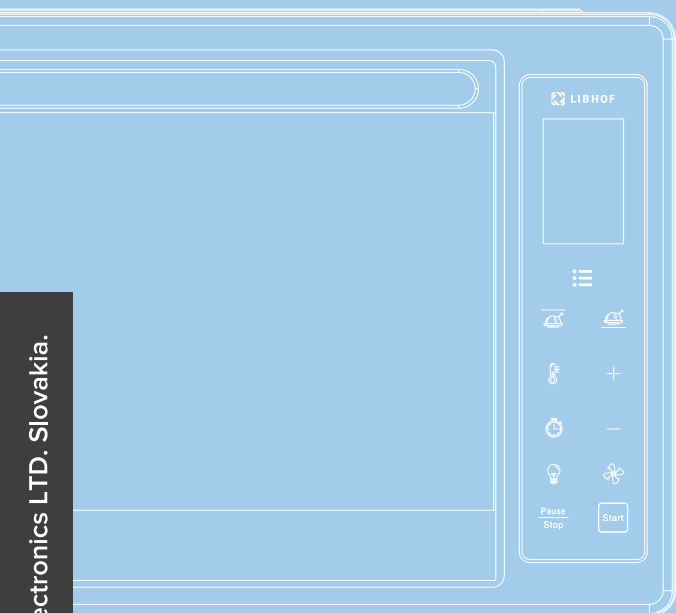




LIBHOF

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВКА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



Модели:

OVX-36

OVX-46

OVN-50

Компания Libhof искренне благодарит Вас за покупку!

Техника Libhof отличается высокой надёжностью, продуманным дизайном, гарантией качества и безупречностью функционирования, при соблюдении правил эксплуатации приведённых в настоящем руководстве.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно изучите руководство пользователя и требования по технике безопасности, специально разработанные для защиты Вас и охраны окружающих. Эксплуатируйте изделие в соответствии с этими правилами, а также руководствуясь здравым смыслом. Сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Производитель не несёт ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением настоящего руководства. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в комплектность, конструкцию отдельных узлов и деталей изделия, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства, без отражения таких изменений в руководстве по эксплуатации – это не является недостатком товара.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами. В связи с этими активными изменениями содержание руководства может не полностью соответствовать приобретённому Вами изделию.

Список используемых сокращений и обозначений:



ПРИМЕЧАНИЕ

Совет, рекомендация, подсказка или информация.



ВАЖНО

Важная информация, предостережение.

Комплект поставки	OVX-36, OVX-46	OVN-50
Духовка	1 шт.	1 шт.
Вертел	1 шт.	1 шт.
Противень	1 шт.	1 шт.
Решётка для гриля	1 шт.	1 шт.
Ручка для противня	1 шт.	1 шт.
Вращающаяся корзина	1 шт.	1 шт.
Поддон для капель	1 шт.	1 шт.
Инструкция	1 шт.	1 шт.
Шашлычница	—	1 шт.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики _____	6
Распаковка _____	6
О продукте _____	6
Основные элементы и функции _____	7
Меры предосторожности _____	9
Опорные направляющие _____	9
Использование печи _____	10
Автоматические режимы приготовления _____	11
Подготовка к работе _____	13
Чистка и уход _____	13
Утилизация _____	16
Сервисные центры _____	16

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика	OVX-36	OVX-46	OVN-50
Объем духовки, Л	36	46	50
Мощность, Вт	1500	1800	1800
Максимальная температура, °С	230	230	230
Напряжение, В	220	220	220
Частота, Гц	50	50	50
Лампа накаливания	220 – 240 В, 15 Вт, 300 °С, E14	220 – 240 В, 15 Вт, 300 °С, E14	220 – 240 В, 15 Вт, 300 °С, E14
Размеры устройства, мм	513x403x325	565x412x357	571x430x369
Масса нетто, кг	8	8,3	9,7

РАСПАКОВКА

1. Прибор отправляется потребителю только после того, как он полностью подготовлен, проверен и укомплектован. Прибор поставляется в упаковке, обеспечивающей его защиту во время транспортировки.

