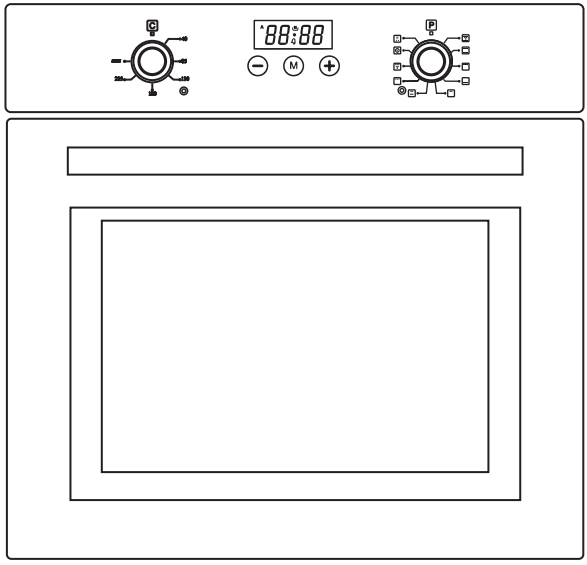
Perfelli

ispirazione italiana

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА

модель

BOE 61084



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА МОНТАЖУ

CE

Будь ласка, прочитайте цю Інструкцію перед установкою або використанням пристрою.
Будь ласка, тримайте цю Інструкцію в надійному місці, для використання її в майбутньому.

UA

Шановний покупець!

Вітаємо Вас, з придбанням вбудованої електричної духової шафи. Цей продукт був вироблений згідно з суворими стандартами і забезпечить Вам роки безперебійної служби при правильному використанні. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, вона містить всю необхідну іформацію для успішного та безпечного використання.
Перед введенням в експлуатацію, будь ласка, перевірте прилад на наявність будь-яких пошкоджень та справність його функцій. Якщо ваша духова шафа пошкоджена, будь ласка, зверніться до постачальника чи виробника.

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1
Характеристики духової шафи

РОЗДІЛ 2
Важливі заходи безпеки

РОЗДІЛ 3
Установка духової шафи

РОЗДІЛ 4
Панель управління

РОЗДІЛ 5
Використання духової шафи

РОЗДІЛ 6
Функція гриль

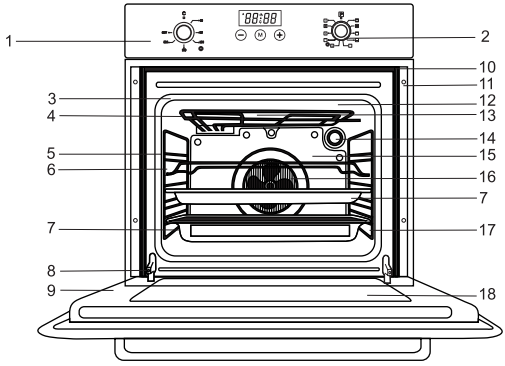
РОЗДІЛ 7
Налаштування таймеру

РОЗДІЛ 8
Обслуговування та очищення

РОЗДІЛ 9
Інформація про транспортування

РОЗДІЛ 10
Вирішення питань

Характеристики духової шафи



Мал.1

1. Панель управління
2. Поворотні перемикачі
3. Ущільнювач дверцят духовки (гумка)
4. Гриль / Верхній нагр. елемент
5. Напрямляючі для дек
6. Решітка
7. Деко
8. Петлі дверцят духовки
9. Дверцята духовки
10. Вентиляційний отвір
11. Установчі отвори
12. Екран гриля
13. Отвір для відводу надлишкової пари
14. Лампа освітлення
15. Задня стінка
16. Вентилятор / конвектор
17. Бічні стінки камери приготування
18. Внутрішнє загартоване скло дверцят

Технічні характеристики духової шафи

Модель		BOE 61084
Кольори		Білий/Чорний/Чорний + нерж. сталь
Тип		Електрична
Таймер / час		✔
Внутрішня камера		1
Кількість програм приготування		10
Об `єм камери		64 л
Потужність духової шафи		3242 Вт
Потужність гриля		2000 Вт
Турбо вентилятор		Так
Термостат	Духовки	40 - 250 C
	Безпечно	125 C
Напруга		220-240 V
Частота		50-60 HZ
Енергетичний клас		A
Використовуваний запобіжник		мін. 1A - макс. 16A
Внутрішнє освітлення		25 Вт
Розміри		
Ширина		593 мм
Глибина		555 мм
Висота		593 мм

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 табличці. Не намагайтеся модифікувати прилад якимось чином.
- Напруга 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.

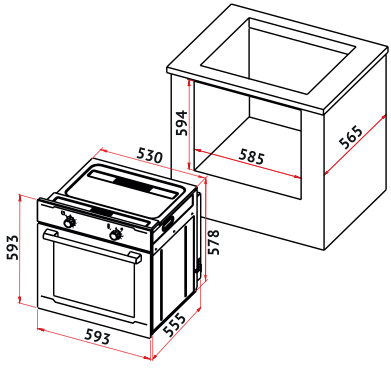
Після завершення приготування їжі, переконайтеся що всі елементи управління знаходяться в положенні OFF.

- 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.

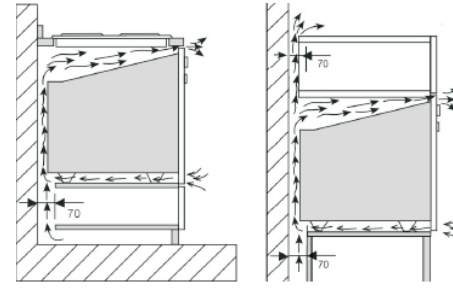
- Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття сковороди-гриль та не кладіть предмети, загорнуті у фольгу під грилем, так як це може спричинити небезпеку виникнення пожежі. Висока відбивна здатність може також зашкодити детялям духової шафи.
- Не використовуйте видалені внутрішні скляні панелі.
-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



Мал.2 Розміри монтажу



Мал.3 Циркуляція повітря між духовою шафою та меблями

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

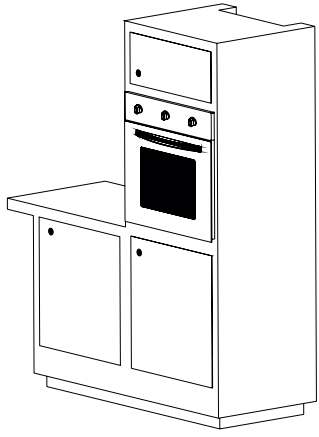
Інструкції з інсталяції :

Під час монтажу переконайтеся, що духова шафа не увімкненна в мережу

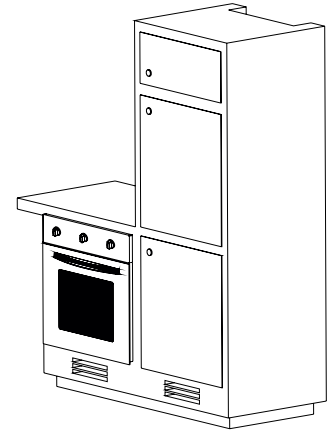
- Установка приладу повинна бути виконана уповноваженим технічним фахівцем.
- Розміри і матеріали меблевої шафи повинні бути придатні і витримувати теплове випромінювання, та не вступати в контакт з будь-якими електричними частинами від духової шафи. Ізоляційні матеріали або їх частини повинні щільно 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



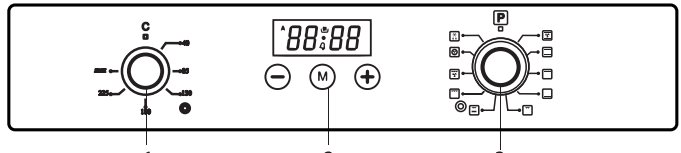
Мал.4



Мал.5

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Передня панель управління та регулятори контролю температури, установки кожного нагрівального елементу для вбудованої електричної духової шафи зображені на малюнку 6. Поверніть регулятор управління за годинниковою стрілкою, щоб увімкнути духову шафу та встановити необхідну температуру нагріву. Поверніть регулятор управління проти годинникової стрілки, щоб зменшити температуру приготування чи відключити духову шафу.



Мал.6

5. ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

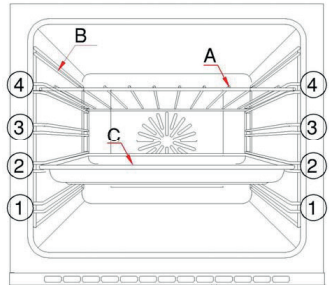
Термостат духової шафи

Контрольна лампа включається разом з термостатом. Коли температура всередині духовки досягне заданого значення, лампа погасне. Коли температура падає нижче встановленого значення, то термостат буде вмикатися знову і індикаторна лампа буде горіти. У процесі термостатичної роботи духової шафи лампочка горить доти, поки духова шафа набирає задану температуру. Якщо ця лампа гасне, це знак того, що всередині духова шафа набрала бажану температуру.

Під час першого запуску, прилад може видавати неприємний запах. Причиною тому є нагрівання клеючих речовин, що використовуються в ізоляційних панелях духової шафи. Це явище не є технічною несправністю. Щоб уникнути цього, експлуатуйте порожню духовку при температурі 250° С протягом 45 хвилин.

Рекомендації

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



1. Страви, які можуть готуватися.
2. Функції приготування.
3. Термостат.
4. Рекомендований час приготування їжі.



Для того, щоб забезпечити безпечну роботу духової шафи, необхідно дотримуватися правильного розміщення полиць між бічними направляючими (Мал.1, 2, 3, 4).
Це гарантуватиме, що під час вийняття готової гарячої страви, полиці чи дека не ковзатимуть.

Увімкніть духову шафу, повертаючи регулятор управління за годинниковою стрілкою, відрегулюйте необхідний час для приготування обраної вами страви, при необхідності зверніться до таблиці приготування їжі.

