



Шановний покупцю!

Вітаємо Вас з придбанням вбудованої духової шафи та дякуємо за те, що надали перевагу продукції ТМ WEILOR. Сподіваємося, що цей виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації та забезпечить безперебійну службу виробу, при правильному використанні. Будь ласка, уважно ознайомтесь з інформацією в даній інструкції з експлуатації для успішного та безпечного використання пристроєм. Зберігайте цей посібник користувача та всю супровідну документацію разом з приладом для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо прилад буде передано або продано іншій особі, упевніться, що разом з приладом міститься дана інструкція з експлуатації та супровідна документація!

Духова шафа призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах. Перед введенням в експлуатацію, будь ласка, перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та несправностей, які могли виникнути під час транспортування. У разі виявлення пошкоджень, будь ласка, зверніться до магазину де ви купували прилад чи до сервісного центру.

Монтаж і підключення електричної духової шафи повинні бути зроблені тільки кваліфікованим фахівцем відповідно до викладених правил в цій інструкції. Спеціаліст з установки несе відповідальність за підключення виробу до мережі змінного струму у відповідності з існуючими правилами техніки безпеки.

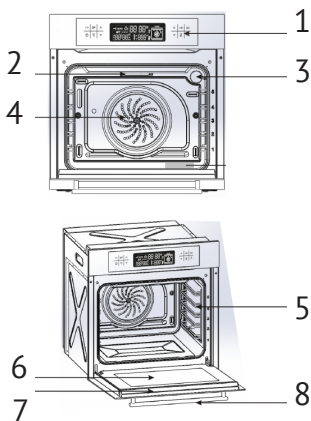
Виробник (постачальник) не несе відповідальності за поломки або пошкодження, що виникли внаслідок неправильної установки приладу, а також при порушенні правил експлуатації або використанні приладу не за призначенням.

Виробник не несе відповідальності за помилки друку, які можуть міститися в даній інструкції з експлуатації, і залишає за собою право на внесення змін для поліпшення якості виробу, зберігаючи незмінними основні технічні та функціональні характеристики приладу.

ЗМІСТ

1. Опис приладу.....	3
2. Важливі заходи безпеки.....	4
3. Установка.....	5
4. Інформація з електричної безпеки.....	7
5. Панель управління. Налаштування таймера.....	8
6. Використання духової шафи.....	11
7. Обслуговування та очищення.....	15
8. Інформація про транспортування.....	17
9. Вирішення питань.....	18

1. ОПИС ПРИЛАДУ



- 1) Панель управління
- 2) Верхній нагрівачий елемент духової шафи
- 3) Лампа освітлення
- 4) Турбо-вентилятор
- 5) Напрявні для дека
- 6) Внутрішнє скло
- 7) Дверцята
- 8) Ручка дверцяти

Технічні характеристики духової шафи

МОДЕЛЬ	FTO 6F11BI / FTO 6F11BK / FTO 6F11WT
Тип духової шафи	Електрична
Верхній нагрівачий елемент (тен)	900 Вт
Нижній нагрівачий елемент (тен)	1200 Вт
Гриль	1200 Вт
Вентилятор охолодження	22 Вт
Освітлення (лампа) духової шафи	25 Вт
Турбо-вентилятор	22 Вт
Нижній нагрівачий елемент (тен) + Верхній нагрівачий елемент (тен)	2100 Вт
Нижній нагрівачий елемент (тен) + верхній нагрівачий елемент (тен) + Турбо-вентилятор	2125 Вт
Розміри духової шафи (ШхГхВ)	595x560x598 мм
Тип направляючих	Дротові
Внутрішній об'єм духової шафи	70л
Напруга / Частота	220-240 В / 50-60 Гц.
Максимальна потужність	3384 Вт
Клас енергоспоживання духової шафи	A+

2. ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Ця вбудована електрична духова шафа виготовлена для використання в домашніх умовах. Будь ласка, не використовуйте її для інших цілей.

Установка:

- Цей прилад повинен встановлюватися кваліфікованим фахівцем відповідно до інструкцій виробника та відповідним нормам безпеки.
- Цей прилад важкий. Будьте обережні при його переміщенні.
- Видаліть всі пакувальні та захисні плівки з приладу перед використанням в перший раз.
- Переконайтеся, що електроживлення відповідає типу, зазначеному в таблиці. Не намагайтеся модифікувати прилад якимось чином.
- Напряга Вашої духової шафи 220-240 Вт ~ 50-60 Гц.



Даний прилад повинен бути заземлений.

