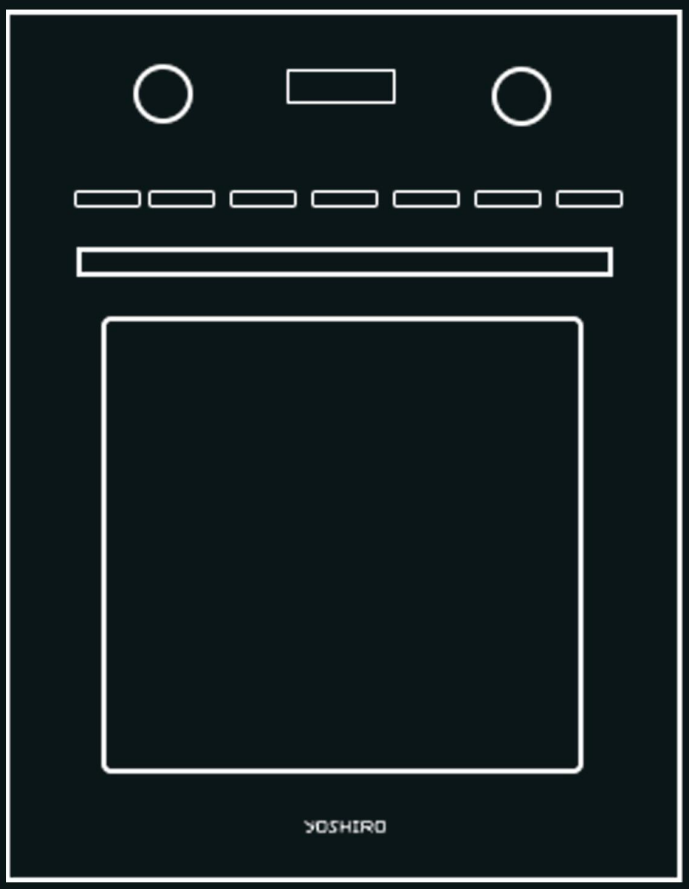
YOSHIRO

Руководство Пользователя
User Manual

YBO-M45F81, YBO-M45F82,
YBO-M45F89



Перед использованием устройства прочтите эту инструкцию по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.
Before using the device, read the user manual and keep it for future reference.

Built-in oven

Instructions for use installation
Family use built-in oven



Contents

Safety precautions..... 2 ~4
use precautions.....4~5
Initial use precautions.....6
Appliance parts and operation.....7
●Oven component.....7
●Accessories.....7
●Control panel.....8
●Function settings.....9
●Cooking knacks.....10
Usage method.....11
●Cooking suggestion and instructions.....11
●Energy saving tips.....11
●Timer setting.....12
●Clock setting.....12
●Automatic programmer setting 13
Cleaning and maintenance.....14
●Oven interior /oven door.....14
●Remove the oven door.....14
●Remove the slide-in racks.....15
●Oven light replacement.....15
●Sensor probe replacement.....15
●Specifications.....16
Installation Instructions.....17~20

●Thank you so much for purchasing this product.
●This product is for family use only.
● Please read this instruction manual carefully before using the product to ensure the correct and safe use of this product.
● **Pay special attention to Safety Precautions. (Page 2-4).**
● Please safekeeping the Warranty Certificate and the User's manual .

The right of final interpretation of the manual belongs to our company.

Safety Precautions

Be sure to observe

To prevent the bodily injury and property damage, please be sure to observe the following safety precautions.

■The following icons show the extent of damage caused by incorrect operations.

Warning: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or serious injury.

Note: Indicates a potential hazard that, if unavoidable, may result in death or moderate injury.

The classification and interpretation of icons are as follows.

This icon indicate that cannot be in progress, i.e. “Prohibited”..

This icon indicate that it must be executed, i.e. “compulsory”.

Warning

- Do not use the appliance if the power cord or the power plug has been damaged, or the interface between the power sockets and the power plug is loose.
  (To avoid electric shock or fire due to short circuit.)
  →If the soft wire of the power supply is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals of the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
- Do not damage power cord or power plug.
  •The following operations are absolutely prohibited:
  Damage, process, make it contact or close to high temperature, force bending, twisting, drawing hanging on the corner, pulling power to move.
  (To avoid electric shock due to breakage of power cord and power plug, or fire due to short circuit.)
- Do not use the sealed tank or container in the oven.(In order to avoid the danger of explosion caused by overpressure of containers during cooking.)
- Do not insert anything into the opening of the oven.
  •Especially the metal objects, such as lead wire or electric wire.
  （To avoid electric shock or injury caused by abnormal movements.）
- Do not install the decorative door panels in front of the oven.
  （To avoid the door panels become deformed caused by overheating.）
- Keep away from the appliance while in use or just after use. Pay special attention to children.(To avoid scalds)
- Do not place objects other than heat-resistant pottery in this product.
  (To avoid fire caused by high temperature melting.)
  Prohibition example:
  •Flammable objects such as plastic containers.
- Do not use this appliance to heat the room.
  (To avoid causing fire and shortening product life.)
- Do not use this appliance to heat unopened canned products.
  (To avoid fire, scald or injury cause by explosion due to pressure accumulation.

Warning

- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself. (To avoid causing fire, electric shock or injury.)
  For repairs, please contact (Company name) Certification Maintenance Store for consultation.
- Do not clean the oven door glass with a rough scrubber or sharp scraper.
  (In order to avoid scratches on the surface of glass, resulting in glass crushing.)
- Be sure to use AC power sockets with specifications of AC220V-240V/16A separately.
  (In order to avoid fire caused by heating when used with other electrical appliances.)
  Be sure to use the wiring boards with specifications of at least 16A.
- Be sure to plug the power plug into the bottom of the socket.
  (In order to avoid causing smoke, fire or electric shock.)
- This product should be properly connected to the grounding system in accordance with national and local safety regulations.
  (To avoid the risk of electric shock in case of malfunction or leakage.)
- Users must test this basic security requirement. If there is any doubt, it should be test the home power supply system by the qualified electrical technicians.
- Make sure that the product is installed correctly and all electrical components are installed correctly before use.
  (To avoid causing fire or injury.)
- This product is not suitable for following persons (including children) :persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
  (To avoid burns, injuries or electric shocks.)
- Make sure that the packaging (such as food preservation film, polystyrene and plastic packaging materials) that may be produced during the use of the appliance are placed out of the reach of children.
  (To avoid suffocation caused by eating wrong.)
- In case of abnormal or malfunction, please stop using and pull out the power plug immediately.
  (To avoid causing smoke, fire or electric shock.)
  Abnormal breakdown case
  Abnormal fever of power plug and power cord.
  The power cord has been damaged or intermittent power failure occurs after touching the power cord.
  Abnormal fever of the appliance.
  The appliance smokes or gives off a burning smell.
  The appliance breaks, loosens or makes a noise.
  Please contact (Company name) Certified Maintenance Shop immediately for consultation, inspection and repair.
- When installing, maintaining and repairing this appliance, make sure to disconnect the power supply.
  (To avoid electric shock or injury.)
  Under the following conditions, the product must be completely disconnected from the power supply.
  The master fuse has been disconnected.
  The twist fuse has been removed (countries that apply only to this situation).
  The wall socket has been turned off and the power plug has been pulled out.
- Make sure to turn off the power supply before changing the light .(To avoid electric shock.)
- Before the first use, please burn it empty to remove the odor. (See the appendix [Initial use precautions])
  (Not to affect the normal use of the appliance.)
- Remove packing parts and cushioning materials before use.(To avoid fire causing by temperature raising)
- Remove packing parts and cushioning materials before use.(To avoid fire causing by temperature raising)

Safety Precautions

Be sure to observe

⚠ Note



- ●Do not put inflammable materials in the oven.
  (So as not to cause a fire when accidentally turning on the oven)
- ●Do not sit or fall back on open products.
  (To avoid damaging the telescopic chute.)
- ●Do not use irritating, corrosive cleaners or sharp metal scrapers to clean glass doors of oven.
  (To avoid scratching the surface, or even causing glass to break.)
- ●Do not use steam cleaner to clean this product.
  (To avoid short circuit or product failure.)
- ●Do not touch the bottom of the product after the power is turned on.
  (To avoid scalds.)



- ●During cooking the food with fat or oil release, be sure to be watched by someone.
  (To avoid causing fire.)
- ●When pulling out the power plug, make sure to hold the plug .
  (To avoid electric shock or fire due to short circuit.)
- ●Do not replace your hands on either side of the door when it closes.
  (To avoid injuries caused by clamping fingers when closing the door.)

Use Precautions

Focus on product

- ■Before the first use, please remove all the protective film on the product (except rating label).
  (To prevent the protective film from melting due to high temperature and scalding after touching.)
- ■Before first use, please remove packaging material from the oven.
  (Grill, cardboard on both sides of the baking tray, cushioning foam in front and rear of the grill and strapping tapes on the slide rail).
- ■During operation, the oven become very hot, and heat-resistant gloves should be worn when operating.
  (To avoid scalds.)
- ■During operation, the oven door must be closed and confirm there is no object stuck on the oven door.
  （To avoid affecting the cooking effect.）
- ■Do not leave sugary food residues (such as jam) in the oven.
  (To avoid damaging the enamel inside the oven.)
- ■Do not use plastic products in the oven.
  (To avoid the melting of plastic will damage the oven cause by high temperature.)
- ■During using the oven, do not cover the bottom of the oven with aluminum foil, tin foil, or place pans and baking tray at the bottom of the oven.(To avoid damaging the enamel inside the oven.)
- ■During using the oven, if the surface is still very hot, do not water the baking pan directly.
  (In order to avoid steam burn out or damage the enamel surface.)
- ■Do not use spray cleaner.
  (Avoid causing insulation aging ,thereby damaging the oven.)

