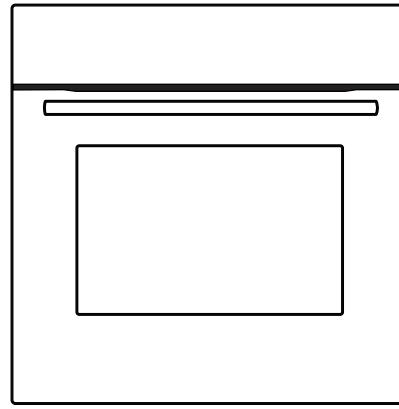
Comfee

ДУХОВОЙ ШКАФ ВСТРАИВАЕМЫЙ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CBO720GW / CBO720GB / CBO720X

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности 3

Комплектность 6

Описание прибора..... 7

Порядок работы..... 8

Советы по приготовлению..... 12

Чистка и уход 16

Установка..... 18

Возможные неисправности и их устранение..... 20

Технические характеристики..... 21

Духовой шкаф предназначен для бытовых целей - приготовления пищи.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца. Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к прибору, при утере не возобновляются.

Примечание: изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
  - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
  - фермерские хозяйства;
  - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
  - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
- Отключайте питание прибора перед техническим обслуживанием или чисткой.
- Правильная работа прибора обусловлена своевременностью и регулярностью ухода и технического обслуживания.

  ВНИМАНИЕ! Во время работы открытые части прибора могут нагреваться.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Меры пожарной безопасности

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.
- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару.
- Если внутри прибора образовался дым, не открывайте дверцу. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50ºС. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°С. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Снимите заднюю панель установочного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха округ духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

Меры предосторожности по обращению с электричеством

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Не используйте удлинители или незаземленные адаптеры.

- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.

Прочие указания по безопасности

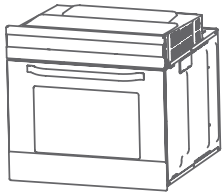
- Прежде чем начинать чистить прибор, убедитесь, что он выключен и отключен от сети, дайте ему остыть.
- Не используйте агрессивные моющие средства для чистки. Очищайте прибор исключительно при помощи неагрессивных моющих средств.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу. Не используйте парогенератор для чистки прибора.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели от горячего воздуха.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы. При сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться. Используйте встроенные в корпус ручки.

Правильная утилизация продукта

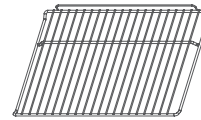


Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

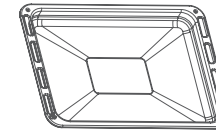
2. КОМПЛЕКТНОСТЬ



Духовой шкаф в сборе



Решетка
Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения нагриле.
Устанавливайте решетку скобой вниз.



Универсальный противень
Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень также можно использовать при жарении на решетке для сбора стекающего жира. Устанавливайте противень скосом к дверце.

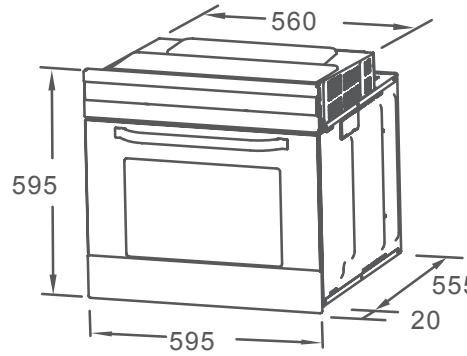
Руководство пользователя (1шт.)

Гарантийный талон (1 шт.)

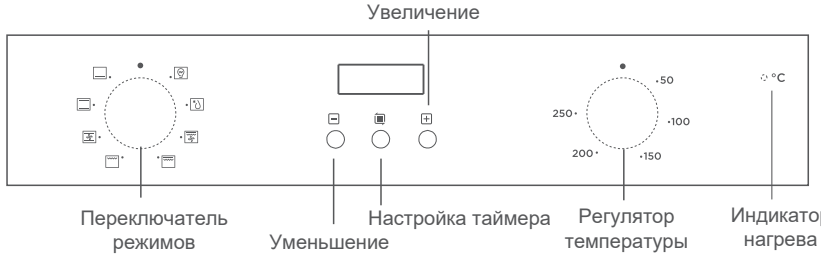
Индивидуальная упаковка (1 компл.)