Не використовуйте парові очищувачі з цим приладом.

УВАГА: переконайтеся, що прилад вимкнений перед заміною лампи, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Після завершення приготування їжі, переконайтеся що всі елементи управління знаходяться в положенні OFF.

- Цей прилад повинен бути оснащений мінімум запобіжником в 16 А.
- Будь ласка, переконайтеся, що вилка вашої духової шафи випадково не затиснута або не розтягується за межі протяжності шнура живлення. Якщо прилад встановлений без належного заземлення виробник не несе ніякої відповідальності за будь-яку заподіяну шкоду. Введення в експлуатацію даного приладу повинно виконуватися тільки за допомогою автиризованої служби або уповноваженим фахівцем. Підключення даного приладу повинно здійснюватися через кабель, розмірам 3 x 2,5 мм².
- Для забезпечення безпеки довжина кабелю живлення не повинна перевищувати 2-х метрів.
- Схему підключення можна знайти на задній панелі приладу.
- Будь ласка, скидайте налаштування таймера, в разі збою живлення. Духова шафа не працюватиме, поки таймер не буде правильно встановлений. Двері духової шафи повинні завжди закриватися. Тримайте гумові ущільнення дверцят в чистоті. Натискання на відкриті дверцята духової шафи важкими предметами може призвести до пошкодження шарнірів. Тому, будь ласка, не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи.

Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття сковороди-гриль та не кладіть предмети, загорнуті у фольгу під грилем, так як це може спричинити небезпеку виникнення пожежі. Висока відбивна здатність може також зашкодити деталям духової шафи. Не використовуйте видалені внутрішні скляні панелі.

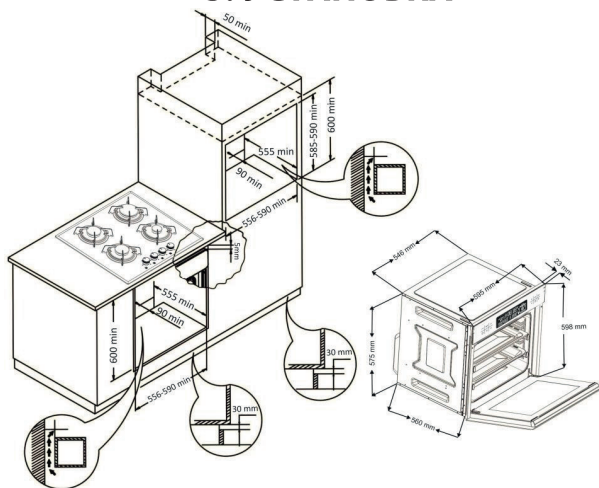
Після використання духової шафи протріть краплі пару, які можуть бути сформовані внаслідок високої температури.

- Ні в якому випадку не закривайте вентиляційний отвір духової шафи, так як це створює небезпеку виникнення пожежі.
- При відкритті дверцят приладу, намагайтеся уникати контакту шкіри з паром, який може піти з духової шафи.
- Швидкопсувні продукти харчування, вироби з пластмаси та аерозолі можуть бути схильні до дії тепла і не повинні зберігатися при температурах вище норми або навколо приладу.
- Кабелі прокладені занадто близько до духової шафи можуть привести до пошкодження і замикання. Кабелі інших приладів повинні бути прокладені на безпечній відстані від духової шафи. Якщо кабель живлення пошкоджений, будь ласка зверніться до уповноваженого представника.



Цей пристрій повинен обслуговуватися та ремонтуватися тільки уповноваженим сервісним центром і тільки оригінальними запчастинами.

3. УСТАНОВКА



Переконайтесь у відповідності розмірів монтажу з розмірами Вашої духової шафи (можливі деякі відмінності, що не впливають на технічні характеристики приладу).

Інструкції з інсталяції :

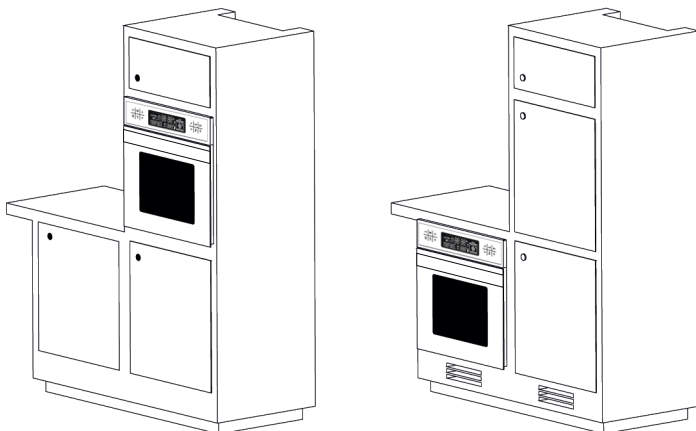
Під час монтажу переконайтеся, що духовка шафа не увімкнена в мережу

