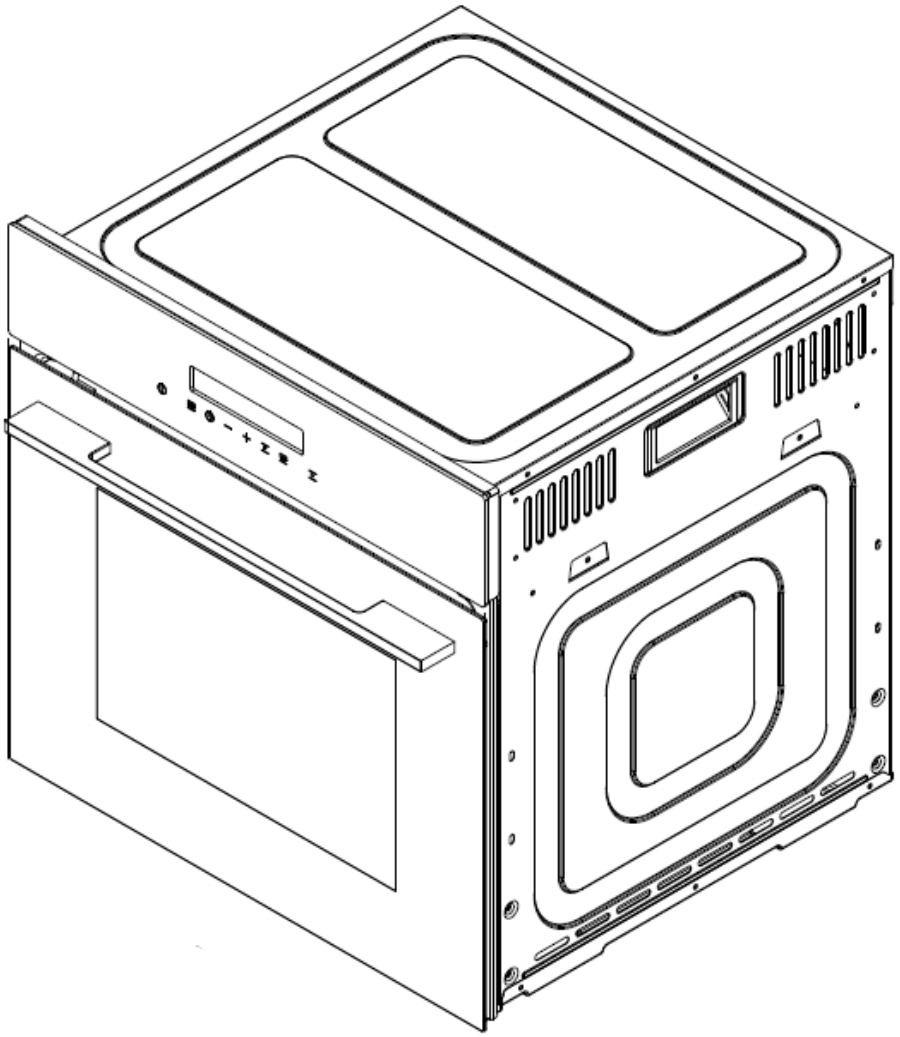
LORE

Многофункциональный
электрический
духовой шкаф EO 10T-3G
с сенсорным управлением

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



[объем духовки: 65л / ширина: 60см]

ВНИМАНИЕ: Данное руководство пользователя содержит полезную информацию, в том числе по установке и правилам безопасной эксплуатации бытового прибора. Пожалуйста, сохраняйте данный документ в надежном месте в течение всего срока пользования духовкой.

Содержание

Утилизация и окружающая среда	3
Предназначение прибора и ограничения использования	3
Безопасность установки и эксплуатации	4
Внешний вид, характеристики и параметры	6
Панель управления	7
Приступая к работе	11
Чистка и уход	15
Подключение, установка	17
Неисправности и их устранение	19
Гарантийные обязательства LORE	20
Завод-изготовитель	22
Уполномоченный представитель / импортер	22

Утилизация и окружающая среда

Используемый нами упаковочный материал безопасен для окружающей среды и также может быть переработан. Пожалуйста, проявите должную заботу о природе, после того как удалите транспортную упаковку с Вашего духового шкафа.



Срок эксплуатации составляет 10 лет. Пожалуйста, не выбрасывайте отработавшую свой срок духовку вместе с бытовым домашним мусором. Необходимо сдать ее в центр по утилизации электроприборов, о наличии которого можно узнать в местном авторизованном сервисном центре или по месту приобретения товара.

Предназначение прибора и ограничения его использования

Пожалуйста, изучите внимательно данный раздел перед установкой и эксплуатацией Вашей духовки. Если Вы не уверены в понимании той или иной информации, содержащейся в данном руководстве, пожалуйста, свяжитесь со специалистами нашей компании через официальный сайт LORE (technopole.ru).

- Настоящий прибор разработан и произведен для использования в домашних (бытовых) условиях и может быть встроен в стандартный модуль кухонного гарнитура.
- Важно! Все материалы гарнитура, которые находятся непосредственно вокруг духового шкафа, должны долговременно выдерживать температуру до 120°C.
- В результате длительного воздействия высоких температур определенные типы виниловых или ламинированных поверхностей могут повреждаться или обесцвечиваться.
- Повреждения материалов кухонного гарнитура, не соответствующих температурному ограничению, описанному выше, или размещенных от

внутренних поверхностей духового шкафа на расстояние менее 4мм, являются ответственностью потребителя.