Функції духової шафи:

Позначення	Функція	Опис
O	Вимкнено	Духовка вимкнена
	Лампа освітлення Верхній та нижній нагріваючі елементи	Гаряче повітря йде знизу та зверху, нагріває деко з обох боків. Зверху та знизу, страва готується однаково інтенсивно
	Лампа освітлення Нижній нагріваючий елемент	Сильний нижній нагрів. Рекомендовано використовувати для випічки та хлібопекарства
	Лампа освітлення Верхній нагріваючий елемент	Працює верхній нагріваючий елемент. Для підтримання страв теплим або для делікатного розігріву
	Лампа освітлення Розморожування	Використовувати для розморожування
	Лампа освітлення Гриль	Працює освітлення і гриль. Рекомендується використовувати для смаження. Термостат має знаходитись в макс. положенні
	Лампа освітлення Верхній та нижній нагріваючі елементи Конвекційний вентилятор	Гаряче повітря йде знизу та зверху, нагріває деко з обох боків. Страва готується рівномірно завдяки конвекційному вентилятору.
	Лампа освітлення Турбовентилятор	Включений турбодвигун. При використанні турбодвигуна продукти нагріваються рівномірно.
	Лампа освітлення Сильний гриль + турбовентилятор	Включений сильний гриль (верхній і нижній резистор) і турбодвигун. При використанні турбодвигуна продукти нагріваються рівномірно. Придатний для приготування страв в посуді.
	Лампа освітлення Сильний гриль	Працює гриль (під верхньою стінкою духовки). Гриль підходить для приготування м'яса.
	Лампа освітлення Гриль Нижній нагріваючий елемент	Працює освітлення і гриль. Рекомендується використовувати для смаження. Працює нижній нагріваючий елемент - призначений для делікатного розігріву.

Таблиця приготування їжі

Страва	Ємність	Полиця	Температура (С)	Час приготування, хвилин (приблизно) Мін. - Макс.
Кекс на деку	Деко для духовки 24...26 см	2	170-180	25-35
Кекс в формі	Форма для кекса 18...22 см	1-2	170-180	30-40
Печиво	Деко для духовки	2	170-190	25-35
Хрустке листкове тісто	Деко для духовки	2	180-190	25-35
Солодкий пиріг	Деко для духовки	2	170-190	25-35
Пироги	Деко для духовки	1-2	200	40-50
Дріжджове тісто	Деко для духовки	1-2	200	35-45
Булочки	Деко для духовки	1-2	180-190	25-35
Пироги (із юфки)	Деко для духовки	1-2	180-190	40-50
Піца	Деко для духовки	1-2	200-220	15-20
Біфштекс	Деко для духовки	1-2	*15 хв.Макс° С>>	100-110
Нога ягняти	Деко для духовки	1-2		90-100
Смажена курка	Деко для духовки	1		60-70
Частина індички	Деко для духовки	1	25 хв 220 ° С>>	180-240
Риба	Деко для духовки	1-2	200	15-25

*"мін.макс", >> після чого встановіть на 150° С

Примітка: Значення, що наведені в таблиці, є значеннями, які отримані в лабораторних умовах. 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.

6. ФУНКЦІЯ ГРИЛЬ

Поверніть ручку управління духової шафи в положення

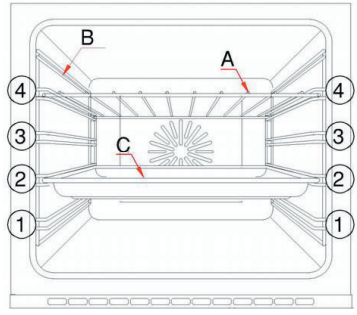
- Ми рекомендуємо Вам використовувати треножну полицю, вміщену в деко для гриля, коли ви смажите. Це допоможе уникнути пролиття і допоможе зберегти Вашу духову шафу в чистоті.
- Якщо ви вирішили використовувати гриль-решітку на окремому рівні, помістіть деко нижче гриля для збору масла. Для легкої чистки необхідно налити трохи води в деко.
- Розігрійте гриль з закритими дверцятами духової шафи протягом 5-10 хвилин перед використанням.
- Перед використанням завжди попередньо розігрівайте гриль та використовуйте його з закритими дверцятами.

Рекомендується завжди використовувати гриль із застосуванням захисного листа. ТМ Perfelli не несе відповідальності за збитки в тому випадку, якщо Ви не використовуєте цей лист.

Електричний гриль

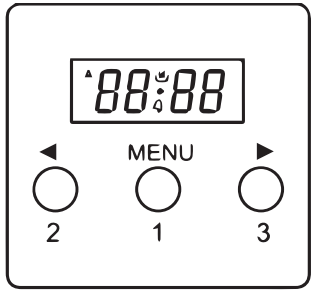
Страва	Полиця	Термін приготування на мангалі (приблизно)
Риба	3	30-40 хв*
Курка порційно	3	40-50 хв*
Відбивна з ягняти	3	25-35 хв*
Біфштекс	3	25-35 хв*
Відбивна з телятини	3	25-35 хв*

* в залежності від товщини



7. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРУ

- Позначення таймеру
- Позначення режиму приготування
- A Автоматичний режим приготування
- Позначення точка



1: Кнопка вибору функції
2: Кнопка «-»
3: Кнопка «+»

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ (24 ГОДИНИ)

- Після включення або повторного підключення до джерела живлення блимають «0.00» і «AUTO».
- Натисніть кнопку 1 приблизно на 2 секунди, значок точки почне блимати.
- Встановіть поточний час за допомогою кнопок 2 і 3. Приблизно через 7 секунд після закінчення встановленого часу нові налаштування будуть збережені.
- Коригування часу можна буде зробити пізніше.
- За допомогою кнопок 2 і 3 приблизно на 2 секунди, позначення точки почне блимати. Потім ви можете встановити поточний час.



Зверніть увагу! Якщо правильний час не встановлено, правильна робота духовки неможлива.

РУЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо програматор не перебуває у напівавтоматичному або повністю автоматичному режимі, духовку можна використовувати вручну без регулювання тривалості приготування.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

- Ви можете активувати таймер в будь-який час, незалежно від стану активності інших функцій програмування. Таймер можна встановити на час від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин.
- Натискайте кнопку 1, поки значок лічильника хвилин не почне блимати, а на дисплеї не з’явиться «0.00».
- Встановіть необхідний час за допомогою кнопок 3 і 2.
- Значок таймеру буде відображений на дисплеї.
- Після закінчення встановленого часу приблизно протягом 7 хвилин, пролунає відповідний сигнал, а значок лічильника хвилин знову почне блимати.
- За допомогою кнопок 1, 2 або 3, щоб вимкнути сигнал;
- При натисканні кнопки 1 протягом приблизно 2 секунд значок лічильника хвилин зникає, і на дисплеї відображається поточний час.

ЗМІНИТИ СИГНАЛ ТАЙМЕРА

Тон звукового сигналу таймера можна змінити наступним чином:
Одночасно натисніть кнопки 2 і 3.
Натисніть кнопку 1, щоб побачити фактичний тон «тон.1» на дисплеї.
Натисніть кнопку 2, щоб вибрати бажаний тон від 1 до 3.

СКАСУВАТИ НАЛАШТУВАННЯ

Скасувати автоматичні налаштування функцій: Одночасно натисніть кнопки 2 і 3.

Скасувати налаштування хвилинного таймера:

- Натисніть кнопку 1, щоб вибрати налаштування хвилинного таймера, натисніть кнопки 2 і 3.
- Натискайте кнопку 1, доки не почнуть блимати «dur» і «0.00», поруч з миготливим значком автоматичного приготування.
- Встановіть час приготування за допомогою кнопок 3 і 2 в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин. Встановлений час запам'ятовується приблизно через 7 секунд; Нині знов з'явився. Значок автоматичного приготування залишається на дисплеї.
- Виберіть бажану температуру і функцію духової шафи.
- Коли приготування буде завершено, приблизно протягом 7 хвилин буде видаватися звуковий сигнал, і значок автоматичного приготування знову почне блимати.
- Поверніть ручки управління і термостата в положення ВИКЛ. Натисніть кнопку 1, 2 або 3, щоб скасувати сигнал. Натисніть кнопку 1 приблизно на 2 секунди, щоб повернутися в ручний режим.

АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Якщо передбачається, що духовка включається на зазначений час приготування і вимикається в зазначений час, можна встановити час приготування і час закінчення приготування.

- Натискайте кнопку 1, доки не почнуть блимати «dur» і «0.00», поруч з миготливим значком автоматичного приготування. (Наприклад, 17:30).
- Встановіть час приготування за допомогою кнопок 3 і 2 в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин. (Наприклад, 1 година).
- Натискайте кнопку 1, доки не почнуть блимати «End» і «18.30» (час закінчення).
- За допомогою кнопок 3 і 2 встановіть час вимкнення (закінчення приготування), яке обмежене до 23 годин 59 хвилин. (Наприклад 19:30).
- Поверніть термостат і ручки управління функціями в потрібне положення. Значок приготування зникне з дисплея.

Духовка не буде активована до часу початку приготування (наприклад, 18:30), тобто різниці між часом закінчення приготування і часом приготування.
Коли приготування завершиться (19:30), приблизно протягом 7 хвилин, пролунає відповідний сигнал, а значок автоматичного приготування знову почне блимати.
Поверніть ручки управління і термостата в положення ВИКЛ. Натисніть кнопку 1, 2 або 3, щоб скасувати сигнал. Натисніть кнопку 1 приблизно на 2 секунди, щоб повернутися в ручний режим.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Очищення духової шафи

1. Перед тим, як приступити до очищення духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Якщо духова шафа розігріта, зачекайте її охолодження.
2. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для чищення емалі, кераміки або фарбованих поверхонь. Використовуйте тільки кремові 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 прилад працює. Рекомендуємо оперативно очищати витікаючі рідини.
4. Не використовуйте їдкі миючі засоби при очищенні панелі управління духової шафи.
5. Не проливайте воду та не торкайтеся скла, коли духова шафа розігріта.