- Установка приладу повинна бути виконана уповноваженим технічним фахівцем.
- Розміри і матеріали меблевої шафи повинні бути придатні і витримувати теплове випромінювання, та не вступати в контакт з будь-якими електричними частинами від духової шафи. Ізоляційні матеріали або їх частини повинні щільно прилягати, щоб запобігти їх видаленню будь-яким інструментом.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильника або морозильної камери.
- Якщо духовка встановлюється під варильну поверхню, необхідно дотримуватися правил установки обох виробів.
- Встановіть прилад в положення, яке дозволить отримувати доступ до кабелю живлення.
- Не залишайте кабель живлення закритим або в контакті з гарячою поверхнею.



Не починайте установку духової шафи і не знімайте захисну плівку з поверхні, поки не переконаєтеся в технічній справності приладу шляхом підключення в електромережу та перевірки всіх функцій. Якщо при першій перевірці виріб не працює, або відсутні які-небудь функції, які вказані в характеристиках, слід звернутися в організацію, де Ви придбали прилад або зателефонувати за номером технічної підтримки, що вказаний у гарантійному талоні. Захисну плівку з нержавіючої поверхні духової шафи рекомендується знімати тільки після закінчення установки.

Варіанти установки духової шафи в кухонний гарнітур





4. ІНФОРМАЦІЯ З ЕЛЕКТРИЧНОЇ БЕЗПЕКИ

Підключення до основної електричної мережі повинно здійснюватися тільки авторизованим електриком відповідно до діючих правил.



УВАГА! ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗЕМЛЕНИЙ!

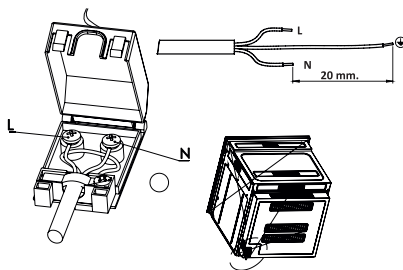
Перевірте, чи рівень потужності мережі та розеток відповідає максимальній потужності пристрою зазначеній в технічній специфікації та має надійну, безпечну ізоляцію.

- Підключення духової шафи до електричної мережі повинно здійснюватися тільки до мережі змінного струму через правильно змонтовану розетку з захисним заземлюючим контактом.
- Необхідно переконатися, що вилка і розетка легко поєднуються один з одним.
- З'єднувальний шнур не повинен доторкатися гріючих поверхонь духовки і нагріватися до температури на 50°C вище кімнатної. Електробезпека пристрою може бути гарантована тільки в тому випадку, якщо він правильно підключений та заземлений, як зазначено в правилах електробезпеки.

Підключення кабелю живлення

Зніміть кришку вхідного щитка та приєднайте кабель в такому порядку:

- блакитний до клеми «N» (нейтральний провід)
- коричневий до клеми «L» (фазовий провід)
- жовто-зелений до клеми «земля».
- Установіть на місце кришку вхідного щитка.



Підключення кабелю живлення до електромережі

Установіть стандартну вилку, повністю відповідну наявній встановленій розетці, що відповідає стандартам, зазначеним на таблиці з технічними даними приладу. У разі підключення кабелю живлення безпосередньо до електромережі встановіть багатополюсний автоматичний вимикач. Він повинен відповідати навантаженню і чинним нормам.

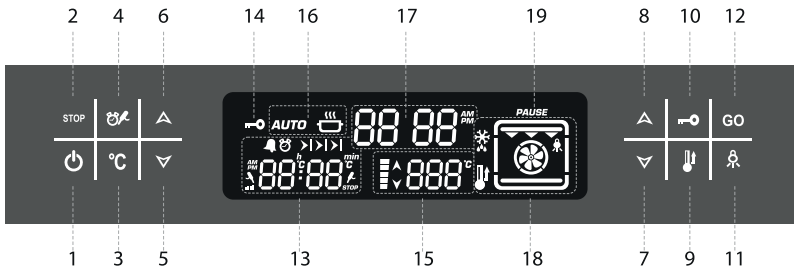
Перед виконанням підключень переконайтеся, що виконані пункти, наведені нижче:










- Електробезпека приладу може бути забезпечена, тільки якщо його правильно і надійно заземлено відповідно до норм електробезпеки. Завжди перевіряйте працездатність заземлення; якщо у вас є сумніви, запросіть кваліфікованого спеціаліста для перевірки системи. Виробник не несе відповідальності за збиток, спричинений відсутністю заземлення.
- Перед підключенням приладу до електромережі упевніться, що характеристики, зазначені на етикетці приладу (чи упаковці), відповідають характеристикам Вашої електричної мережі.
- Переконайтеся, що допустима потужність системи і з'єднувача відповідають максимальному

енергоспоживанню, зазначеному на етикетці з технічними даними приладу. Якщо у вас є сумніви, зверніться до кваліфікованого спеціаліста.

- Якщо вилка приладу і розетка несумісні, кваліфікований спеціаліст повинен замінити розетку на відповідну модель. Він також повинен переконаватися, що переріз кабелю відповідає споживаній потужності приладу. Не допускається використання адаптерів, розгалужувачів і/або подовжувачів.
- У випадку пошкодження кабелю живлення, його повинен замінити кваліфікований спеціаліст (представник сервісної служби).
- Вилка і розетка мають бути легкодоступні.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА



- | | |
|--|--|
| 1  - Увімкнути/Вимкнути | 13 - Індикатор часу таймера |
| 2 STOP - Зупинка/Пауза приготування | 14 - Символ блокування |
| 3 °C - Регулювання температури | 15 - Індикатор встановленої температури |
| 4  - Встановлення таймеру | 16 - Індикатор статусу поточного процесу |
| 5  - Знижує ступінь обратного рівня | 17 - Годинник |
| 6  - Підвищує ступінь обратного рівня | 18 - Екран вибору функцій приготування |
| 7  - Регулювання обратної функції | 19 - Вказує, що процес приготування призупинений |
| 8  - Регулювання обратної функції | |
| 9  - Швидкий нагрів | |
| 10  - Блокування | |
| 11  - Освітлення | |
| 12 GO - Почати приготування | |

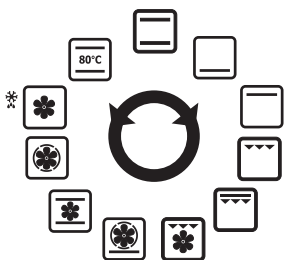


Натисніть кнопку Увімкнення/ Вимкнення духової шафи

Встановіть поточний час для продовження роботи з духовою шафою. Для встановлення часу натисніть одночасно кнопки ▲ / ▼ доки не буде активний (цифри блимають). Потім встановити час за допомогою кнопок ▲ / ▼ . Щоб завершити налаштування часу, Вам потрібно зачекати близько 7-ми секунд доки цифри на екрані не стануть стабільними.

Вибір режиму приготування:

Перейти до вибору режиму приготування можливо за допомогою кнопок ▲ або ▼



Обрана функція та температура приготування будуть мерехтіти на екрані протягом 7-ми секунд.



У деяких функціях регулювання температури неможливе, відповідний індикатор порожній. Символ **PAUSE** вказує на готовність початку процесу приготування.

Вибір температури:

Натисніть кнопку °C - індикатор температури почне блимати використовуючи кнопки ▲ / ▼ встановіть бажане значення на індикаторі температури.

Якщо Ви бажаєте змінити поточну температуру після початку приготування, натисніть і утримуйте кнопку °C протягом 5-ти секунд, коли пролунає дзвінок температуру можливо змінити.

Приготування в ручному режимі:

При обраних налаштуваннях режиму та температури час приготування контролює користувач, для завершення приготування необхідно натиснути кнопку **STOP**

Пауза та примусове завершення процесу приготування:






Одноразове натискання кнопки **STOP** припиняє процес готування, на дисплеї індикатор **PAUSE**, при цьому нагрів не відбувається! При наступному натисканні на кнопку **STOP** всі попередні налаштування скидаються і на дисплеї з'явиться індикатор залишкового тепла.



Для відновлення процесу приготування натисніть кнопку **GO**, на дисплеї з'являється попередні налаштування функції та температури. Для продовження приготування натисніть кнопку **GO** ще раз.

Напів-автоматичний режим приготування:







Метод приготування їжі за встановленим часом.

