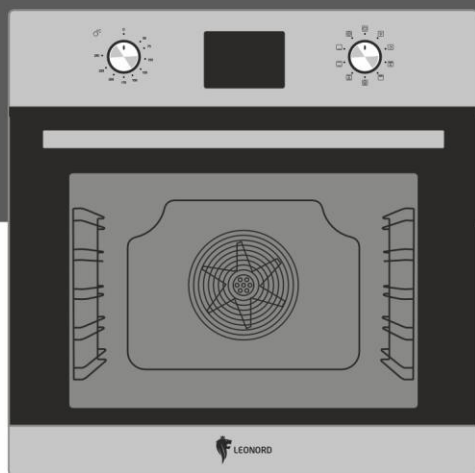


Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD

Внимание! Перед использованием прибора внимательно изучите данную инструкцию!



**Духовой шкаф встраиваемый электрический
LEO-60004S**

www.leonord.ru

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки LEONORD. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев. Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, по возможности, кассовым чеком, картонной коробкой до окончания срока гарантии.

- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на приборе и в инструкции, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
- Не касайтесь вентиляционных отверстий, будьте аккуратны, чтобы не обжечься. Не закрывайте отверстия для выхода воздуха посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
- Никогда не касайтесь нагревательных элементов внутри прибора.
- Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте детей близко к прибору.
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- **Внимание!** При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. **Внимание!** чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- В целях безопасности держите такие материалы, как полиэтиленовая пленка и пенопласт, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными!
- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Во избежание поражения электрическим током из-за обрыва сетевого шнура или возникновения пожара в результате короткого замыкания, не скручивайте и не перегибайте сильно шнур, избегайте его изломов и ли повреждения об острые края и горячие поверхности не тяните за шнур с целью перемещения прибора, беритесь только за вилку.
- Во избежание получения ожога или травм, вызванных взрывом или пожаром в результате образования избыточного давления, не используйте для приготовления в духовом шкафу герметичные емкости, контейнеры или консервные банки.

- Во избежание поражения электрическим током и травм не кладите в духовку посторонние металлические предметы и электрические провода.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.
- Во время работы нагревательные элементы и внутреннее пространство духового шкафа сильно нагреваются - во избежание ожогов соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячим поверхностям. Для извлечения горячей посуды из духовки обязательно используйте специальные термостойкие рукавицы. Дети должны всегда держаться на расстоянии от включенного прибора и находиться под постоянным присмотром взрослых.
- Для приготовления пищи используйте только специальную термостойкую посуду.
- Во избежание пожара и сокращения срока службы прибора, запрещается использовать духовой шкаф для обогрева для отопления помещений.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Изготовитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.
- Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как: различные углы обозрения, цвет фона, освещение в помещении.
- Изготовитель не несет гражданской или уголовной ответственности, за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных в данной инструкции указаний по безопасности и установке прибора.
- Выполняйте все требования инструкции.

Важная информация по установке прибора!

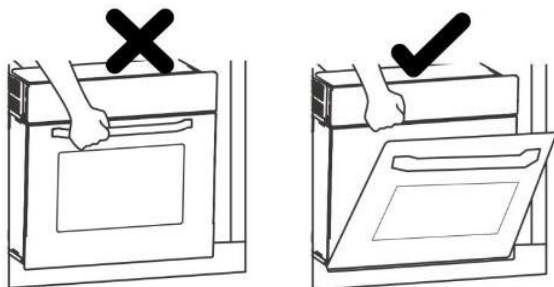
Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку.

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Гц. Перед установкой, внимательно прочитайте информацию на шильде прибора, расположенной в нижней передней части духового шкафа.

Установка должна производиться квалифицированным специалистом. Изготовитель и сервисный центр не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

Внимание! Требуется 2 человека для установки духового шкафа!

Перемещение прибора необходимо выполнять как показано ниже.