Очищення внутрішньої камери духової шафи

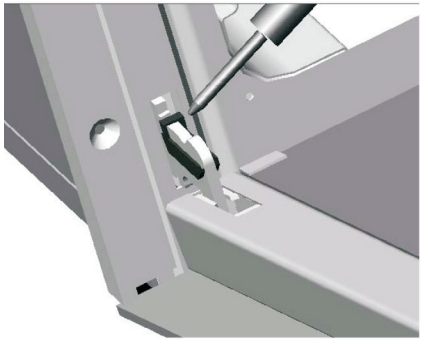
- Перед початком очищення внутрішньої камери духової шафи, вимкніть її від джерела живлення. Видаліть деко та гриль. Протріть внутрішні частини мильною вологою тканиною.
- Не використовуйте сухі або порошкові чистячі засоби. Очистіть скло спеціалізованими миючими засобами, які призначені для очищення 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.

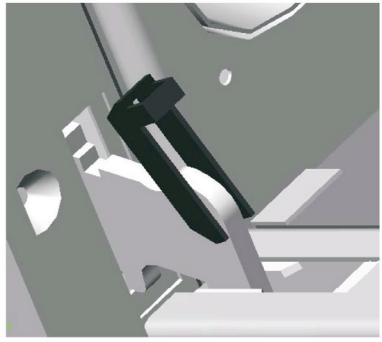
Зняття дверцят духовки для легкої очистки

Перед очищенням дверцят духової шафи, ми рекомендуємо Вам дотримуватися наступних кроків, щоб розділити дверцята від духовки:
1. Відкрийте максимально дверцята. Демонтуйте фіксуючі частини шарнірів за допомогою викрутки.
2. Відкрутіть гвинти по праву і ліву сторону дверцяти.
3. Витягніть фіксуючу планку та злегка потягніть внутрішнє скло, підіймаючи його на себе.



При знятті внутрішнього скла з рамки, притримуйте дверцята у відкритому положенні. Вага дверцят без скла є меншою і є можливість того, що вони закриються назад.





Установка дверцят духовки

Після очищення, для вставки дверцят в духову шафу, рекомендуємо застосовувати такі кроки:

1. Тримайте двері у відкритому положенні та встановіть шарніри.
2. Відкрийте злегка скляні дверцята для отримання замикаючої частини, а потім рухайте вперед та зафіксуйте за допомогою викрутки.
3. Відкрийте та закрийте двері, щоб переконатися, що скло було встановлено вірно.

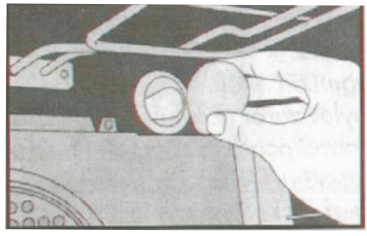
Ущільнювач дверцят духової шафи

Будь ласка, перевірте ущільнювач через деякий період регулярного використання. Якщо він вимагає очищення, очистіть його без використання абразивних миючих засобів.

Якщо ущільнювач пошкоджений, негайно зв'яжіться з найближчим уповноваженим сервісним центром. Не використовуйте духову шафу, якщо ущільнювач не відремонтований або не замінений.

Заміна лампи духової шафи

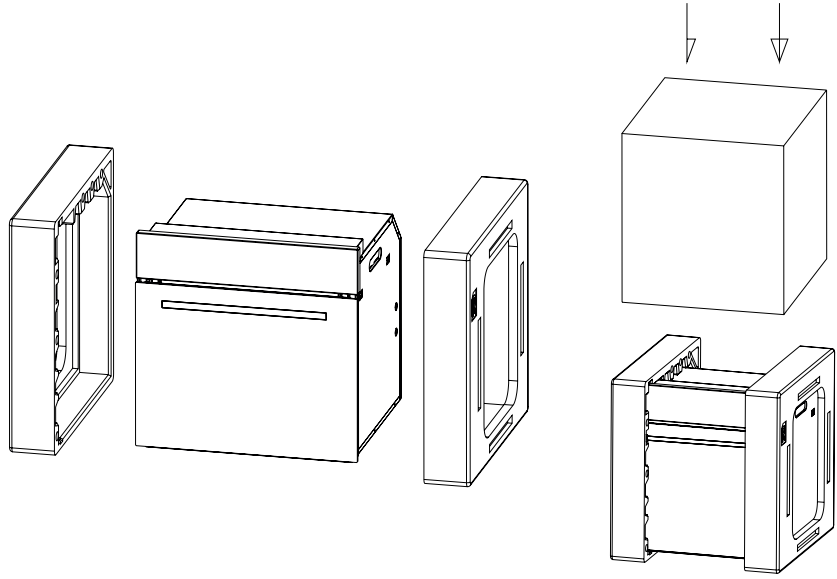
1. Вилучіть вилку з розетки.
2. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнений, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
3. Для того, щоб відокремити лампу, поверніть її в напрямку проти годинникової стрілки.
4. Закріпіть нову лампу.



Заміна лампи духової шафи

9. 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 розміщеня пакувальних матеріалів дивіться на малюнок нижче.



Якщо духова шафа транспортується без оригінальної коробки, прийміть запобіжні заходи, щоб уникнути пошкоджень духової шафи (зовнішніх стінок, скла, фарбування, емалі, нержавіючої сталі).

10. ВИРІШЕННЯ ПИТАНЬ

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



Якщо духова шафа не нагрівається
Вилка Вашої духової шафи може буди 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 за номером технічної служби підтримки 0800217777 або +380732177777.

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 поводження з відходами цього продукту.

Цей символ  Wheelie Bin, на виробі або на супровідних документах продукту, вказує на те, що даний прилад / фітінг 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.

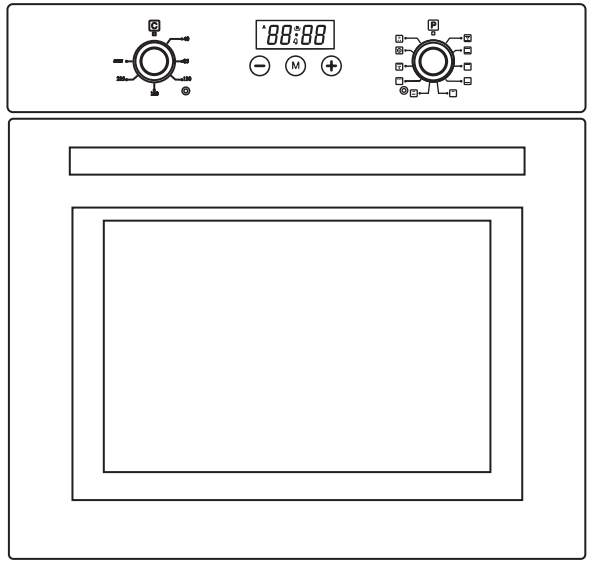
Perfelli

ispirazione italiana

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

модель

BOE 61084



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ

CE

Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед установкой или использованием устройства.
Пожалуйста, сохраняйте инструкцию в надежном месте для использования ее в будущем.

RU

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением встроенной электрической духовки. Этот продукт был произведен согласно строгим стандартам и при правильном использовании прослужит Вам долгие годы бесперебойной службы. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию, она содержит всю необходимую иформацию для успешного и безопасного использования. Перед вводом в эксплуатацию, пожалуйста, проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений и исправность его функций. Если ваш духовой шкаф поврежден, пожалуйста, обратитесь к поставщику или производителю.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1
Характеристики духового шкафа

РАЗДЕЛ 2
Важная информация по технике безопасности

РАЗДЕЛ 3
Установка духового шкафа

РАЗДЕЛ 4
Панель управления

РАЗДЕЛ 5
Использование духовки

РАЗДЕЛ 6
Функция гриль

РАЗДЕЛ 7
Регулировка таймера

РАЗДЕЛ 8
Техническое обслуживание и чистка

РАЗДЕЛ 9
Информация о транспортировке

РАЗДЕЛ 10
Исправление проблем

Характеристики духового шкафа

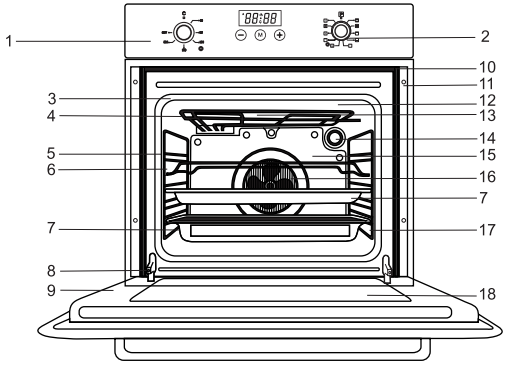


Рис.1

1. Панель управления
2. Поворотные переключатели
3. Уплотнитель дверцы духовки (резинка)
4. Гриль / Верхний нагр. элемент
5. Направляющие для противней
6. Решетка
7. Противень
8. Петли дверцы духовки
9. Дверца духовки
10. Вентиляционное отверстие
11. Установочные отверстия
12. Экран гриля
13. Отверстие для отвода избыточного пара
14. Лампа подсветки
15. Задняя стенка
16. Вентилятор / конвектор
17. Боковые стенки камеры приготовления
18. Внутреннее закаленное стекло дверцы

Технические характеристики духового шкафа

Модель		BOE 61084
Цвет		Белый/Черный/Черный + нерж. сталь
Тип		Электрическая
Таймер		✔
Внутренняя камера		1
Количество программ приготовления		10
Объем камеры		64 л
Мощность духового шкафа		3242 Вт
Мощность гриля		2000 Вт
Турбо вентилятор		Да
Термостат	Духовки	40 - 250 C
	Безопасно	125 C
Напряжение		220-240 V
Частота		50-60 HZ
Энергетический класс		A
Используемый предохранитель		мин. 1A - макс. 16A
Внутреннее освещение		25 Вт
Размеры		
Ширина		593 мм
Глубина		555 мм
Высота		593 мм

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Этот духовой шкаф изготовлен для использования в домашних условиях.
Пожалуйста, не используйте его для других целей.

Установка:

- Этот прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом, в соответствии с инструкциями производителя и соответствующим нормам безопасности.
- Этот прибор тяжелый. Будьте осторожны при его перемещении.
- Удалите с прибора все упаковочные и защитные материалы (пленки) перед тем как использовать его в первый раз.
- Убедитесь, что электропитание соответствует типу, указанному в табличке.
- Не пытайтесь модифицировать прибор каким-то образом.
- Напряжение Вашей духовки 220-240 Вт ~ 50-60 Гц.