1. Виберіть потрібний режим приготування, якщо потрібно, змініть температуру;
2. Натисніть кнопку . Символ  мерехтітиме на індикаторі часу;
3. Відрегулюйте бажаний час приготування натискаючи  / . Після встановлення часу на екрані з'явиться символ **AUTO**. Після закінчення часу приготування Ви почуєте два звукові сигнали. Духова шафа відключить нагрів.
4. При натисканні на кнопку **GO** розпочнеться приготування, символ **PAUSE** зникне, а час приготування з'явиться разом із символом .

Автоматичний режим приготування:

Метод приготування їжі із заданням початкового та кінцевого часу приготування «відкладений старт».



Цей спосіб використовується, коли Ваша страва повинна бути готова у зазначений час.

1. Для налаштування параметрів автоматичного приготування скористайтесь пунктами 1,2,3 із напів-автоматичного режиму.
2. Далі знову натисніть кнопку  з'являться на лаштунки часу, коли потрібно завершити приготування. Таймер буде блимати на екрані разом із часом потрібним для приготування страви.
3. Доки символ  мерехтітиме встановіть на екрані бажаний час закінчення приготування використовуючи кнопки  / . Символ **AUTO** залишається на екрані, а символ  розташований поруч з ним – зникне. Це вказує на те, що запланований процес приготування не розпочнеться негайно.
4. Натисніть кнопку **GO**, символ **PAUSE** зникне і процес приготування почнеться. Час закінчення відображається на екрані таймера поряд із символом .
5. Після закінчення приготування, звуковий сигнал триватиме впродовж семи хвилин, якщо не вимкнути його примусово. Натискання кнопки **STOP** вимикає звуковий сигнал.


Після закінчення процесу приготування на екрані з'являється індикатор залишкового тепла поруч із індикатором температури у вигляді вертикальної шкали з п'ятьма рисками.

Температура духової шафи до якої можна торкатися безпечно – одна риска.

Функція блокування панелі управління:

Для активації функції блокування потрібно натиснути кнопку на 2-3 секунди доки символ  не з'явиться на дисплеї. Коли ця функція активна, не працює жодна кнопка, окрім . Для розблокування панелі управління, натисніть кнопку ще раз, доки символ не зникне з екрану.

Автоматичне енергозбереження. Automatic Power Saving (APS):

Автоматичне енергозбереження (AE) не є заводським налаштуванням, але якщо Ви бажаєте скористатися цією функцією, то Вам потрібно натиснути кнопку  продовж 5-ти секунд, на екрані з'явиться надпис «**PS ON**» та пролунає звуковий сигнал. Це означає що функція ввімкнена. Діючи в зворотньому напрямку цю функцію можна відключити тоді на екрані з'явиться надпис «**PS OFF**».

Вказники помилок:

Err1: Перевірте підключення до мережі;

Err2: Низька напруга в мережі;

Err3: Коротке замикання;

Err4: Перегрів;

Err5: Перегрів блоку живлення;

Err6: Термостат не працює;

Err7: Термостат блоку живлення не працює;

Err8: Головний модуль управління не працює, нагрів не відбувається, хоча нагрівачі справні.

6. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Термостат духової шафи

Контрольна лампа включається разом з термостатом. Коли температура всередин духовки досягне заданого значення, лампа згасне. Коли температура падає нижче встановленого значення, то термостат буде включатися знову і індикаторна лампа буде горіти. У процесі термостатичної роботи духовки неона лампочка горить доти, поки духовка набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередин духовка набрала бажану температуру.

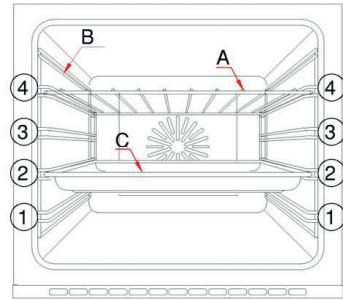


Під час першого запуску, прилад може видавати неприємний, дратівливий запах. Причиною тому, є нагрівання клеючих речовин, що використовуються в ізоляційних панелях духовки. Це явище, в духовках такого роду, не є технічною несправністю, і цього не варто боятися. Щоб уникнути цього експлуатуйте порожню духовку при температурі 250 ° C протягом 45 хвилин .

Рекомендації

1. Страви, які можуть готуватися
2. Функції приготування
3. Термостат
4. Рекомендований час приготування їжі.
5. Увімкніть духову шафу, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, відрегулюйте необхідний час для приготування обраної вами їжі, при необхідності зверніться до таблиці приготування їжі.
6. Перед тим як готувати страву, рекомендується попередньо розігріти духову шафу протягом 10 хвилин. Двері духовки повинні бути відкриті. Поставте страву в духову шафу після попереднього нагріву.

