

**ВСТРАИВАЕМАЯ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
ДУХОВКА**

**РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**LUXELL**

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

### БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ LUXELL!

Прежде чем подключить прибор и приступить к его использованию, просим Вас внимательно ознакомиться с данным Руководством, так как в нем содержатся полезные рекомендации, касающиеся безопасной установки, эксплуатации и обслуживания духовки, которые помогут Вам добиться наилучшего результата в процессе приготовления. Сохраняйте данное Руководство на протяжении всего времени пользования духовкой. Если Руководство было утеряно, Вы можете скачать его на сайте компании <http://luxellbt.ru>.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право на усовершенствование прибора, на внесение незначительных конструктивных изменений, которые могут быть не отражены в данном Руководстве.

Рисунки, приведенные в Руководстве и на упаковке изделия являются схематичными, внешний вид Вашей духовки может отличаться.

Выполняйте все требования данного Руководства.

## СОДЕРЖАНИЕ

*страница*

<b>1. Назначение, общие указания, ограничения</b>	<b>3</b>
<b>2. Правила и условия безопасности, подключение к электросети</b>	<b>3</b>
<b>3. Установка, подготовка к работе</b>	<b>7</b>
<b>4. Устройство, порядок работы</b>	<b>10</b>
<b>5. Рекомендации по приготовлению</b>	<b>20</b>
<b>6. Очистка и обслуживание</b>	<b>21</b>
<b>7. Правила транспортирования</b>	<b>22</b>
<b>8. Утилизация</b>	<b>23</b>
<b>9. Возможные неисправности и методы их устранения</b>	<b>23</b>
<b>10. Технические характеристики и комплектность</b>	<b>24</b>
<b>11. Условия гарантии</b>	<b>25</b>

Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - один год.

- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.

## НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ, ОГРАНИЧЕНИЯ

Встраиваемая электрическая духовка (электрический духовой шкаф) предназначена для приготовления пищи исключительно в бытовых условиях и может быть встроен в стандартный кухонный шкаф. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

**Прилегающая мебель и материалы/компоненты, используемые при монтаже духового шкафа, должны выдерживать температуру минимум на 85°C выше средней комнатной температуры, в которой они установлены.**

Покупатель полностью несет ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением указанного температурного режима, или вызванный размещением мебели к духовому шкафу ближе, чем на 4мм.

Использование электрического духового шкафа не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, обслуживания и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий ведет к потере права на гарантийное обслуживание.

Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещения.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовой шкаф не поврежден, полностью укомплектован и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон.

Дата производства указана в серийном номере, расположенном на этикетке прибора.

## ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовой шкаф не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток знаний и опыта, за исключением случаев, когда за такими людьми осуществляется надзор или проводится их инструктаж об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

Лица, пользующиеся духовым шкафом, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации.

Духовой шкаф предназначен для использования только в бытовых условиях.

Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности окружающей среды.

Запрещается эксплуатация прибора, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристиками, указанным на этикетке, расположенной на приборе.

По типу защиты от поражения электрическим током духовой шкаф классифицируется как прибор класса I, конструкция которого обеспечивает невозможность прямого доступа к токоведущим частям и защиту находящихся под напряжением элементов конструкции от воды. Однако при возникновении некоторых неисправностей, возможна утечка тока через остатки влаги на доступные для пользователя части корпуса. В этом случае немедленно отключите изделие от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Запрещается эксплуатация прибора, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на этикетке, расположенной на приборе.

Подсоедините прибор к заземленной розетке/линии, защищенной предохранителем или устройством защитного отключения (УЗО) в соответствии со значением в таблице «Технические параметры». Заземление должен выполнять квалифицированный специалист. Гарантийные обязательства не распространяются на эксплуатацию прибора без заземления.

Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем или вилок. В случае их повреждения обратитесь в сервисный центр.

**Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора. Во избежание перегрузки сети, не используйте другие приборы высокой мощности в той же цепи.**

Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения. Перед каждым включением осматривайте его.

Не ремонтируйте и не изменяйте прибор самостоятельно.

Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.

Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или заливки его поверхности водой, так как возникает риск поражения электрическим током. Не дотрагивайтесь металлическими предметами до любой поверхности прибора, а также следите, чтобы электрический шнур не касался нагревательных элементов.

Установка и монтаж духового шкафа должна осуществляться только квалифицированным специалистом центра обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий,

выполненных лицами без полномочий, гарантия на изделие в таком случае становится недействительной.

Прибор должен быть подключен к электрической сети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3мм.

Запрещается наращивание, перекручивание шнура электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.

При необходимости отключения прибора от электрической сети не тяните за шнур электропитаний, беритесь за вилку.

При эксплуатации духовой шкаф должен быть установлен устойчиво на ровной поверхности вдали от нагревательных приборов и материалов. Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.

Любые легковоспламеняющиеся материалы (в том числе шторы) и мебель должны находиться от духового шкафа на расстоянии минимум 1м.

Не накрывайте работающий прибор чем-либо, чтобы избежать возгорания. Не закрывайте вентиляционные каналы.

**Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим прибором. Во время работы духовой шкаф нагревается, особенно когда пользуетесь грилем. Не допускайте детей до духового шкафа до охлаждения прибора.**

Не оставляйте без присмотра работающий прибор.

Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревательных элементов и внутренних стенок духового шкафа. При необходимости используйте прихватки.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Когда дверца духового шкафа открыта, не садитесь, не помещайте продукты и тяжелые предметы на стекло дверцы, не опирайтесь на нее. Это может привести к повреждению петель дверцы и стекла.

При установке и извлечении принадлежностей духового шкафа, устанавливайте их до упора, иначе можно поцарапать стекло дверцы прибора.

Не перемещайте прибор за ручку дверцы.

Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духового шкафа. Накапливаемое тепло может повредить основание шкафа.

Запрещается эксплуатация прибора со снятым или разбитым стеклом.

При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.

При работе прибора в режиме Конвекция при открытии дверцы горячий воздух устремится наружу. Не приближайте лицо к прибору сразу же после открытия дверцы.

Для чистки внутренних стенок прибора и стекла дверцы не используйте острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.

Никогда не помещайте внутрь духового шкафа горючие или едкие вещества, а также легковоспламеняемые материалы.

Не используйте пароочиститель и аэрозольные очистители.

При необходимости замены лампочки духового шкафа обязательно отключите прибор от электрической сети и убедитесь, что он остыл.

Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермоустойчивые материалы.

Прибор необходимо отключать после каждого использования.

Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения или сушки одежды.

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. В случае установки прибора за мебельной панелью (за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора мебельная панель ни в коем случае не оказалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой мебельной панелью, могут привести к повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте мебельную панель до окончательного остывания прибора после использования.

В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего духового шкафа. Неквалифицированный ремонт снимает прибора с гарантийного обслуживания.

Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию и пожару. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

**При первых включениях/нагреве духового шкафа может ощущаться посторонний запах. Это происходит в следствие нагревания клеящего вещества, которое используется в изоляции духового шкафа. В изделиях данного типа, ощущение постороннего запаха при первом нагреве является нормальным. Просто подождите, пока запах не исчезнет, а затем, поместите блюдо внутрь шкафа.**

## УСТАНОВКА, ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом, знакомым с действующими правилами установки.

Неправильная установка, техническое обслуживание и эксплуатация могут причинить ущерб имуществу и привести к травмам.

Духовой шкаф следует устанавливать в точном соответствии с инструкциями настоящего Руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.

### **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА**

Убедитесь в пригодности электрического оборудования для подключения прибора согласно его технических параметров. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.

Подготовка места для установки духового шкафа, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью Покупателя.

При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

Перед установкой убедитесь, что прибор не поврежден. Не выполняйте установку в случае повреждения прибора - это может представлять угрозу вашей безопасности.

Все виды работ по установке должны выполняться уполномоченными и квалифицированными лицами.

Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией. Позаботьтесь о хорошем проветривании. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции помещения следует установить дополнительную вентиляцию. Площадь пола кухни должна быть более 8м<sup>2</sup>. Объем помещения должен превышать 20м<sup>3</sup>. Выход трубы наружу должен находиться на высоте 1,8м от пола, шириной 150мм. Вентиляционная решетка должна находиться близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75см<sup>2</sup>.

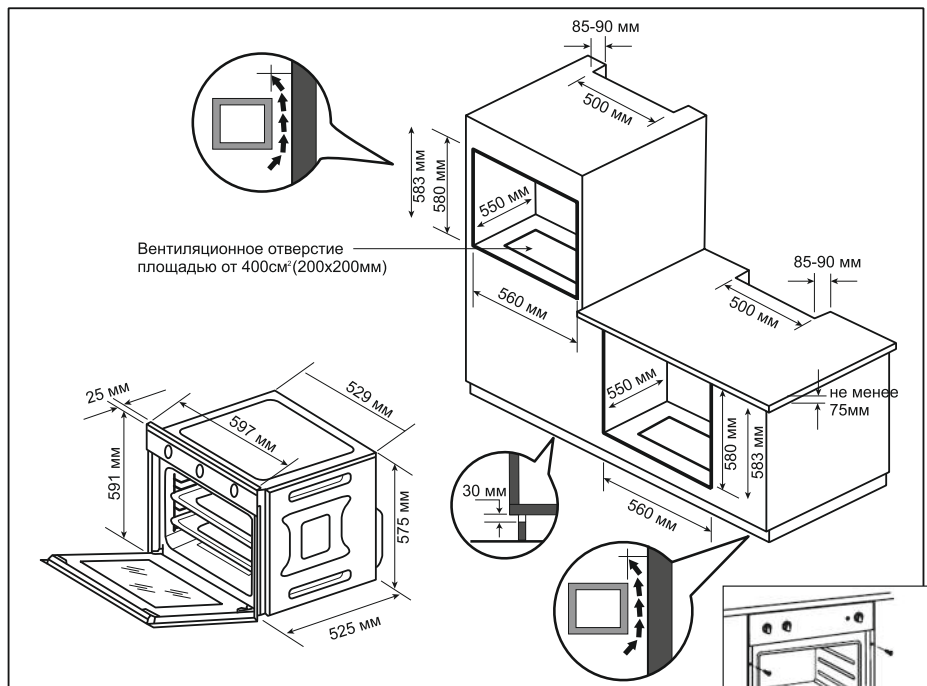
Чтобы обеспечить более эффективный воздушный поток, в корпусе кухонного гарнитура должна быть предусмотрена вентиляция в виде вырезов. Убедитесь, что отверстие, в которое будет установлен духовой шкаф, соответствует всем указанным размерам на рисунке.