Данный прибор должен быть заземлен.
Не используйте паровые очистители с этим прибором.

ВНИМАНИЕ: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

После завершения приготовления пищи убедитесь, что все элементы управления находятся в положении OFF.

- Этот прибор должен быть оснащен минимум предохранителем в 16 А.
- Пожалуйста, убедитесь, что вилка вашей духовки случайно не зажата или растягивается за пределы протяженности шнура питания. Если прибор установлен без надлежащего заземления, производитель не несет никакой ответственности за любой причиненный вред. Введение в эксплуатацию данного прибора должно выполняться только с помощью авторизованной службы поддержки или уполномоченным специалистом. Подключение данного прибора должно осуществляться через кабель с размерами 3 x 2,5 мм2.
- Для обеспечения безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2-х метров.
- Схему подключения можно найти на задней панели прибора.
- Пожалуйста, перенастройте таймер, в случае сбоя питания.
- Духовой шкаф не будет правильно работать, пока таймер не установлен.
- Двери духового шкафа должны всегда закрываться. Держите резиновые уплотнения дверцы в чистоте.
- Нажатие на открытую дверцу духового шкафа тяжелыми предметами может привести к повреждению шарниров. Поэтому, пожалуйста, не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.

- Не используйте алюминиевую фольгу для покрытия сковороды-гриль и не ставьте предметы, завернутые в фольгу под грилем, так как это может вызвать опасность возникновения пожара. Высокая отражательная способность может также повредит деталям духового шкафа.
- Не используйте удаленные внутренние стеклянные панели.
- После использования духового шкафа протрите капли пара, которые могут сформироваться в результате высокой температуры.
- Не при каких обстоятельствах не закрывайте вентиляционное отверстие духового шкафа, так как это создает опасность возникновения пожара.
- При открытии духового шкафа старайтесь избегать контакта кожи с паром, который может исходить из духового шкафа.
- Скоропортящиеся продукты питания, изделия из пластмассы и аэрозоли могут быть повреждены под воздействием тепла и не должны храниться при температуре выше нормы или рядом с прибором.
- Слишком близко проложенные к духовому шкафу кабели могут привести к повреждениям и замыканию. Кабели других приборов должны быть проложены на безопасном расстоянии от духового шкафа. Если кабель питания поврежден, пожалуйста, обратитесь к уполномоченному представителю.

Это устройство должно обслуживаться и ремонтироваться только уполномоченным сервисным центром и только оригинальными запчастями.

3. УСТАНОВКА

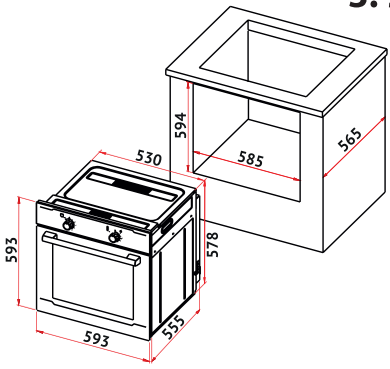


Рис.2 Размеры монтажа

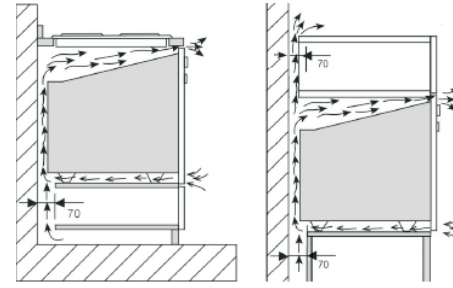


Рис.3 Циркуляция воздуха между духовым шкафом и мебелью

Убедитесь в соответствии размеров монтажа с размерами Вашего духового шкафа (возможны некоторые отличия, которые не влияют на технические характеристики прибора).

Инструкции по инсталяции

При монтаже духового шкафа убедитесь, что он не подключен к сети

- Установка должна быть выполнена уполномоченным техническим специалистом.
- Размеры и материалы мебели должны быть пригодны, выдерживать тепловое излучение и не вступать в контакт с любыми электрическими частями духового шкафа. Изоляционные материалы или их части должны плотно прилегать, чтобы предотвратить их удаление любым инструментом.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника или морозильной камеры.
- Если духовка устанавливается под варочную поверхность, необходимо соблюдать правила установки обоих изделий.
- Установите прибор в положение, которое позволит получать доступ к кабелю питания.
- Не оставляйте кабель питания закрытым или в контакте с горячей поверхностью.

Не начинайте установку духового шкафа и не снимайте защитную пленку с поверхности, пока не убедитесь в технической исправности прибора путем подключения к электросети и проверки всех функций. Если при первой проверке прибор не работает, или отсутствуют какие-либо функции, которые указаны в характеристиках, следует обратиться в организацию, где Вы его приобрели или позвонить по телефону технической поддержки, который указанный в гарантийном талоне. Защитную пленку с нержавеющей поверхности духового шкафа рекомендуется снимать только после окончания установки.

Варианты установки духового шкафа в кухонный гарнитур

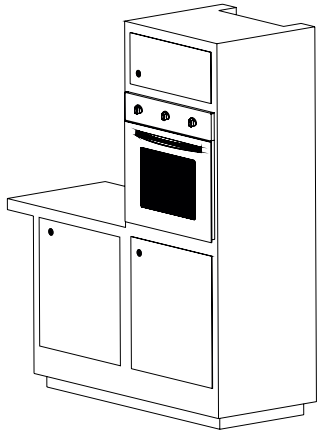


Рис.4

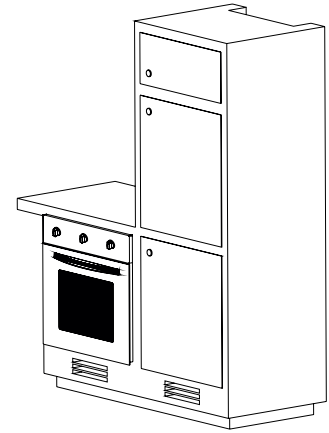


Рис.5

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Передняя панель управления и регуляторы управления температурой, установки каждого нагревательного элемента для встроенного электрического духового шкафа изображены на рисунке 6. Поверните регулятор управления по часовой стрелке, чтобы включить духовой шкаф и установить необходимую температуру нагрева. Поверните против часовой стрелки, чтобы уменьшить температуру приготовления или отключить духовой шкаф.

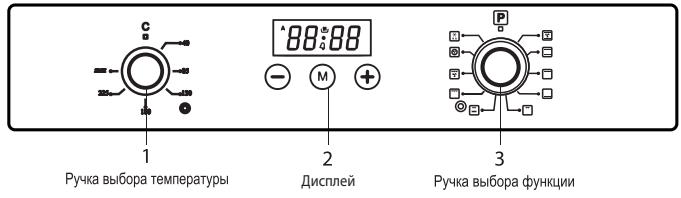


Рис.6

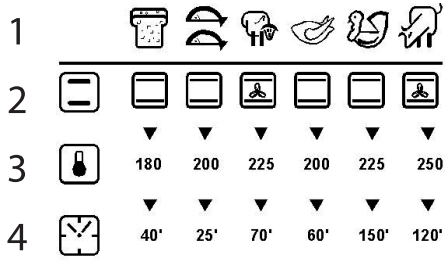
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

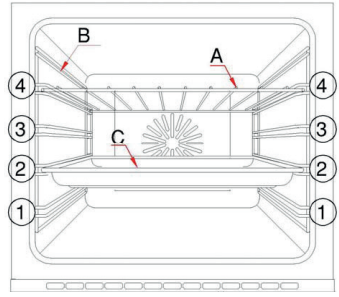
Термостат духовки

Контрольная лампа включается вместе с термостатом. Когда температура внутри духового шкафа достигает заданного значения, лампа гаснет. Когда температура падает ниже установленного значения, то термостат будет включаться снова и индикаторная лампа будет гореть. В процессе термостатической работы духовки неоновая лампочка горит до тех пор, пока духовой шкаф набирает заданную температуру. Если эта лампа гаснет, это знак того, что внутри духовой шкаф набрал желаемую температуру.

Во время первого запуска, прибор может издавать неприятный, раздражающий запах. Причиной тому, является нагрев клеящих веществ, используемых в изоляционных панелях духовки. Это явление не является технической неисправностью. Чтобы избежать этого, эксплуатируйте пустую духовку при температуре 250° С в течение 45 минут.

Рекомендации





1. Блюда, которые могут готовиться.
2. Функции приготовления.
3. Термостат.
4. Рекомендуемое время приготовления пищи.



Для того, чтобы обеспечить безопасную работу духового шкафа, необходимо придерживаться правильного размещения противней и решеток между боковыми направляющими (Рис.1, 2, 3, 4). Это будет гарантировать, что во время извлечения готовой горячей пищи, противни или решетки не будут скользить.

Включите духовку, поворачивая регулятор управления по часовой стрелке, отрегулируйте необходимое время для приготовления выбранного вами блюда, при необходимости обратитесь к таблице приготовления пищи.

Функции духового шкафа

Обозначения	Функция	Описание
O	Выключено	Духовка выключена
	Лампа освещения Верхний и нижний нагревательные элементы	Горячий воздух идет снизу и сверху, нагревает противень с обеих сторон. Сверху и снизу, блюдо готовится одинаково интенсивно
	Лампа освещения Нижний нагревательный элемент	Сильный нижний нагрев. Рекомендуется использовать для выпечки и хлебопечения
	Лампа освещения Верхний нагревательный элемент	Работает верхний нагревательный элемент. Для поддержания блюд теплым или для деликатного разогрева
	Лампа освещения Разморозка	Использовать для размораживания
	Лампа освещения Гриль	Работает освещение и гриль. Рекомендуется использовать для жарки. Термостат должен находиться в макс. положении
	Лампа освещения Верхний и нижний нагревательные элементы Конвекционный вентилятор	Горячий воздух идет снизу и сверху, нагревает противень с обеих сторон. Блюдо готовится равномерно благодаря конвекционному вентилятору
	Лампа освещения Турбовентилятор	Включен турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются равномерно.
	Лампа освещения Сильный гриль + Турбовентилятор	Включен сильный гриль (верхний и нижний резистор) и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде.
	Лампа освещения Сильный гриль	Работает гриль (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.
	Лампа освещения Гриль Нижний нагревательный элемент	Работает освещение и гриль. Рекомендуется использовать для жарки. Работает нижний нагревательный элемент - предназначен для деликатного разогрева.