Use Precautions

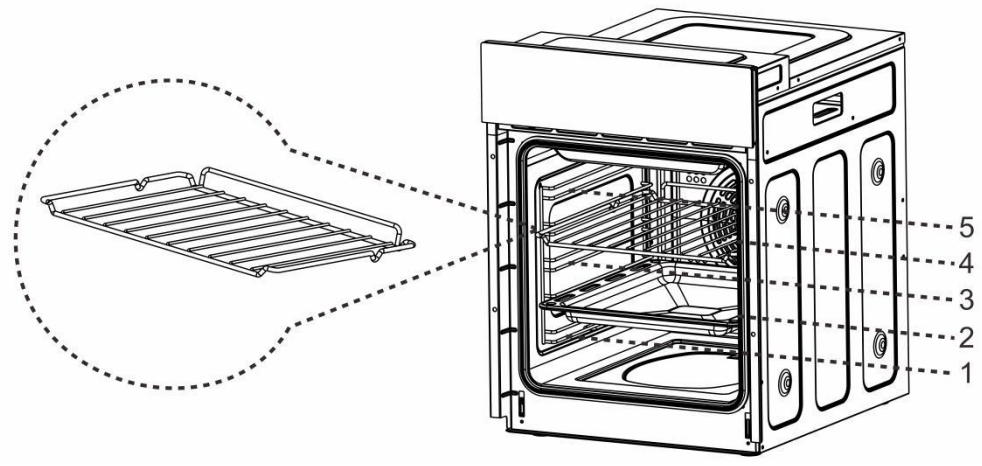
Slide-in racks Placement Warning

In order to ensure the safe use of the grate or tray, it is necessary to insert in the right direction and place the slide-in racks correctly.

In addition, you can also refer to the level number displayed in the front of the oven when you open it. (There are five levels altogether.)

This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or tray.

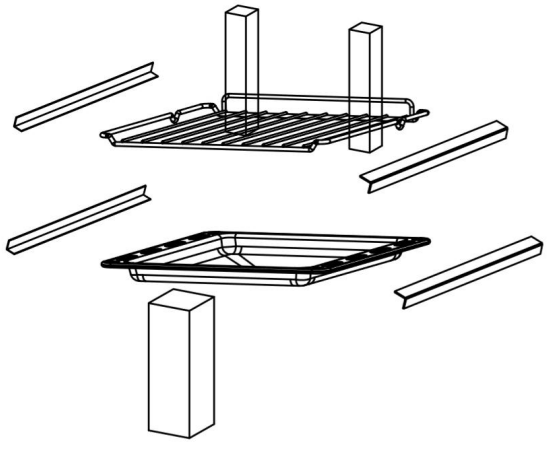
Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that the grate (baking tray) does not touch the glass inside the oven door.



Removal of Packaging Components and Cushioning Materials

Remove packaging materials before use.

Before the initial use, please remove the packing material according to the drawing first, the other operations can be carried out.



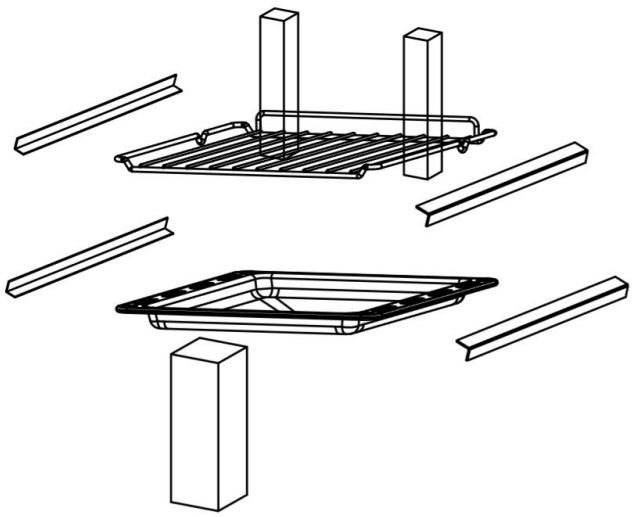
Please pay attention to remove the packing materials in the oven

Initial Use Precautions

Note: When using oven for the first time, there may be a small amount of smoking and odor, which is a normal phenomenon. Please adjust the temperature of the empty oven to 250 C, and bake it with stereoscopic function for 30 minutes before using it.

Initial Use Operation

1. Remove all cushioning material.

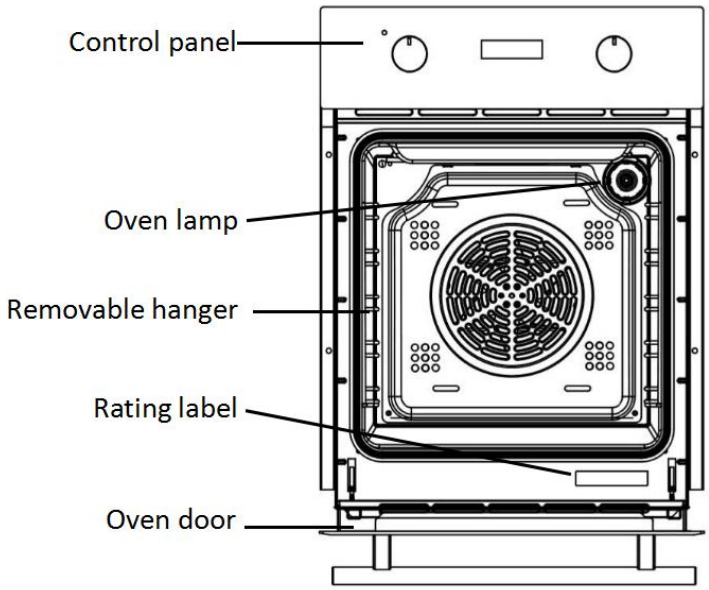


2. Operate the empty oven for about 30 minutes with top and bottom heat mode and maximum temperature.

3. The resulting typical smell of a brand is unavoidable. Please ventilate the room.

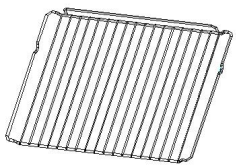
Appliance parts and operation

Oven Component



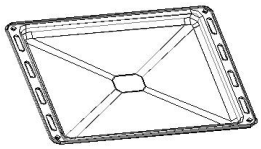
Accessories

- Before first use, please clean all accessories and use soft cloth and neutral detergent to clean the oven.
- Only original accessories can be used.



◆ Grate

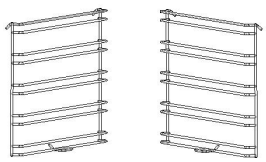
Used for baking and barbecuing



◆ Enameled baking tray

Used for cooking large amounts of food, such as damp cakes, pastries, frozen foods, or for collecting fat/spills and gravy

---



◆ Slide-in racks

When cleaning the oven wall, the racks on both sides can be removed.



◆ Telescopic runners

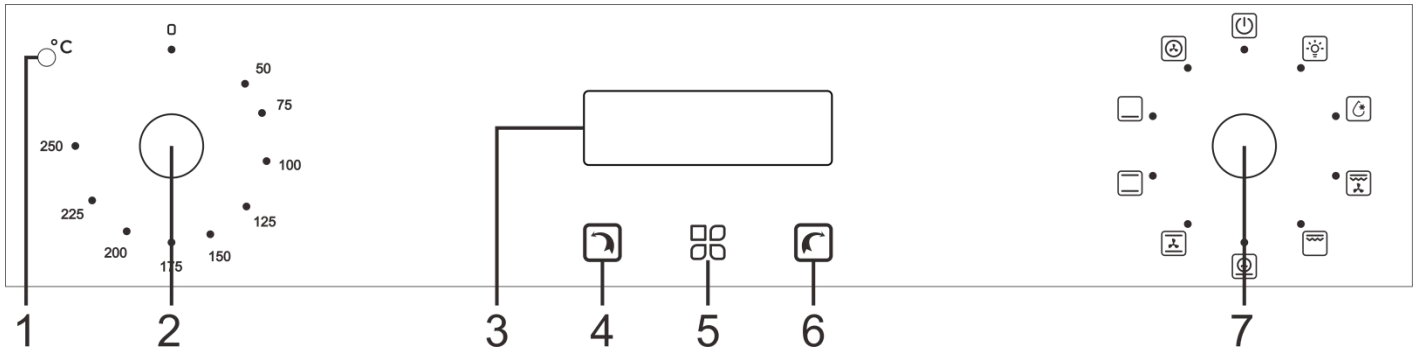
Using telescopic runners, grate and baking tray can be moved smoothly and conveniently.



◆ Screw assembly

Screws (2) for fixing product

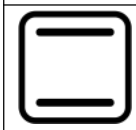
Control Panel



1. Indicator light
2. Temperature setting knob
   - Rotate the knob to select the desired temperature.
3. Main display screen
4. Decrease button
5. Timing/Clock button
6. Increase button
7. Function setting knob
   - Rotate the knob to select the desired function.

Function Settings

Turn the knob to the relevant icon and select the cooking functions required.

Icons	Function Description
	Lamp Users can observe the cooking progress without opening the door, but they need to start the setting function and then the lamp will turn on.
	Defrost At room temperature, air circulation can quickly thaw frozen food (without any heat). This is an easy control and fast way to speed up defrosting time and thawing process for ready-made vegetables and butter-filled foods.
	Double grilling + fan The upper inner ring heating element ,outer ring heating element and rear fan can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.
	Double grilling The upper inner ring heating element and the outer ring heating element can work at the same time. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.
	Pizza function(Rapid heating or bottom heat element + fan) The rear hot air heating element and the lower heating element can work at the same time. Rapid heating. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.
	Conventional+fan The combination of fan and two heating elements can provide more uniform thermal penetration performance and save 30-40% energy. The outside of the food is slightly brown but the inside is still wet. Note: * This function is suitable for high temperature roasting or roasting large pieces of meat.
	Lower heater + Upper heater The top and bottom work together, and can be used for routine cooking operations.
	Bottom heat The concealed element at the bottom of the oven provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.
	Convection Components around convective fans provide an additional source of heat for convective cooking. In convective mode, the fan starts automatically, which can improve the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50° C to 250° C.