- При установке духового шкафа внутри специализированных транспортных средств (автодома, кемперы и т.п.) руководствуйтесь также инструкциями к данному типу техники.
- Использование духового шкафа вне бытовых условий (профессиональное и/или коммерческое применение для готовки на предприятиях общественного питания типа кафе, ресторанов, кулинарий, в т.ч. передвижных на шасси автомобилей, а также кухонь, организованных в рамках производств и офисов) не допускается и влечет за собой отказ ТМ LORE от гарантийных обязательств.
- Гарантийные и пост-гарантийные ремонты должны осуществляться квалифицированным персоналом на базе авторизованных сервисных центров LORE, наиболее актуальный список которых Вы можете найти на нашем официальном сайте (technopole.ru).

Безопасность установки и эксплуатации

- Не смотря на то, что Ваш духовой шкаф соответствует нормам безопасности, будьте осторожны в отношении температуры его поверхностей (дверцы, панели управления) непосредственно во время и сразу после готовки в нем. Поэтому, пожалуйста, позаботьтесь о безопасности детей дошкольного возраста или старших лиц с ограниченными возможностями, имеющих доступ к Вашей кухонной технике.
- Лица, не имеющие навыков и опыта использования встраиваемой бытовой техники, допускаются к ней только после тщательного инструктажа от постоянных пользователей. Также не оставляйте работающий духовой шкаф надолго без присмотра взрослых членов Вашей семьи.
- В случае повреждения сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены, исключив возможность включения прибора до проведения ремонта.
- Постоянно помните, что во время работы духового шкафа его внутренние поверхности, а также решетка или противень разогреты до опасных 200-250°С.
- Во избежание поражения электротоком перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от сети (штепсельная вилка вынута из электророзетки).

- Не используйте жесткие абразивные мочалки или острые металлические скребки для очистки стекол дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать стекла, что в дальнейшем может привести даже к их разрушению.

Безопасность во время установки и подключения

- Монтаж духового шкафа в модуль кухонного гарнитура необходимо производить лицам с достаточной квалификацией и строго в соответствии с положениями данного руководства.
- ТМ LORE не несет ответственности за повреждения пользователям и/или их имуществу, если таковые были вызваны некачественной установкой, подключением, а также несоответствующей эксплуатацией прибора.

Безопасность очистки

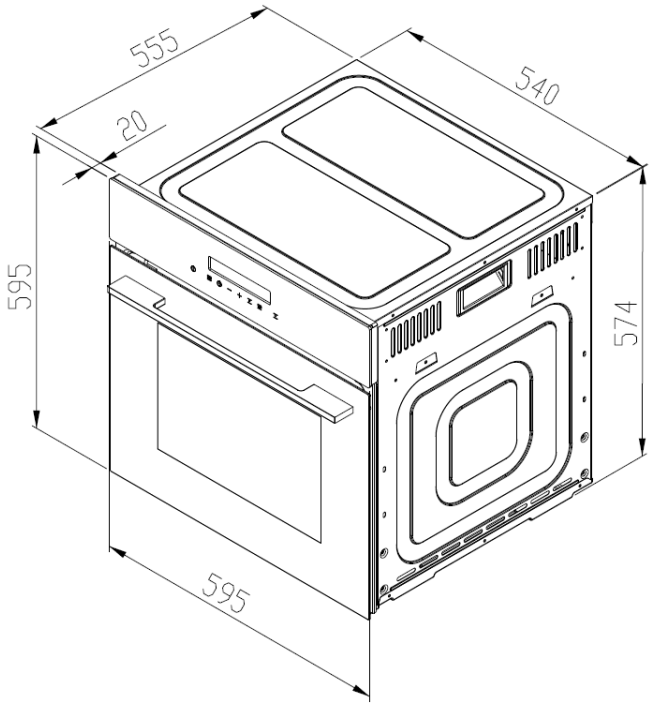
- Очистка духовки должна производиться на постоянной основе.
- Перед влажной уборкой внутреннего пространства духовки (муфеля) Ваш духовой шкаф необходимо отключить от электробытовой сети.
- Очистку необходимо проводить на полностью остывшем приборе, с должной осторожностью и защитой рук, только специальными мягкими моющими средствами и салфетками.
- Убедитесь, что остатки салфеток и прочих средств полностью удалены из пространства муфеля.

Безопасность / прочие положения

- Не ставьте и не опирайте на дверцу духовки в открытом положении тяжелые предметы, т.к. это может вывести петли дверцы из строя. Исключите облокачивание или влезание детей на дверцу духовки в любом положении.
- Не оставляйте без внимания горячие масло или жир, попавшие на дно духовки, т.к. это факторы возгорания и пожара.
- Не ставьте формы для выпекания или противни непосредственно на дно духовки.
- Не допускайте контакта с горячими поверхностями духовки каких-либо частей прочего электрооборудования и токоведущих кабелей.
- Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения / сушки белья и проч.
- Не устанавливайте прибор вблизи штор или мягкой мебели.
- Не приподнимайте и не перемещайте духовой шкаф за ручку дверцы духовки, т.к. это небезопасно.