2. При получении прибора должна быть незамедлительно проверена целостность его упаковки и маркировки, а также произведена распаковка прибора и проведён осмотр на предмет наличия на нём каких-либо видимых повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, например таких как: деформированные или повреждённые элементы, вмятины, отверстия или трещины на панели управления и других хрупких поверхностях, уплотнителях или на внутреннем рабочем покрытии. Если что-либо из вышеперечисленного присутствует – не используйте прибор!

3. Проверьте комплектность прибора в соответствии с данными раздела «Комплект поставки» настоящей инструкции.

4. Установленные транспортные повреждения и скрытые недостатки должны быть оформлены в соответствующем порядке.

5. Убедитесь, что из внутреннего рабочего пространства прибора удалены все упаковочные материалы.

6. Перед первым включением установите прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую и сухую поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать вес прибора.

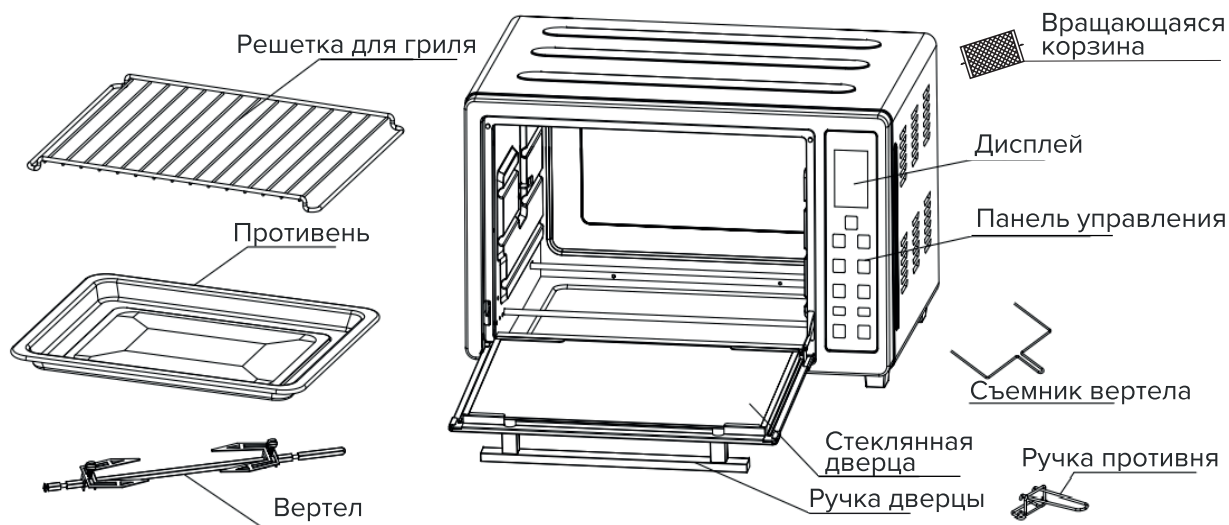
7. Примите во внимание, что при распаковке не стоит выбрасывать картонную коробку и другие материалы, они могут понадобиться позже, для перемещения прибора при необходимости.