Cooking Knack

Food	Weight(kg)	Level	Function Setting	Temperature in ° C	First Face(minutes)	Second Face(minutes)	Accessory
Biscuit	0.5	3		200	10-15	-	baking tray
Sandwich	0.2	3		180	15-20	-	grate
Swiss Roll	0.2	3		180	10-18	-	baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		185	20-25	-	baking tray
small cake	0.3-0.4	3		160	20-25	-	baking tray
Sponge cake	0.5	3		175	30-35		grate
Sponge cake	0.5	3		150	30-35		grate
Pizza	0.35	3		200	7-10		baking tray
Pizza	0.35	3		200	10		baking tray
Apple pie	1.2	3		185	50-60		grate
Apple Pie	1.2	2		185	70		grate
Toast	9pcs	5		240	1-2		grate
Beef	1	5		200	10-15	8-10	baking tray
Pork	2	2		190	110-130		baking tray
Chicken	1.2	3		200	50-60		baking tray
Hamburger	1	5		240	10-20	5-10	baking tray

Usage Method

Cooking Suggestions and Instructions

■ Normal Suggestions

- We suggest to preheat the oven before the food is put into the oven.
- Normally , it is impossible to shorten the cooking time by increasing the temperature (food may be well cooked outside, but not yet inside).
- If cooking is done on a multi-layer grill, we suggest using a Conventional + fan function so that uniform cooking can be achieved at all heights.
- In order to achieve the best cooking effect, we suggest that the suitable ware should be placed in the center of the grill or tray.
- In order to prevent the formation of excessive condensation beads on the inner glass, after cooking, hot food should not be placed in the oven for a long time.

■ Suggestions on meat cooking

- The cooking time of food, especially meat, varies with the thickness and quality of the meat and the taste of the user.
- We suggest using meat thermometers when cooking meat. (The thermometer is not supplied with the oven.)
- If necessary, food can be wrapped in aluminum foil for cooking to make the food more tender.

■ Suggestions on cake and biscuits cooking

- Dark metal molds can absorb heat better when baking cakes.
- Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.
- To check the cake is ripe or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is ripe.
- If the cake collapses when it comes out of the oven, the next you can extend the time appropriately, if necessary, can also be reduced by about 10℃ for baking.

■ Thawing suggestions

- We suggest frozen food be placed in the uncovered ware.
- When thawing, the food must be take off all the package.
- Spread the food in a single layer to defrost evenly without overlapping.
- When thawing meat, we suggest using a grill to place food on the second level of the hanger and the baking tray on the first level. In this way, the liquid of frozen food is drained.

Energy saving tips

In order to save energy in the use of ovens, the following instructions can be followed:

1. The door must be completely closed for all cooking operations.
2. Please don’t open the oven door frequently while cooking, because it will let the heat out of the oven.
3. Turn off the power completely when not in use.
4. Always keep the Oven interior clean.

Timer Setting

Clock Setting

Used for display the current time on the screen. Clock must be set before use.

1. When the power is turned on, the display screen shows "12.00" and the clock icon flashes. At this time, the oven is not working.
2. Press or button to set the current time. After 5 seconds, the default setting is finished and the clock icon is off.

Alarm Setting

For setting alarm functions on any function, the setting time range is: 1 minute< T < 23 hour and 59 minutes

1. Press the button until you see flashes on the screen, then set the alarm function.
2. Press or set the required alarm time (alarm time = current time + set time).
3. After 5 seconds, lighting, the setup is finished.
4. When the working time reaches the set time, the alarm function will be activated ,and the will flash. At this time, press the , or button, the alarming sound will be stopped and the goes off. If you do not press any button, the alarming sound will be stopped after 2 minutes.

Cooking Time Setting

Used for cooking for a selected period of time , when the setting time comes, the oven shuts off automatically , cooking time adjustment range: 0 < T < 10 hours;Press the button until you see flashes on the screen, then set the cooking time.

1. Press the or to set the cooking time you want. When is constant lighting,that means the setting is completed.
2. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.
3. When the cooking time is over (cooking time = current time + set time), the oven stops working. The bell rings and flashes. Pressing , or at this time will stop the bell rings. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.

When the oven is shut off, the display screen shows the current time.

Cooking End Time Setting

The oven will be shut off automatically when the cooking end time is set.
The adjustable range of the end time: the end time ≤ current time + 10 hours, but the maximum end time is not more than 24 hours.

1. Press the the button until you see flashes on the screen, then set the cooking end time.

2. Press or button to set the end time you need. After 5 seconds, the default setting is completed, and is constant Lighting.

3. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.

4. When the cooking time is over, the oven stops working. The bell rings and flashes. Pressing , or at this time will stop the bell ring. If you don't press any button, the bell ring will stop after 2 minutes.

5. When the oven is shut off, the screen displays the current time.

Automatic Programmer Setting

Used for cooking for a selected time, and the oven will shut off at the end time you set. After the function is set, the oven will automatically start up at the set time, and can cook during set time, it will automatically shut off at the end time.

Satisfy this relationship: End time =Current time(display screen time) + Cooking time

1. Press the button until you see flashes on the screen, then set the cooking time.

2. Press or button to set the cooking time you need, will be constant lighting.

3. Press the button M until you see flashes on the screen, then set the cooking end time.

4. Press or button to set the cooking end time you need, will be constant lighting.

5. Adjust the oven function knob and temperature knob to your desired function and temperature.

6. Arrive at the set time , the oven will start up automatically and work according to the set procedure.

7. When the end time of program comes, the oven stops working,the bell rings, and the and are lighting at the same time.

8. Press the , , ,it will stop the alarm clock. If you do not press any button, the alarming sound will stop after 2 minutes.

9. Turn the knob to the Zero position, the oven is turned off.

Setting the child-proof lock (key lock)

Your appliance is equipped with a child lock to prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children. When activated, the the control keys are all locked.

1. To activate the key lock, press and hold the and keys for 3 seconds until the icon is displayed. All the control keys are now locked.

2. To deactivate the key lock, press and hold down the and keys again for 3 seconds. The icon disappears from the display and you can ope-rate the appliance normally again.

Cleaning and Maintenance

Oven Interior/Oven Door

■ Oven door

Glass door should always be clean, to remove stubborn stains with kitchen absorbent paper, wet sponges and common detergents.

- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not use detergents or corrosive detergents to clean glass door.
- Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

■ Oven Interior

In order to maintain the oven better, after cooking, the oven should be fully cooled before cleaning.

- Take out all removable parts.
- In order to facilitate cleaning, the oven door can be removed.(Removal method refers to "Remove the oven door" below.)
- Steam cleaners should not be used when cleaning.

Remove the Oven Door

Removable oven door allows users to fully touch the oven interior, making maintenance more convenient and fast.

①Open the door to the maximum angle and pull the lock back at the hinge of the door(Figure 1). There are two locks on both sides of the oven door.

②Close the oven door, at about 15 degree, then lift the door, and slowly pull out from the oven.(Figure 2)

③After cleaning, perform the above-mentioned operations in the opposite steps to restore the door to its original condition.

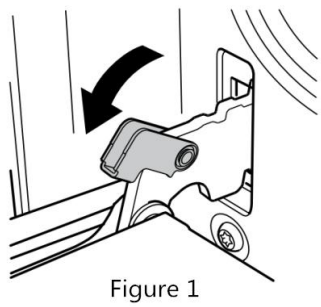


Figure 1

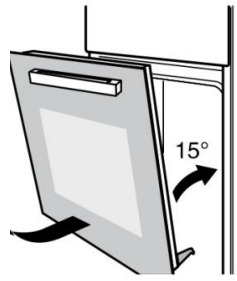


Figure 2

■Note: After using a specific detergent, run the oven for 15-20 minutes with maximum heating settings to remove residues in the oven. In this process, touchable parts may be hotter than usual. Keep children away from the oven.

Removing the telescopic runners

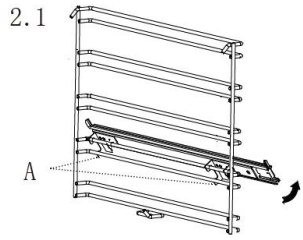
Removing the telescopic runners

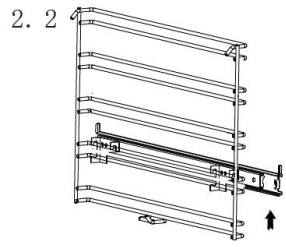
For disassembly on the left side (right side mirror-inverted):

①Press on the hooks of the telescopic slide at the points marked A until they are released from the slide-in grid and then turn the telescopic slide slightly counterclockwise. (2.1)

②Lift the telescopic slide slightly so that you can remove it from the grid without the hooks getting caught.

③Now you can remove the telescopic slide from the oven. (2.2)





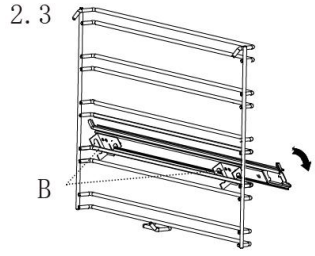
Fixing the telescopic runners

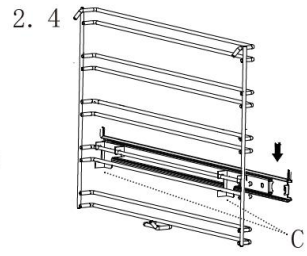
For mounting on the left side (right side mirror-inverted):

①Place the rail hooks at the points marked B on the upper guide rail of the desired insertion level in the insertion grid and then turn the telescopic rail clockwise. (2.3)

②Press the rail hooks at the points marked C on the lower guide rail until they „snap in“. (2.4)

③Before closing the appliance door, make sure that all tele-scopic runners are fully inserted.