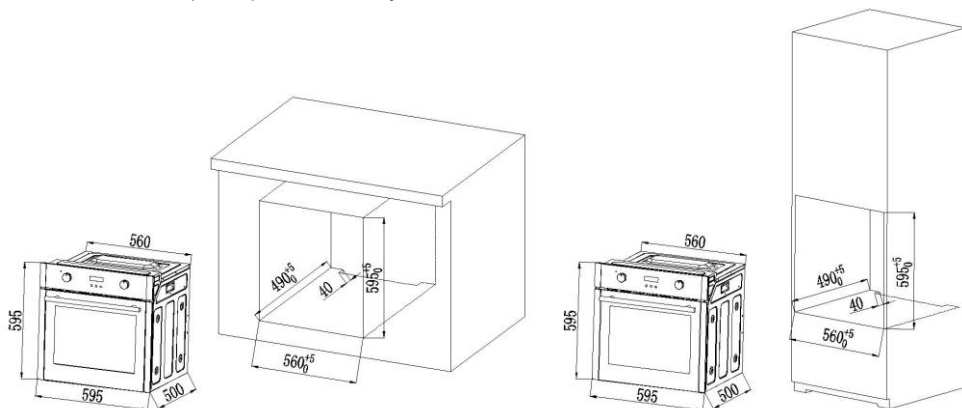
- Чтобы духовой шкаф функционировал надлежащим образом, необходим подходящий корпус кухонного гарнитура.
- **Важно!** Панели кухонного гарнитура, сопряженные с духовым шкафом, должны быть выполнены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей деталей кухонного

- гарнитура из шпона способен выдерживать температуру не менее 120°C.
- Пластиковые детали и клей, не способные выдержать такую температуру, расплавятся и повредят гарнитур!
- При встраивании устройства в кухонный гарнитур все электрические части должны быть полностью изолированы. Это нормативные требования безопасности.
- Снимите заднюю панель на кухонном гарнитуре для обеспечения циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Расстояние между поверхностью духового шкафа и задней стенкой должно быть не менее 45 мм.
- Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия!

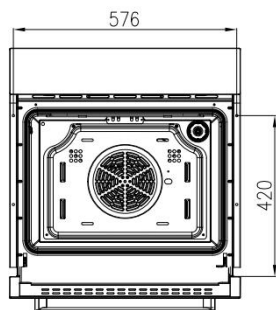
Размеры ниши для установки духового шкафа в кухонный гарнитур.

Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.

Здесь и далее все размеры на схемах указаны в мм.

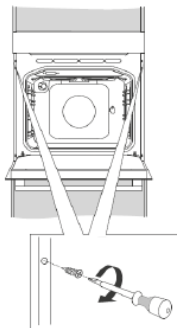
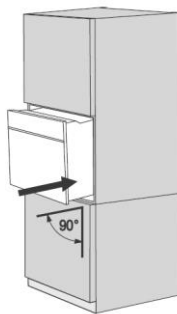
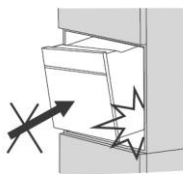


Общие размеры, необходимые для установки.



Установка духового шкафа.

- Поместите прибор в нишу кухонного гарнитура по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, входящие по бокам корпуса прибора, закрепите прибор с помощью винтов на торцевых частях кухонного гарнитура.
- Когда на столешнице, находящейся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.



Важно! Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенный духовой шкаф не был установлен рядом с холодильником, при подобной установке нарушается циркуляция горячего воздуха, это может привести к перегреву и поломке прибора.
Духовой шкаф должен находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки.

Важная информация по подключению прибора!

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от духового шкафа.

Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, квалифицированный специалист должен подключить предохранитель на 16 ампер.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Обязательно изучите информацию на стикере на задней поверхности духового шкафа.

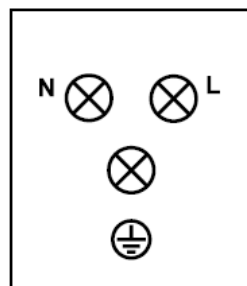
На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением.

