



ДУХОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
OVX-36 OVX-46

ИНСТРУКЦИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики _____	4
О продукте _____	4
Основные элементы устройства _____	4
Панель управления _____	5
Меры предосторожности _____	6
Опорные направляющие _____	6
Использование печи _____	7
Автоматические режимы приготовления _____	8
Подготовка к работе _____	10
Чистка и уход _____	10
Утилизация _____	13
Сервисные центры _____	13
Гарантия _____	14

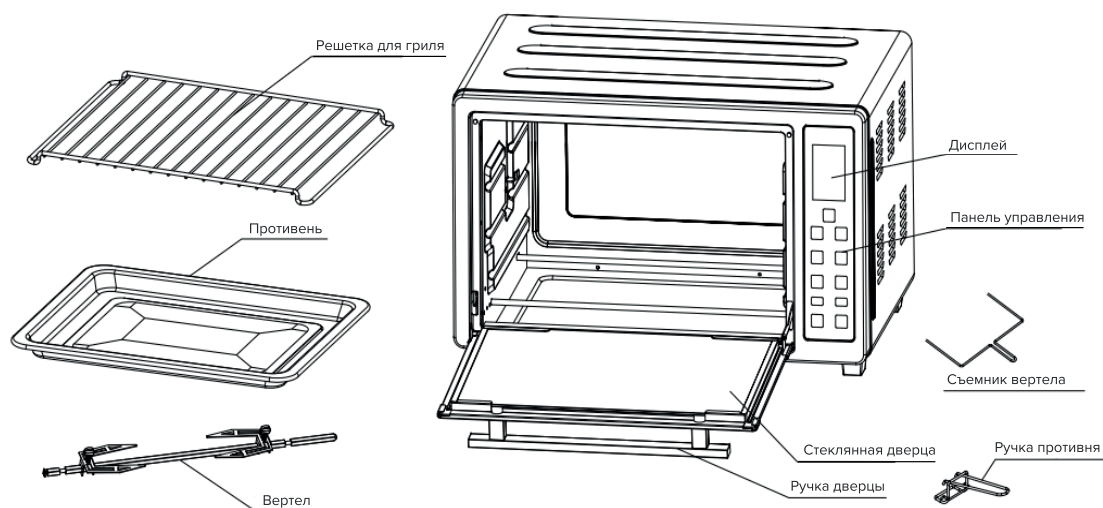
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	OVX-36	OVX-46
Объем духовки	36 л	46 л
Мощность	1500 Вт	1800 Вт
Максимальная температура	230 °С	230 °С
Напряжение	220 В	220 В
Частота	50 Гц	50 Гц
Размеры устройства	513x403x325 мм	565x412x357 мм
Масса нетто	8 кг	8,3 кг

О ПРОДУКТЕ

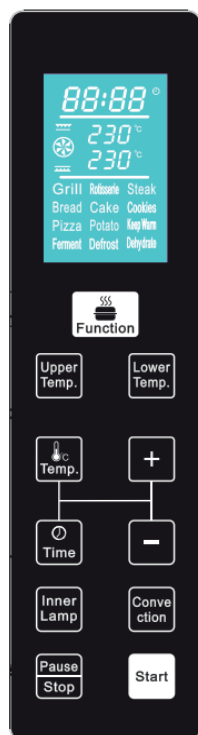
Эта электрическая духовка наделена множеством режимов, а простая в использовании цифровая панель для выбора режимов, рецептов, контроля времени и температуры делает приготовление пищи простым, увлекательным и удобным.

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА



OVX-36, OVX-46

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки панели управления:

Functions – выбор автоматических режимов приготовления

Upper Temp. – настройка температуры верхнего нагревателя

Lower Temp. – настройка температуры нижнего нагревателя

Temp. – настройка температуры нагревателей

Time – настройка времени приготовления

«+» – увеличение времени или температуры

«-» – уменьшение времени или температуры

Inner Lamp – подсветка

Convection – конвекция

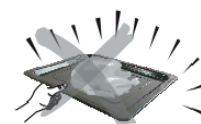
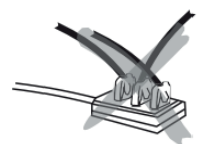
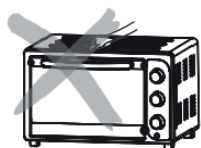
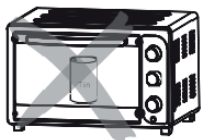
Pause/Stop – пауза/остановка

Start – запуск



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• Не ставьте печь слишком близко к стене. Если печь расположена близко к стене, стена будет обожжена или покрыта пятнами. Убедитесь, что шторы и подобное не соприкасаются с прибором.