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Габариты прибора



Панель управления



Символ	Описание
	Освещение камеры: позволяет наблюдать за процессом приготовления, не открывая дверцу. Лампа также горит во всех режимах работы.
	Размораживание: для размораживания замороженных продуктов при циркуляции воздуха комнатной температуры, без нагрева.
	Двойной гриль с вентилятором: для зажаривания птицы, рыбы, больших кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются попеременно. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать вокруг продукта.
	Двойной гриль: для тепловой обработки плоских изделий: стейки, сосиски, тосты и т.д. Нагревается все пространство под нагревательным элементом.

Символ	Описание
	Гриль: для небольшого количества стейков или сосисок. Основной нагрев идет на центральную область под нагревательным элементом.
	Двойной нагрев с вентилятором: для запекания и жарки на нескольких уровнях (не более 3). Вентилятор распределяет горячий воздух равномерно по камере. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри.
	Верхний и нижний нагрев: для традиционного запекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажным верхом. Рабочая камера должна быть разогрета перед этим режимом.
	Нижний нагрев: для приготовления пиццы и блюд, требующих жара снизу. Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев.

Примечание: для размораживания большого объема продуктов либо для подогрева посуды можно убрать направляющие из камеры (см.ниже). При подогреве посуды рекомендуется использовать режимы с вентилятором, но не выше 50°C.

Во время открывания дверцы процесс готовки продолжается. Будьте осторожны с горячим воздухом, выходящим из камеры.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установка текущего времени

После первого включения в сеть цифры текущего времени на дисплее начнут мигать. При помощи кнопок + и - установите время в часах, затем нажмите кнопку для подтверждения. При помощи кнопок + и - установите время в минутах, затем нажмите кнопку еще раз для подтверждения времени. В часах используется 24-часовой формат.

Вы также можете изменить текущее время в любой момент, нажав одновременно кнопки + и - и установив новое время, как указано выше.

Включение / выключение прибора

Нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее отобразится символ . Установите режим работы и температуру, прибор начнет работу. Для прекращения работы установите переключатель режимов в положение , а регулятор температуры на "0". Для возврата в ждущий режим одновременно нажмите кнопки + и , символ погаснет, выбор функций станет невозможен.

ВНИМАНИЕ:

Убедитесь в том, что, когда вы не используете духовой шкаф, все переключатели находятся в выключенном положении.

Установка температуры

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250°C.

Также температуру можно изменить в любой момент процесса приготовления.

В процессе приготовления, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу, и если температура духовки падает ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновляют работу снова.

Индикатор нагрева горит в процессе нагрева и гаснет, если температура в камере достигла заданного значения.

В процессе работы время от времени также может включаться охлаждающий вентилятор.

ВНИМАНИЕ:

Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора во время работы.

Примечание: вентилятор может продолжать работать даже после завершения работы духового шкафа для его охлаждения, это нормальное явление.

Выбор функций таймера

После выбора режима и температуры, при помощи кнопки вы можете установить следующие режимы:

- кухонный таймер (для отсчета времени, не связанного с работой прибора)

Dur - таймер длительности - установка длительности работы

End - таймер окончания - установка времени окончания приготовления

работа без таймера (не горит ни один индикатор)

Кухонный таймер

Нажмите кнопку до появления символа . При помощи кнопок + и - установите время, через которое сработает таймер, аналогично часам. Когда таймер обнулится, раздастся звуковой сигнал. Для его остановки нажмите любую кнопку. Для сброса таймера до его срабатывания снова нажмите или нажимайте ее до тех пор, пока символ таймера не начнет мигать, затем нажмите и удерживайте кнопку , пока символ таймера не погаснет.

Данная функция может использоваться параллельно другим режимам таймера.

Таймер длительности

Нажимайте кнопку до появления слова **Dur** на дисплее. При помощи кнопок + и - установите время длительности программы. После подтверждения на дисплее загорится символ **A** и таймер начнет работу. По окончании таймера раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку для его отключения. Для дальнейшего использования духового шкафа нажмите и удерживайте кнопку .

Таймер окончания

Нажимайте кнопку до появления слова **End** на дисплее. При помощи кнопок + и - установите время длительности программы. После подтверждения на дисплее загорится символ **A** и таймер начнет работу. По окончании таймера раздастся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку для его отключения. Для дальнейшего использования духового шкафа нажмите и удерживайте кнопку .