О ПРОДУКТЕ

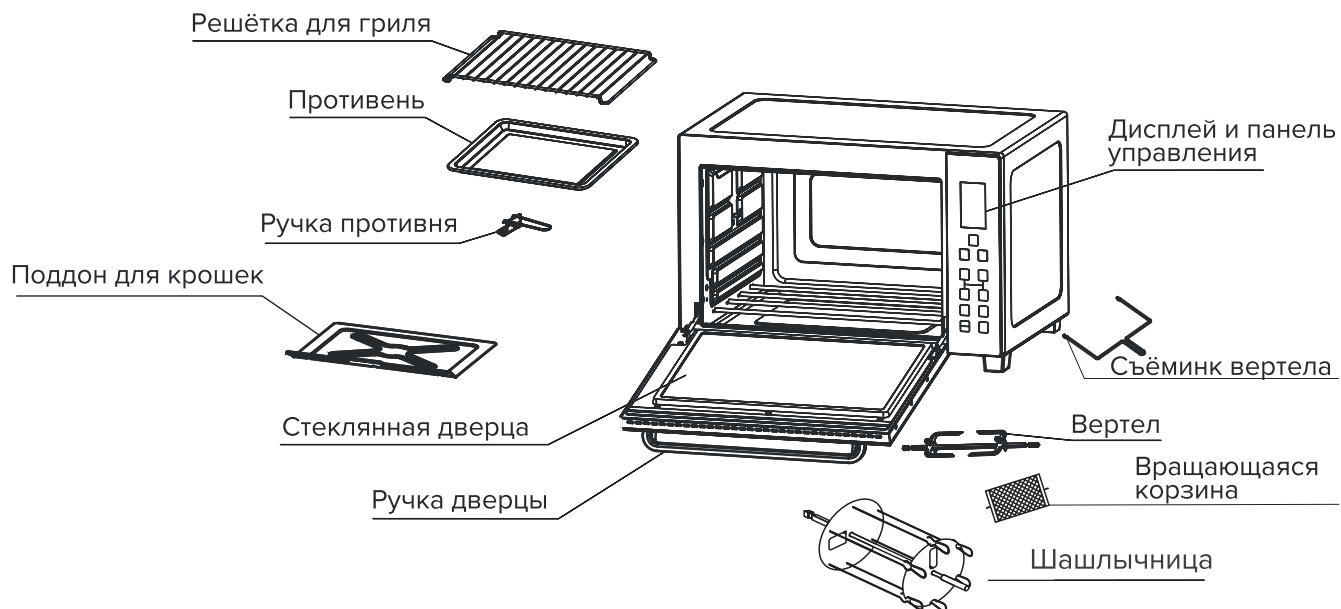
Эта электрическая духовка наделена множеством режимов, а простая в использовании цифровая панель для выбора режимов, рецептов, контроля времени и температуры делает приготовление пищи простым, увлекательным и удобным.

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ФУНКЦИИ

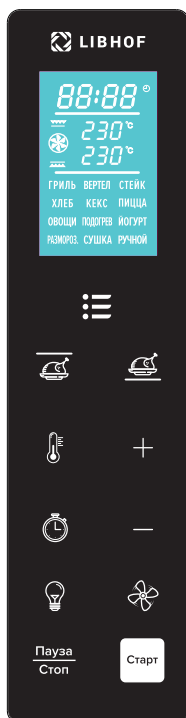
OVX-36, OVX-46












OVN-50



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



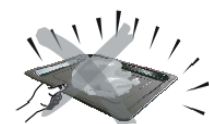
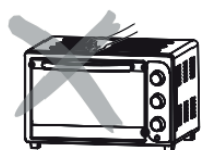
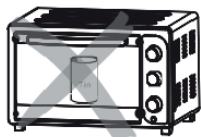
Кнопки панели управления:

-  – выбор автоматических режимов приготовления
-  – настройка температуры верхнего нагревателя
-  – настройка температуры нижнего нагревателя
-  – настройка температуры нагревателей
-  – настройка времени приготовления
- +** – увеличение времени или температуры
- – уменьшение времени или температуры
-  – подсветка
-  – конвекция
-  – пауза/остановка
-  – запуск



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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



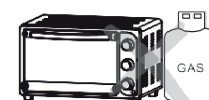
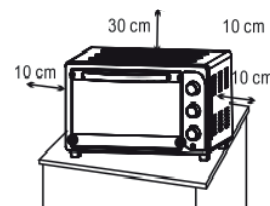
• Ничего не кладите между днищем устройства и поверхностью, на которой оно установлено; предмет, размещенный таким образом, может быть сожжен.

• 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.

«Старт»

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

«Пауза/Стоп»

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

«Конвекция»

Кнопка с пиктограммой вентилятора включает или отключает функцию конвекции, причём делать это можно как во время предварительной ручной настройки режима, так и уже в процессе приготовления, но лишь для тех режимов где её применение изначально предусмотрено.

Примечание: эта кнопка не действует в режимах «Подогрев» и «Йогурт».

«Внутренняя лампа»

1. Нажмите кнопку «Внутренняя лампа» для включения подсветки.
2. Нажмите кнопку «Внутренняя лампа», чтобы выключить подсветку.

«Время»

1. При настройке функции приготовления нажмите кнопку «Время» один раз, дисплей времени начнет мигать. Нажмите один раз или нажмите и удерживайте кнопки «+/-», чтобы отрегулировать время приготовления.
2. Когда духовка работает: нажмите кнопку «Время» один раз, чтобы изменить время готовки. Индикация времени мигает. Метод настройки аналогичен пункту 1.