Кухонный гарнитур, в который будет установлен духовой шкаф, должен быть устойчив к температуре 100 С. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.

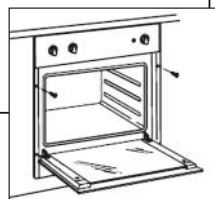
Под духовым шкафом должна быть установлена подставка.

Не рекомендуется устанавливать устройство вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.

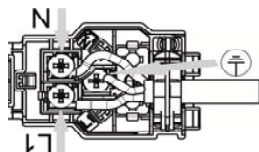
## Установочные размеры



Крепление духовки к корпусу мебели осуществляется при помощи четырех винтов. Они должны быть привинчены через духовку и корпус вашей мебели.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

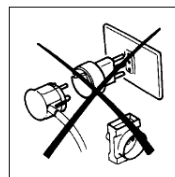


Прибор должен быть подключен к основной электрической сети в соответствии с действующими законами и правилами.

Убедитесь, что мощность основной сети достаточна для питания электрического духового шкафа.

В случае, если электрическая линия, к которой подключен прибор, защищен автоматом менее 16А, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки автоматического предохранителя 16А.

Не используйте адаптеры, удлинители и «тройки» для подключения духового шкафа.





**Прибор необходимо использовать с заземленной линией!**

Данный прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий и утечки тока на корпус прибора. Он оснащен заземленной вилкой, установленной на шнуре электропитания. Поэтому прибор должен подключаться к соответствующей электрической розетке. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования не заземленной линии.

Установка прибора, выполненная не профессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетью может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом. Установка, подсоединение и заземление электрической системы должны соответствовать положениям европейских стандартов, а также действующим местным нормативам.

Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен соприкасаться с горячими частями прибора. При необходимости замены кабеля электропитания, убедитесь, что новый кабель соответствует действующим стандартам и подходит по техническим характеристикам прибора. Замена кабеля должна осуществляться квалифицированным электриком.

Данные питания сети должны соответствовать данным на этикетке прибора. Этикетка находится на задней стенке духового шкафа.

Кабель заземления не должен прерываться выключателем.

Не используйте духовой шкаф до того, как он будет установлен на штатное место.

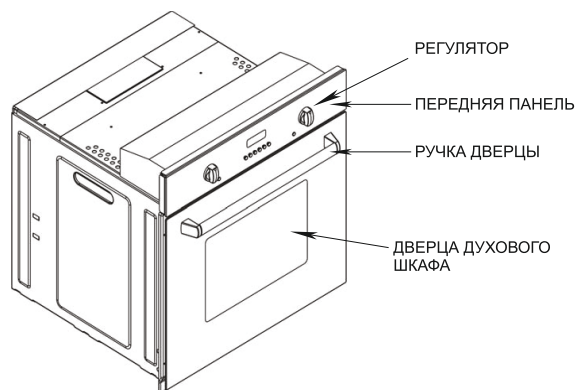
**Перед выполнением любых технических работ с электрооборудованием, прибор необходимо полностью отключить от сети электрического питания.**

**■ ПОСЛЕДНЯЯ ПРОВЕРКА ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ**

1. Подключите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель (автомат) электрической линии.
2. Проверьте функционал духового шкафа.

## УСТРОЙСТВО, ПОРЯДОК РАБОТЫ

### ОБЩИЙ ВИД ПРИБОРА



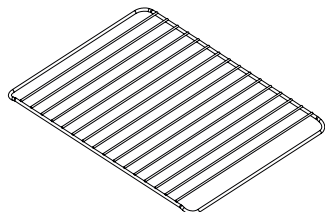
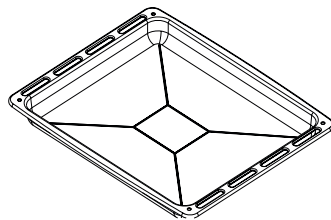
Сведения по потреблению энергии для духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной нагрузки и нижнего/верхнего нагрева (при наличии). В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.

Рисунки в Руководстве являются схематичными, возможно расхождение с рисунками на приборе. Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

### АКСЕССУАРЫ

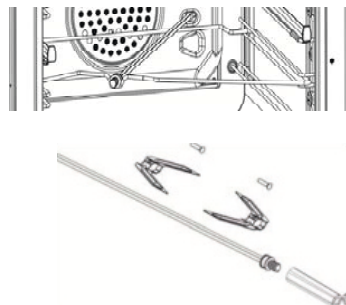
Поставляемые аксессуары зависят от модели прибора. Ваш духовой шкаф может быть укомплектован не всеми описываемыми в Руководстве аксессуарами.