Таблица приготовления пищи

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (С)	Время приготовления, минут (приблизительно) Мин. - Макс.
Кекс в противне	Противень для духовки 24...26 см	2	170-180	25-35
Кекс в форме	Форма для кекса 18...22 см	1-2	170-180	30-40
Печенье	Противень для духовки	2	170-190	25-35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180-190	25-35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170-190	25-35
Пироги	Противень для духовки	1-2	200	40-50
Дрожжевое тесто	Противень для духовки	1-2	200	35-45
Булочки	Противень для духовки	1-2	180-190	25-35
Пироги (из юфки)	Противень для духовки	1-2	180-190	40-50
Пицца	Противень для духовки	1-2	200-220	15-20
Бифштекс	Противень для духовки	1-2	*15 мин.Макс° С>>	100-110
Нога ягненка	Противень для духовки	1-2		90-100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60-70
Индейка часть	Противень для духовки	1	25 мин 220 ° С>>	180-240
Рыба	Противень для духовки	1-2	200	15-25

*"мин.макс", >> после чего установите на 150° С

Примечание: Значения, приведенные в таблице, являются значениями, которые получены в нашей лаборатории. Вы можете получить разные результаты, в зависимости от Ваших кулинарных привычек. Время приготовления блюда зависит от количества ингредиентов. Использование форм для выпечки тортов дает возможность получить желаемый результат.

6. ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ

Поверните ручку управления духового шкафа в положение 

- Мы рекомендуем Вам использовать треножную полку, помещенную в противень для гриля, когда вы жарите. Это поможет избежать пролития и поможет сохранить Ваш духовой шкаф в чистоте.
- Если Вы решили использовать гриль-решетку на отдельном уровне, поместите противень под грилем для сбора масла. Для легкой чистки необходимо налить немного воды в противень.
- Разогрейте гриль с закрытой дверцей духовки в течение 5-10 минут перед использованием.
- Всегда предварительно разогревайте гриль перед использованием и используйте его с закрытыми дверцами.

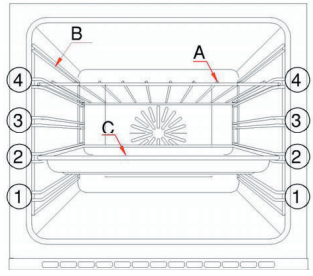


Рекомендуется всегда использовать гриль с применением защитного листа. ТМ Perfelli не несет ответственности за убытки в том случае, если Вы не используете этот лист.

Електричний гриль

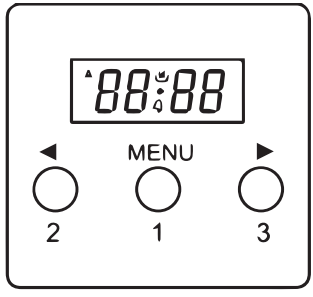
Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале (приблизительно)
Рыба	3	30-40 мин*
Курица порционная	3	40-50 мин*
Ягнячья отбивная	3	25-35 мин*
Бифштекс	3	25-35 мин*
Телячья отбивная	3	25-35 мин*

* в зависимости от толщины



7. НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

- Обозначение таймера
- Обозначение режима приготовления
- A Автоматический режим приготовления
- Обозначение точка



1: Кнопка выбора функции

2: Кнопка «-»

3: Кнопка «+»

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (24 ЧАСА)

- После включения или повторного подключения к источнику питания мигают «0.00» и «AUTO».
- Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, значок точки начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Приблизительно через 7 секунд после истечения установленного времени новые настройки будут сохранены.
- Корректировку времени можно будет сделать позже.
- Нажмите кнопки 2 и 3 примерно на 2 секунды, значок точки начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время



Обратите внимание! Если правильное время не установлено, правильная работа духовки невозможна.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, духовку можно использовать вручную без регулировки продолжительности приготовления.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТЧЕТА

- Вы можете активировать таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций программирования. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
- Нажимайте кнопку 1, пока значок счетчика минут не начнет мигать, а на дисплее не отобразится «0.00».
- Установите необходимое время с помощью кнопок 3 и 2. Значок счетчика минут будет отображен на дисплее.
- По истечении установленного времени примерно в течение 7 минут будет слышен звуковой сигнал, а значок счетчика минут снова начнет мигать.
- Нажмите кнопки 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал;
- При нажатии кнопки 1 в течение примерно 2 секунд значок счетчика минут исчезает, и на дисплее отображается текущее время.

ИЗМЕНИТЬ СИГНАЛ ТАЙМЕРА

Тон звукового сигнала таймера можно изменить следующим образом:
Одновременно нажмите кнопки 2 и 3.
Нажмите кнопку 1, чтобы увидеть фактический тон «тон.1» на дисплее.
Нажмите кнопку 2, чтобы выбрать желаемый тон от 1 до 3.

ОТМЕНИТЬ НАСТРОЙКИ

Отменить автоматические настройки функций: Одновременно нажмите кнопки 2 и 3.

Отменить настройки минутного таймера:

- Нажмите кнопку 1, чтобы выбрать настройки минутного таймера, нажмите кнопки 2 и 3.
- Нажимайте кнопку 1, пока на дисплее не начнут мигать «dur» и «0.00», рядом с мигающим значком автоматического приготовления.
- Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2 в диапазоне от 1 минуты до 10 часов. Установленное время запоминается примерно через 7 секунд; текущее время отображается снова. Значок автоматического приготовления остается на дисплее.
- Выберите желаемую температуру и функцию духового шкафа.
- Когда приготовление будет завершено, примерно в течение 7 минут будет издаваться звуковой сигнал, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать.
- Верните ручки управления и термостата в положение ВЫКЛ. Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы отменить сигнал. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться в ручной режим.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Если предполагается, что духовка включается на указанное время приготовления и выключается в указанное время, можно установить время приготовления и время окончания приготовления.

- Нажимайте кнопку 1, пока на дисплее не начнут мигать «dur» и «0.00», рядом с мигающим значком автоматического приготовления. (например, 17:30)
- Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2 в диапазоне от 1 минуты до 10 часов. (например, 1 час).
- Нажимайте кнопку 1, пока на дисплее не начнут мигать «End» и «18.30» (время окончания).
- С помощью кнопок 3 и 2 установите время выключения (окончания приготовления), которое ограничено до 23 часов 59 минут. (например 19:30)
- Поверните термостат и ручки управления функциями в нужное положение. Значок приготовления исчезнет с дисплея.

Духовка не будет включена до времени начала приготовления (например, 18:30), то есть разницы между временем окончания приготовления и временем приготовления. Когда приготовление завершится (19:30), примерно в течение 7 минут будет слышен звуковой сигнал, а значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Верните ручки управления и термостата в положение ВЫКЛ. Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы отменить сигнал. Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, чтобы вернуться в ручной режим.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Очистка духовки

1. Перед тем, как приступить к очистке духового шкафа, выключите его от источника питания. Если духовой шкаф разогрет, подождите пока он остынет.
2. Не используйте абразивные чистящие средства для чистки эмали, керамики или окрашенных поверхностей. Используйте только кремовые или жидкие моющие средства, не содержащие абразивных веществ.
3. Любая жидкость пролитая на внутреннюю камеру духового шкафа может привести к повреждению поверхности эмали, когда он работает. Рекомендуем оперативно очистить вытекающие жидкости.
4. Не используйте едкие моющие средства при очистке панели управления духового шкафа.
5. Не проливайте воду и не прикасайтесь к стеклу духового шкафа, когда он разогрет.

Очистка внутренней камеры духового шкафа

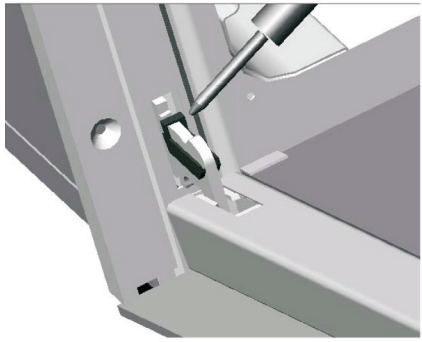
- Перед началом очистки внутренней камеры духового шкафа отключите его от источника питания. Удалите противень и гриль. Протрите внутренние части мыльной влажной тканью.
- Не используйте сухие или порошковые чистящие средства. Очистите стекло специализированными моющими средствами, которые предназначены для чистки стекла.
- Не используйте жесткие щетки, острые инструменты для очистки внутренней части.
- После очистки внутренней камеры духового шкафа, вытрите ее насухо.
- Снимите стекло передней двери, открутив крепления с помощью отвертки, очистите и промойте его. После высыхания верно поместите уплотнения и установите стекло.

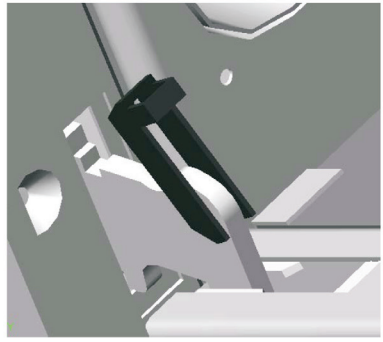
Снятие дверцы духовки для легкой очистки

Перед очисткой дверцы духового шкафа, мы рекомендуем Вам придерживаться следующих шагов, чтобы снять дверцы с духовки:
1.Откройте максимально дверь. Выньте фиксирующие части шарниров с помощью отвертки.
2. Открутите винты по правую и левую сторону дверцы.
3. Вытяните фиксирующую планку и слегка потяните на себя внутреннее стекло поднимая его.



При снятии внутреннего стекла из рамки, придерживайте дверь в открытом положении. Вес двери без стекла меньше, и есть возможность, что дверцы закроются назад.