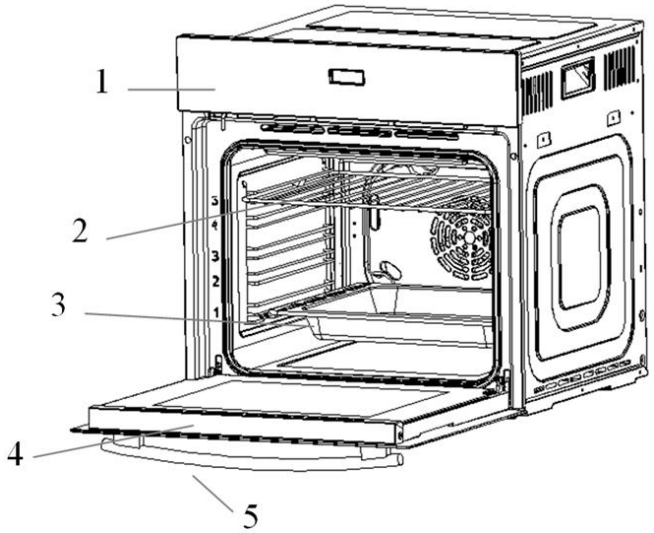
Внешний вид, характеристики и параметры

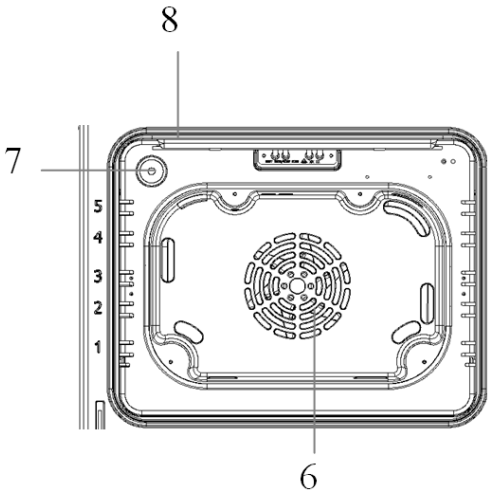
Электрический встраиваемый шкаф духовой имеет прямоугольную форму с глухими стенками из металла и декоративной фронтальной панелью, комбинированной из металла и стекла.



- Размеры внешние, ВхШхГ: 595х595х575 мм
- Размеры встраивания минимальные, ВхШхГ: 574х540х555 мм (без учета термозазоров!)
- Режимы рабочие (число функций): 10
- Емкость муфеля: 65 л
- Термостатированный гриль
- Тангенциальное охлаждение *

* В качестве меры дополнительной безопасности в верхней части под кожухом прибора установлена крыльчатка вентилятора для понижения и стабилизации температуры внутри кухонного гарнитура. Тангенциальное охлаждение может продолжать свою работу еще некоторое время после завершения готовки.





1 – панель управления
2 – направляющие для противня
3 – противень
4 – дверца духовки
5 – ручка дверцы
6 – вентилятор-конвектор
7 – лампа подсветки
8 – ТЭН-гриль

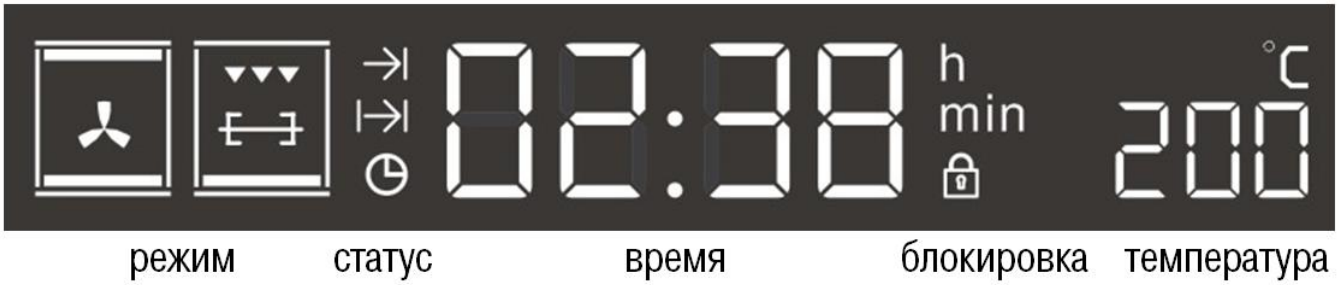
Электрическая спецификация

Класс энергетической эффективности	A
Напряжение и частота бытовой электросети	220-240 Вольт / ~50 Герц
Допустимая сила тока от щитка ЭП, не менее:	16A
Максимальная потребляемая мощность:	3000 Вт
Лампа подсветки:	25 Ватт / резьбовой цоколь тип E14
Электропитающий кабель:	3x1,5 кв.мм

Панель управления



Зона дисплея



В области из 2 типов функций отображается текущий режим работы духовки:



Описание 10 режимов (функций)

Пиктограмма	Предустановленная температура, °С	Диапазон регулировки температуры	Время, мин.	Описание режима (функции)
	220	50-250	30	Режим с максимальной отдачей тепла и наискорейшим нагревом. Наименее экономичен.
	150	50-180	50	Верхний и нижний ТЭНы. Подходит для выпечки или жарки мяса только на одном уровне.
	150	50-180	30	Верхний ТЭН + ТЭН-гриль. Жарка средних и больших кусков мяса, рыбы, птицы целиком и т.д.
	160	50-180	20	ТЭН-гриль + конвектор. Для небольших порций мяса, птицы и т.д. Образует хрустящую корочку сверху.
	200	50-220	60	Кольцевой ТЭН + конвектор. Экономичный режим для готовки на нескольких уровнях сразу.
	комнатная	50-80	30	Вентилятор вращается почти или без нагрева. Для размораживания продуктов, помещенных в духовку.
	150	50-180	50	Верхний и нижний ТЭНы + конвектор. Основной режим для готовки на нескольких уровнях сразу.
	140	50-160	20	ТЭН-гриль. Например, доводка готового продукта на вертеле до хрустящей корочки со всех сторон.
	170	50-200	30	Верхний ТЭН + ТЭН-гриль + конвектор. Для больших кусков мяса, птицы и т.д. Хрустящая корочка сверху.
	200	50-220	60	Кольцевой ТЭН + конвектор + нижний ТЭН. Режим «Пицца». Для готовки только на одном уровне.