«Темп.»

Прикоснитесь к кнопке с пиктограммой термометра, чтобы вручную изменить температуру с помощью кнопок «+» или «-». Поведение кнопок при этом следующее: каждое краткое нажатие соответственно повышает или понижает значение температуры одновременно верхнего и нижнего нагревателей на 5 °С, а длительное нажатие позволяет быстро изменять значение их температуры с тем же шагом.

Примечание: эта кнопка не действует в режимах «Подогрев», «Йогурт», «Размороз.» и в режиме ожидания.

«Таймер»

Нажмите кнопку с пиктограммой таймера, чтобы вручную изменить время приготовления при помощи кнопок «+» или «-». Каждое краткое нажатие кнопки соответственно увеличивает или уменьшает время на 1 мин. Так происходит, только если значение времени находится в диапазоне 1 – 30 мин, но если выше, то шаг изменения составляет 5 мин. Длительное удержание кнопки позволяет быстро изменять время по тому же принципу;

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все автоматические режимы приготовления имеют предустановленные значения температуры, времени и дополнительных функций, однако, в зависимости от выбранного режима, может быть доступна и ручная регулировка этих параметров, в допустимых режимом диапазонах. Регулировка производится с помощью панели управления духовкой следующим образом:

В случае, если необходимо задать отдельную температуру нагревателей, то коснитесь одной из двух пиктограмм:



— символизирует верхний нагреватель,



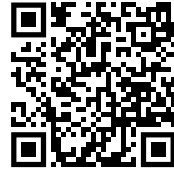
— символизирует нижний нагреватель.

Эти кнопки позволяют задать температуру для соответствующего им нагревателя, но только в действующем для режима диапазоне;

Нажатием кнопки «☰» выбирается один из имеющихся автоматических режимов. Количество нажатий кнопки соответствует номеру режима (см. таблицу ниже). После выбора режима он запускается нажатием кнопки «Старт». До нажатия кнопки «Старт» 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	Вертел
		Верхний нагреватель	Нижний нагреватель	Верхний нагреватель	Нижний нагреватель	По умолчанию	Диапазон регулировки		
1	Гриль	200	200	60 – 230	60 – 230	30	1 – 240	✓	–
2	Вертел	230	200	180 – 230	180 – 230	45	1 – 90	✓	✓
3	Стейк	200	200	150 – 200	150 – 200	15	1 – 30	✓	–
4	Хлеб	190	175	150 – 230	150 – 230	35	1 – 60	✓	–
5	Кекс	190	160	150 – 210	150 – 210	25	1 – 60	✓	–
6	Пицца	200	175	160 – 230	160 – 230	20	1 – 60	✓	–
7	Овощи	230	230	180 – 230	180 – 230	60	1 – 120	✓	–
8	Подогрев	–	60	–	–	30	10 – 120	–	–
9	Йогурт	–	40	–	–	90	30 – 720	–	–
10	Размороз.	–	55	–	–	60	10 – 120	✓	–
11	Сушка	–	50	–	35 – 65	60	10 – 960	✓	–
12	Ручной	180	180	30 – 230	30 – 230	30	10 – 240	✓	–



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.

В устройствах серии OVX имеется возможность очистки между стеклами дверцы. Для этого необходимо вынуть уплотнительные резинки по бокам дверцы, после чего произвести чистку между стеклами подходящим инвентарём. Не забудьте по окончании чистки вернуть уплотнительные резинки на место.

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

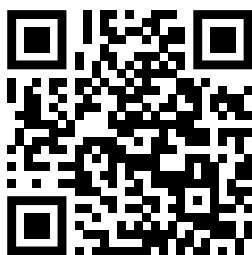
Скумбрия (целиком)	200	20–25
Тилапия (целиком)	200	35–40
Тилапия (филе)	180	30
Сибас (целиком)	180	30
Сибас (филе)	200	20
Картофель в мундире	180	40
Картошка (дольками)	180	25–30
Горбуша (целиком)	180	30
Свекла (целиком)	180	60
Помидоры	180	15
Баклажаны	190–200	15–20
Кабачки (кусочками)	200	20
Тыква	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/