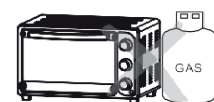
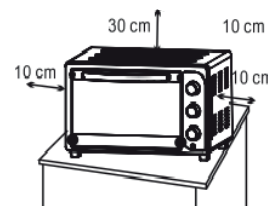
• Ничего не кладите между дном устройства и поверхностью, на которой оно установлено; предмет, размещенный таким образом, может быть сожжен.

• Не кладите ничего на печь во время ее использования. Тепло может вызвать деформацию, растрескивание и т.д.

• Любые продукты в бутылках или жестяных банках нельзя нагревать напрямую, так как они могут взорваться и причинить вред человеку.

• Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время использования или сразу после использования. Металлические части и стеклянное окно дверцы во время использования сильно нагреваются; не прикасайтесь к ним.

• Питание переменного тока должно соответствовать обозначенному на этикетке прибора. Полностью вставляйте вилку в розетку. Не используйте удлиннитель. Никогда не подключайте несколько вилок к одной розетке.



- Не берите горячий противень руками. Прикосновение к нему вызовет сильные ожоги.
- Не допускайте попадания воды на стеклянные поверхности, если они горячие. Это может привести к тому, что стекло лопнет.
- При отключении шнура всегда держитесь за саму вилку. Никогда не тяните за шнур - это может привести к разрыву проводов внутри шнура.
- Не устанавливайте устройство вблизи газовой горелки или другого источника высокой температуры, не направляйте электрический обогреватель и т. д.; во время использования. Это может помешать правильному контролю температуры.
- Не мочите шнур питания, не беритесь за устройство мокрыми руками. Всегда отключайте шнур после использования или всякий раз, когда устройство необходимо оставить без присмотра. Неисправность, возникшая в то время, когда вилка вставлена в розетку, может привести к пожару.

ОПОРНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Вы можете установить противень в 4 разных положениях в зависимости от блюд, которые хотите приготовить. Например, при приготовлении гратена из макарон и вы хотите, чтобы верхняя часть приготовилась больше всего, используйте вторую опору для решетки. Для приготовления курицы устанавливайте противень на четвертую опору.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

1. Подключите питание. Устройство перейдет в режим ожидания.
2. Если в процессе настройки не предпринимать никаких действий в течение 15 секунд — прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания.
3. Каждая корректная операция сопровождается коротким звуковым сигналом.
4. После завершения работы в каком либо из установленных режимов звучит троекратный звуковой сигнал и устройство переходит в режим ожидания.

«Start»

1. Нажмите кнопку **«Start»**, и электрическая духовка начнет работать в соответствии с выбранным в данный момент режимом.
2. В процессе работы в любом режиме кнопка **«Start»** неактивна.

«Pause/Stop»

1. Когда электрическая духовка работает: нажмите кнопку **«Pause/Stop»** один раз, электрическая духовка перестанет работать, и на экране начнут мигать соответствующие «Меню», «температура» и «время». Повторное нажатие кнопки **«Pause/Stop»** возобновляет процесс приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Pause/Stop»** на работающей духовке для остановки процесса приготовления и перехода устройства в режим ожидания.
3. Во время настройки электрической духовки один раз нажмите кнопку **«Pause/Stop»**, и электрическая духовка вернется в режим ожидания.

«Convection»

1. Нажмите кнопку **«Convection»**, вентилятор заработает, и на экране отобразится соответствующий символ.
2. Нажмите кнопку **«Convection»**, вентилятор остановится, и символ вентилятора на экране погаснет.
3. Примечание. Эта кнопка не действует в режимах **«Keep Warm»** и **«Ferment»**.

«Inner Lamp»

1. Нажмите кнопку **«Inner Lamp»** для включения подсветки.
2. Нажмите кнопку **«Inner Lamp»**, чтобы выключить подсветку.

«Time»

1. В режиме ожидания: можно настроить часы. Нажмите кнопку «Time» один раз, и первые две цифры «00» начнут мигать. В это время установите текущее время (час) нажатием кнопок «+/-» Каждое нажатие кнопки «+/-», увеличивает или уменьшает время на 1 час.

2. В режиме ожидания: дважды нажмите кнопку «Time», последние две цифры «00» будут мигать, в это время нажимайте кнопки «+/-», чтобы установить значение минут на часах.

3. Нажмите кнопку «Time» трижды, чтобы сохранить текущие настройки и вернуться в режим ожидания.

4. При настройке функции приготовления нажмите кнопку «Time» один раз, дисплей времени начнет мигать. Нажмите один раз или нажмите и удерживайте кнопки «+/-», чтобы отрегулировать время приготовления.

5. Когда духовка работает: нажмите кнопку «Time» один раз, чтобы изменить время готовки. Индикация времени мигает. Метод настройки аналогичен пункту 4.

«Temp.»

1. Нажмите кнопку «Temp.» один раз - значение отображаемой температуры будет мигать. Нажатием кнопок «+/-» значение температуры можно отрегулировать, увеличивая или уменьшая с шагом 5°C.

2. Примечание. Эта кнопка не действует в режимах «Keep Warm», «Ferment», «Defrost» и в режиме ожидания.

«Upper Temp.», «Lower Temp.»

1. Нажатие данных кнопок позволяет отдельно регулировать температуру соответственно верхнего и/или нижнего нагревателей. Процесс регулировки аналогичен ранее изложенному для кнопки «Temp.».

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажатием кнопки «Function» выбирается один из имеющихся автоматических режимов. Количество нажатий кнопки соответствует номеру режима (см. таблицу ниже). После выбора режима он запускается нажатием кнопки «Start». До нажатия кнопки «Start» имеется возможность изменить время и температуру приготовления, как описано выше.

Режимы, значения времени и температуры приготовления указаны в таблице:

№	Режим	Температура по умолчанию (°C)		Диапазон регулировки температуры °C		Время приготовления, мин		Конвекция
		Верхний нагреватель	Нижний нагреватель	Верхний нагреватель	Нижний нагреватель	По умолчанию	Диапазон регулировки	
1	Grill Гриль	200	200	60-230	60-230	30	1-59	+
2	Rotisserie Вертел	230	200	180-230	180-230	45	1-90	+
3	Steak Стейк	200	200	150-200	150-200	15	1-30	+
4	Bread Хлеб	190	175	150-230	150-230	35	1-59	+
5	Cake Торт	190	160	150-210	100-210	25	1-59	+
6	Cookies Печенье	170	160	120-230	120-230	20	1-59	+
7	Pizza Пицца	200	175	160-230	160-230	20	1-60	+
8	Potato Картофель	230	230	180-230	180-230	60	1-120	+
9	Keep Warm Поддержание температуры	-	60	-	-	30	10-120	-
10	Ferment Ферментация (Йогурт)	-	40	-	-	90	30-240	-
11	Defrost Разморозка	-	55	-	-	60	10-120	+
12	Dehydrate Дегидратация (сушка)	-	50	-	35-65	60	10-180	+

Получить максимум от готовки в этой печи вам поможет фирменная книга рецептов, доступная для скачивания по ссылке:



<https://libhof.ru/recipe-books/ovx-series-recipe-book/>

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Снимите с прибора все упаковочные материалы.
2. Извлеките из прибора все принадлежности (решетку, противень и т.д.).
3. Протрите духовку и принадлежности влажной тканью, а затем высушите их.
4. Полностью размотайте шнур питания, затем подключите его к электрической розетке.
5. Установите переключатель функций на «ГРИЛЬ».
6. Установите температуру на 230°C.
7. Установите таймер на 15 минут, чтобы печь работала пустой (без продуктов или принадлежностей) в течение этого периода.