Примечание: Вы можете установить время окончания приготовления не более 24 часов с момента старта.

Отложенный старт

Вы также можете запрограммировать духовой шкаф так, чтобы он начал и закончил работу в определенное время. Для этого сначала установите время окончания работы, затем ее длительность. Прибор начнет работу во время, определенное как разница времени окончания и его длительность. Например, если время окончания установлено на 19:00, а длительность 2 часа, то работа автоматически начнется в 17:00.

ВНИМАНИЕ:

После установки таймера окончания или длительности его значение не может быть изменено, для изменения программы сначала потребуется ее сброс путем нажатия и удерживания кнопок + и -.

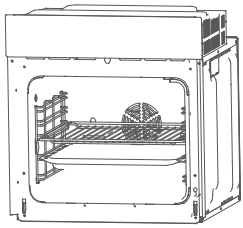
ВНИМАНИЕ:

Не оставляйте прибор в режиме "Без таймера" без постоянного наблюдения. После 5 часов работы в режиме без таймера время на дисплее начнет мигать. Через 10 часов работы прибора он автоматически отключится в целях безопасности и перейдет в режим ожидания. Во время мигания таймера нажмите кнопку + или - для его сброса, если вы намерены использовать прибор и далее.

Установка противней

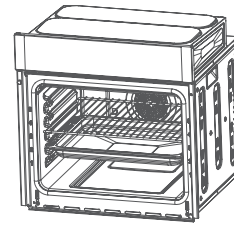
В зависимости от модели Вашего духового шкафа он может комплектоваться двумя видами направляющих для противней.

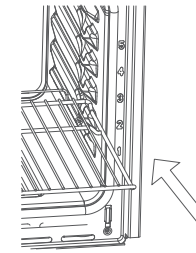
съемные



ИЛИ

несъемные





Убедитесь, что противни и решетки установлены правильно для полного закрытия дверцы.

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях. При правильной установке принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства. Принадлежности вы можете приобрести отдельно.

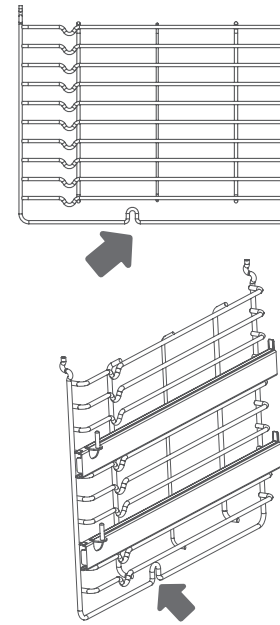
Демонтаж направляющих (опциональный)

В зависимости от модели Вашего духового шкафа он может комплектоваться съемными направляющими для противней либо телескопическими направляющими.

Направляющие можно снять для установки блюда больших размеров непосредственно на пол рабочей камеры. Для демонтажа открутите винт в нижней части направляющих и выньте их верхние концы из отверстий.

Телескопические направляющие также можно снять для получения дополнительного пространства в рабочей камере.

ВНИМАНИЕ: при готовке блюда на полу камеры запрещается использовать режимы с нижнем нагревом во избежание перегрева.



Перед первым использованием

После установки снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с элементов духового шкафа.

При первом нагреве могут появиться неприятные запахи. Это нормальное явление. Для их устранения разогрейте духовой шкаф до максимальной температуры и оставьте работать пустым в течение 30 минут.

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности при помощи горячего мыльного раствора и мягкой тряпки.

5. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Духовой шкаф позволяет выбрать из разных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности прибора, следуя приведенным ниже указаниям.

Советы по энергосбережению

- Вынимайте из камеры все принадлежности, которые не используются в процессе приготовления.
- Старайтесь реже открывать дверцу в процессе работы.
- Если в процессе работы необходимо открыть дверцу, меняйте режим работы на "Освещение", не изменяя установленной температуры.
- За 5-10 минут до окончания работы программы уменьшайте температуру на 50°C. Таким образом, вы можете использовать остаточное тепло камеры.
- По максимуму используйте режимы с вентилятором - таким образом вы можете снизить температуру на 20-30°C.
- В режимах работы с вентилятором вы можете готовить сразу на нескольких уровнях.
- Если совместная готовка нескольких блюд невозможна, начинайте готовить следующее блюдо сразу после первого, не тратя время на разогрев камеры.
- Не разогревайте пустой духовой шкаф, если это не требуется.
- Кладите продукты в камеру сразу же по достижению рабочей температуры (как только индикатор погаснет в первый раз).
- Не покрывайте фольгой пол камеры.
- Старайтесь чаще использовать таймер и термощуп.
- Старайтесь использовать легкие и темные формы и контейнеры для запекания, вместо крупной посуды с блестящей поверхностью, например, из нержавеющей стали или алюминия.