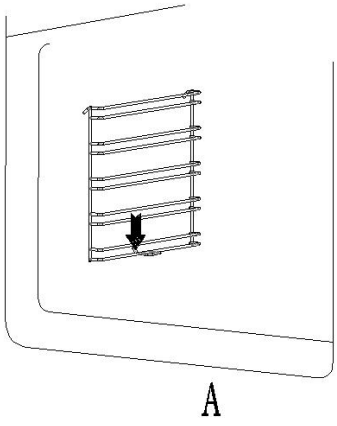


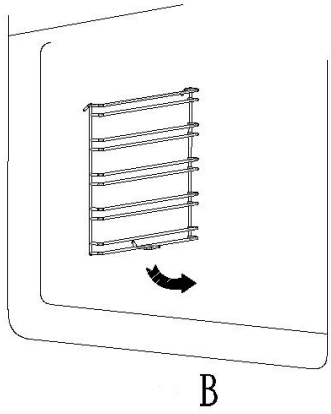


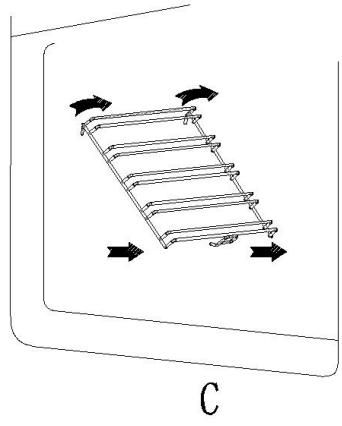
Remove the Slide-in racks

Remove the hanger to facilitate cleaning the side wall of the oven. Note: Operate this process must by hand slightly, or it will damage the enamel.

- Remove all accessories such as grate and baking tray.
- Slightly push down the hook in racks at the clamping point as shown (A).
- Swivel the rack inwards to an angle of approx. 45 degrees(B-C).
- Unhook it at the top and carefully pull it out (C).
- To reinstall after cleaning, follow the steps above in reverse order.







After cleaning, perform the above-mentioned operations in reverse steps to restore the components to their original positions.

The light used in oven is a special high temperature resistant light (AC230V/25W type G9, T300℃ halogen lamp)

Therefore, it is necessary to purchase genuine light from authorized distributors.

The replacement steps are as follows:

1.Disconnect the power supply of the power socket.

2.Turn the glass cover counterclockwise.(Figure 5)

3.Remove the light and replace it with the same type.(Figure 6)

4.After replacing the light, screw the glass cover clockwise.

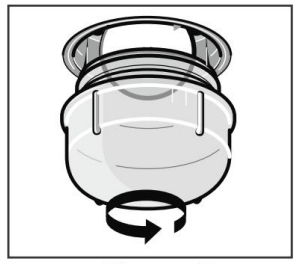


Figure 5

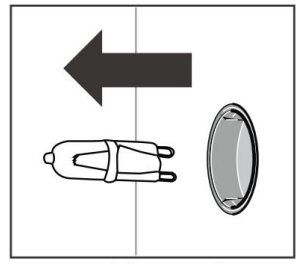


Figure 6

Sensor Probe Replacement

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the designated repair shop immediately for replacement.

Specifications

The standby power is about 0.5W when the power supply of the product is "off".

Model	YBO-M45F81 YBO-M45F82 YBO-M45F89
Voltage	220-240V
Rated power	2800W
Upper Outer Ring Heat Pipe	800W
Upper inner heating pipe	1200W
Lower heating tube	1000W
Rear heating tube	1800W
Rated frequency	50/60Hz
Product size(width * depth * height)	450(width） X565(depth） X595(height)
Rated volume	50L

Installation Instructions

For installation personnel

Important note

- The kitchen cover must be suitable to ensure that the oven works properly.
- The panel of kitchen equipment adjacent to the oven must be made of heat-resistant materials. Kitchen equipment made of plywood shall ensure that the glue can withstand a temperature of at least 120 degrees Celsius. When plastic or glue cannot withstand this temperature, the equipment will melt and deform.
- Once the oven is placed in the kitchen equipment, the electrical components must be completely insulated. This is a statutory safety requirement.
- All furnace covers must be firmly fixed in place and cannot be removed without using special tools.
- Remove the back of the kitchen equipment to ensure the full circulation of air around the oven.
- The oven must have at least 45 mm rear clearance.
- Because oven handle and sheet metal parts are easy to cut, installers need to wear gloves for installation.

Installation Instructions

For installation personnel

Warning

The wiring of oven must be equipped with all-pole disconnection device according to the wiring rules

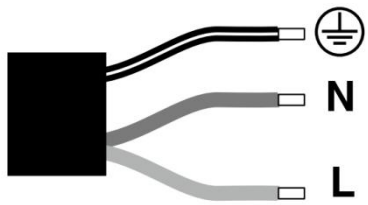
After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.
Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.
Do not use multiple plugs, power strips or extensions.Overloading causes a risk of fire.
If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

Green and Yellow	Earth wire ⏚ (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)



Great Britain and Australia:

Do not connect the appliance using a 13 A plug or protect it with a 13 A fuse. The appliance must be protected using a fuse that is rated 16 A or higher. The appliance must be disconnected from the power supply during all installation work . When the appliance is installed , protection must be provided against accidental contact in the future.

Installation Instructions

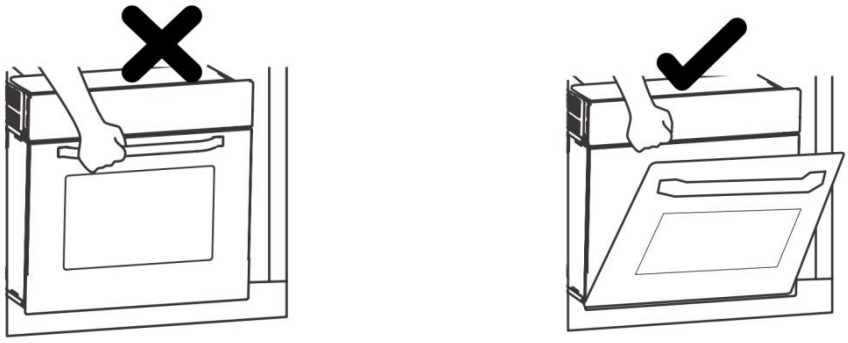
For installation personnel

Reasonable Fixed Oven

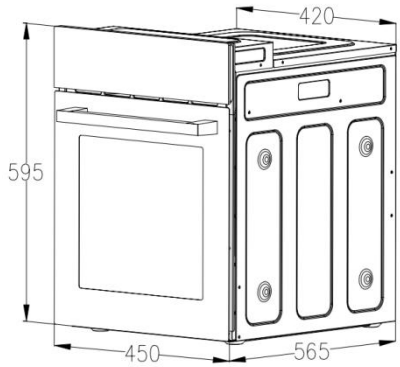
Note

Two persons are required to assist in the installation of the oven.

The oven base must be installed as shown below.



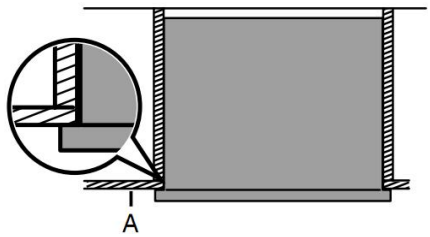
1.Pay attention to the general dimensions required for installation.



Unit:mm

2.Convex

In order to have the best integration of the kitchen, please install the equipment into the standard 460 mm wide cabinet, so it can achieve a flush effect with the front of the cabinet. The equipment can also be installed in the form of convex.

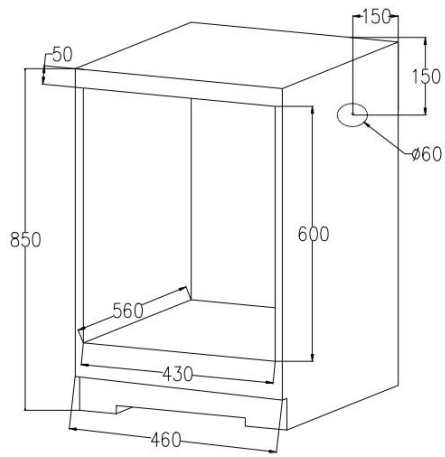
Convex (top view)

A: Cabinet door

Installation Instructions

For installation personnel

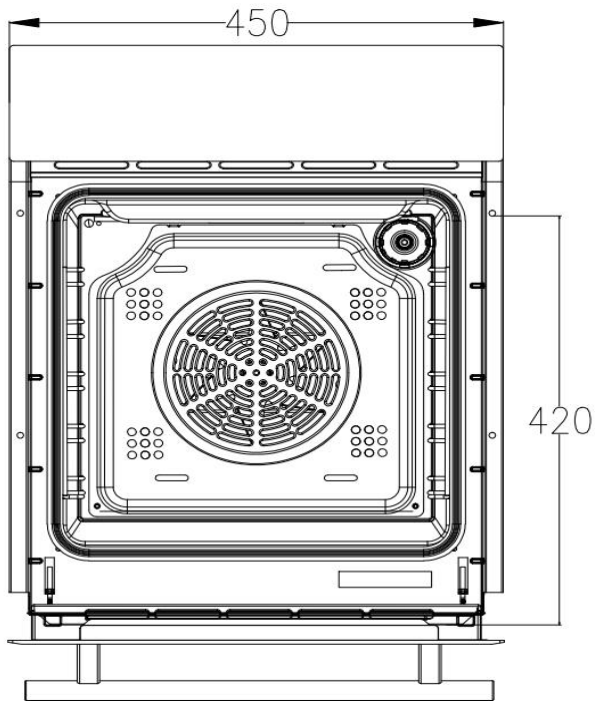
Before installing the equipment, please ensure that the cabinet meets the following internal empty dimensions. To ensure air circulation, the oven must be installed in accordance with the size and distance shown in the figure below.

Convex



■Note： •The oven can be installed in any cabinet with heat resistance.

Fix Oven to Cabinet



■Note： •Open the oven door, check the side rack of the oven and determine the fixing hole.

Встраиваемый духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации установки

Бытовой встраиваемый духовой шкаф



- Благодарим за приобретение этого изделия.
- Это изделие является бытовым.
- Внимательно прочтите это руководство перед использованием изделия для обеспечения надлежащего и безопасного функционирования.
- **Обратите особое внимание на меры предосторожности. (стр. 2-4)**

- Сохраните гарантийный талон и руководство пользователя.