**Противень:** применяется для выпечки, разморозки продуктов, жарки, а также в качестве поддона и жирулавливателя. В комплекте может идти один плоский противень и один глубокий (опция).



**Решетка:** применяется для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.

**Вертел (опция):** устройство для вращения продуктов в режиме Гриль. Если ваш прибор оборудован вертелом, ослабьте болт на креплении V-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи V-образных деталей, болт затягивается. Бакелитовая ручка вертела обеспечивает удобный перенос. Во время готовки ручку необходимо снять. Вес курицы на шампуре не должен превышать 2,5кг.



## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

### ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сведения, приведенные ниже помогут вам эксплуатировать прибор с заботой об экологии и экономия электроэнергии.

При приготовлении пищи в духовом шкафу используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.

Если в рецепте блюда указана необходимость предварительного прогрева шкафа, сначала разогрейте прибор до нужной температуры.

Старайтесь избегать частого открытия дверцы духового шкафа во время приготовления блюда.

По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку сразу две емкости для запекания.

Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.

Отключайте духовой шкаф за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу прибора.

Размораживайте продукты перед готовкой.

### ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

Удалите все упаковочные материалы.

Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем осушите, используя сухую тряпку.

## ПЕРВЫЙ НАГРЕВ

Нагревайте прибор в течение примерно 30 минут, затем отключите. Таким образом возможные консервационные материалы и смазка прогорят, обеспечивая чистоту прибора. После хранения на складе или транспортировки прибора, необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 2ч.

Во время первого нагрева возможно выделение постороннего запаха. Через несколько минут после нагрева он исчезнет.

Горячие поверхности могут вызывать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духового шкафа.

Не допускайте приближения детей к прибору!

Используйте прихватки для духовки.

Порядок действий:

1. Выньте все фиксаторы и решетку из духового шкафа. Удалите всю упаковку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите один из режимов работы.
4. Выставьте максимальную температуру регулятором.
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовой шкаф.

При первом нагреве возможно появление постороннего запаха и дыма. Обеспечьте хорошее проветривание помещения.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовом шкафу.

**Опасность ожога горячим паром.** Аккуратно открывайте дверцу духового шкафа.

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.

Оптимально используйте поверхность решетки. Помещайте емкости для запекания на середину решетки духового шкафа.

Перед включением нагревателей духового шкафа или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.

Держите дверцу духового шкафа закрытой в процессе приготовления.

### СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.

Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.

Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.

После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.

Рыба помещается в духовой шкаф в жаропрочной посуде на среднюю или на нижнюю полки.

## СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и домашняя птица быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/суджук, а также овощи с большим содержанием воды (помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

Разместите предназначенные для гриля куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателя гриля.

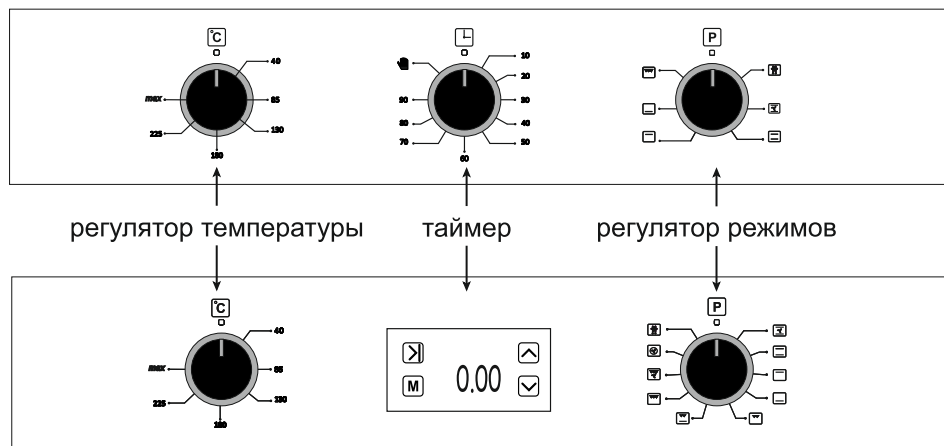
Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовом шкафу.

Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.

**При приготовлении неподходящих для гриля продуктов существует опасность возникновения пожара.**

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты. Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Режимы работы электрического духового шкафа выбираются регулятором режима. Температурный режим устанавливается регулятором температуры. Все режимы духового шкафа выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверх) положение.

### ПУСК (НАЧАЛО ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ)

Для включения духового шкафа при выборе режима готовки и желаемой температуры также необходимо отрегулировать время таймера или перевести его в ручной режим. В противном случае духовой шкаф не заработает.

1. Установите таймер духового шкафа на время готовки (см. раздел посвященный работе с таймером).
2. Установите регулятор температуры на желаемое значение.
3. Установите регулятор режимов в желаемый рабочий режим. Духовой шкаф нагреется до выставленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампа температуры.


### ВЫКЛЮЧЕНИЕ


Установите таймер духового шкафа в выключенное положение (0). При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически. Установите регуляторы режимов и температуры в выключенное (верхнее) положение.


### РЕЖИМЫ РАБОТЫ


Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от модели духового шкафа. Некоторые функции могут отсутствовать на вашей модели. Ниже перечислены все возможные режимы.











«0» **Положение «ВЫКЛ.»:** прибор выключен

 **Освещение:** Работает только лампа освещения духового шкафа.

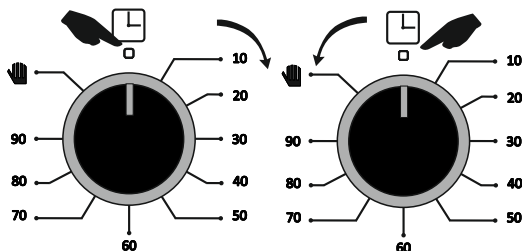
 **Верхний и нижний нагрев:** Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов. Готовьте с использованием одного противня. Т: 50-200°C.

 **Верхний и нижний нагрев с конвекцией:** Работают верхний и нижний нагревательные элементы плюс конвектор. При использовании конвекции продукты нагреваются равномерно. Подходит для выпечки, тушения блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня. Т: 50-200°C.

 **Верхний нагрев:** Данный режим приготовления подходит для разогрева разогрева ранее приготовленной пищи, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку сверху. Т: 50-200°C.

-  **НИЖНИЙ НАГРЕВ:** Применяется для подогрева еды и для приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу. Также подходит для блюд, которые необходимо подрумянить снизу. Т: 50-200°C.
-  **НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ:** Работают нижний нагревательный элемент в паре с конвектором. При использовании конвекции продукты нагреваются равномерно. Подходит для приготовления блюд, которые готовятся длительное время, для поджаривания с низу при равномерном распределении тепла. Т: 50-200°C.
-  **КОНВЕКЦИОННАЯ РАЗМОРОЗКА (опция):** Воздух комнатной температуры циркулирует в духовом шкафу для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла. Также можно применять для охлаждения горячей пищи до комнатной температуры.
-  **ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ:** Включены оба нагревателя гриля. Данный режим предназначен для быстрого обжаривания больших порций мяса, создания корочки, которая не позволит выходить влаге из продукта. Блюдо помещают на верхний уровень. Рекомендуются снизу устанавливать противень с 1-2 стаканами воды для уменьшения загрязнения внутренних стенок прибора каплями жира. Т: MAX.
-  **ГРИЛЬ:** Включен гриль-нагреватель. Данный режим предназначен для обжаривания больших и средних порций мяса, а также различных видов рыб, которые помещают на верхний уровень. Рекомендуются снизу устанавливать противень с 1-2 стаканами воды для уменьшения загрязнения внутренних стенок прибора каплями жира. Т: MAX.
-  **ГРИЛЬ+КОНВЕКЦИЯ:** Включен гриль-нагреватель и вентилятор. Горячий воздух, нагретый грилем, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данный режим предназначен для обжаривания больших и средних порций мяса, а также различных видов рыб, которые помещают на верхний уровень. Рекомендуются снизу устанавливать противень с 1-2 стаканами воды для уменьшения загрязнения внутренних стенок прибора каплями жира. Т: MAX.
-  **ЙОГУРТ:** Режим для приготовления классического йогурта. Воздух равномерно распределяется по духовому шкафу. Предназначен для длительного приготовления при минимальных температурах. Рекомендуются выбирать минимальное значение температуры 50°C.
-  **СУШКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ:** Режим подходит для сушки овощей, фруктов и трав путем равномерного распределения тепла при минимальных температурах 50-60°C.
-  **ХЛЕБ:** Режим подходит для приготовления домашнего хлеба, тепло равномерно распределяется со всех сторон до появления характерной хлебной корочки.
-  **ПИЦЦА:** Режим идеально подходит для запекания блюд, например для приготовления пиццы путем равномерного распределения тепла за короткий промежуток времени. Вентилятор распределяет нагрев, а нижний нагреватель способствует запеканию блюда.

## МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (опция)



Вы можете настроить таймер до 90 минут вращая регулятор по часовой стрелке. Таймер будет работать в течение установленного времени и автоматически выключится, когда время приготовления истечет, подав сигнал об окончании. После этого духовой шкаф автоматически выключится.

Если 90 минут для приготовления недостаточно, то можно установить более длительные периоды приготовления вручную. Для этого установите регулятор таймера в положение «0», затем вращайте регулятор против часовой стрелки до символа . Духовой шкаф будет работать не отключаясь столько сколько необходимо. Когда нужно закончить приготовления, для отключения ручного режима верните регулятор таймера в положение «0», вращая его по часовой стрелке. Духовой шкаф выключится, вы услышите соответствующий сигнал.

**Устанавливайте режим приготовления, необходимую температуру и таймер после помещения блюда в духовку.**

**Если по рецептуре требуется загрузка блюда в разогретый духовой шкаф, то прогрев можно осуществить на нужной программе в ручном режиме таймера. А далее, после закладки блюда установить нужное время приготовления.**

## ТАЙМЕР- АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ (опция)

### НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии вращайте против часовой стрелки.

### НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера такого типа возможна настройка времени готовки до 180мин. Время выставляется вращением регулятора по часовой стрелке без нажатия на него. После окончания установленного времени автоматически сработает звуковое оповещение. Для отключения работающего оповещения поверните регулятор, не нажимая его до символа руки (). Зуммер отключится.

## ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР (опция)

### ВКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

При включении питания происходит мигание цифр и значка «АUTO», духовой шкаф находится в нерабочем состоянии. Нажмите кнопку «M», чтобы вернуться в ручной режим и настроить время суток с помощью кнопок вверх и вниз.





Нажмите одновременно кнопки **>|** и **M**. Таймер переходит в ручной режим. Любая предыдущая кулинарная программа будет отменена.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК

Корректировка времени суток допускается только в том случае, если программа приготовления пищи не выполняется. Вначале войдите в ручной режим, как описано выше. Точка между часами и минутами мигает на дисплее.



1. Включите режим установки времени.



2. Установить время с помощью кнопок **▲** и **▼**.



3. Через несколько минут экран должен зафиксироваться.

## ЗВУКОВОЕ ОПОВЕЩЕНИЕ

С помощью этой функции вы можете запрограммировать через сколько времени вы должны быть предупреждены звуковым сигналом.



1. Двойное нажатие **M** активирует режим звукового оповещения.



2. Установить период времени в минутах кнопками **▲** и **▼**.



3. Через несколько секунд дисплей переходит в режим отображения времени.



**Отключение звукового оповещения.** По истечении запрограммированной продолжительности раздастся звуковой сигнал. Касание любой кнопки отключит звуковое оповещение.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите начать готовить немедленно, просто необходимо установить время приготовления пищи.

Пример: мы поместили блюдо в духовой шкаф и хотим, чтобы оно готовилось в течение 2 часов и 15 минут.



1. Время суток на данный момент 18:30.



2. Переключите таймер в режим времени приготовления, нажатием **M**.



3. Установите нужное время приготовления кнопками **▲** и **▼**.



Теперь вы запрограммировали свой духовой шкаф на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Пожалуйста, не забудьте установить функциональные и температурные регуляторы духового шкафа в положения, соответствующие желаемому режиму и температуре приготовления.



4. Через несколько секунд на дисплее отобразится то, что приготовление блюда стартовало и показывать текущее время суток.

Автоматический режим приготовления можно отменить в любое время, перейдя в режим ручной работы.

В приведенном выше примере приготовление блюда сразу же началось после подачи в период приготовления пищи. Нажав на кнопку **>|**, вы можете увидеть Время готовности, то есть Время, когда блюдо будет готово к подаче, и если вы хотите, в также можете изменить его. Ниже показан пример, когда время готовности будет изменено на 21:30.



1. При нажатии кнопки на дисплее указывается время готовности  $18:30 + 2:15 = 20:45$



2. Установите на желаемое время, используя кнопки **▲** и **▼**.



3. Через несколько секунд дисплей переходит в режим отображения времени суток

Теперь мы запрограммировали духовой шкаф, чтобы приготовить еду к 21:30. Так как время приготовления блюда изначально было задано 2 часа 15 минут, то духовой шкаф отложит старт готовки до 19:15, а блюдо будет готово в 21:30.

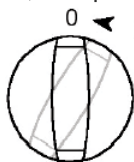


Дисплей, когда начнется приготовление



Дисплей, когда приготовление закончится

После завершения автоматического приготовления блюда раздастся звуковой сигнал, который будет звучать, если его не отключить, в течение 7 минут.



1. Выключите духовой шкаф

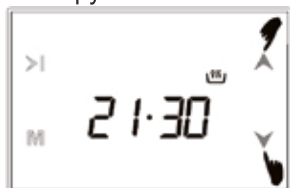


2. Переустановите (сбросьте) таймер

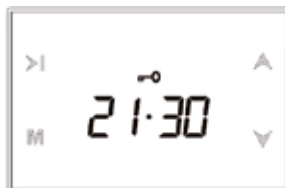
**ВАЖНО!** Духовой шкаф будет работать до тех пор, пока не сбросите таймер.

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

При включении в ручном режиме духовой шкаф и клавиши таймера блокируются. При активации в процессе работы программы приготовления блюда блокируются только клавиши.



1. Коснитесь ▲ и ▼ одновременно и удерживайте до тех пор, пока не услышите сигнал 2 раза.



2. Когда появится знак ключа на дисплее, активируется блокировка от детей.

Для отключения блокировки от детей коснитесь и удерживайте ▲ и ▼ до момента, пока не исчезнет знак ключа с дисплея. Исключение: звуковой сигнал таймера может быть выключен касанием любой кнопки.

## НАСТРАИВАЕМЫЕ ОПЦИИ (не на всех моделях духовых шкафов)

1. Формат отображения времени суток - 12ч или 24ч.

По-умолчанию установлен 24-часовой формат отображения времени. При касании ► в течение 5 секунд будет слышен двойной звуковой сигнал, режим отображения времени переключится на 12-часовой формат (индикация am/pm), при повторном нажатии тех же кнопок формат снова сменится на 24-часовой.

2. Звуковой сигнал при касании.