Прочие пиктограммы зоны дисплея



Индикация программирования времени работы



Индикация начавшейся работы режима



Индикация задатчика отложенного старта



Индикация времени (реального или времени работы режима)



Индикация блокировки



Индикация температуры внутри муфеля
(от 50 °С до 250 °С с шагом 5 °С)

Пиктограммы зоны управления





Выключение питания
(удерживать 2 секунды)



Вход в режим выбора функции выпекания



Вызов предустановленных программ
(P1, P2, P3)



Вызов задатчика отложенного старта



Убавление температуры / времени



Прибавление температуры / времени



Вызов задатчика регулировки температуры
в ручном режиме



Старт программы / пауза

Установка времени



При первом включении духовой шкаф инициирует самотестирование, время примет значение «12:00», при этом число «12» будет мерцать примерно 1 раз в секунду. Установите значение «часы» при помощи «+» или «-», после чего перейдите в режим установки «минут», прикоснувшись к символам «+» и «-» одновременно.



В момент установки «минут» отобразится также символ min, используйте «+» и «-» аналогично для установки и подтверждения «минут». Часы установлены. В случае отключения электроэнергии, повторите шаги по установке времени.

Приступая к работе

Перед первым использованием духовки.

Чтобы удалить специфический запах новой духовки, прогрейте ее при закрытой дверце. Для этого идеально подойдет режим нагрева «верхний + нижний ТЭНы» в течение в течение 1 часа при температуре 240 °С. Перед прогревом убедитесь, что из внутреннего пространства муфеля удалены остатки упаковки и проч.

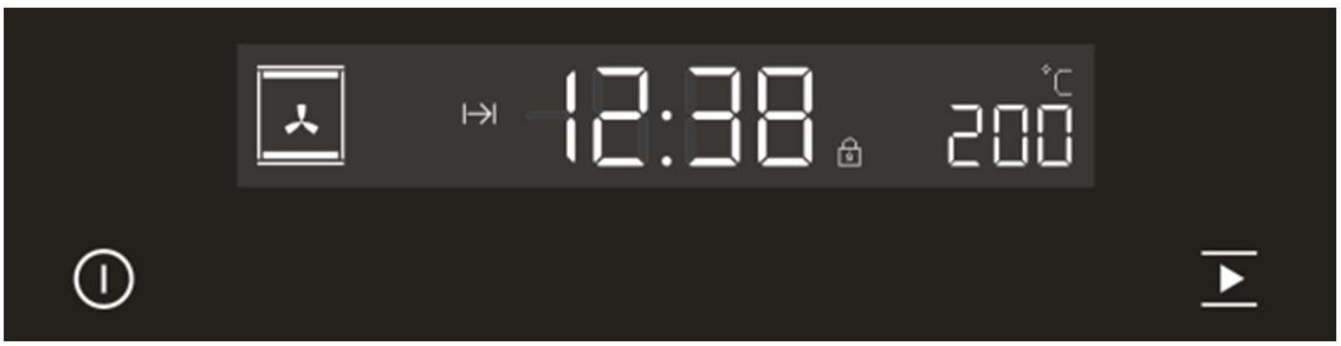
Ручной выбор функции/режима нагрева

После включения в сеть и самотестирования управление перейдет в режим готовности. Прикоснитесь к любому символу в зоне управления, чтобы активировать задатчики режима, температуры и времени готовки, при этом загорится подсветка дисплея.

При помощи последовательных прикосновений к пиктограмме MENU выберите необходимый режим (при последующих включениях духовой шкаф «запомнит» последний из выбранных). Вы можете изменять время работы выбранного режима, отображающееся на дисплее, при помощи «+» или «-».

Для каждого режима будет отображаться температура по умолчанию. Вы можете ее изменить, коснувшись пиктограммы TEMP и далее «+» или «-».

После установки режима (функции), времени и температуры прикоснитесь к символу «Старт программы / пауза», после чего на дисплее отобразится индикация начавшейся работы режима и индикация блокировки, а все пиктограммы в зоне управления, за исключением «Выключение питания» и «Старт программы / пауза», погаснут, став неактивными. В целом, панель управления примет примерно следующий вид:



Если Вам необходимо внести какие-либо корректировки в уже работающий режим, прикоснитесь к пиктограмме «Старт программы / пауза», при этом управление режимами, временем и температурой разблокируется. Внесите необходимые изменения в программу и вновь прикоснитесь к «Старт программы / пауза» - работа возобновится.

При необходимости выключения режима удерживайте палец на пиктограмме «Выключение питания» в течение 2 секунд, пока духовой шкаф не перейдет в режим готовности.

По достижении необходимой температуры выбранного режима в течение 2 секунд будет слышен звуковой сигнал.

По окончании работы режима «гриль» звуковой сигнал звучит десятикратно, при этом вентилятор конвектора будет работать в течение еще 10 минут.

Автоматические программы

Быстрый вызов автоматических программ осуществляется последовательным прикосновением к пиктограмме P в зоне управления, а запуск – пиктограммой «Старт программы / пауза». Параметры программ приведены в таблице ниже:

Программа	Функция (режим)	Температура, °С	Время, мин.
P-1 (барбекю)		200	40
P-2 (выпечка)		160	20
P-3 (тосты/разогрев)		180	10



Отложенный старт

Если Вам необходимо приготовить что-либо в духовке к определенному времени, но нет возможности находиться непосредственно рядом с ней, Вы можете использовать функцию отложенного старта. В этом случае духовка включится в режим и выполнит заданную программу точно к указанному времени. Для применения отложенного старта используйте нижеприведенную последовательность действий:

- Поместите продукт для готовки внутрь духовки и плотно закройте ее дверцу.
- Убедитесь, что установленное время соответствует реальному.
- Выполните шаги по заданию конкретного режима нагрева, времени готовки и температуры процесса.
- Коснитесь пиктограммы задатчика отложенного старта: на дисплее начнет мерцать индикация программирования времени работы, а показание часов перейдет в значение окончания времени готовки.
- При помощи пиктограмм «+» или «-» установите необходимое время окончания процесса готовки, после чего коснитесь пиктограммы «Старт программы / пауза».