Содержание

Меры предосторожности
Меры предосторожности во время эксплуатации **2~4**
4~5
Меры предосторожности при первом использовании **6**
Детали оборудования и принцип работы **7**
- Детали духового шкафа 7
- Комплектующие 7
- Панель управления 8
- Параметры функций 9
- Способы приготовления 10

Эксплуатация **11**
- Рекомендации и инструкция по приготовлению 11
- Рекомендации по экономии электроэнергии 11
- Настройка таймера 12
- Настройка часов 12
- Автоматическая настройка 13

Очистка и техническое обслуживание **14**
- Внутренние поверхности/дверца духового шкафа 14
- Демонтаж дверцы духового шкафа 14
- Демонтаж выдвижных стоек 15
- Замена освещения духового шкафа 15
- Замена сенсорного датчика 15
- Технические характеристики 16

Инструкция по установке **17~20**

Право окончательной интерпретации руководства принадлежит нашей компании.

Меры предосторожности **Обязательные условия**

Во избежание травм и повреждения имущества соблюдайте следующие меры предосторожности.

■Ниже указаны знаки, которые указывают степень ущерба из-за ненадлежащей эксплуатации.

⚠	**Предупреждение:** указывает на возможную опасность, которая в случае возникновения может привести к летальному исходу или серьезным травмам.

⚠	**Примечание:** указывает на возможную опасность, которая в случае возникновения может привести к летальному исходу или травмам средней степени тяжести.

Классификация и толкование знаков:

⊘	Этот знак указывает на то, что действие не может быть выполнено, т. е. «запрещено».

❗	Этот знак отмечает действия, которые необходимо выполнить, т. е. «обязательные действия».

⚠ Предупреждение

⊘ ● Не используйте прибор, если шнур питания или вилка электропитания повреждены, или если есть разрыв между розеткой и вилкой

(во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания.)

→ Если мягкий провод источника питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен специалистами производителя, его отдела технического обслуживания или аналогичных отделов.

● Не повредите шнур питания или вилку.

• Запрещены следующие действия:

Повреждение, обработка, воздействие высокой или повышенной температуры, перегиб, скручивание, натяжение, крепление к углам, перемещение с усилием

(во избежание поражения электрическим током из-за повреждения шнура питания и вилки или возгорания из-за короткого замыкания).

● Не используйте герметичный сосуд или контейнер в духовом шкафу (во избежание взрыва, вызванного избыточным давлением в контейнерах во время приготовления).

● Не вставляйте ничего в отверстие духового шкафа.

• Особенно металлические предметы, например, проволоку или электрические провода

(во избежание поражения электрическим током или травм из-за отклонений).

● Не устанавливайте декоративные дверные панели перед духовым шкафом

(во избежание деформации дверных панелей из-за перегрева).

● Держитесь подальше от прибора во время его работы или сразу после выключения. Следите за детьми (во избежание получения ожогов).

● Не помещайте в этот прибор предметы из другие материалов, разрешено использовать только посуду из термостойкой керамики

(во избежание пожара из-за плавления при высокой температуре).

Примеры запрещенных изделий:

• Легковоспламеняющиеся предметы, например, пластиковые контейнеры.

•Изделия из алюминиевой фольги и т. д.

● Не используйте этот прибор для обогрева помещения

(во избежание возгорания и сокращения срока службы изделия).

● Не используйте этот прибор для разогрева неоткрытых консервированных продуктов

(во избежание пожара, получения ожогов или травм из-за взрыва под давлением).

Предупреждение

● Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте изделие самостоятельно (во избежание возгорания, поражения электрическим током или получения травм). По вопросам ремонта обращайтесь в сертифицированный магазин технического обслуживания (название компании) за консультацией.

● Не чистите стекло дверцы духового шкафа крупнозернистым или острым скребком

(во избежание царапин на поверхности стекла, которые могут привести к разрушению).

● Подключайте прибор к отдельной розетке переменного тока 230 В/16 А

(во избежание пожара из-за перегрева при использовании других электроприборов).

Обязательно используйте монтажные платы не менее 16 А.

● Обязательно плотно вставляйте вилку шнура питания в розетку

(во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током).

● Это изделие должно быть надлежащим образом подключено к системе заземления в соответствии с государственными и местными правилами техники безопасности

(во избежание риска поражения электрическим током в случае неисправности или утечки тока).

● Пользователи должны соблюдать это базовое требование по обеспечению безопасности. В случае возникновения каких-либо сомнений вызовите квалифицированных электриков для проверки сеть электропитания в доме.

● Перед эксплуатацией убедитесь, что изделие и все электрические компоненты установлены правильно (во избежание возгорания или получения травм.)

● Этот прибор не могут использовать следующие лица (включая детей): лица с недостатками физического, сенсорного или психического здоровья, лица без опыта и знаний, если их обучили надлежащей эксплуатации прибора или если они используют его под присмотром, а также понимают возможные опасности. Детям запрещено играть рядом с прибором. Запрещено использовать прибор детям без присмотра

(во избежание получения ожогов, травм или поражения электрическим током).

● Убедитесь, что упаковка (например, пленка для хранения пищевых продуктов, упаковочные материалы из полистирола и пластика) прибора находится в недоступном для детей месте

(во избежание удушья из-за проглатывания).

● В случае неисправности или отказа отключите прибор и отсоедините шнур питания от сети

(во избежание задымления, возгорания или поражения электрическим током).

Причины поломки

Аномальное повышение температуры вилки и шнура питания.

Повреждение шнура питания или сбой питания после прикосновения к шнуру питания.

Аномальная температура прибора.

Прибор дымит или пахнет гарью.

Прибор ломается, отключается или издает шум.

Немедленно свяжитесь с сертифицированным сервисным центром (название компании) для консультации, проверки и ремонта.

● При установке, обслуживании и ремонте этого устройства обязательно отключите питание

(во избежание поражения электрическим током или травм).

В следующих случаях изделие необходимо полностью отключить от источника питания.

Главный предохранитель отключен.

Поворотный предохранитель демонтирован (в странах, где это запрещено).

Розетка отключена, вилка шнура питания выдернута.

● Перед заменой лампы обязательно отключите питание (во избежание поражения электрическим током).

● Перед первым использованием включите духовой шкаф, чтобы удалить запах (см. приложение [Меры предосторожности при первом использовании])

(не влияет на функционирование прибора).

● Перед использованием снимите упаковку и амортизаторы (во избежание возгорания из-за повышения температуры).

● Перед использованием снимите упаковку и амортизаторы (во избежание возгорания из-за повышения температуры).

Меры предосторожности **Обязательные условия**

Примечание

● Не размещайте в духовом шкафу легковоспламеняющиеся материалы

(во избежание пожара при случайном включении духового шкафа).

●Не садитесь и не откидывайтесь на открытые изделия

(во избежание повреждения выдвижного желоба).

● Не используйте едкие чистящие средства, вызывающие раздражение, или острые металлические скребки для чистки стеклянных дверок духового шкафа

(во избежание царапин на поверхности и повреждения стекла). • Не используйте пароочиститель для очистки этого изделия

(во избежание короткого замыкания или неисправности изделия).

● Не прикасайтесь к нижней части изделия после включения питания

(во избежание ожогов).

● Во время приготовления пищи, содержащей жир или масло, необходим контроль со стороны другого лица

(во избежание пожара).

● Извлекая вилку, обязательно держитесь за вилку

(во избежание поражения электрическим током или возгорания из-за короткого замыкания).

● Не кладите руки по обе стороны дверцы при ее закрытии

(во избежание травм из-за защемления пальцев при закрытии дверцы).

Меры предосторожности во время эксплуатации

Сосредоточьтесь на изделии

■ Перед первым использованием снимите с изделия защитную пленку (кроме этикетки с техническими данными)

(во избежание оплавления защитной пленки из-за высокой температуры и получения ожогов вследствие контакта).

■ Перед первым использованием снимите упаковку с духового шкафа

(упаковка решетки, картон с обеих сторон противня, пенопласт, размещенный в и сзади решетки и ленты на направляющих).

■ Во время работы духовой шкаф нагревается, поэтому работать следует в термостойких перчатках

(во избежание ожогов).

■ Во время работы дверца духового шкафа должна быть закрыта. Убедитесь, что на дверце духового шкафа нет посторонних предметов

(во избежание негативного воздействия на пищу).

■ Не оставляйте в духовом шкафу остатки сладких продуктов (например, варенья)

(чтобы не повредить эмаль внутри духового шкафа).

■ Не размещайте в духовом шкафу пластиковые изделия

(во избежание оплавления пластика из-за высокой температуры, что может привести к повреждению духового шкафа).

■ Во время использования духового шкафа не накрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой или оловянной фольгой, не ставьте противень и решетки на дно духового шкафа (во избежание повреждения эмали внутри духового шкафа).

■ Если во время использования духового шкафа поверхность все еще очень горячая, не разбрызгивайте воду непосредственно на противень

(во избежание сгорания под воздействием пара или повреждения поверхности эмали).

■ Не используйте аэрозольный очиститель

(не допускайте износа изоляции и повреждения духового шкафа).

Меры предосторожности во время эксплуатации

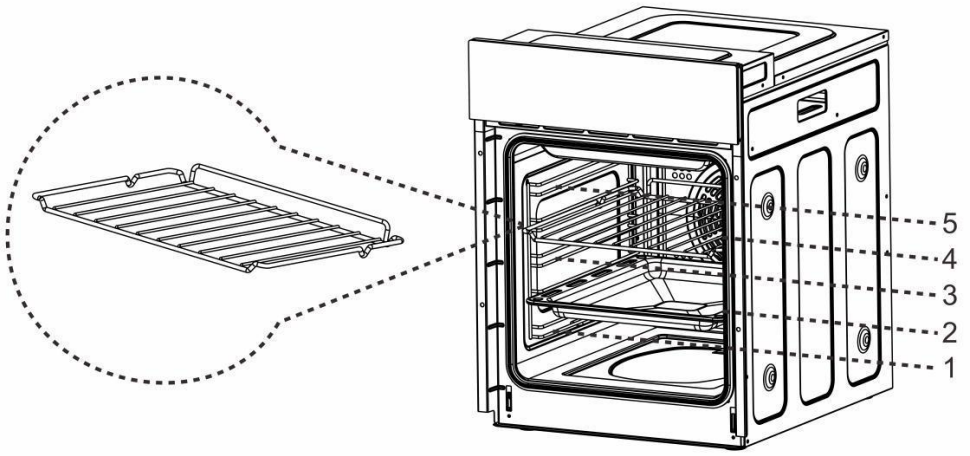
Предупреждение о размещении выдвижных стоек

Для обеспечения безопасности во время использования решетки или противня необходимо правильно вставлять и размещать выдвижные стойки.