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух направляющих

При приготовлении пищи более чем на одних направляющих одновременно, следует использовать только режим верхнего и нижнего нагрева с вентилятором, так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовой шкаф комплектуется 5 направляющими. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных направляющих; на самый нижний и самый верхний уровень горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-м уровнем, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-м уровне снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-й снизу уровень, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-й снизу уровень.
3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-й снизу уровень и в первую очередь вынимать из камеры то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

4. Поддон следует устанавливать на нижние направляющие, а решетку – на верхние.

Использование гриля

В данном приборе имеется два различных режима приготовления пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль», помещая блюдо под центром гриля (который расположен между й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3- ю снизу полку (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

Важно: На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.

Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии (до 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи),а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры (дождаться, пока погаснет индикатор нагрева).В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая - следует повысить температуру на 10°C и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10°C.

Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстилать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на одной и той же стадии приготовления пищи результаты не одинаковы - следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180°C до 220°C.

- При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C до 220°C) , а затем переключить духовку на более низкую температуру.
- Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.
- Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

Приготовление пиццы

- Чтобы получить наилучшие результаты, следует использовать режим "Верхний и нижний нагрев с вентилятором".
- Следует предварительно нагреть духовку, как правило, в течение 10 минут.
- Рекомендуется использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поставив ее на решетку, идущую в комплекте с прибором. Если используется поддон, то на это нужно больше времени и труднее добиться образования хрустящей корочки.
- Если в пицце много наполнителя (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра "Моцарелла" на стадии полуготовности.
- Если готовка происходит на двух направляющих, рекомендуется использовать 2-й и 4-й уровни, устанавливать температуру на 220°C и помещать пиццу внутрь после того, как духовка прогреется в течение минимум 10 минут.

6. ЧИСТКА И УХОД

При тщательном уходе и очистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. О том, как правильно ухаживать за духовым шкафом, Вы узнаете из этого раздела.

Указания

Чтобы продлить срок службы духовки, необходимо достаточно часто очищать ее, принимая во внимание, что:

1. Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из сети и дайте ей остыть.
2. Эмалированные детали или детали из нержавеющей стали следует мыть теплой водой. При этом нельзя использовать абразивные порошки или вещества, вызывающие коррозию, так как они могут повредить эмалированные или стальные детали или способствовать появлению пятен на стальных деталях.
3. Если такие пятна трудно удалить, следует использовать специальные средства, имеющиеся на рынке. После очистки деталей рекомендуется тщательно ополоснуть и высушить их. Внутри духовку следует тщательно промыть непосредственно после приготовления пищи, пока духовка еще не остыла, горячей водой с мылом; следы мыла полностью удалить посредством ополаскивания, а затем полностью осушить внутреннюю часть духовки. Нельзя использовать абразивные детергенты (например, чистящие порошки и т.п.) и абразивные губки, которые предназначаются для мытья тарелок, а также кислоты (которые используются для удаления известкового и иного налета), так как такие средства могут повредить эмаль.
4. Если имеется грязь или пятна жира, удалить которые особенно трудно, следует использовать специальные средства для чистки духовок и строго соблюдать инструкции, которые приводятся на их упаковке.
5. Если духовкой пользуются в течение длительного времени, в ней может образоваться конденсат. Конденсат следует удалять при помощи мягкой ткани.
6. Спереди внутри духовки имеется резиновое уплотнение, которое служит гарантией надлежащего функционирования духовки. Следует регулярно проверять состояние этого уплотнения. При необходимости его следует очищать; при этом нельзя применять никаких абразивных средств или предметов. Если уплотнение будет повреждено, следует обратиться в ближайший сервисный центр. При этом духовку не рекомендуется использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована.
7. Категорически запрещается выстилать дно духовки алюминиевой фольгой, так как фольга аккумулирует тепло, а это может привести к нарушению процесса приготовления пищи и даже к повреждению эмали.
8. Стеклянную дверцу следует мыть, используя какое -либо неабразивное средство или губку, а затем досуха протирать мягкой тканью.