Установка дверцы духовки

После очистки для вставки дверей в духовой шкаф рекомендуем применять такие шаги:

1. Держите двери в открытом положении и установите шарниры.
2. Откройте слегка стеклянные дверцы для получения замыкающей части, а потом двигайте вперед и зафиксируйте с помощью отвертки.
3. Откройте и закройте дверь, чтобы убедиться, что стекло было установлено верно.

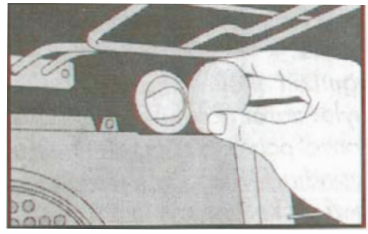
Уплотнитель дверей духового шкафа

Пожалуйста, проверьте уплотнитель через некоторый период регулярного использования. Если он требует очистки, очистите его без использования абразивных моющих средств.

Если уплотнитель поврежден, немедленно свяжитесь с ближайшим уполномоченным сервисным центром. Не используйте духовку, если уплотнитель не отремонтирован либо не заменен.

Замена лампы духового шкафа

1. Удалите вилку из розетки.
2. Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
3. Для того чтобы отделить лампу поверните ее в направлении против часовой стрелки.
4. Закрепите новую лампу.

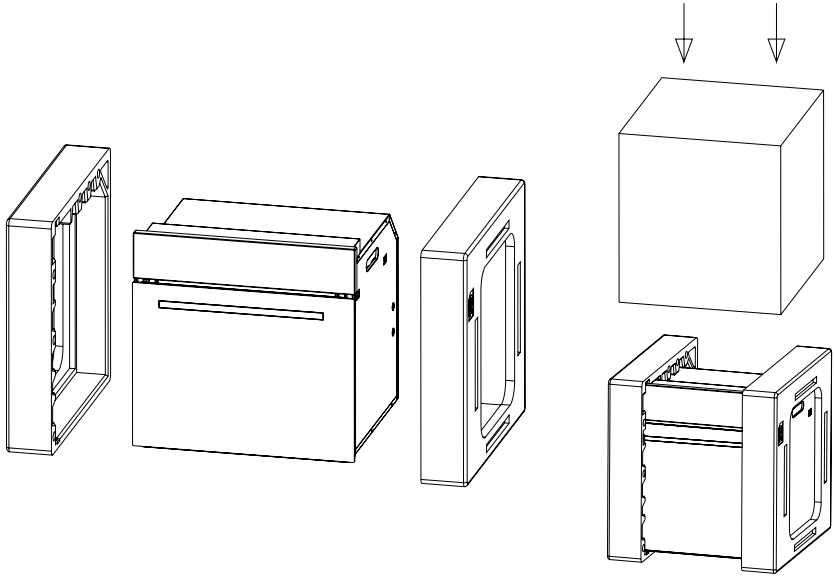


Замена лампы духового шкафа

9. ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

При транспортировке держите Ваш духовой шкаф вертикально и ничего не кладите на него. Пожалуйста, сохраняйте оригинальную коробку духовки. Избегайте повреждения дверцы, которые могут произойти при транспортировке благодаря решетке и противням. Для предотвращения возможных повреждений наклейте на внутреннее стекло дверцы 1-1,5 см картон или бумагу с помощью клейкой ленты на уровне противней. Закрепите дверцы духовки с помощью клейкой ленты, приклеив ее к боковым стенкам.

Для верного размещения упаковочных материалов смотрите на рисунок ниже.



Если духовой шкаф транспортируется без оригинальной коробки, примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждений духового шкафа (наружных стен, стекла, покраски, эмали, нержавеющей стали).

10. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМНЫХ ВОПРОСОВ

Пожалуйста, проведите следующие контрольные операции до того, как позвонить в сервисный центр TM Perfelli.



Если духовка не нагревается
Вилка Вашего духового шкафа может быть присоединена к незаземленной розетке; возможно сработал предохранитель; таймер может быть не настроен в моделях, где есть таймер.



Духовой шкаф не работает
Пожалуйста, проверьте, чтобы регулятор управления духового шкафа был настроен на одну из функций приготовления в многофункциональных моделях.



Пожалуйста, проверьте, что регулятор нагрева настроен.



Пожалуйста, проверьте шнур и предохранитель. Они должны быть присоединены к сети, и находиться в рабочем состоянии.



Не работает внутренняя лампа освещения
Проверьте, подключен ли духовой шкаф к электросети корректно. Проверьте, работает ли лампочка. Если лампочка не работает, замените ее согласно инструкции по эксплуатации.



Верхний и нижний нагревательные элементы работают не одинаково
Проверьте расположение блюда, проверьте настройки термостата и время приготовления согласно таблице в инструкции по эксплуатации.



Если Вы все еще не решили проблему с Вашим прибором, пожалуйста, обратитесь в ближайший специализированный сервисный центр или по номеру технической службы поддежки 0800217777 или +380732177777.

Данный прибор / фитинг имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2002/96 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Утилизация данного устройства поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны несоответствующим обращение с отходами этого продукта.

Этот символ  **Wheelie Bin, на изделии или на сопроводительных документах продукта, указывает на то, что данный прибор / фитинг не может относиться к бытовому мусору. Вместо этого прибор должен быть передан в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Сдача прибора должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации о правилах поведения, утилизации и переработке данного продукта, пожалуйста, свяжитесь с местными органами по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.**

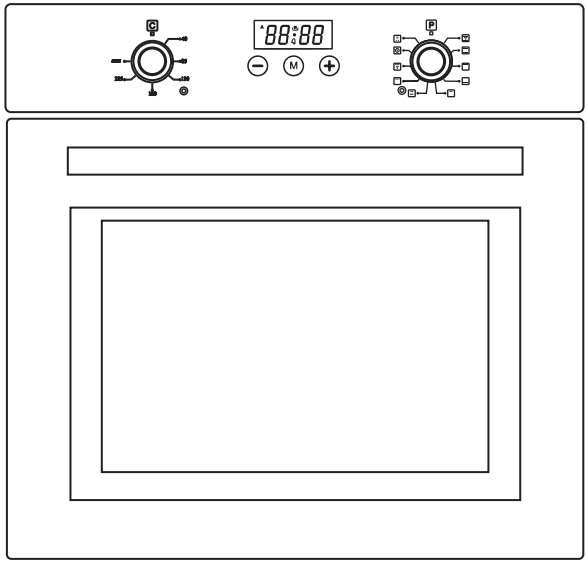
Perfelli

ispirazione italiana

OVEN

models

BOE 61084



USER'S MANUAL

CE

Please read the present instructions manual with due care before installing or using your device.
Please keep the present instructions manual in a safe place to also make use of it at a later time.

EN

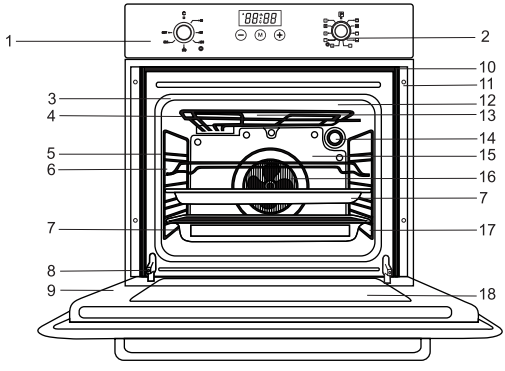
Dear Customer

Congratulations on purchasing your Built-In Electric Oven. This product has been made to the most exacting standards and will provide you with years of service if used properly. Please read this user guide carefully, it contains all the information you require to use this product safely and successfully. Before commissioning you cooker please check for any damage which may have been caused in transportation. If your cooker is damaged in any way, please contact your supplier.

TABLE of CONTENTS

SECTION 1
Technical Features & Sections of Oven
SECTION 2
Important Safety Notices
SECTION 3
Installation of Built-In Oven
SECTION 4
Introduction of Control Panel
SECTION 5
Usage of Oven
SECTION 6
Grill Function of Oven
SECTION 7
Adjustment of Timer
SECTION 8
Maintenance & Cleaning
SECTION 9
Information on Transportation
SECTION 10
Troubleshooting

TECHNICAL FEATURES of OVEN



Pic.1

1. Control Panel
2. Rotary Switches
3. The oven door gasket (rubber)
4. Grill / Upper heating. element
5. Guides to Dec.
6. Grid
7. Tray
8. The oven door hinges
9. Oven door
10. Air vent
11. Holes
12. Screen grill
13. Hole to drain excess vapor
14. The lamp lights
15. The back wall
16. The fan / convector
17. The side walls of cooking chamber
18. Inner tempered glass door

TECHNICAL FEATURES of OVEN

Model		BOE 61084
COLOUR		WHITE/BLACK/BLACK + Inox
ENERGY TYPE		ELECTRIC
TIMER / CLOCK		✔
INNER CAVITY		1
COOKING FUNCTION		10 FUNCTIONS
OVEN VOLUME		64 LITERS
OVEN POWER		3242 W
GRILL POWER		2000 WATTS
TURBO FAN		YES
THERMOSTAT	Oven	40 - 250 C
	Security	125 C
VOLTAGE		220-240 V
FREQUENCY		50-60 HZ
ENERGY CLASS		A
USED FUSE		min. 1A - max. 16A
LIGHTING		25 V
OUTER WIDTH		593 mm
OUTER DEPTH		555 mm
OUTER HEIGHT		593 mm

IMPORTANT SAFETY NOTICES

This Built-in electrical oven is manufactured for use in the preparation of normal home meals. Please do not use for other purposes.

Installation:

- This appliance must be installed by qualified personnel, according to the manufacturer's instructions and the relevant Safety Standards.
- This appliance is heavy. Take care when moving it.
- **Remove all packaging, protective films and oils from the appliance before using for the first time.**
- Ensure that the electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- Do not attempt to modify the appliance in any way.
- The voltage of your oven is 220-240 Volt ~ 50-60 Hz.
- This appliance has been constructed and distributed in compliance with the regulations of AS/NZS 3350-1 and AS/NZS 3350-2-6.
- This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person in conjunction with Australian Wiring rules AS3000.