1							
2							
3		180	200	225	200	225	250
4		40'	25'	70'	60'	150'	120'














Мал. 8







Для того, щоб забезпечити безпечну роботу духової шафи, необхідно дотримуватися правильного розміщення полиць між бічними направляючими (на мал. 8).

Це гарантуватиме, що під час вийняття готової гарячої страви, полиці чи дека не ковзатимуть.

Функції духової шафи:

Режими приготування	Опис режимів приготування
 50°C-250°C	Верхній+Нижній нагріваючі елементи Забезпечують традиційну конвекцію. Використовуйте для запікання або тушкування.
 50°C-250°C	Нижній нагріваючий елемент При використанні даного режиму активний лише нижній тен. Використовуйте для процесу стерилізації, консервування та лише тих страв, які бажано готувати знизу.
 50°C-250°C	Верхній нагріваючий елемент Використовуйте для приготування страв на решітці.
 50°C-250°C	Гриль Використовуйте для приготування традиційних страв на грилі.
 50°C-250°C	Гриль+верхній нагрів У цьому режимі додається верхній нагріваючий елемент, що сприяє швидшому нагріву і дозволяє зекономити час.
 50°C-250°C	Гриль+Конвекція У поєднанні з грилем вентилятор забезпечує рівномірний розподіл температури на весь об'єм духової шафи.
 50°C-250°C	Конвекційний нагрів+Нижній нагріваючий елемент (Pizza Function) Використовуйте для приготування піци або випічки.
 50°C-250°C	Верхній+Нижній нагрів+Конвектор Значно економить час на нагрів. Використовуйте для запікання, тушкування, підсмажування, випічки.
 50°C-250°C	Конвекційний нагрів Використовуйте для в'ялування та сушки фруктів. Можливість одночасного приготування на декількох рівнях.
 50°C-250°C	Використовуйте для швидкої розморозки.
 60°C-90°C	Підримання страв гарячими.

Таблиця приготування їжі

ЇЖА	ПОСУД			Позиція термостату		
		 Верхній+нижній нагрів	 Верхній+нижній нагрів+конвекція		 Верхній+нижній нагрів	 Верхній+нижній нагрів+конвекція
Тарт	24-26 см форми для тіста	2-3	3	170-180	25-35	20-25
Торт (в формі, 5 чол.)	18-22 см форми	2-3	3	180	40	20-25
Печиво (12 чол.)	велике деко	2-3	3	170-190	25-35	20-25
Тісто із сирною начинкою (12 чол.)	велике деко	2-3	3	180-190	25-35	20-25
Булочки	велике деко	2-3	3	160-180	25-35	20-25
Дріжджове тісто (18 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	35-45	25-35
Бісквіт/сухе печиво (10 чол.)	велике деко	2-3	3	170-180	20-30	18-22
Кекс (18 чол.)	велике деко	2-3	3	150-160	25-35	20-25
Спагетті (8 чол.)	мале деко	2-3	3	170-180	40-50	30-40
Піца (8 чол.)	велике деко	2-3	3	200-220	30-35	25-30
Телятина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	250	110-120	120
Баранина (8 чол.)	мале деко	2-3	3	225	70-90	70
Смажене курча (1 пер.)	мале деко	2-3	3	200	60	50-60
Смажена індичка (5,5 кг)	велике деко	2-3	3	225	150	150-210
Риба	мале деко	2-3	3	200	25	15-20



Примітка: Значення, що наведені в таблиці, є значеннями, які отримані в нашій лабораторії. Ви можете отримати різні результати, в залежності від ваших кулінарних звичок. Час приготування страви залежить від кількості інгредієнтів. Використання форм для випікання тортів дає можливість отримати бажаний результат.

7. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Очищення духової шафи

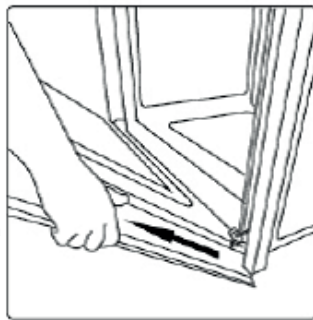
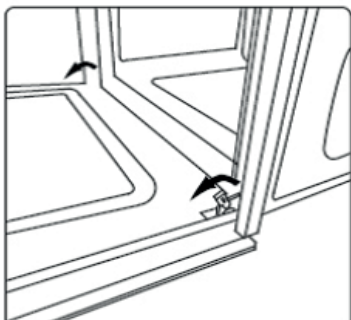
1. Перед тим, як приступити до очищення духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Якщо духовка розігріта, зачекайте щоб вона охолонула.
2. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для чищення емалі, кераміки або пофарбованих поверхонь. Використовуйте тільки креми або рідкі миючі засоби, які не містять абразивних речовин.
3. Будь-яка рідина, пролита на внутрішню камеру духової шафи може призвести до пошкодження поверхні емалі, коли вона працює. Рекомендуємо оперативно очистити витікаючі рідини.
4. Не використовуйте їдкі миючі засоби при чищенні панелі управління духової шафи.
5. Не проливайте воду та не торкайтеся скла, коли духовка розігріта.

Очищення внутрішньої камери духової шафи

- Перед початком очищення внутрішньої камери духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Видаліть деко та гриль. Протріть внутрішні частини мильною вологою тканиною.
- Не використовуйте сухі або порошкові чистячі засоби. Очистіть скло спеціалізованими миючими засобами, які призначені для чищення скла.
- Не використовуйте жорсткі щітки, гострі інструменти для очищення внутрішньої частини духової шафи.
- Після очищення внутрішньої камери духової шафи, витріть її насухо.
- Зніміть скло передніх дверей, відкрутивши кріплення за допомогою викрутки, очистіть та промийте його. Після висихання вірно помістіть ущільнення і повторно встановіть скло.

Очищення дверцят духовки

Відкрийте максимально дверцята духовки. Спробуйте посунути внутрішнє скло з нижнього краю та вийняти металеві шарніри. Таким чином, переконайтеся, що нижній край внутрішнього скла вилучається. Витягнувши нижній край, направляйте його в сторону центра духовки і обережно вийміть скло з цього місця. Після повного процесу очищення, покладіть верхній край внутрішнього скла на пластикову частину всередині кришки і знову натиснувши трохи на бік (за допомогою притиснення до внутрішніх пружин), помістіть нижню кромку скла до металевих шарнірів.



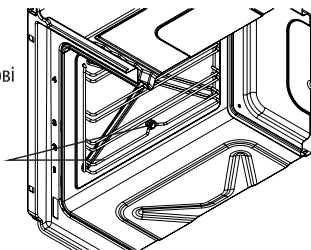


Не виконуйте цей процес, поки духовка гаряча. Будьте обережні, щоб не пошкодити скло при видаленні скла, а також при очищенні.

Не чистіть дротяні направляючі під час роботи чи в теплому стані. При знятті дротяних направляючих виконуйте інструкцію відповідно до малюнку нижче. Після завершення очищення виконайте кроки в зворотньому напрямку, щоб встановити дротяні направляючі.

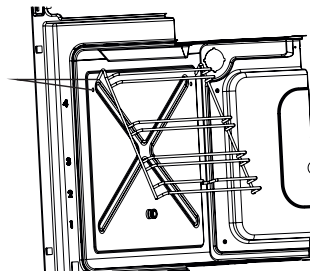
1

Натисніть на дровоті направляючі вниз камери та вийміть їх.



2

Зніміть гачки із стійок монтажних отворів.



Прокладка духової шафи

Будь ласка, перевірте прокладку духової шафи через деякий період регулярного використання. Якщо вона вимагає очищення, очистіть її без використання абразивних миючих засобів.

Якщо прокладка пошкоджена, негайно зв'яжіться з найближчим уповноваженим сервісним центром. Не використовуйте духову шафу, якщо прокладка не відремонтована або не замінена.

Заміна лампи освітлення духової шафи

1. Обезточте (вимкніть з електромережі) пристрій вилучивши вилку з розетки або вимкнувши напругу на розподільному щитку. Під час вилучення вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.

2. Перш ніж починати заміну лампочки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

3. Лампочка для духової шафи повинна мати такі особливості:

Високу термостійкість (до 300 °C)

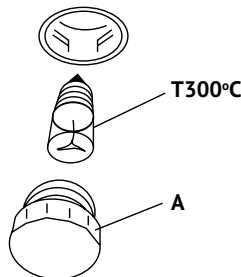
Електричні показники: 220-240 Вт/ 50-60 Гц

Потужність: 25 W

З'єднання E14

4. Для заміни лампочки духової шафи виконуйте такі кроки:

- натиснувши на скляний ковпачок поверніть його проти годинникової стрілки,



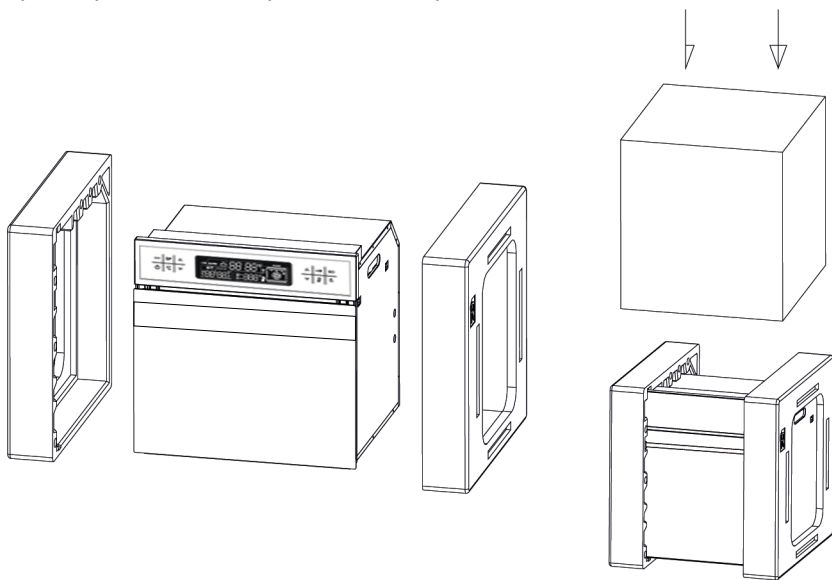
- викрутіть лампочку,
- вкрутіть нову лампочку,
- вставте на місце скляний ковпачок,
- підключіть прилад до електромережі.

8. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТРАНСПОРТУВАННЯ

При транспортуванні, тримайте вашу духову шафу вертикально та нічого не кладіть на неї. Будь ласка, зберігайте оригінальну коробку Вашої духової шафи.

Запобігайте пошкодженню дверцят духової шафи, які можуть статися при транспортуванні завдяки решітці та декам. Для запобігання можливих пошкоджень, наклейте на внутрішнє скло дверцят 1-1,5 см картон чи папір за допомогою клейкої стрічки на рівні дек. Закріпіть дверцята духовки за допомогою клейкої стрічки, приклеївши її до бокових стінок.

Для вірного розміщення пакувальних матеріалів дивіться на малюнок нижче.



Якщо духову шафу транспортується без оригінальної коробки, прийміть запобіжні заходи, щоб уникнути пошкодження духової шафи (зовнішніх стінок, скла, фарбування, емалі, нержавіючої сталі).

9. ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

Будь ласка, проведіть наступні контрольні операції до того, як зателефонувати в авторизований сервісний центр ТМ Weilor.



Якщо духова шафа не нагрівається

Вилка Вашої духової шафи може бути приєднана до незаземленої розетки; можливо, спрацював запобіжник; таймер може бути не налаштований в моделях, де є таймер.



Духова шафа не працює

Будь ласка, перевірте, щоб регулятор управління духової шафи був налаштований на одну із функцій приготування в багатофункціональних моделях.



Будь ласка, перевірте, щоб регулятор нагріву був налаштований.



Будь ласка, перевірте шнур та запобіжник. Вони мають бути приєднані до мережі та знаходитися в робочому стані.



Не працює внутрішня лампа освітлення

Перевірте, чи коректно підключена духова шафа до електромережі. Перевірте, чи працює лампочка. Якщо лампочка не працює, замініть її згідно з інструкцією по експлуатації.




Верхній та нижній нагрівальні елементи працюють не однаково

Перевірте розташування страви, перевірте налаштування термостату та час приготування згідно з таблицею в інструкції з експлуатації.



Якщо Ви все ще не вирішили проблему з Вашим приладом, будь ласка, зверніться до найближчого авторизованого сервісу або надсилайте свої запити на електронну адресу support@weilor.ua чи скористайтесь формою зворотнього зв'язку на сайті weilor.ua.

Даний прилад / фітинг має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96 / ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Утилізація даного пристрою допоможе запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людини, які в іншому випадку можуть бути викликані невідповідним поводженням з відходами цього продукту.

Цей символ  Wheeler Bin, на виробі або на супровідних документах продукту, вказує на те, що даний прилад / фітинг не може відноситися до побутового сміття. Замість цього прилад повинен бути переданий до відповідного пункту та збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Утилізація повинна бути здійснена відповідно до місцевих правил по утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації про правила поводження, утилізації та переробки даного продукту, будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом, утилізації побутових відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.