Кроме того, уровень можно просмотреть на дисплее спереди духовки при открытии (всего предусмотрено пять уровней).

Таким образом, продукты не выскользнут из задней части во время осторожного снятия с решетки или противня.

Перед закрытием дверцы духового шкафа убедитесь, что решетка (противень) находится на месте и не касается внутренней поверхности стеклянной дверцы духового шкафа.

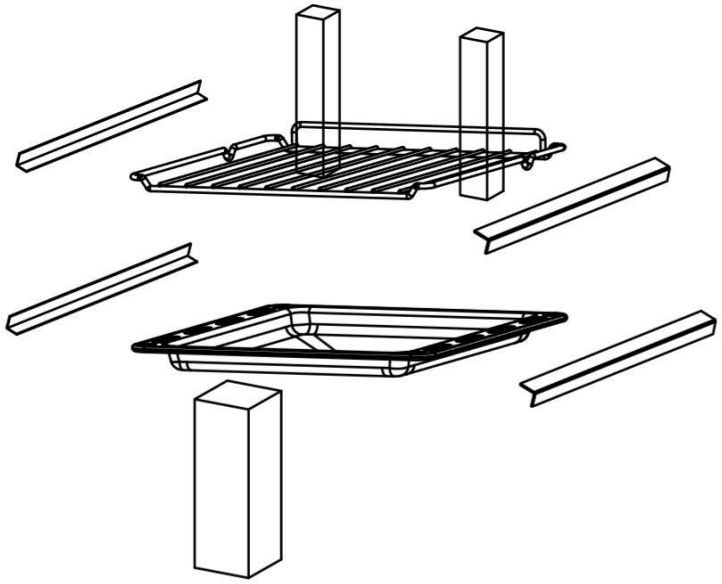


Снятие упаковки и амортизаторов

Снятие упаковки и амортизаторов

Перед использованием снимите упаковку.

Перед первым использованием сначала снимите упаковку согласно изображению, затем можно выполнить остальные действия.



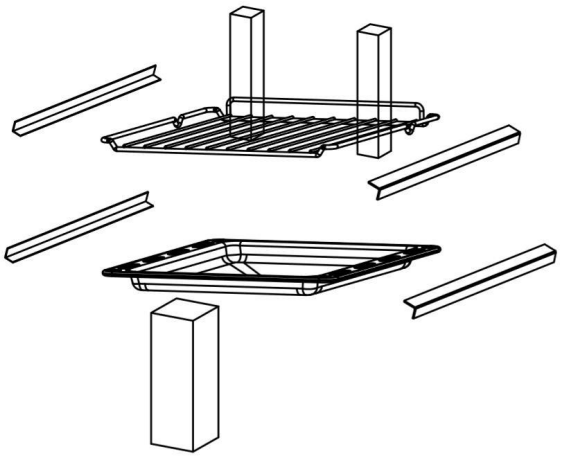
Уберите упаковку, находящуюся в духовом шкафу.

Меры предосторожности при первом использовании

Примечание: при первом использовании духового шкафа может появиться небольшое количество дыма и запаха, что является нормальным явлением. Перед использованием установите температуру пустого духового шкафа на 250 C и прокалите его в течение 30 минут.

Первое использование

1. Снимите все амортизаторы.

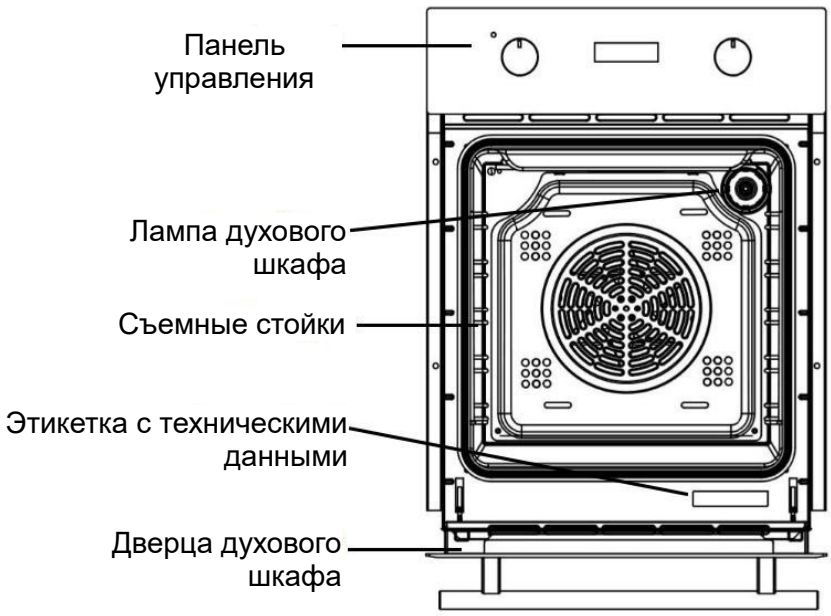


2. Включите пустой духовой шкаф примерно на 30 минут в режиме верхнего и нижнего нагрева при максимальной температуре.

3. Возникающий в результате типичный запах неизбежен. Проветрите комнату.

Детали оборудования и принцип работы

Компоненты духового шкафа



Комплектующие

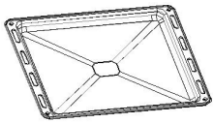
• Перед первым использованием очистите все комплектующие и духовой шкаф мягкой тканью и нейтральным моющим средством.

• Используйте только заводские комплектующие.



◆ Решетка

Используется для выпечки и барбекю.



◆ Эмалированный противень

Используется для приготовления множества блюд, например, влажных тортов, пирожных, замороженных продуктов или для сбора жира/разлитой жидкости и подливки



◆ Выдвижные стойки

При чистке стенок духового шкафа стойки с обеих сторон можно снять.



◆ Винты

Винты (2) для сборки изделия



◆ Pizza Stone

Used for baking pizza

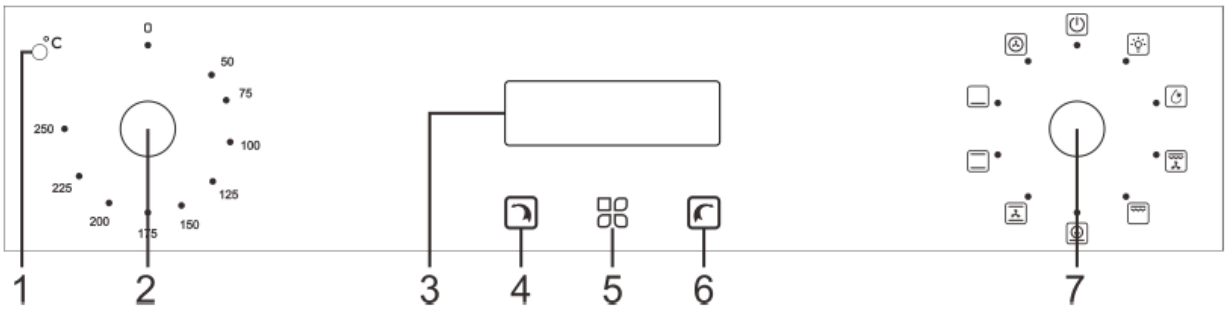


◆ Telescopic runners

Using telescopic runners, grate and baking tray can be moved smoothly and conveniently.

Детали оборудования и принцип работы

Панель управления



1. Индикатор
2. Ручка для задания температуры
   • Поверните ручку, чтобы выбрать требуемую температуру.
3. Главный экран
4. Кнопка уменьшения
5. Кнопка таймера/часов
6. Кнопка увеличения
7. Ручка выбора функций
   • Поверните ручку, чтобы выбрать функцию.

Детали оборудования и принцип работы

Параметры функций

Поверните ручку на соответствующий значок и выберите необходимые функции приготовления.

Значки	Описание
	Индикатор Пользователи могут контролировать процесс приготовления, не открывая дверцу, при этом необходимо настроить функции, после чего загорятся соответствующие индикаторы.
	Разморозка При комнатной температуре при циркуляции воздуха можно быстро разморозить замороженные продукты (без нагрева). Это простой в управлении и быстрый способ ускорить время размораживания и оттаивания готовых овощей и продуктов с масляной начинкой.
	Двойной гриль + вентилятор Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент, внешний кольцевой нагревательный элемент и задний вентилятор могут работать одновременно. Можно задать температуру от 50°C до 250°C.
	Двойной гриль Верхний внутренний кольцевой нагревательный элемент и внешний кольцевой нагревательный элемент включены одновременно. Можно задать температуру от 50°C до 250°C.
	Функция «Пицца» (быстрый нагрев или включение нижнего нагревательного элемента + вентилятора) Задний нагревательный элемент горячего воздуха и нижний нагревательный элемент работают одновременно. Быстрый нагрев. Можно задать температуру от 50°C до 250°C.
	Стандартная комбинация + вентилятор Комбинация вентилятора и двух нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла и экономию 30-40% энергии. Снаружи блюдо подрумянилось, но внутри все еще влажное. Примечание: * эта функция подходит для жарки при высокой температуре или запекания больших кусков мяса.
	Нижний + верхний нагревательные элементы Верхний и нижний нагревательные элементы включены одновременно, этот режим подходит для приготовления стандартных блюд.
	Нижний нагрев Скрытый элемент в нижней части духового шкафа обеспечивает концентрацию тепла без подрумянивания. Подходит для блюд медленного приготовления, например, хрустящих запеканок, тушеных блюд, выпечки и пиццы.
	Конвекция Компоненты вокруг конвекционных вентиляторов обеспечивают дополнительный источник нагрева для приготовления пищи в режиме конвекции. В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, что позволяет улучшить циркуляцию воздуха в духовом шкафу и обеспечить равномерный нагрев для приготовления блюд. Можно задать температуру от 50°C до 250°C.