This appliance must be earthed.

Do not use a steam cleaning device with this appliance.

WARNING: ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

When you have finished cooking check that all controls are in the OFF position.

- Please check your electrical installation is earthed. This appliance must be installed by a qualified engineer.
- This appliance must be fitted with a min 16 A Fuse.
- Please ensure that plug of your oven is not accidentally pulled or stretched beyond the extent of the power cord. If this appliance is installed without proper earthing the manufacturer dose not accept any reasonability for any damage caused. Commissioning of this appliance should only be attempted by an Authorised Service or an expert authorised by customer relations. Connection of this appliance must be via a cable that is 3 x 2.5 mm2
- For isolation safety the length of the power cord must not exceed 2 meters.
- Connection diagram can be found on the rear of the appliance
- Please reset the timer when in the event of a power failure. The oven will not operate until the timer is properly set.
- The oven door must always close properly. Keep the door seal areas clean.
- Pressing on open cover of oven with heavy matters can cause damage on cover hinges. So please do not sit or load heavy matters on open cover of oven.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan, or put items wrapped in foil under the grill as this creates a fire hazard. The high reflectivity can also damage the elements.

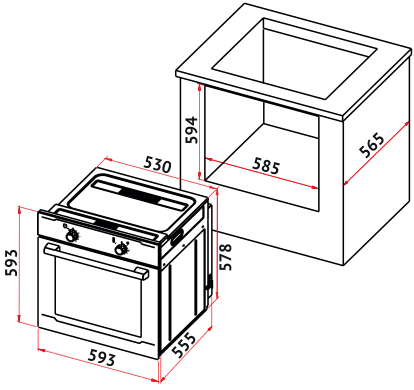
- Do not use the oven with the door inner glass panel removed.
- Do not use the drop down door as a step to reach above cabinets.
- After using oven please wipe vapour drops with a cloth that can be formed on oven cover by high temperature.
- Do not block the oven vent in anyway, as this creates a fire hazard.
- When opening the appliance door, take care to avoid skin contact with any steam that may escape from the oven.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or around the appliance.

Service:

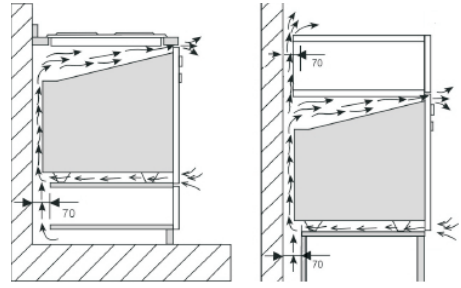
Cables routed too near to oven may become damaged and short, if they come intocontact with hot parts of oven. The cables of other appliances must be routed a safe distance from oven. If power cord is damaged then contact your authorised repairer.

This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

3. INSTALLATION of BUILT-IN OVEN



Pic.2 Cabinet Dimensions



Pic.3 Air circulation between the oven and furniture

Please, be sure the size your oven is equel the size in the schematic of installation (Some modifications are possible, but they don't have an impact on the characteristics of your oven).

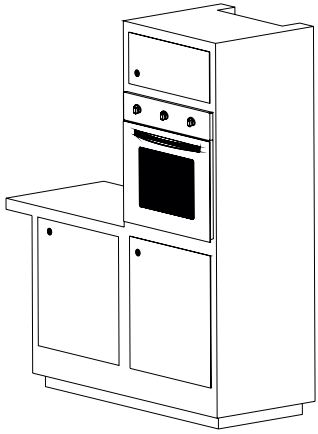
Installation instructions:

Installation must be completed by an authorised technician

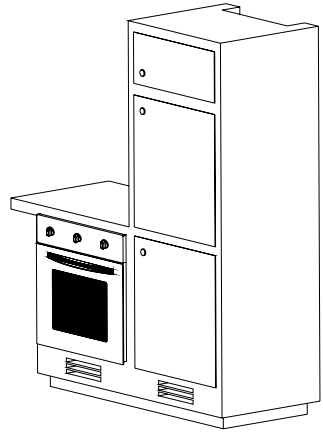
- Dimensions and materials of cabinet must be suitable and capabable of withstanding heat radiation from oven.
- Correct Installation - Cabinet should not come into contact with any of the ovens electrical parts.
  Isolation materials or parts that used for isolation must affix strongly to prevent taking out by any tool.
- It is not recommend you to install your appliance near refrigator or freezer.
- If a hob is installed with your oven, all electrical cables of cooker and oven must be seperat.
- Install your appliance in a position that allows access to power cable.
- Do not place power cable to close or in contact with hot surfaces. Do not attach the cable to the oven door.

Do not start the installation of the oven and not remove the protective film from the surface, until you make sure the technical functions work correctly of the device by electrical connecting and testing all functions.
If the first inspection the device is not working or are absent any features specified in the characteristics, should contact the company where you bought it or call technical support that specified in the warranty card.
The protective film on the stainless oven recommended to remove only after installation.

Dimensions of Built-in oven and cabinet are at Figure.3 & 4
Installed Built-in Oven pictures are at Figure.5 & 6



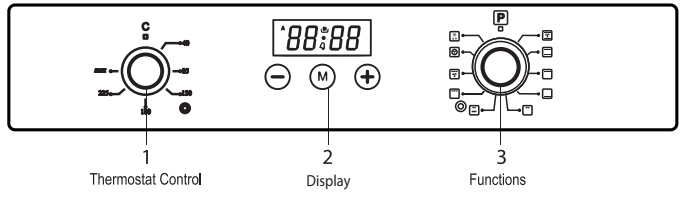
Pic. 4



Pic. 5

4. INTRODUCTION of CONTROL PANEL

Front panels and control knobs for Built-In Oven models are at Figure 6. The Knobs control power and setting of each heating element. Turn Knobs clockwise to activate oven and set at required cooking temperature. Turn Knob anti-clockwise to decrease cooking temperature and to deactivate oven.



Pic. 6

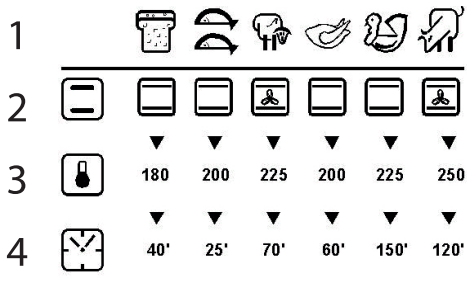
5. USING THE OVEN

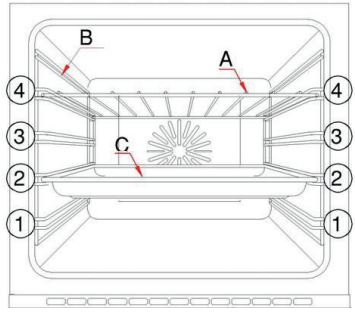
Thermostatic Control of Oven

The indicator lamp will switch on together with the thermostat. When the heat inside the oven reaches the set value, the thermostat cuts the circuit and the lamp will go off. When the heat falls below set value, the thermostat will switch on again and indicator lamp will be lit.

For initial operation of your oven, a smell arising from insulation materials and heating elements will be generated. To help avoid it, operate your oven at 250 C for 45 minutes without putting any trays in oven.

Suggested Setting





1. Dishes that can be cooked.
2. Cooking functions.
3. Thermostat.
4. Recommended cooking times.

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails (figure 1, 2, 3, 4) is imperative.
This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

Turn on the oven by turning the control knob clockwise, adjust the required time for cooking your chosen dish, refer to the cooking table if necessary.

OVEN FUNCTIONS:

Designations	Function	Description
	Turned off	The oven is off
	Lighting lamp Upper and lower heating elements	Hot air comes from below and from above, heats the baking sheet on both sides. Top and bottom, the dish is cooked equally intensely
	Lighting lamp Lower heating element	Strong bottom heat. Recommended for baking and baking applications
	Lighting lamp Upper heating element	The upper heating element is working. To keep food warm or to warm up gently
	Lighting lamp Defrost	Use for defrosting
	Lighting lamp Grill	Lighting and grill are working. Recommended use for frying. The thermostat must be at max. position
	Lighting lamp Upper and lower heating elements Convection fan	Hot air comes from the bottom and top, heats the baking sheet on both sides
	Lighting lamp Turbofan	The turbofan is on. When using turbofan the food is heated evenly.
	Lighting lamp Turbo grill + Turbofan	Turbo grill (upper and lower resistor) and turbo fan included. When using a turbo fan, the food is heated evenly. Suitable for cooking in dishes.
	Lighting lamp Turbo grill	The grill is working (under the top wall of the oven). The grill is suitable for cooking meat.
	Lighting lamp Grill Lower heating element	Lighting and grill are working. Recommended use for frying. The lower heating element is working, it is intended for delicate heating.

Table cooking time

Food	Volume	Shelf	Temperature (C)	Cooking time, minutes (approximately) Min. - Max.
Cake on a baking sheet	Tray for oven 24...26 cm	2	170-180	25-35
Cake in the form	Cake in the form18...22 cm	1-2	170-180	30-40
Cookies	Tray for oven	2	170-190	25-35
Crispy puff pastry	Tray for oven	2	180-190	25-35
Sweet pie	Tray for oven	2	170-190	25-35
Pies	Tray for oven	1-2	200	40-50
Yeast dough	Tray for oven	1-2	200	35-45
Buns	Tray for oven	1-2	180-190	25-35
Pies (with noodles)	Tray for oven	1-2	180-190	40-50
Pizza	Tray for oven	1-2	200-220	15-20
Beefsteak	Tray for oven	1-2	*15 min. Max° C>>	100-110
Leg of lamb	Tray for oven	1-2		90-100
Fried chicken	Tray for oven	1		60-70
Turkey part	Tray for oven	1	25 min 220 ° C>>	180-240
Fish	Tray for oven	1-2	200	15-25

* "min.max">> then set at 150° C

NOTE: The values given in cooking table are the values obtained in the laboratory conditions. You can obtain various results to satisfying your tastes depending on your cooking and use habits. Cooking times depend on quantity of ingredients. Using cake forms gives better results for making cakes.