Система автоматически рассчитает время начала готовки и сама включит установленный Вами режим. Функция отложенного старта доступна как для ручных, так и для автоматических программ.

Некоторые советы по готовке

- В начале эксплуатации по возможности руководствуйтесь информацией, приведенной на упаковке с приготовляемым продуктом. По мере обретения опыта в использовании духовки Вы сможете подгонять температуру и режим под свои индивидуальные предпочтения.
- Перед приготовлением убедитесь, что предварительно замороженный продукт достаточно разморожен, за исключением тех случаев, где информация «готовить замороженным» обозначена на упаковке явным порядком.
- Перед помещением продукта внутрь духовки прогревайте ее до необходимой температуры (до момента, когда погаснет индикатор нагрева). Вы можете не прогревать духовку предварительно, если планируете использовать один из режимов с вентилятором. При этом время приготовления увеличится примерно на 10 минут по сравнению с указанным на упаковке.
- Перед готовкой убедитесь, что из духовки удалены все лишние предметы и аксессуары, не участвующие в процессе.

- Распределяйте противни равномерно по высоте духовки, оставляя между ними пространство для свободной циркуляции горячего воздуха.
- Если для контроля процесса готовки Вам необходимо приоткрыть дверцу, открывайте ее на минимальный зазор и закрывайте по возможности быстро.
- Подсветка внутреннего пространства духовки остается включенной на протяжении всего процесса приготовления.

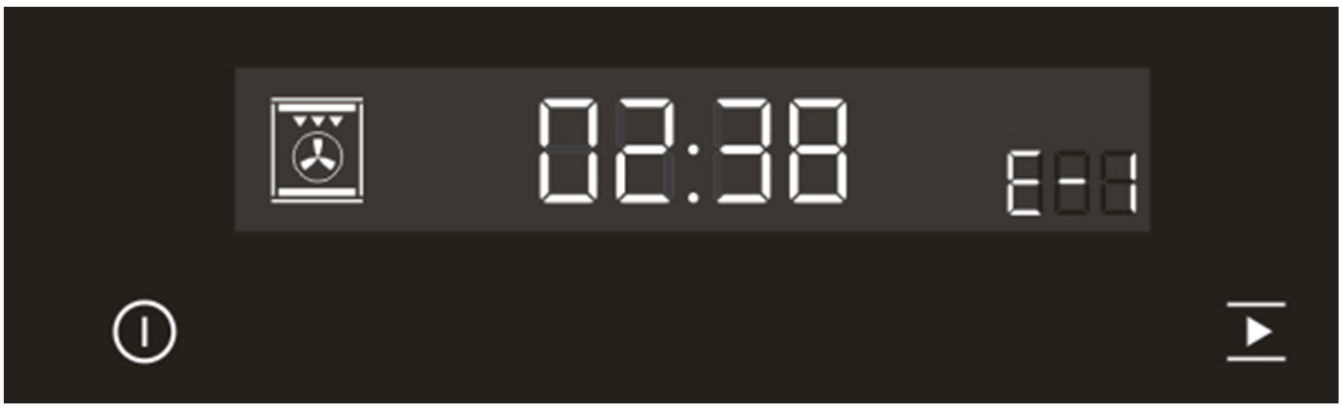
Предостережения

- При использовании функции гриля держите дверцу духовки закрытой.
- Также при использовании гриля не используйте фольгу для накрывания (оборачивания) продукта, в противном случае тепло, не рассеянное и отраженное фольгой вверх, может вывести ТЭН-гриль из строя.
- Никогда не накрывайте фольгой дно муфеля перед и во время готовки.
- При готовке не помещайте непосредственно на дно муфеля сковороды или противни. Используйте для этого решетку на определенном уровне над дном.
- ТЭНы и прочие поверхности муфеля во время готовки становятся очень горячими – избегайте случайного прикосновения к ним во время помещения и изъятия продукта из духовки.
- Во время открытия дверцы духовки происходит выброс горячего воздуха и пара, также возможны горячие жирные брызги. Будьте предельно осторожны.
- Для манипуляций с противнем используйте хорошо термоизолированные рукавицы-прихватки.
- Ограничьте доступ к духовому шкафу детям дошкольного возраста.

Сообщения дисплея о неисправностях

- E-1 = короткое замыкание или разрыв в цепи
- E-2 = неисправность ТЭНов

Сообщения дисплея E-1 / E-2 сопровождаются прерывистым звуковым сигналом и мерцанием пиктограммы «Старт программы / пауза».



Чистка и уход

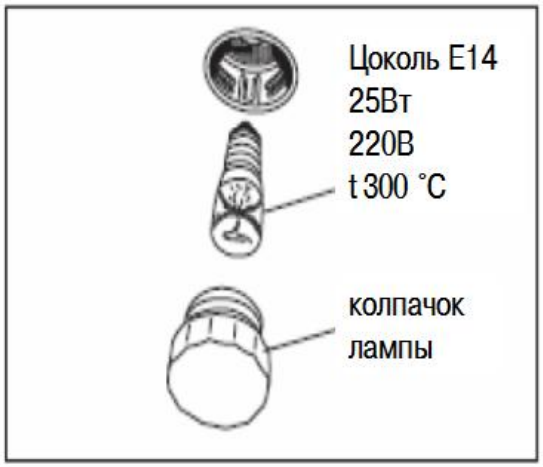
Любые действия по очистке необходимо выполнять на полностью остывшей духовке.