Способы приготовления

Блюдо	Вес (кг)	Уровень	Функция	Температура, °C	Время первичного приготовления (минуты)	Время вторичного приготовления (минуты)	Приспособление
Бисквит	0,5	3		200	10-15	-	противень
Сэндвич	0,2	3		180	15-20	-	решетка
Рулет с джемом	0,2	3		180	10-18	-	противень
Маленький пирог	0,3-0,4	3		185	20-25	-	противень
Маленький пирог	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	7-10		противень
Пицца	0,35	3		200	10		противень
Яблочный пирог	1,2	3		185	50-60		решетка
Яблочный пирог	1,2	2		185	70		решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2		решетка
Говядина	1	5		200	10-15	8-10	противень
Свинина	2	2		190	110-130		противень
Курица	1,2	3		200	50-60		противень
Гамбургер	1	5		240	10-20	5-10	противень

Рекомендации и инструкция по приготовлению

■ Стандартные рекомендации

- Рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф перед размещением в нем продуктов.
- Обычно невозможно сократить время приготовления за счет повышения температуры (пища может пропечься снаружи, но быть сырок внутри).
- В случае приготовления на многослойной решетке для гриля рекомендуется использовать функцию «Стандартный режим + конвекция», чтобы обеспечить равномерный нагрев на любой высоте.
- Для достижения наилучшего качества блюда рекомендуется ставить посуду в центре решетки для гриля или противня.
- Во избежание образования конденсата на внутренней поверхности стекла после приготовления не следует помещать горячую пищу в духовой шкаф на длительное время.

■ Рекомендации по приготовлению мяса

- Время приготовления продуктов, особенно мяса, зависит от толщины и качества кусков мяса, а также предпочтений пользователя.
- При приготовлении мяса рекомендуется использовать термометр (термометр не входит в комплект поставки духового шкафа).
- При необходимости продукты перед приготовлением можно завернуть в алюминиевую фольгу, чтобы они стали более нежными.

■ Рекомендации по приготовлению тортов и печенья

- Формы из темного металла лучше поглощают тепло при выпечке тортов.
- Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции смеси.
- Чтобы проверить, готов ли пирог, по окончании приготовления вставьте металлический пруток в пирог, а затем вытащите его. Если тесто не прилипает к металлическому прутку, пирог готов.
- Если пирог разваливается при извлечении из духового шкафа, в следующий раз рекомендуется продлить время приготовления, при необходимости можно уменьшить температуру примерно на 10 °C.

■ Рекомендации по размораживанию

- Мы рекомендуем хранить замороженные продукты в открытой посуде.
- При размораживании с продуктов необходимо снять упаковку.
- Разложите продукты в один слой, чтобы разморозить их равномерно, не накладывайте их друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку для размещения продуктов на втором уровне стойки и противень на первом уровне. Таким образом, будет сливаться жидкость от замороженных продуктов.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Чтобы сэкономить электроэнергию при использовании духового шкафа, следуйте указанным ниже инструкциям:

1. Во время приготовления дверца должна быть полностью закрыта.
2. Не открывайте часто дверцу духового шкафа во время приготовления, так как это действие приведет к утечке тепла из духового шкафа.
3. Полностью отключайте питание, когда духовой шкаф не используется.
4. Поддерживайте внутренние поверхности духового шкафа в чистоте.

Настройка таймера

Настройка часов

Используется для отображения текущего времени на экране. Перед использованием необходимо настроить часы.

1. При включении питания на экране дисплея отображается «12.00» и мигающий значок часов. В это время духовой шкаф

не работает.

2. Нажмите на кнопку или для задания времени. Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена, и значок часов погаснет.

Настройка сигнала

Для настройки звукового сигнала для любой функции диапазон времени настройки составляет: 1 минута < T < 23 часа 59 минут, звуковой сигнал исчезнет через 2 минуты.

1. Нажимайте на кнопку, пока на экране не появится мигающий, затем настройте функцию сигнализации.
2. Нажмите на или, чтобы задать время сигнала будильника (время сигнала = текущее время + заданное время).
3. Через 5 секунд загорится, и настройка будет завершена.
4. После достижения заданного времени активируется функция сигнализации, и значок начнет мигать. В это время нажмите на кнопку, или, сигнал исчезнет, и погаснет. Если не нажать на кнопку, сигнал исчезнет через 2 минуты.

Настройка времени приготовления

Функция используется для приготовления в течение выбранного периода времени. При достижении заданного времени духовой шкаф автоматически отключается. Диапазон регулировки времени приготовления: 0 < T < 10 часов. Нажимайте на кнопку, пока на экране не появится мигающий, затем настройте время приготовления.

1. Нажмите на или, чтобы задать время приготовления. Когда загорится, это будет означать, что настройка завершена.
2. Отрегулируйте ручку выбора функций духовки и ручку температуры в соответствии с желаемой функцией и температурой.
3. По истечении времени приготовления (время приготовления = текущее время + заданное время) духовой шкаф остановится. Прозвучит звуковой сигнал, и начнет мигать. Нажмите на, или, чтобы звуковой сигнал исчез. Если ни одна кнопка не нажата, звуковой сигнал исчезнет через 2 минуты.
4. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Настройка времени окончания приготовления

Духовой шкаф выключится автоматически при достижении заданного времени окончания приготовления.

Регулируемый диапазон времени окончания: время окончания ≤ текущее время + 10 часов, максимальное время окончания не превышает 24 часов.

1. Нажимайте на кнопку, пока на экране не появится мигающий, затем настройте время окончания приготовления.
2. Нажмите на кнопку или для задания времени окончания приготовления. Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена, и загорится.
3. Отрегулируйте ручку выбора функций духовки и ручку температуры в соответствии с желаемой функцией и температурой.
4. По истечении времени приготовления духовой шкаф выключится. Прозвучит звуковой сигнал, и начнет мигать. Нажмите на, или, чтобы звуковой сигнал исчез. Если ни одна кнопка не нажата, звуковой сигнал исчезнет через 2 минуты.
5. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Автоматическая настройка

Функция предназначена для приготовления в течение заданного времени. Духовой шкаф выключится в заданное время окончания. После настройки функции духовой шкаф автоматически запустится в установленное время, будет работать в течение заданного времени и после завершения приготовления автоматически выключится.

Соотношение: время окончания = текущее время (время на экране) + время приготовления.

1. Нажимайте на кнопку, пока на экране не появится мигающий, затем настройте время приготовления.
2. Нажмите на кнопку или, чтобы установить время приготовления, загорится.
3. Нажимайте на кнопку M, пока на экране не появится мигающий, затем настройте время окончания приготовления.
4. Нажмите на кнопку или, чтобы установить время окончания приготовления, загорится.
5. Отрегулируйте ручку выбора функций духовки и ручку температуры в соответствии с желаемой функцией и температурой.
6. После достижения установленного времени духовой шкаф автоматически запустится и будет работать в соответствии с заданными параметрами.
7. После завершения программы духовой шкаф выключится, прозвучит сигнал, и одновременно загорятся и.
8. Нажмите на, или, чтобы отключить сигнал. Если не нажать на кнопки, сигнал исчезнет через 2 минуты.
9. Поверните ручку в исходное положение, чтобы выключить духовой шкаф.

Очистка и техническое обслуживание

Внутренние поверхности/дверца духового шкафа

■ Дверца духового шкафа

Стеклянная дверца всегда должна быть чистой, стойкие пятна удаляйте впитывающими салфетками, влажными губками и обычными моющими средствами.

Не используйте пароочиститель для чистки духового шкафа.

• Не используйте едкие моющие или агрессивные моющие средства для чистки стеклянной дверцы.

• Не используйте абразивные, крупнозернистые материалы, а также острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

■ Внутренняя часть духового шкафа

Для облегчения очистки духового шкафа после приготовления его следует полностью охладить.

• Извлеките все съемные детали.

• Для облегчения очистки дверцу духового шкафа можно снять (порядок демонтажа описан ниже в разделе «Демонтаж дверцы духового шкафа»).

• Не используйте пароочиститель.

Демонтаж дверцы духового шкафа

Так как дверца духового шкафа является съемной, пользователю легче и быстрее обслуживать изделие, имея доступ к внутренним частям духового шкафа.

① Полностью откройте дверцу и потяните замок на петле дверцы назад (Рисунок 1). С обеих сторон дверцы духовки предусмотрены два замка.

② Закройте дверцу духового шкафа примерно на 15 градусов, затем поднимите дверцу и медленно снимите ее (Рисунок 2)

③ После очистки установите дверцу в порядке, обратном порядку демонтажа.

■ Примечание: после использования специального моющего средства включите духовку на 15–20 минут при максимальном нагреве, чтобы удалить остатки средства. Во время этой процедуры детали могут быть более горячими, чем обычно. Держите детей подальше от духового шкафа.



Рисунок 1

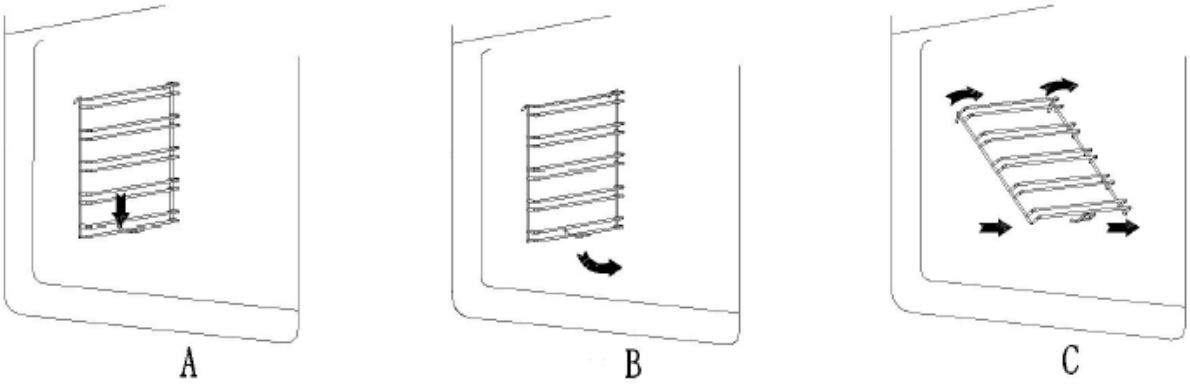


Рисунок 2

Демонтаж выдвижных стоек

Снимите выдвижные стойки, чтобы облегчить очистку боковых стенок духового шкафа. Примечание: это действие следует выполнять вручную осторожно, иначе можно повредить эмаль.