По-умолчанию установлено звуковое сопровождение касания кнопок дисплея. При нажатии на кнопку М в течение 5 секунд раздастся двойной звуковой сигнал и на дисплее появится знак **nt**, который означает отсутствие звукового сигнала. Теперь никаких звуков при касании больше не будет слышно. Повторное действие приведет к появлению на дисплее знака **bt**, означающего присутствие звука при нажатии.

3. Регулировка яркости дисплея.

Нажмите и удерживайте кнопку ▲ в течение 1 секунды, пока не услышите двойной звуковой сигнал, который переводит таймер в режим яркости дисплея. Дисплей показывает **br 0x** (x= от 1 до 8). Теперь каждое последовательное нажатие той же кнопки будет уменьшать яркость.

Есть 8 уровней, после чего яркость начнет увеличиваться при каждом касании кнопки. Тот же эффект наблюдается и при удержании этой кнопки нажатой. Через 5 секунд после отпускания кнопки уровень яркости сохраняется. По-умолчанию установлен максимальный уровень яркости.

4. Выбор тона звукового оповещения.

Нажмите и удерживайте кнопку ▼ в течение 1 секунды, пока не услышите двойной звуковой сигнал, который переводит таймер в режим выбора тона. При каждом нажатии этой кнопки в течение 5 секунд вы будете слышать другой тон. Доступны 3 различных тона. Последний тон будет сохранен в течение 5сек.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для идеальной обжарки духовой шкаф должен быть предварительно нагрет до рабочей температуры приготовления блюда согласно рецепту. Только очень жирное мясо можно приготовить без предварительного прогрева духового шкафа.

Никогда не используйте мелкие кастрюли или противни для капель жира, чтобы как можно меньше загрязнять стенки духового шкафа. Старайтесь избегать разбрызгивания жира, быстрого горения соков и образования дыма.

Ниже приведены некоторые примеры настройки температуры и времени приготовления типовых блюд. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа блюда, его объема и вашего вкуса.

Самая нижняя полка духовки - 1я полка. На основании духового шкафа (нижнюю стенку) ставить блюда для готовки не рекомендуется.

Тип блюда	Пирог	Кекс		Пицца	Рыба		
Режим готовки							
Температура, °C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190
Полка духовки	2	2	2	1-3	1-2	2	3
Время, мин	30-50	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70

Тип блюда	Стейк	Мясо		Птица			Овощи	
Режим готовки								
Температура, C	230-250	225-250	160-180	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
Полка духовки	3	1-2	1-2	3	1-2	2	2	3
Время, мин	14-18	120-150	120-160	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Прикосновение к горячей поверхности может вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духового шкафа при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Установите регулятор режима на символ выбираемого гриля.

Установите желаемую температуру гриля.

В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев. Загорится лампа набора температуры.

Для выключения гриля установите регулятор режимов в выключенное (верхнее) положение. Регулятор температуры переведите в нулевое положение.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Опасность удара электрическим током! Перед очисткой прибор необходимо отключить от сети электрического питания.**

**Убедитесь, что прибор полностью остыл.**

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем. После каждого использования духовой шкаф следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

Для очистки духового шкафа нет необходимости в специальном очищающем средстве. Протрите прибор салфеткой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды. Затем насухо вытрите поверхности.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.

Не используйте чистящие средства с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить всегда в одном направлении мягкой салфеткой, смоченной в мыльном растворе или жидким (не абразивным) порошком. Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.

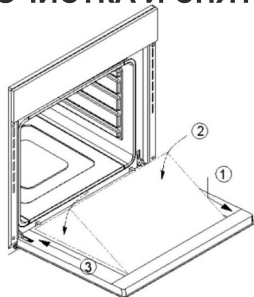
Не используйте очистители высокого давления или пароструйные очистители, так как проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

**Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный химикатами или абразивной чисткой.**

### ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Очистите панель управления и регуляторы управления влажной салфеткой и просушите сухой салфеткой. Следите, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте регуляторы для очистки панели управления.

### ОЧИСТКА И СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, при открытой дверце сместите стекло к себе (1). Приподнимите за нижнюю часть стекла (2). Выньте стекло (3). Установка стекла производится в обратном порядке.

Не используйте абразивных чистящих средств или металлические скребки для очистки стекол дверцы. Такие средства могут поцарапать и повредить стекло.

## УХОД ЗА УПЛОТНИТЕЛЯМИ

Уплотнитель духовки - необходимый атрибут, обеспечивающий производительность прибора. Со временем уплотнитель может загрязниться. В этом случае его можно почистить влажной тряпкой. Нельзя чистить уплотнитель абразивными средствами. В случае, если уплотнитель изнашивается или разрывается нужно обратиться в компетентный сервисный центр.

В некоторых моделях установлена каталитическая стенка. Она покрыта специальной эмалью, которая способна собирать частицы жира, образующегося внутри духовки во время приготовления. Нельзя чистить каталитическую стенку. Пористая поверхность самостоятельно очищается под воздействием пара и углекислого газа.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Откройте дверцу духового шкафа. Перед заменой лампы духового шкафа следует отключить прибор от сети электропитания и подождать до полного остывания прибора во избежание риска поражения электрическим током и получения термических ожогов. Лампа духового шкафа - это специальная электрическая лампа, устойчивая к температуре 300 С. Характеристики лампы: 220-240В, ~50Гц, мощность 25Вт. Лампы для духового шкафа можно приобрести в центрах обслуживания. Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.