Перед началом процесса очистки отключите духовку от электросети.

- Внутренние поверхности духовки необходимо тщательно очистить перед первым применением и после каждого использования. Регулярная очистка поможет избежать многократного пригорания частиц приготовляемой пищи на стенках муфеля и внутреннем стекле дверцы, после чего их очистка представляет гораздо более трудную задачу.
- Никогда не очищайте поверхности духовки при помощи парогенератора.
- Муфель духовки необходимо промывать теплым мыльным раствором, используя мягкую губку или салфетку. Не используйте кислото- или абразивосодержащих очистителей, порошков, жестких мочалок и т.п. во избежание повреждения эмали, стекла, хромированных частей и т.д.
- Внешние поверхности духовки очищаются аналогичным способом.
- Любые пятна, появляющиеся на эмали дна муфеля, являются результатом брызг или убегания готовящейся пищи. В случае их регулярного появления необходимо уменьшить температуру и/или использовать более просторную посуду.
- Любое повреждение, причиненное внешнему виду духовки вследствие несоблюдения правил очистки, не является гарантийным случаем.

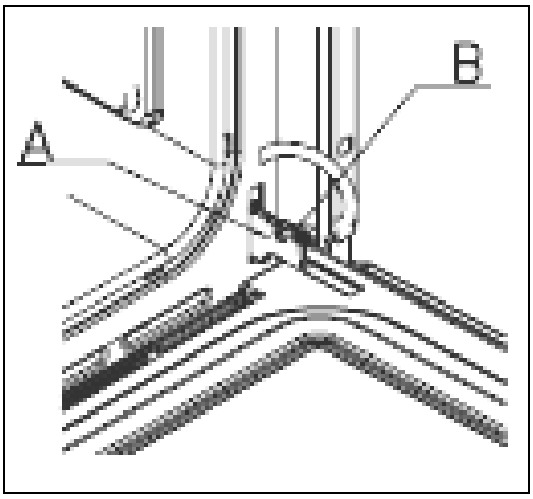
Замена лампы подсветки

Перед заменой лампы подсветки обязательно отключите духовку от электросети!



- Вывернуть защитный колпачок лампы против часовой стрелки
- Вывернуть лампу против часовой стрелки из патрона (цоколь E14)
- Ввернуть новую лампу с теми же характеристиками (E14, 25Вт, 220В, 300°С)
- Ввернуть защитный колпачок на его место

Снятие дверцы духовки

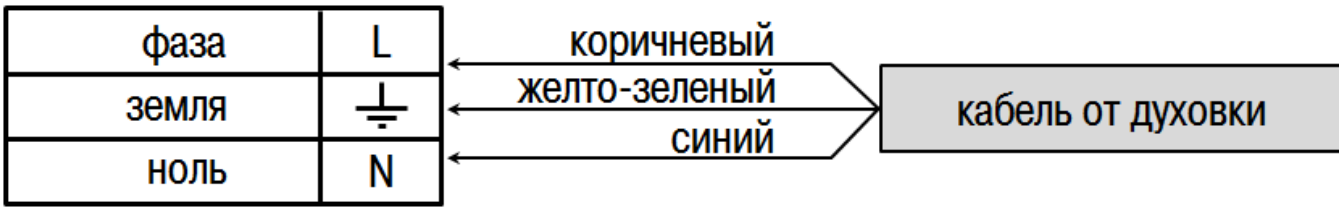


- Шарниры петель (A) имеют сдвижные шкворни (B)
- При поднятии обоих шкворней вверх петли освободятся из корпуса духовки
- Взявшись за боковины дверцы, слегка наклоните ее в сторону муфеля, после чего осторожно вытяните дверцу из корпуса духовки
- Чтобы вернуть дверцу на место, вставьте шарниры в корпус и полностью откройте ее, после чего опустите шкворни в исходное положение

Подключение, установка

Подключение должно производиться специалистом, имеющим группу допуска по электробезопасности III и выше.

- Обращаем Ваше внимание, что при подключении к электросети духовой шкаф обязательно должен быть заземлен.
- Подключение однофазное, рекомендуется использовать розетку, запитанную от отдельной линии из электрощитка через двухполюсной 16-амперный автомат.