- Извлеките все аксессуары, например, решетку и противень.
- Слегка нажмите на крючки стоек в точках зажима, как показано на (A).
- Поверните стойки внутрь на прибл. 90 градусов (B-C).
- Отсоедините верхнюю часть и осторожно извлеките (C).
- После очистки установите стойки в порядке, обратном порядку извлечения.



Замена освещения духового шкафа

Духовой шкаф предусматривает специальную лампу, устойчивую к высокой температуре (220 В переменного тока/25 Вт).

Лампу следует приобрести у официальных дистрибьюторов.

Порядок замены:

1. Отключите питание, извлеките вилку из розетки.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (рисунок 5).
3. Снимите лампу и замените ее (рисунок 6).
4. После замены лампы закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.

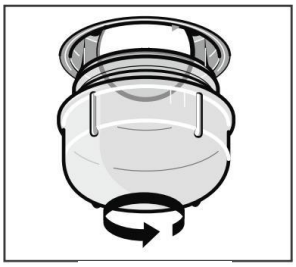


Рисунок 5

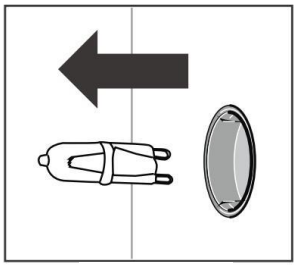


Рисунок 6

Замена сенсорного датчика

Датчик, используемый в духовом шкафу, представляет собой механический физический датчик. Не заменяйте его без разрешения. В случае аномального измерения температуры сенсорного датчика незамедлительно обратитесь в уполномоченный сервисный центр для замены.

Технические характеристики

Мощность в режиме ожидания составляет около 0,5 Вт, когда источник питания изделия выключен.

Модель	YBO-M45F81 YBO-M45F82 YBO-M45F89
Напряжение	220-240 В
Номинальная мощность	2800 Вт
Нагревательная трубка верхнего наружного кольца	800 Вт
Нагревательная трубка верхнего внутреннего кольца	1200 Вт
Нижняя нагревательная трубка	1000 Вт
Задняя нагревательная трубка	1800 Вт
Номинальная частота	50/60 Гц
Размеры изделия (ширина * глубина * высота)	450 (ширина) X565 (глубина) X595 (высота)
Номинальная вместимость	50 л

Важное замечание

- Мебель должна быть соответствующей для обеспечения надлежащего функционирования духового шкафа.
- Панель кухонного оборудования, прилегающая к духовому шкафу, должна быть изготовлена из термостойких материалов. Кухонное оборудование из фанеры должно иметь конструкцию, клей в которой выдерживает температуру не ниже 120 градусов Цельсия. Если пластик или клей не выдерживает такую температуру, оборудование расплавится и деформируется.
- После установки духового шкафа в кухонное оборудование электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это требование является обязательным для обеспечения безопасности.
- Все панели духового шкафа должны быть надежно закреплены и не могут быть сняты без использования специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного оборудования, чтобы обеспечить полную циркуляцию воздуха вокруг духового шкафа.
- Зазор сзади стойки духового шкафа должен составлять не менее 45 мм.
- Поскольку об ручку духового шкафа и детали из листового металла легко порезаться, при установке персонал должен надеть перчатки.

Электрические соединения

Предупреждение

Электропроводка духового шкафа должна быть оборудована устройством отключения всех полюсов в соответствии с правилами электромонтажа.

После установки прибора необходимо обеспечить другие способы отключения электропитания. Электропитание отключается с помощью контактной вилки или стационарного выключателя, подходящего для электропроводки по характеристикам.

Важная информация

Прибор предназначен для стационарной установки с трехконтактным шнуром питания и может подключаться только лицензированным специалистом в соответствии с монтажной схемой.

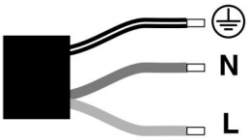
Замену шнура питания может производить только квалифицированный электрик с соблюдением соответствующих правила.

Не используйте несколько вилок, удлинителей или проводов. Перегрузка может привести к риску возгорания.

Если после установки соединение становится недоступным, необходимо установить разъединитель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

Подключите провода сетевого шнура в соответствии с цветовой маркировкой:

Зеленый и Желтый	Провод заземления (⏚) (E)
Синий	Нейтраль (N)
Коричневый	Фаза (L)

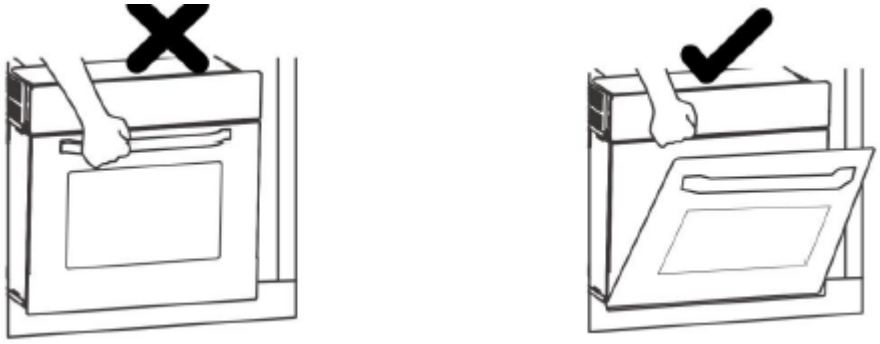


Правильно установленный духовой шкаф

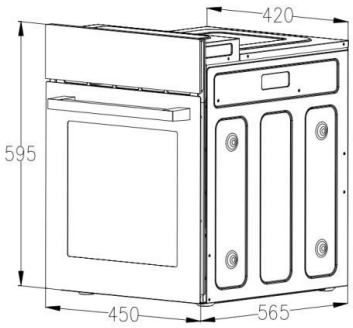
Примечание

Устанавливать духовой шкаф должны два человека.

Основание духового шкафа должно быть установлено, как показано ниже.



1. При установке следует учитывать габаритные размеры.

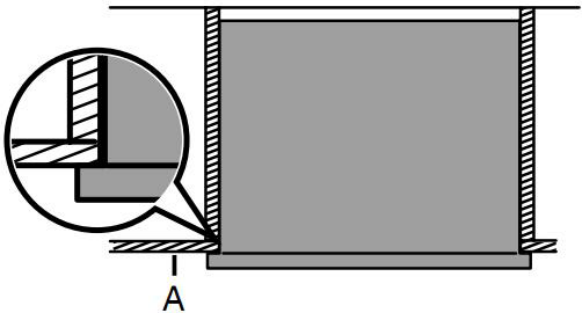


Единица измерения: мм

2. Выступ

Для обеспечения оптимальной установке на кухне прибор должен быть размещен в стандартном шкафу шириной 600 мм так, чтобы прибор располагался заподлицо с передней панелью шкафа. Оборудование также может быть установлено с выступом.

С выступом (вид сверху)



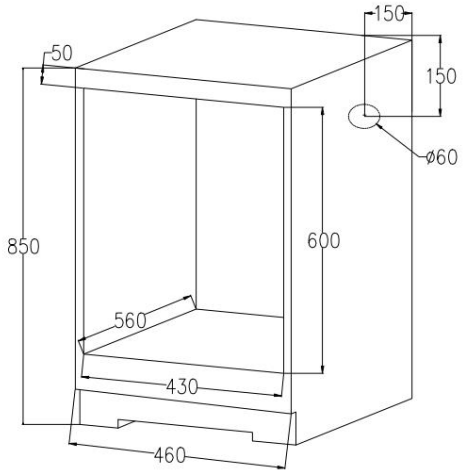
A: дверца шкафа

Инструкция по установке

Для персонала по установке

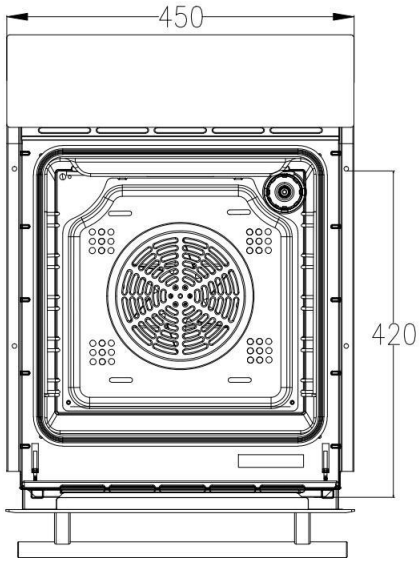
Перед установкой оборудования убедитесь, что шкаф подходит по габаритным размерам пустой духовки. Для обеспечения циркуляции воздуха духовой шкаф необходимо установить с учетом размером и расстояния, указанных на рисунке ниже.

Выступ



■ Примечание: духовой шкаф можно установить в любой термостойкий шкаф.

Размещение духовки к шкафу



■ Примечание: • Откройте дверцу духового шкафа, проверьте боковую решетку, найдите крепежное отверстие.

YOSHIRO



ИМПОРТЁР:

ООО «Смартлинк»

Россия, 109316, город Москва, пр-кт Волгоградский, д. 43, корп.3



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co.,Ltd

No.103, Sanxin Road, Sanjiao Town,

Zhongshan, Guangdong, China