Внимание: При первом использовании печь может издавать легкий запах и немного дыма. Это нормально и быстро прекратится. Убедитесь, что прибор работает в хорошо проветриваемом месте.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда отключайте устройство и давайте ему остыть.
- Протрите внутренние стенки влажной губкой, тканевой или нейлоновой губкой и мягким моющим средством.
- Не используйте стальную вату, металлическую губку или абразивные чистящие средства и не царапайте стены металлическими ложками и т. д., так как это может повредить внутреннюю часть.
- Используйте ручку противня для извлечения решетки гриля и противня, как показано ниже, так как они могут быть горячими и жирными.



- Протрите дверцу чистой влажной губкой и вытрите насухо бумажным или тканевым полотенцем.
- Очистите внешнюю поверхность влажной губкой.
- Не используйте абразивные чистящие средства, так как это может повредить внешнее покрытие.
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки для чистки поддона, так как это может повредить его покрытие.

Памятка по приготовлению различных продуктов

Название продукта	Температура запекания, °С	Время приготовления, мин.
Говядина (нарезка)	180	60
Котлеты	180	30
Баранина (цельным куском, 1 кг)	180	90
Баранина (нарезка)	180	30
Кролик (тушка, 1 кг)	180	90
Курица (целиком, 1 кг)	190	60
Куриные бедра или голени	190	45–60
Куриные окорочка	190	60
Курица (целиком, 1 кг)	190	60
Куриные бедра или голени	190	45–60
Куриные окорочка	190	60
Куриная грудка	190	45
Филе индейки	200	60
Утка (тушка, весом 1 кг)	200	60
Утка (кусочками)	190–200	60–90
Карп (целая рыба, 1 кг)	180	50
Треска (тушка целиком)	180	30–35
Треска (филе)	180	20–25
Семга (тушка целиком)	180	30–35
Семга (стейк)	160–170	25
Форель (целиком)	180	30–35
Горбуша (целиком)	180	30
Минтай (целиком)	180	30–35
Минтай (филе)	200	25
Хек (целиком)	180	35
Хек (филе)	180	20–25

Скумбрия (целиком)	200	20–25
Тилапия (целиком)	200	35–40
Тилапия (филе)	180	30
Сибас (целиком)	180	30
Сибас (филе)	200	20
Картофель в мундире	180	40
Картошка (дольками)	180	25–30
Горбуша (целиком)	180	30
Свекла (целиком)	180	60
Помидоры	180	15
Баклажаны	190–200	15–20
Кабачки (кусочками)	200	20
Тыква	180	25–30
Кукуруза	200	35–40
Перец болгарский	200	25–30
Брокколи	180	25
Капуста цветная	190–200	40
Капуста брюссельская	190–200	15–20
Морковь (палочками)	180	25–30
Чеснок	180	30–35

УТИЛИЗАЦИЯ

Этот продукт нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Этот продукт следует утилизировать в авторизованном месте по переработке электрических и электронных приборов. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете экономить природные ресурсы и обеспечиваете утилизацию продукта экологически безопасным способом.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте



libhof.ru/services/

ГАРАНТИЯ

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 2 года. Срок службы изделия - 5 лет со дня приобретения товара. Если продукт неисправен, пожалуйста, свяжитесь с вашим продавцом.

Гарантийные обязательства действуют в течении всего установленного гарантийного срока, при условии что, неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, действия третьих лиц или непреодолимой силы. Номер партии изделия должен соответствовать указанному в гарантийном талоне.

Гарантийные обязательства не действуют в случае:

- Если неисправность аппарата явилась следствием нарушения требования по безопасности его использования и правил хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природных катастроф и т.п.).

- При наличии следов вскрытия.

- При повреждениях портов активного оборудования изделия в результате воздействия электрического импульса, статического электричества, неправильного заземления оборудования, повреждения первичных цепей электропитания изделия вследствие нарушений в сети электропитания;

- При обнаружении механических повреждений или повреждений, вызванных несоблюдением требований хранения и эксплуатации изделия (следы ударов, трещины в корпусе, искривления корпуса из-за перегрева, следы повреждения водой, выдавливание жидкокристаллического дисплея, следы краски, клея и др.).

Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

_____/Подпись продавца/ _____/Подпись покупателя/

М.П.

Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia

Производственный филиал: Zhongshan Weijin Electrical Appliance & Burner Co., Ltd., Address: Building #1, No. 2 Shenghong Road, Maxin Industrial Zone, Huangpu Town, Zhongshan, Guangdong, China.

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

libhof.ru

EAC