1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампу духового шкафа, вращая ее против часовой стрелки. Замените ее на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Сохраняйте оригинальную упаковку и транспортируйте прибор в этой упаковке. Соблюдайте указания на упаковке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте духовой шкаф в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.

Во избежание повреждения дверцы духового шкафа решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духового шкафа на соответствующем уровне закрепите картонную ленту. Зафиксируйте дверцу духового шкафа к боковым стенкам скотчем.

Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Ваш прибор спроектирован и изготовлен из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от представителя уполномоченной организации.



Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

### ПРИБОР НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ

- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку, автомат включен.
- Предохранитель (автомат) может быть не исправным или сработал. Проверьте автомат в коробке с автоматами. Если он сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети.

### ПРИ РАБОТЕ ДУХОВОГО ШКАФА ИЗ НЕГО ИДЕТ ПАР

- Появление пара является нормальным при работе духовке.

### ПРИ НАГРЕВАНИИ И ОСТЫВАНИИ ШКАФА МЕТАЛЛ ИЗДАЕТ ЗВУКИ

- Звуки, издаваемые нагревающимися или остывающими металлическими деталями прибора являются нормальным явлением. Металл расширяется и сужается при термическом воздействии.

### ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ НАГРЕВАЕТСЯ

- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители (автоматы) в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.
- Возможно, не выполнены настройки таймера. Отрегулируйте время готовки или установите ручной режим (таймер в зону символа руки).
- Возможно, не выполнены настройки режима и/или температуры. Выполните настройки режима и/или температуры.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

МОДЕЛЬ	B66-SGF3
Объем брутто (л)	61
Объем нетто (л)	57-61
Количество режимов работы	15
Напряжение (В) / Частота тока (Гц)	220-240 / ~50-60
Мощность верхнего нагревателя (Вт)	800
Мощность нижнего нагревателя (Вт)	1100
Мощность гриля (Вт)	1300
Мощность вентилятора охлажд-я (Вт)	15
Мощность конвекции (Вт)	38
Мощность подсветки (Вт)	15
Максимальная мощность (Вт)	2115
Вес нетто (кг)	25,6
Габариты изделия ШxГxВ (мм)	597x525x591
Размер ниши для встройки ШxГxВ (мм)	560x550x580
Диапазон температуры (°C)	50-270
Класс энергоэффективности	A
Внутреннее покрытие	Эмаль легкой очистки
Материал передней панели	Закаленное стекло
Таймер	Электронный
Конвекция	да
Внутренняя подсветка	да
Утапливаемые ручки	нет
Телескопические направляющие	нет
Количество противней (шт)	2
Количество решеток (шт)	1
Проволочные направляющие	да



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона. Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством.

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://luxellbt.ru>. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией LUXELL, просим Вас обращаться в письменном виде по контактам, указанным на официальном сайте.

### **НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:**

Гарантийный талон полностью заполнен (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя), кассовый чек - в наличии.

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

#### **1. Срок гарантии составляет 1 год (двенадцать месяцев) с даты продажи.**

#### **Срок службы изделия - 7 лет с даты производства.**

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт осуществляется в Авторизованных Сервисных Центрах при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.

3. Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (очистку, удаление пыли и т.п.).

4. Замену изделия или возврат денег Сервисный центр не осуществляет.

5. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

### **ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:**

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явилось попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также в следствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;
- в следствие действий третьих лиц или действий непреодолимой силы.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:

Марка:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

### СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название магазина:

Адрес:

Телефон:

Место для печати продавца

Подпись продавца:

Владелец:

Адрес:

Телефон:

Получение исправного изделия подтверждаю.  
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Продавец обязан при вас заполнить гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должна быть указаны наименование, адрес, телефон продавца и дата продажи. Запись должна быть заверена печатью организации.

# LUXELL

Продукция сертифицирована согласно требований ТР ЕАЭС.  
Гарантия на изделие составляет 1 год с момента покупки.  
Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации - 7 лет с даты производства.  
Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах тм LUXELL вы можете на сайте:

**[luxellbt.ru](http://luxellbt.ru)**

## **ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

KUMTEL DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI PLASTİK VE SANAYİ TİC. AŞ.  
Organize Sanayi Bölgesi 6.cad. no:42 38080 Kayseri Türkiye

## **ИМПОРТЕР1:**

ООО «Бином»  
344002, РФ, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, д. 35, к. 46  
+7 (863) 311-9-222, [info@binom24.com](mailto:info@binom24.com)

## **ИМПОРТЕР2:**

ООО «Браво ДВ»  
680032, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Зеленая, д.1, оф. 22  
+7 (917) 563-44-29, [a.nekhamkin@bravobt.ru](mailto:a.nekhamkin@bravobt.ru)

Сертификат соответствия: ЕАЭС KG 417/024.TR.02.00760  
действителен до 27.09.2025



**LUXELL**

**LUXELLBT.RU**

**EAC**

**CE**