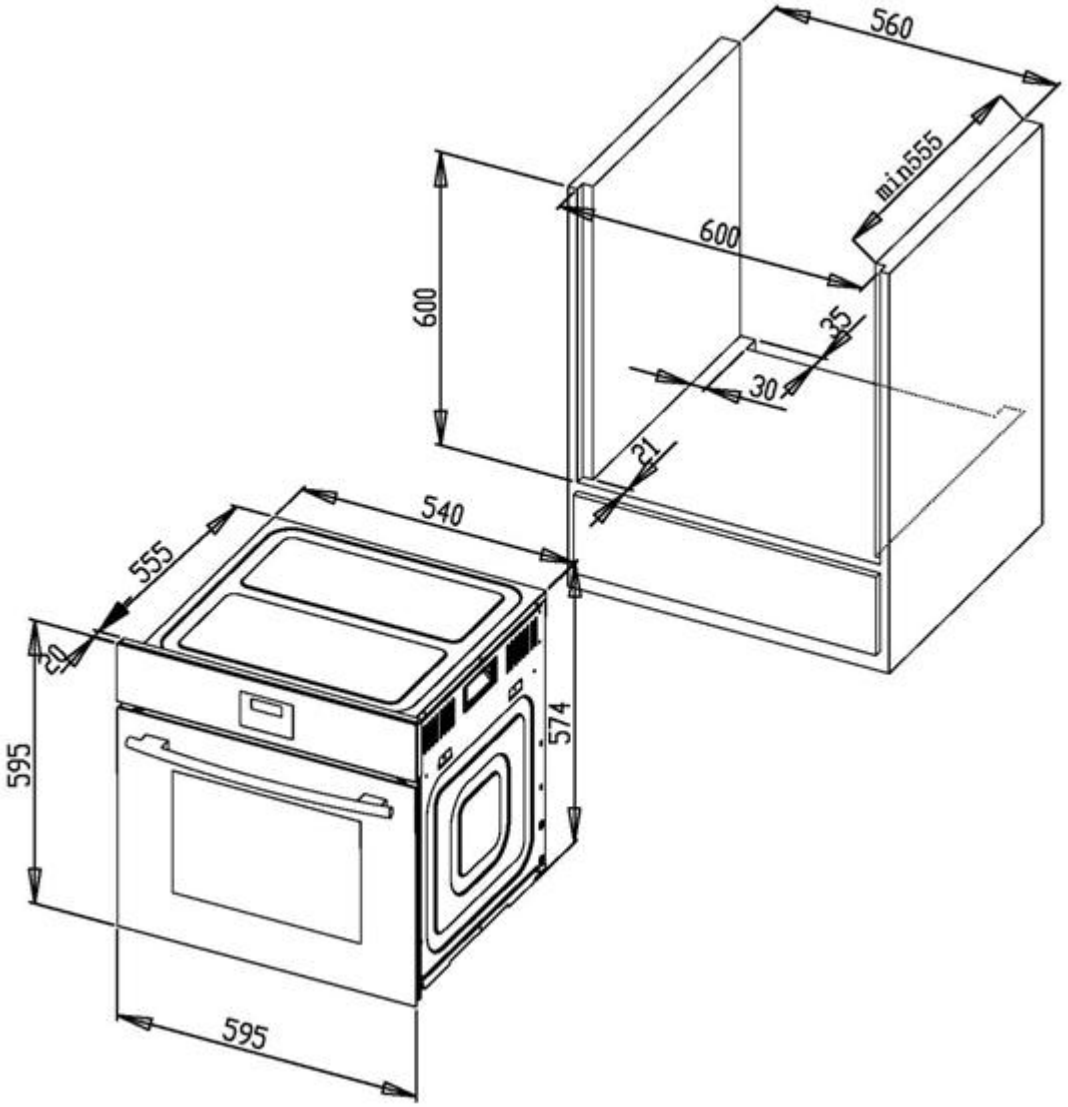


- Если кабель подключен непосредственно к клеммам коммутационной коробки (без пары вилка+розетка), то воздушный зазор между контактами клемм должен быть не менее 3мм.
- Локальная температура клемм и проводников питающего кабеля во время работы духовки не должна превышать 50°C.
- В случае повреждения кабеля его необходимо заменить на аналогичный, с проводниками не меньшего сечения, чем у оригинала.

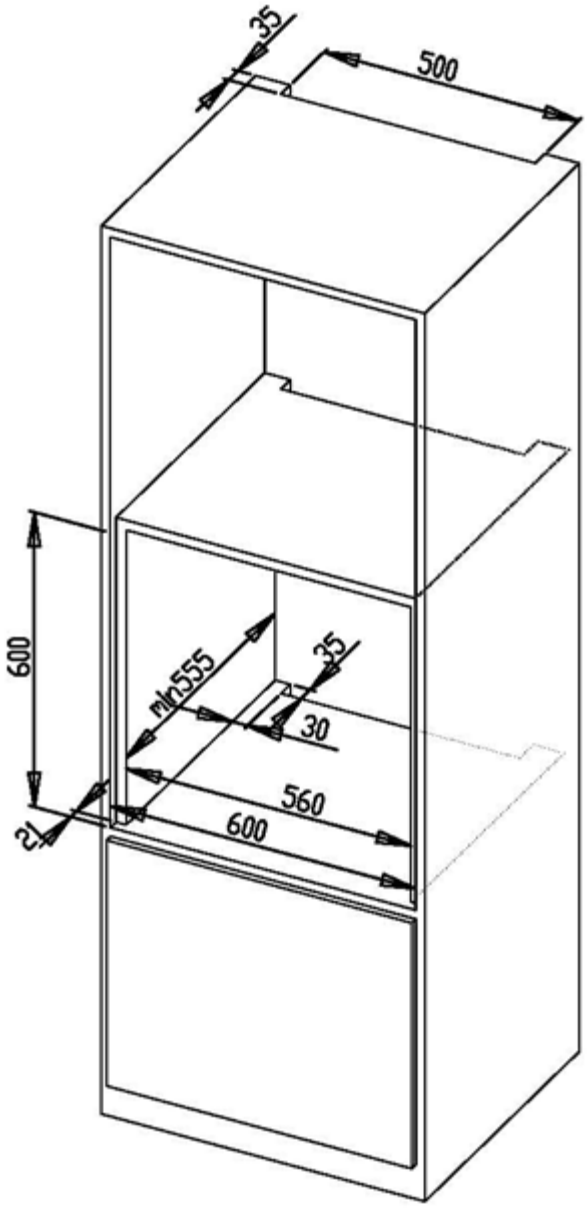
Установка духового шкафа в кухонный модуль

- Убедитесь, что задняя стенка кухонного модуля по месту встраивания отсутствует (удалена).
- Убедитесь, что размеры кухонного модуля для встраивания соответствуют параметрам, изображенным на схеме выше.
- Убедитесь, что шкаф надежно закреплен в кухонном модуле. Для этого притяните его 4 саморезами (в комплект не входят) к вертикальным торцевым стенкам модуля.
- Духовой шкаф должен быть встроен с учетом вентиляционных зазоров, параметры которых приводятся далее.