6. Grill Function of Oven - Closed Door Grilling

Turn the oven control knob to position

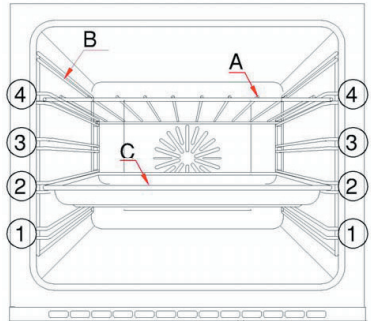
- We advise you to use trivet shelf placed into grill tray when you are grilling. This will help avoid spills and help keep your oven clean.
- If you decide use grill wire on shelf rather than placing in tray, position a tray below to collect oils. For easy cleaning, put some water in tray.
- Preheat grill with door closed position for 5-10 minutes before use.
- Always pre-heat grill before use and grill with door closed.

It is recommended that you always grill with the Panel Protection Sheet in place. Our company is not responsible for damage made by not using this sheet.

Electric grill

Food	Shelf	Term cooking on the grill (approximately)
Fish	3	30-40 min*
Chicken portion	3	40-50 min*
Lamb chop	3	25-35 min*
Beefsteak	3	25-35 min*
Veal chop	3	25-35 min*

* depending on depth



Pic. 7

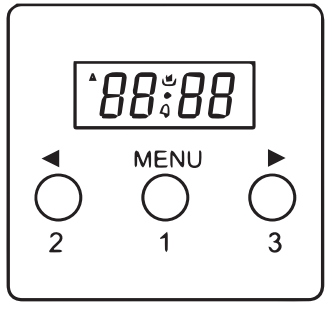
7. ADJUSTMENT of TIMER

Minute Minder Icon

Cooking Icon

A Automatic Cooking Icon

Dot Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

- After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, «0.00", and «AUTO" flashes.
- Press button 1 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.
- The time correction can be done later;
- Press button 2 and 3 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.



Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full- automatic mode the oven can be used manually without cooking duration adjustment.

SETTING THE MINUTE MINDER

- You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.
- Press button 1 until the minute minder icon starts •to flash, and the display shows «0.00".
- Enter the required time using buttons 3 and 2. Minute minder icon remains on the display. •
- After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.
- Press buttons 1, 2 or 3 to turn the signal off; • When button 1 is pressed for about 2 seconds, the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:
Press buttons 2 and 3 simultaneously.
Press button 1 to see actual tone «ton.1" to see on the display.
Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings: Press buttons 2 and 3 simultaneously.
Cancel minute minder settings:
Press button 1 to select minute minder settings, Press buttons 2 and 3.

COOKING TIMER

- If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semiautomatic operation.
- Press button 1 until the «dur" and «0.00" flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons 3 and 2, within the range from 1 minute to 10 hours.
- The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.
- Select the required temperature and the oven function.
- When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button 1 , 2 or 3 to cancel signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to the manual operation.

COOKING TIME WITH DELAY

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button 1 until the «dur" and «0.00" flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons 3 and 2, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour) Press button 1 until the «End" and «18.30" (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons 3 and 2, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.
- Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.

Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.
When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.
Press button 1 , 2 or 3 to cancel signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to the manual operation.

8. MAINTENANCE & CLEANING

Cleaning your Oven

1. Before you start cleaning, switch off power-supply at the socket. If the oven is hot, wait it to cool off.
2. Do not use the abrasive cleaning agents on enamel, ceramic or painted surfaces. Use only creams or liquid cleaning agents that do not contain abrasive agents.
3. Any liquid spilling on the cooker may cause damage to enamel surfaces when they burn. Promptly clean spilt liquids.
4. Do not use corrosive cleaning agents when cleaning control panel.
5. Never drip water on and touch the glass when the oven is hot.
6. Remove covers of the oven. Wash and rinse with soapy water.

Cleaning the Interiorof Your Oven

- Switch off power supply before starting to clean oven.
- Remove trays and grill. Wipe the interior parts with soap soaked cloth.
- Clean it with dampened cloth again and wipe dry.
- Do not use dry or powder cleaning agents. Clean the glass surfaces with specialised glass cleaning agents.
- Do not use hard brushes, steel wood or sharp instruments such as a knife when cleaning the interior part of the oven.
- Remove the glass front door by unscrewing the fixings using a screwdriver, remove the inside glass, clean and rinse it. After drying it place the seal properly and re-install the glass

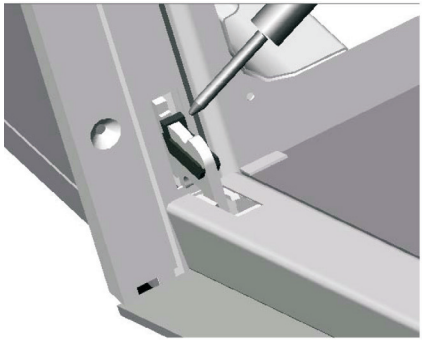
Removal oven door for easy cleaning

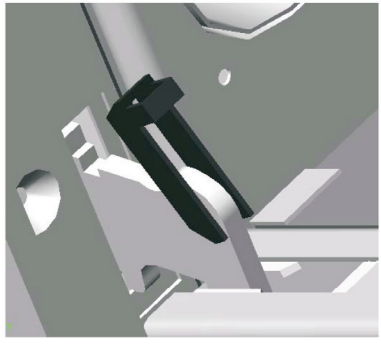
Before cleaning oven door, we advise you to follow steps below to seperate oven door from oven body :

1. Open the door completely
2. Insert the pin as in figure. Make sure that this is done on both hinges.
3. Push up the locking part of hinge with screwdriver as shown in Figure below.
4. Lift the door slightly as if closing, then with both hands supporting the door; pull it away from the oven.



When removing the inner glass of the frame, hold the door in the open position. Therefore, the weight of the door without glass becomes less and maybe back door closed.





Inserting the oven door

After cleaning, for inserting oven door to oven body it is recommendedto apply below steps:

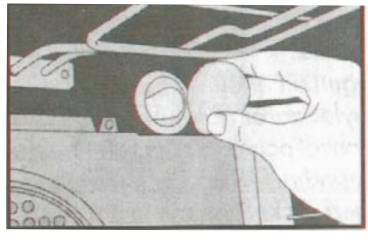
1. Hold the door in an open position and push up the locking part with screwdriver.
2. Place hinges into the hinge holes.
3. Support the oven door and push down the locking part with screwdriver.
4. Remove pins from the hinges. Open and Close the door to make sure that it has been fitted correctly.

Oven Gasket

Please check this gasket at regular periods. If it requires cleaning, clean it without using abrasive materials. If gasket is damaged, immediately contact with closest authorised servicel. Do not use oven till gasket repaired or replaced.

Changing Oven Lamp

1. Pull the plug out of socket.
2. Turn the lamp fixing glass counter-clockwise direction to seperate it.
3. To seperate lamp from body turn it to counter-clockwise direction.
4. Fix new lamp that you gain from authorised service in place of old lamp.
5. Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.



Changing oven lamp

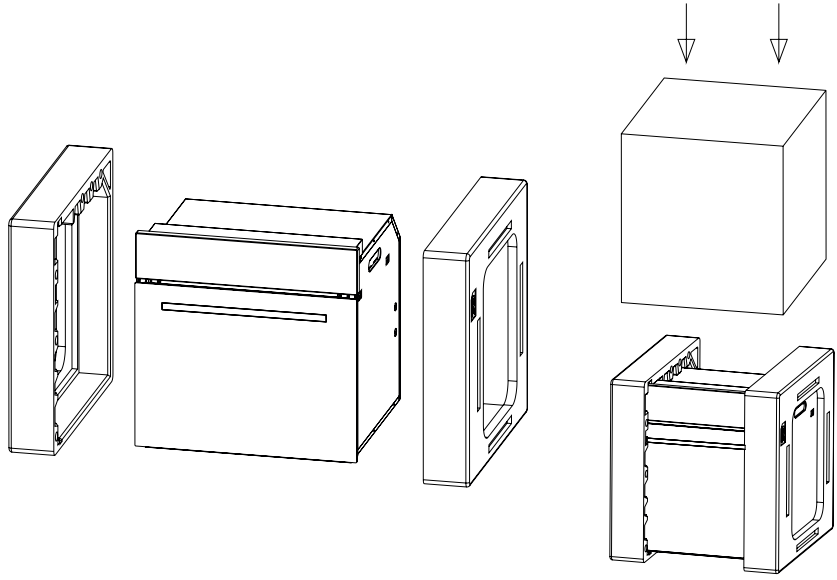
9. INFORMATION ABOUT TRANSPORTATION

In case of transport hold your oven vertically and do not put anything on it.

Transportation;

Please Keep your ovens original box. Carry your oven with original box. Obey carrying signs on box. To keep your oven door from damage that may occur during transportation by wire grate and trays, stick 1-1,5 cm thin cardboard or paper on oven front door inner glass with sticky tape at level of trays. Stick oven door to side walls with sticky tape.

To place packaging materials look at figures below.



If your oven haven't got an original box ;
Take precautions to avoid possiblity of oven outer walls, glass, painted, enamelled or stainless steel surfaces.

10. TROUBLESHOOTING

Please do the not following controls before calling authorised service Perfelli.



If oven not heats;
Plug of your product may not be in a earthed socket; your fuse may blow; timer may not adjusted in models that have timer.



If oven is not working;
Please check that oven button is adjusted to a function in multi-function models.



Please check that heater button adjusted.



Please check fuse of oven plug's socket of main fuse to be sure of its blow or not.



If inner oven lampis not;
Check is electricity on; is lamp working; if it is not; read User's Manual to change it.



Upper and Lower heaters do not cook equally;
Check raw positions, thermostat positions and cooking time from list in your User's Manual.



If there is still any problem in your product, please call closest authorised service. Tel. 0800217777 or +380732177777.

This appliance/fitting is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The  symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin symbol, indicates that this appliance/fitting may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

Perfelli

ispirazione italiana

Служба технической поддержки:
Служба технічної підтримки:
Technical support service:

+ 38 073 217 77 77
0 800 217 777

www.perfelli.ua