Провода сетевого кабеля окрашены в соответствии со следующим кодом:

L = LIVE. Окрашен в коричневый или черный цвет.

N = НЕЙТРАЛЬНЫЙ, окрашен в синий/белый цвет.

⊕ ЗЕМЛЯ = окрашена в зеленый и желто-зелёный цвета.



Описание прибора

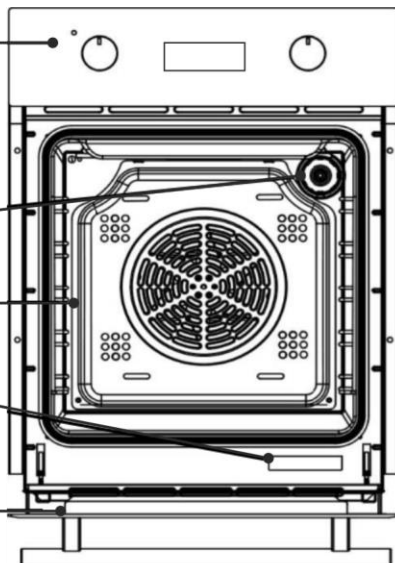
панель управления

лампочка подсветки

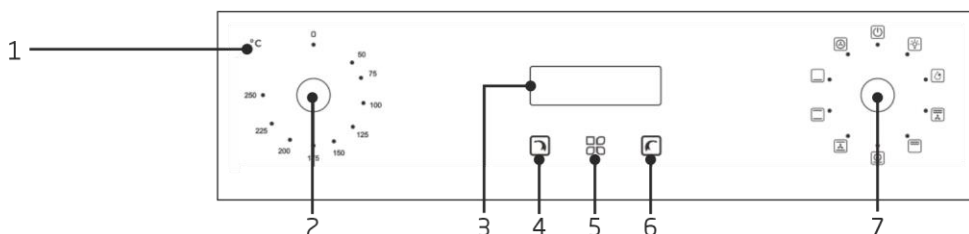
рабочая камера

шильда

дверца духового шкафа



Панель управления



1. Световой индикатор работы

2. Регулятор температуры

Предназначен для выбора определенного температурного режима приготовления. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

3. Дисплей

4. Кнопка уменьшения значений

5. Кнопка установки таймера / часов

6. Кнопка увеличения значений

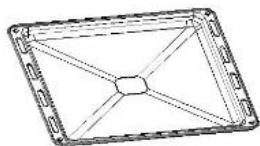
7. Переключатель выбора режимов

Предназначен для установки вида нагрева или включения лампочки подсветки. Переключатель выбора режимов можно поворачивать из положения ВЫКЛ  влево или вправо.

Аксессуары



Решетка - используется для выпечки и барбекю.



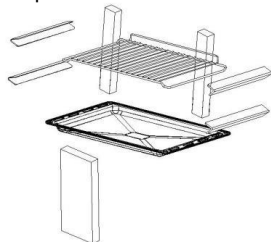
Эмалированный противень – используется для выпечки пирогов и печенья, запекания мяса и овощей.



винты для крепления духового шкафа к кухонному гарнитуру.

Перед первым использованием.

- Перед первым использованием удалите упаковочный, амортизационный материал с решетки и противня в соответствии с рисунком, чтобы можно было выполнять другие операции.



- Протрите рабочую камеру влажной салфеткой и вытрите насухо.
- Промойте противень и решетку мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Тщательно протрите поверхности сухой салфеткой и просушите их.

Предварительный разогрев духовки

Предварительный разогрев следует осуществлять строго в течение обозначенного времени без установки решетки и противня.

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 °C MAX)
2. Переключатель выбора режимов установите в режим Нижний и Верхний нагрев.
3. В таком режиме духовой шкаф должен проработать на протяжении 30 минут.
4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.

Важно! При предварительном нагреве в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. Это допустимо.

Приступать к приготовлению еды в духовом шкафу можно только после окончания процедуры предварительного разогрева и исчезновения запаха и дыма.