Пример схемы со стандартным модулем:



Пример схемы с высоким модулем:



Неисправности и их устранение

Духовка «не стартует».

- Проверьте, выбраны ли режим, температура, время и коснитесь пиктограммы «Старт программы / пауза».
- Проверьте, не задействован ли таймер отложенного старта.
- Проверьте, подключена ли духовка к сети, и есть ли в ней напряжение.

ТЭНы не включаются, или включаются на непродолжительные интервалы времени.

- Выключите духовку и позвольте ей полностью остыть в течение примерно 2 часов, после чего проверьте работоспособность.

Выпечка получается неровной или пропекается неравномерно.

- Убедитесь, что духовой шкаф выставлен по уровню.
- Убедитесь, что выбрана правильная температура готовки и противень находится на соответствующем уровне.

Не горит подсветка духовки.

- Замените лампочку согласно инструкции.

На дверце духовки (в т.ч. между стеклами) появляется конденсат.

- Конденсация пара является нормальным явлением при готовке продуктов с высоким начальным содержанием влаги (замороженные продукты, курица и т.д.).
- Не оставляйте пищу остывать в духовке после того, как духовка выключена.
- При необходимости тушения/томления в духовке используйте посуду с крышками (горшочки, контейнеры, утятницы и т.д.).

Если по Вашему мнению духовка работает некорректно (или не работает), обратитесь в авторизованный сервисный центр, наиболее полный и актуальный список которых указан на официальном сайте LORE (technopole.ru).

Не предпринимайте попыток ремонтировать духовку самостоятельно! Ремонт бытовой техники необходимо выполнять в специализированных мастерских силами квалифицированного персонала. В случае обнаружения повреждений, вызванных несанкционированным доступом во внутренние узлы духовки, Вам может быть отказано в дальнейшем гарантийном ремонте.

Гарантийные обязательства LORE

В течение гарантийного срока

В случае выхода из строя, приобретенный Вами товар подлежит гарантийному ремонту в течение 2 лет с момента его продажи через розничную сеть. В это время по любым вопросам, связанным с качеством товара, Вы можете обратиться в розничную организацию, осуществившую продажу, или в авторизованный сервисный центр LORE.

В течение гарантийного срока сам ремонт, а также все необходимые для его проведения комплектующие компенсируются за счет производителя товара.

Факт неремонтопригодности / необходимости полной замены товара на новый устанавливается авторизованным сервисным центром LORE по согласованию с производителем.

Наиболее актуальный список действующих авторизованных СЦ доступен на сайте technopole.ru (раздел “Сервис”).

Отказ в гарантии

На усмотрение авторизованного сервисного центра и по согласованию с производителем Вам может быть отказано в гарантийном ремонте (восстановлении) товара в следующих случаях:

- выявленные механические повреждения корпуса (ударного характера);
- наличие внутри прибора следов атмосферных осадков, посторонних предметов, насекомых, следов заливания жидкими продуктами;
- признаки профессиональной (не бытовой) эксплуатации с повышенной нагрузкой в тяжелых условиях;
- установка в кухонный гарнитур без рекомендованных настоящей инструкцией термозазоров (недостаточная вентиляция);
- некорректная коммутация прибора или коммутация его в электросеть, не соответствующую параметрам, указанным в данной инструкции;
- признаки высоковольтного разрушения входных и силовых каскадов прибора в следствие аварийной ситуации в электросети;
- использование неподходящей посуды и неправильный уход.

Обращаем Ваше внимание, что возникшие в ходе эксплуатации царапины на стеклянной части дверцы духовки, а также въевшиеся (частично прореагировавшие

с поверхностью) пятна, повлиявшие на структуру стекла, ни при каких условиях не покрываются данной гарантией.

Постгарантийное обслуживание

По истечении гарантийного срока ремонт и обслуживание товара осуществляются в сервисных центрах LORE на платной основе по тарифам, утвержденным конкретной обслуживающей организацией.

В течение всего срока эксплуатации (10 лет)

В случае возникновения спорных ситуаций, невозможности ремонта ввиду недоступности СЦ в Вашем регионе, недоступности тех или иных комплектующих обязательно обращайтесь к нам через форму обратной связи на сайте technopole.ru или пишите на адрес info@technopole.ru – мы сделаем все возможное для технической поддержки нашей продукции.

Подтверждение даты продажи

В форме, приведенной ниже, необходимо поставить отметку о дате и месте продажи с печатью розничной организации, а также принять товар как исправный на момент продажи.

Это является необходимым и достаточным для авторизованных СЦ LORE основанием к осуществлению действий по гарантийным обязательствам.

Дата продажи через розничную сеть: «_____» _____201__г. Отметка организации-продавца: _____ М.П.	«С правилами гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен, товар принят исправным и без дефектов» Подпись покупателя: _____

Альтернативным подтверждением факта и даты продажи является полностью заполненный гарантийный талон по форме торгующей розничной сети с приложением к нему товарного (кассового) чека.

Команда LORE еще раз благодарит Вас за сделанный выбор и желает Вам успешной эксплуатации духового шкафа в течение многих лет!

Завод-изготовитель:

"GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD.",
NO.12 EAST 3 ROAD, JIANGYI AVENUE, LELIU TOWN, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

Уполномоченный представитель изготовителя/импортер:

ООО "БРИЗ"
617764 Пермский край, г.Чайковский, Сиреневый бульвар, д.4
e-mail: info@technopole.ru

Дата изготовления указывается на этикетке прибора.

Для заметок: