, з метою вільної циркуляції повітря. Панель, в яку вставляється духовка, повинна мати зазор в задній частині в розмірі, щонайменше 75 мм.

7.7. Монтажні розміри і розміри отвору під монтаж духової шафи вказані на малюнку:



7.8. При встановленні духової шафи дотримуйтеся симетрії, вирівняйте її по центру і встановіть врівень з шафою.

7.9. Відкрийте двері і закріпіть духовку до панелі кухонної шафи чотирма гвинтами кріплення, як показано на малюнку.



7.10. Після встановлення не має бути доступу до електричних частин приладу. Всі захисні елементи повинні бути закріплені так, щоб їх можна було зняти лише за допомогою інструментів.

8. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

⚠УВАГА! ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ РЕТЕЛЬНО ВИМИЙТЕ АКЕСУАРИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ДЕКО І РЕШІТКУ).

- Витягніть всі дека та решітки духової шафи.
- Виберіть Верхній і Нижній режим.
- Встановіть максимальну температуру.
- Залиште духову шафу в цьому стані на 30 хвилин.

⚠УВАГА! ОСКІЛЬКИ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ДУХОВКИ МОЖЕ ВИЙТИ ПАРА, ЗАВЖДИ СТІЙТЕ ОСТОРОНЬ, КОЛИ ВІДКРИВАЄТЕ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ.

- За цей час підігріваються всі елементи духової шафи і теплоізоляційні матеріали, тож може з'явитися запах гару. У разі повторного виділення запаху гару, перед приготуванням їжі в духовій шафі ретельно провітрити її.
- При виконанні цих операцій рекомендується протерти духову шафу зсередини вологою, а потім сухою м'якою ганчіркою.

⚠УВАГА! ВІДКРИВАЮЧИ ДВЕРЦЯТА ДУХОВКИ, ЗАВЖДИ БЕРІТЬСЯ ЗА РУЧКУ ПО ЦЕНТРУ.

9. ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

9.1. Перелічені нижче поради допоможуть вам використовувати вашу духовку екологічно безпечним способом і з економією енергії:

- У духовій шафі для кращої передачі тепла використовується емальовані кухонні деко темного кольору.
- При частому відкриванні дверцят духовки під час приготування їжі всередину поступає повітря, що призводить до втрати електроенергії. Тому не рекомендується часто відкривати дверцята духової шафи.
- Тепло, що залишилося в духовій шафі після процесу приготування їжі, можна використовувати для приготування наступної страви.
- На попередній прогрів духової шафи потрібно не менше 10 хвилин перед кожним приготуванням їжі.
- Заморожені продукти необхідно розморозити перед приготуванням.
- Відключіть духову шафу за кілька хвилин до кінця приготування їжі або розрахуйте час приготування так, щоб закінчення приготування відбувалося за рахунок залишкового тепла.

10. ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠УВАГА! ПЕРЕД БУДЬ-ЯКИМИ РОБОТАМИ З НАЛАГОДЖЕННЯ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОЩО ВІДКЛЮЧІТЬ ДУХОВУ ШАФУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

10.1. Загальна чистота

- Для проведення очищення почекайте, щоб духовка охолола.
- Після кожного використання теплу духовку слід легко витерти ганчіркою з теплою водою і мийним засобом. Потім, ще раз протріть поверхню вологою ганчіркою з чистою водою і витріть насухо.
- Не можна залишати в духовці залишки їжі та жиру. Такі залишки можуть привести до корозії зовнішньої і внутрішньої поверхні, а також стати причиною пожежі.

⚠УВАГА! НЕ МОЖНА ЧИСТИТИ ЕМАЛЬ РІЖУЧИМИ ПРЕДМЕТАМИ (НАПРИКЛАД, НОЖЕМ) І ВИКОРИСТОВУВАТИ ПОРОШОК АБО АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ.

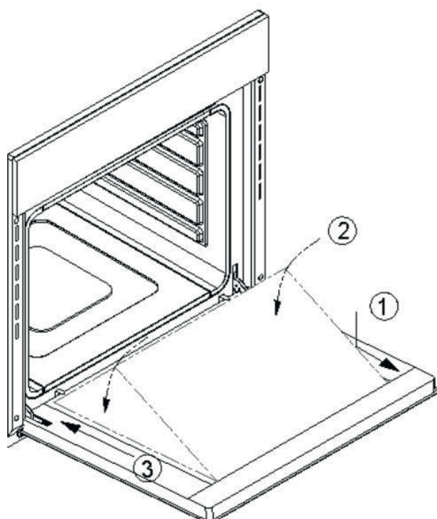
- Не використовуйте для очищення духовки пароочишувачі. Існує небезпека ураження електричним струмом.

10.2. Догляд за ущільнювачем

- Ущільнювач духовки – необхідний атрибут, що забезпечує продуктивність духовки. З часом ущільнювач може забруднюватися. У цьому випадку його можна почистити вологою ганчіркою.
- Не можна чистити ущільнювач абразивними засобами.
- У разі, якщо ущільнювач зношується або розривається потрібно звернутися до компетентного сервісного центру.