9. При очистке дверного стекла духовки не следует использовать жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут оставить на поверхности царапины. Подобные дефекты могут привести к разрушению стекла.

10. После каждой жарки мяса вымойте противни как, только они остынут, чтобы удалить весь жир.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте дверцу до максимального угла. Отогните фиксаторы петель назад (рис.1)
2. Прикройте дверцу до положения примерно в 15° и выньте ее (рис.2).
3. Положите дверцу горизонтально на внешнюю сторону и выдвиньте внутренне стекло (рис.3)
4. Поднимите стекло на угол в 25° (рис. 4) и вытащите его из паза (рис.5).
5. Выньте среднее стекло, как указано на рис.6.
6. Сборка дверцы осуществляется в обратном порядке.

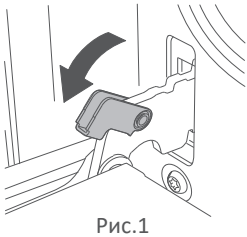


Рис.1

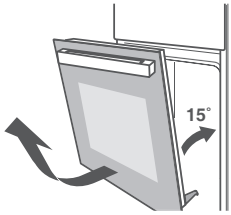


Рис. 2



Рис. 3

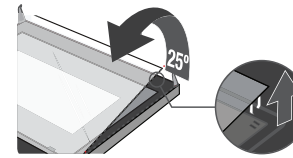


Рис. 4

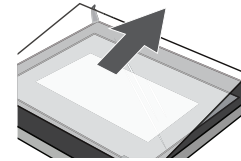


Рис. 5

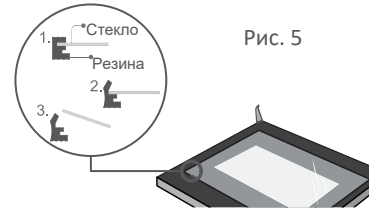


Рис. 6

7. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

Внимательно прочтите инструкцию по установке.

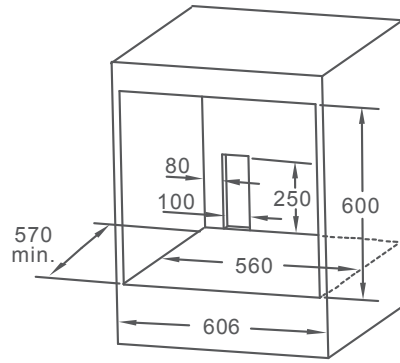
ВНИМАНИЕ!

Духовой шкаф имеет большой вес. Соблюдайте осторожность при его перемещении.

ВНИМАНИЕ!

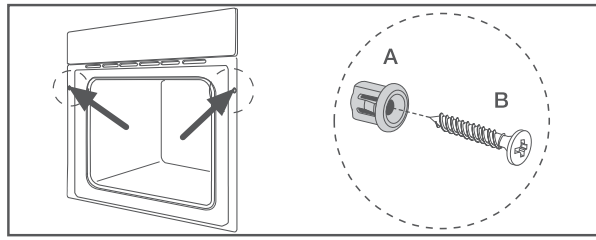
Все работы по установке и подключению электропроводки должны выполняться квалифицированным работником (работниками) в соответствии с применимыми нормами и стандартами, включая требования по огнестойкости.

Размеры ниши



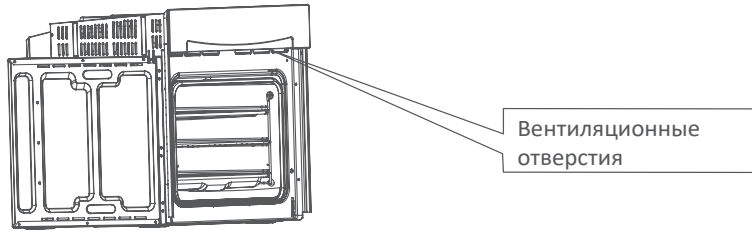
Примечание: допускается изменение размеров только в сторону увеличения. Все материалы установочного шкафа должны быть термостойкими и выдерживать температуру минимум 70°C.

1. Установите духовой шкаф в нишу.
2. Откройте дверцу духового шкафа и снимите резиновые заглушки с двух отверстий для винтов по бокам рамки духового шкафа.
3. Закрепите духовой шкаф в установочном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке.
4. Верните резиновые заглушки на место после закрепления духового шкафа в нише.

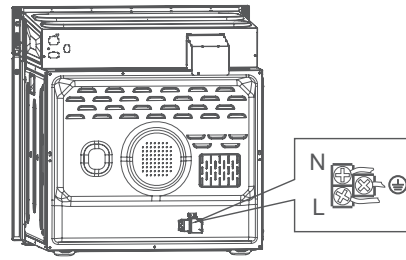


Вентиляционные отверстия

При установке прибора должна быть предусмотрена достаточная вентиляция . Духовой шкаф нельзя ставить задней стенкой вплотную к стене. При работе охлаждающего вентилятора горячий воздух будет выходить через вентиляционные отверстия, расположенные спереди под панелью управления. Если после окончания приготовления температура воздуха будет выше 70°C, охлаждающий вентилятор продолжит работу даже после отключения прибора до тех пор, пока она не опустится минимум до 60°C.



Подсоединение к электросети

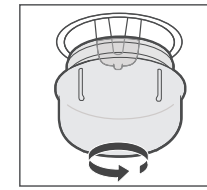


Духовой шкаф предназначен для работы в сети 220-240 В ~50Гц-60 Гц, полная мощность нагрузки 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, с двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление.

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой.

Замена лампы освещения

1. Отключите прибор от сети.
2. Открутите плафон против часовой стрелки, замените лампочку на аналогичную.
3. Вкрутите плафон обратно.



Характеристика лампы: галогеновая 25-40Вт/220-240В , Т300°С

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает	Перегорел термопредохранитель	Обратитесь в сервисную службу для замены
	Нет питания в сети	Проверьте работу других кухонных приборов
Кнопки выпали из панели управления	Кнопки случайно выдернуты	Вставьте их до упора обратно, они должны работать как обычно
Регуляторы туго поворачиваются	Грязь скопилась под регуляторами	Выньте кнопки из их гнезда, потянув на себя или раскачав их с угла. Прочистите их при помощи мыльной воды и тряпки. Вытрите насухо перед установкой. Не используйте грубые или абразивные вещества. Не мойте их в посудомоечной машине. Старайтесь вынимать их реже, чтобы не расшатать крепления.
Вентилятор работает постоянно в режимах работы с вентилятором		Это нормальное явление для оптимального распределения температуры внутри духовки.
После окончания работы наблюдаются шум и движение воздуха из-под панели управления		Работает охладительный вентилятор для сброса излишних температуры и влажности в камере. Он выключится автоматически.
Блюдо не доготовилось за время в рецепте		Фактическая температура в камере или ингредиенты отличаются от рецепта
Неровное подрумянивание		Слишком высокая температура или неправильное положение противня по высоте.
Не включается лампа	Лампа перегорела	Замените лампу

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.

Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150.

Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 ° С).

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **comfee-russia.ru.** Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Модель	CBO720X	CBO720GB	CBO720GW
Номинальное напряжение, В:			220-240В ~
Номинальная частота, Гц:			50 - 60
Номинальная мощность, Вт:			3000
Мощность освещения, Вт:			25
Объем, л:			65
Габаритные размеры, мм:			595*575*595
Размеры ниши, мм:			560*570*600
Цвет:	Нерж.сталь	Черное стекло	Белое стекло

Информация о сертификации:	Сертификат соответствия ТС RU C-CN.АД07.В.02113/20 Орган по сертификации: ООО "Центр сертификации Велес" 195009 г.С-Петербург, ул. академика Лебедева, д.12, корп.2, лит.А, оф.26 Срок действия: по 05.10.2025 г.
Изготовитель:	Гуандун Мидеа Китчен Апплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №6, Йонгань Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес" Адрес: 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8(800) 777-80-01 **comfee-russia.ru**

Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате ХХХ-ХХХХХХХХ-ГМДД-ХХХХХХХ, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, Х - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0B17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

EAC

Изготовитель: Гуандун Мидеа Китчен Апплиансес
Мэнуфекчуринг Ко., Лтд.
Адрес: №6, Йонгань Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань,
пров. Гуандун, Китай
Импортер в Российскую Федерацию:
ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес"
Адрес: 127015, г.Москва, Новодмитровская ул., д.2,
корп. 1, офис 406
Информационно-справочная служба: **8-800-777-80-01**
comfee-russia.ru

PN:16171100A31647