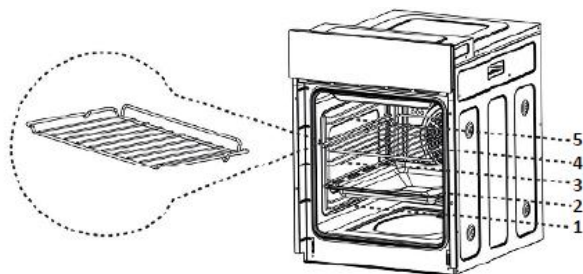
По окончании данной операции дайте духовому шкафу остыть и протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной салфеткой с использованием мягкого моющего средства. Тщательно удалите моющее средство и протрите поверхности сухой салфеткой. Духовой шкаф готов к работе.

Установка аксессуаров

Для безопасного использования решетки и противня внутри духового шкафа убедитесь в их надлежащем расположении между боковыми выступами. Для достижения лучших результатов рекомендуется устанавливать решетку и противень между первым и пятым выступами. Устанавливайте аксессуары так, как показано на рисунке: таким образом горячие блюда не будут передвигаться по поверхности при извлечении их из духового шкафа.

Прежде чем закрыть дверцу духового шкафа, убедитесь, что решетка и противень не касаются

стекла с внутренней стороны дверцы.



Важно! Не ставьте противни и другую посуду на дно рабочей камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Важно! Во время работы дверца прибора сильно нагревается.

Для дополнительной защиты дверца оборудована вторым стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы. Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Описание режимов работы духового шкафа

Символ	Описание
	Подсветка Данная функция включает подсветку при выключенных режимах. Помогает при осмотре рабочей камеры после приготовления или перед очисткой.
	Разморозка При комнатной температуре циркуляция воздуха может быстро разморозить замороженные продукты (без нагрева). Подходит для размораживания деликатных продуктов, таких как пирожные со сливками, фруктовые торты и пр. Время, необходимое для размораживания, зависит от температуры в помещении, количества и типа пищи.
	Двойной гриль + Конвекция Сочетание горячего обдува и двойного гриля, одновременной работы внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента, обеспечивает быстрое приготовление и подрумянивание блюда. Подходит для приготовления на гриле или жарки при высокой температуре.
	Двойной гриль Одновременная работа внутреннего и внешнего верхнего нагревательного элемента.
	Конвекция + кольцевой нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент. Сочетание работы кольцевого нагревательного элемента с горячим обдувом и нижним нагревательным элементом, обеспечивает равномерное и быстрое приготовление и экономит до 30-40% электроэнергии. Температуру можно устанавливать в диапазоне от 50°C до 250°C.
	Конвекция + верхний и нижний нагрев Сочетание горячего обдува и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение тепла, экономит до 30-40% электроэнергии. Блюда зарумяниваются снаружи и остаются сочными внутри. Подходит для приготовления на гриле или жарки больших кусков мяса при высокой температуре.

	Верхний и нижний нагрев Нагрев осуществляется равномерно сверху и снизу
	Нижний нагрев Скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает нагрев без зажаривания. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканки, рагу, выпечка
	Конвекция + нижний нагрев Одновременно включается нижний нагревательный элемент и горячий обдув. Идеально подходит для приготовления выпечки из дрожжевого теста, а также для доведения блюда до готовности.
	Конвекция + кольцевой нагревательный элемент В данном режиме происходит быстрый нагрев, а циркуляция горячего воздуха позволяет равномерно распределять тепло при приготовлении блюда. Температуру можно устанавливать в диапазоне от 50°C до 250°C. Рекомендуется для одновременного приготовления нескольких блюд на разных уровнях без смешивания запахов и вкусов.

Вид блюда	Вес, кг	Уровень	Режим	Температура, °C	Время приготовления, мин*	Аксессуары
Бисквит	0.5	3		200	10-15	Противень
Сэндвич	0.2	3		180	15-20	Решетка
Швейцарский рулет	0.2	3		180	10-18	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		185	20-25	Противень
Кекс	0.3-0.4	3		160	20-25	Противень
Бисквитный торт	0.5	3		175	30-35	Решетка
Бисквитный торт	0.5	3		150	30-35	Решетка
Пицца	0.35	3		200	10	Противень
Пицца	0.35	3		200	7-10	Противень
Шарлотка	1.2	3		185	50-60	Решетка
Шарлотка	1.2	2		185	70	Решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2	Решетка
Гамбургер (котлета)	1	5		240	10-20 на одной стороне, 5-10 на другой	Противень
Говядина	1	5		200	10-15 на одной стороне, 8-10 на другой	Противень
Свинина	2	2		190	110-130	Противень
Курица	1.2	3		200	50-60	Противень

Если в таблице вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда. Данные приведены для приготовления на одном уровне. Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Установка времени

Используется для отображения текущего времени на экране. Часы должны быть настроены перед использованием.

1. При подключении духового шкафа к сети питания на экране дисплея отображается «12.00» и

мигает значок часов . В это время духовой шкаф не работает.

2. Кнопками  и  установите текущее времени. Через 5 секунд настройка по умолчанию завершается, и значок часов  гаснет.

Настройка таймера

Данная функция позволяет установить таймер, диапазон установки 1 минута - 23 часа и 59 минут.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает значок , это значок установки таймера.

2. Кнопками  и  установите необходимое время таймера (время таймера = текущее время + установленное время).

3. Через 5 секунд загорится значок  - настройка завершена.

4. По истечении установленного времени таймера, прозвучит звуковой сигнал и значок 

будет мигать. Для выключения нажмите кнопки ,  или  звуковой сигнал прекратится,

индикатор значка  погаснет. Если вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал таймера прекратится через 2 минуты.

Настройка времени приготовления

Используется для приготовления в течение выбранного периода времени, по истечении заданного времени духовой шкаф автоматически отключается.

Диапазон установки времени приготовления: 0 - 10 часов.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране не замигает значок , затем установите время приготовления.

2. Кнопками  и  установите необходимое время приготовления. Когда значок  горит не мигая, это означает, что настройка завершена.

3. Переключателем режимов установите необходимый Вам режим работы духового шкафа, регулятором температуры установите нужную температуру приготовления.

4. По истечении времени приготовления (время приготовления = текущее время + установленное время) духовой шкаф перестает работать. Прозвучит звуковой сигнал и замигает

значок . Для выключения нажмите кнопки ,  или  звуковой сигнал прекратится,

индикатор значка  погаснет. Если вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал прекратится через 2 минуты.

5. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Настройка времени окончания приготовления

Духовой шкаф автоматически выключится, когда будет установлено время окончания приготовления.

Диапазон установки времени окончания приготовления: время окончания $\leq$ текущее время + 10 часов, максимальное время окончания не более 24 часов.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране не замигает значок , затем установите время окончания приготовления.

2. Кнопками  и  установите необходимое время окончания. Через 5 секунд настройка по умолчанию завершается и значок  перестанет мигать.

3. Переключателем режимов установите необходимый Вам режим работы духового шкафа, регулятором температуры установите нужную температуру приготовления.

4. По истечении времени приготовления духовой шкаф перестает работать.

5. Прозвучит звуковой сигнал и замигает значок . Для выключения нажмите кнопки

  или  звуковой сигнал прекратится, индикатор значка  погаснет. Если вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал прекратится через 2 минуты.

6. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Блокировка

Чтобы избежать случайного включения духового шкафа детьми, обязательно устанавливайте блокировку.

Нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3х секунд. На дисплее загорится значок , все кнопки управления будут заблокированы.

Для снятия блокировки, нажмите и удерживайте кнопки  и  в течение 3х секунд. Значок  погаснет, все кнопки управления будут разблокированы.

Внимание! Духовой шкаф оснащен вентилятором охлаждения, который не дает перегреваться нагревательным элементам и поверхностям духового шкафа, что обеспечивает его безопасную работу. Вентилятор включается и выключается автоматически.

Для выключения духового шкафа по окончании приготовления необходимо регулятор температуры установить в положение «0», повернув его против часовой стрелки.

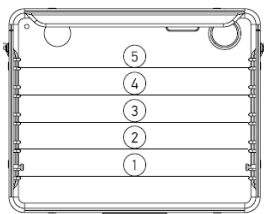
Переключатель режимов работы также установите в положение ВЫКЛ .

Важно! Если духовка не используется, то поворотные переключатели режимов и температуры должны находиться в выключенном состоянии в положении «0» и ВЫКЛ .

Рекомендации по приготовлению в духовом шкафу

- Всегда разогревайте духовой шкаф перед началом приготовления в нём.
- Перед приготовлением пищи на противне, во избежание пригорания, рекомендуем смазать противень растительным маслом или использовать специальный пергамент для выпечки.

- Если приготовление пищи происходит на нескольких уровнях, то используйте режим Конвекция + верхний и нижний нагрев, чтобы обеспечить равномерное приготовление продуктов на всех уровнях.
- Во время приготовления блюда наблюдайте за процессом приготовления через жаропрочное стекло.
- Для приготовления большого блюда следует перевернуть его несколько раз. Откройте дверцу при необходимости повернуть или передвинуть блюдо, затем сразу же её закройте. Будьте предельно осторожны, чтобы не обжечься, используйте термостойкие рукавицы и прихватки.
- Во избежание образования конденсата на внутреннем стекле дверцы не оставляйте надолго горячее блюдо после приготовления в духовом шкафу.
- Когда блюдо будет готово, все регуляторы установите в положение 0 и . Затем аккуратно достаньте приготовленное блюдо. Для извлечения горячей посуды из духовки обязательно используйте специальные термостойкие рукавицы.
- Уровни установки противня и решетки считайте снизу вверх!



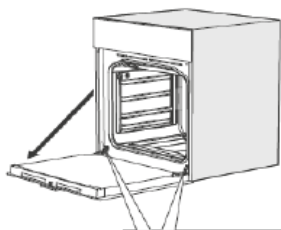
Чистка рабочей камеры

- Рабочую камеру, противень и решётку очищайте с использованием мыльного раствора после каждого применения, чтобы загрязнения не пригорали.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте чистящие средства для духовок. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства с поверхности рабочей камеры. Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства, это может повредить поверхность рабочей камеры и привести к поломке прибора.
- Важно! следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевые поверхности и пластиковые детали, так как это приведет сильному повреждению этих частей.
- Запрещается использовать пароочиститель для очистки духового шкафа.
- Важно! После использования специального моющего средства включите духовку на 15-20 минут на максимальной температуре нагрева для удаления остатков средства в духовке.
- Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противень покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки мягкими моющими средствами.

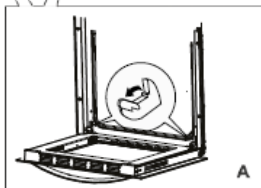
Снятие/ установка двери духового шкафа для очистки

Дверцу духового шкафа можно легко снять и почистить.

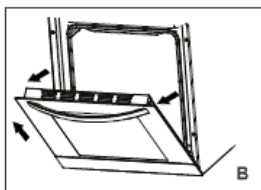
Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



Для снятия дверцы полностью ее откройте.

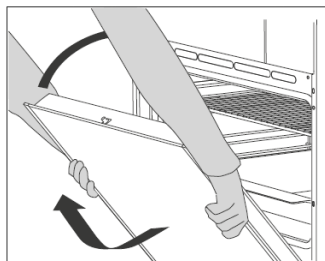


А. Потяните на себя два металлических флажка, как показано на рисунке.



В. Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Прикройте и немного поднимите дверь и снимите с петель фиксаторов.

Для установки дверцы выполните описанные действия в обратном порядке. Держа дверь по бокам обеими руками ближе к нижней части двери, установите петли в отверстия передней рамки духового шкафа. Полностью открыв дверь, зафиксируйте флажки. Медленно закройте дверь. Убедитесь, что она установлена правильно и ровно относительно боковых сторон.

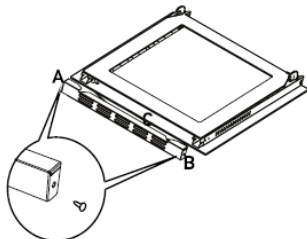
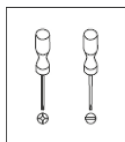


Очистка стекла дверцы

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

Для этого необходимо снять дверцу духовки как указано в пункте выше.

Для снятия внутреннего стекла снимите удерживающую планку С, открутив винты А и В как показано на рисунке ниже.



Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы и стекла духового шкафа, они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.

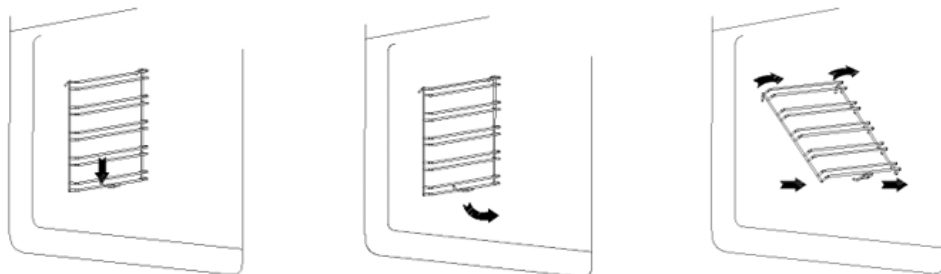
Для установки стекла выполните описанные действия в обратном порядке.

Снятие и очистка решетчатых направляющих

Снимайте решетчатые направляющие с боковых стенок для очистки камеры духового шкафа.

Важно! Обязательно придерживайте рукой при снятии, чтобы не повредить покрытие камеры духового шкафа.

- Снимите с направляющих решётку и противень.
- Слегка надавите на крючок в направляющих в месте зажима как показано на рисунке.
- Поверните направляющую внутрь на угол 45°.
- Отцепите и осторожно вытащите.



Промойте решетчатые направляющие мыльным раствором и вытрите насухо. Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки.

Для установки решёток на место после очистки выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

Замена лампочки освещения

Важно! Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противень, решетку и направляющие (если они съемные).

Параметры лампочки: 220-240 В, 50-60 Вт, цоколь G9, 25 Вт

1. Существует опасность поражения током!

Отключите прибор из электросети. Убедитесь в том, что он отключен и полностью остыл.

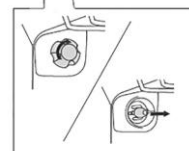
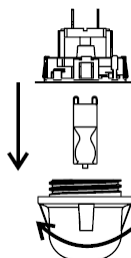
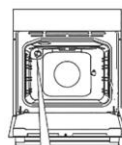
2. Снимите защитный стеклянный колпак лампы, повернув его влево.

3. Замените лампочку на другую, подходящую для высоких температур (300 °С).

4. Снова закрутите стеклянный колпак.

5. Подключите прибор к электросети.

Внимание! Чтобы не повредить эмаль и держатель лампы, не используйте отвертки или другие



острые инструменты.

Замену производите вручную и строго в перчатках. В противном случае возможен преждевременный отказ лапочки из-за повреждения.

Решение проблем

При наличии каких-либо других ошибок или если духовой шкаф не функционирует правильно, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром.