10.3. Очищення скла

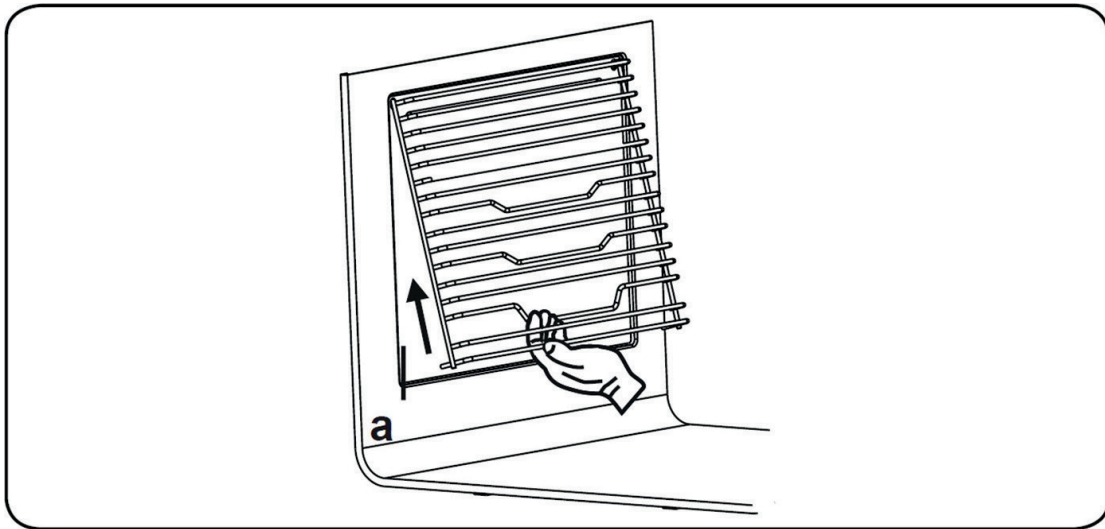
- При очищенні скла панелі керування і скла дверцят використовуйте відповідні засоби для чищення скла.
- Для зняття внутрішнього скла необхідно виконати дії, проілюстровані на малюнку:



1. При відкритих дверцятах змістити скло до себе.
2. Вивільнити нижню частину скла.
3. Вийняти скло.

Встановлення скла проводиться в зворотному порядку.

10.4. Догляд за хромованими направляючими
Щоб зняти хромовані направляючі для очищення, вивільніть їх із затискачів (а) і підійміть, як показано на малюнку.



11. ЗАМІНА ЛАМПИ ДУХОВКИ

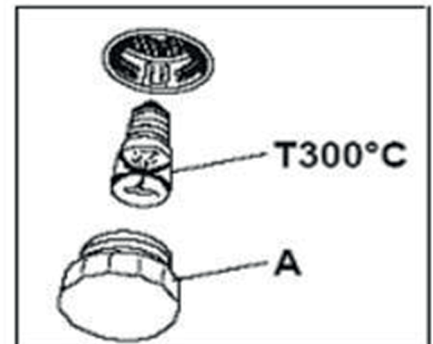
⚠УВАГА! ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЗАМІНИ ЛАМПИ ВІД'ЄДНАЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ ВІД МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ.

11.1. Лампа духовки повинна відповідати наступним параметрам:

- Висока теплостійкість – до 300 °С
- Електричні параметри: 220-240 В, 50 Гц
- Потужність – 25 Вт

11.2. Заміна лампи:

- Зніміть скляну захисну кришку (А), повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Зняти лампочку, повернувши її за годинниковою стрілкою.
- Установка лампи проводиться в зворотному порядку



12. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

⚠УВАГА! В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ДУХОВУ ШАФУ САМОСТІЙНО. РЕМОНТ ПРИЛАДУ НЕОБХІДНО ПРОВОДИТИ ТІЛЬКИ В АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ.

Перш ніж зателефонувати до сервісного менеджера виробника, перевірте чи можна легко усунути проблему:

Несправності	Можливі причини/Методи усунення:
Духова шафа не нагрівається	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники. - У моделях з годинником: можливо, не налаштований годинник. Налаштуйте годинник. - Не ввімкнені поворотні вимикачі режиму роботи або температури. - Не ввімкнений таймер
Не працює підсвітка	<ul style="list-style-type: none"> - Духова шафа не ввімкнена. - Перевірте наявність струму в розетці, при необхідності ввімкніть або замініть запобіжники - Несправна лампа, при необхідності замініть лампу.
При нагріванні і охолодженні духовки чути металеві звуки	<ul style="list-style-type: none"> - При нагріванні металевих предметів вони можуть видавати звуки внаслідок розширення. Це не є поломкою.
При роботі духовки з неї виходить пара	<ul style="list-style-type: none"> - При нагріванні їжі, що готується може утворюватися пара, вона виходитиме назовні. Рекомендовано ввімкнути витяжку або забезпечити провітрювання приміщення. Виділення пари не є поломкою.
Нерівномірне приготування в духовій шафі	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте, чи правильно встановлена температура і розташоване деко. - Не відкривайте дверцята часто, якщо страви не потрібно перевертати під час готування. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, температура всередині буде нижчою, і це впливає на результат приготування.
Вентилятор охолодження продовжує працювати після вимкнення духової шафи	<ul style="list-style-type: none"> - Деякий час електронний вентилятор духової шафи автоматично продовжує роботу для охолодження духової шафи. Коли електронні деталі охолонуть, вентилятор автоматично вимкнеться.



Сервісні центри та гаряча лінія

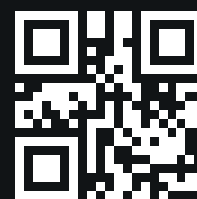
Актуальний перелік сервісних центрів Ви можете знайти на сайті

scandix.com.ua

або скористатись послугою чат-боту, посилання на який можна знайти на сайті.

Номер гарячої лінії: **0800 217 697**

При зверненні до уповноважених сервісних центрів, вкажіть, будь ласка, модель Вашого приладу. Зверніть увагу, збереження касового чека, є обов'язковою умовою для гарантійного обслуговування.



Детальніше