Проблемы	Причины	Решения
1. Верхняя часть блюда пережаренная, а нижняя недожаренная.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбран уровень для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
2. Нижняя часть блюда пережаренная, а верхняя недожаренная.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбран уровень для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
3. Блюдо снаружи пропеклось, а внутри осталось сырым.	Уровень температуры слишком высокий.	Неправильный выбор температуры приготовления, уменьшите температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Уровень температуры слишком низкий.	Неправильный выбор температуры приготовления, увеличьте температуру.
5. Прибор не работает.	Духовой шкаф не подключен к сети. Не выбран режим приготовления или не установлена температура.	Убедитесь, что печь находится в режиме готовности и что прибор был подключен к электрической сети питания правильно.
6. Освещение духовки не работает.	Лампочка повреждена или неисправна.	Замените лампочку.

Хранение и транспортировка

- Если Вы не планируете использовать прибор в течение длительного времени, отключайте его от сети.
- Выполните все пункты разделов «Чистка».
- Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.
- Электробытовой прибор в упаковке изготовителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства. Транспортировка - рекомендуется перевозка грузовым автотранспортом в заводских упаковках, штабелировать вертикально не более 5 ярусов.

Технические данные:

Напряжение	220-240 В, 50-60 Гц
Полная потребляемая мощность	2800 Вт
Двойной гриль, верхний внутренний и внешний нагревательный элемент	1200 Вт
Гриль, верхний внешний нагревательный	1000 Вт

элемент	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	1800 Вт
Подсветка	25 Вт
Уровень шума	50-60 дБ
Термостат	50 – 250 °С
Полезный объем	70 л
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрического духового шкафа	0.80 кВт • ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрического духового шкафа с использованием обдува	0.77 кВт • ч/цикл

Назначение: приготовление пищи в бытовых условиях. Некоммерческое использование.

Состав: металл, стекло, пластмасса

Гарантийный срок – 2 года. Срок службы - 5 лет.

Дата изготовления указана на упаковке товара.

По окончании срока службы электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

LEONORD постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. (812) 633-00-00. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

Поставщик-импортер и организация, уполномоченная принимать претензии:

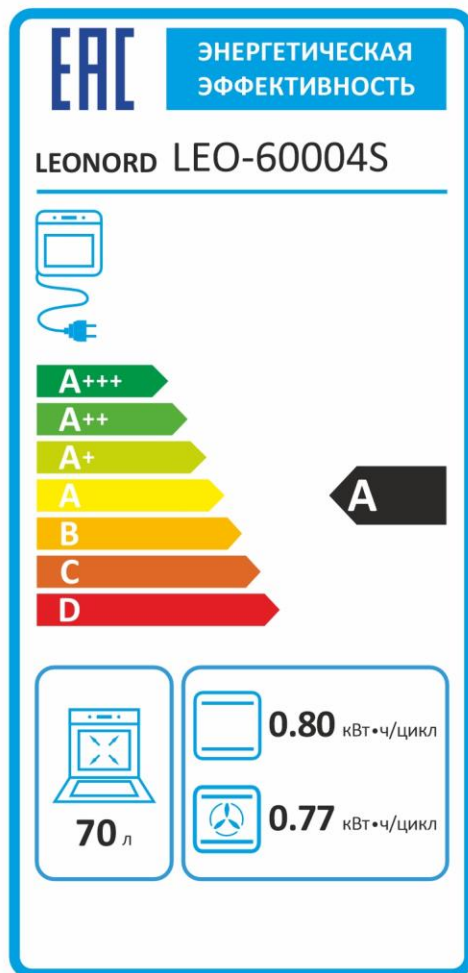
ООО «ТОП-Импорт».

Адрес: 197348, Россия, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр-кт, дом № 10, лит. Э.

Изготовитель: ZHONGSHAN YOULONG KITCHEN APPLIANCES CO., LTD / ЧЖУНШАНЬ ЮЛОНГ КИТЧЕН ЭППЛАЕНСИС КО., ЛТД.

Address: No.103, SANXIN ROAD, SANJIAO TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA / № 103, САНЬСИНЬ РАУД, САНЬЦЗЯО ТОУН, ЧЖУНШАНЬ, ГУАНДУН, КИТАЙ.

Страна-изготовитель: Китай.



Духовой шкаф встраиваемый электрический LEO-60004S

ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Класс защиты от поражения током I

