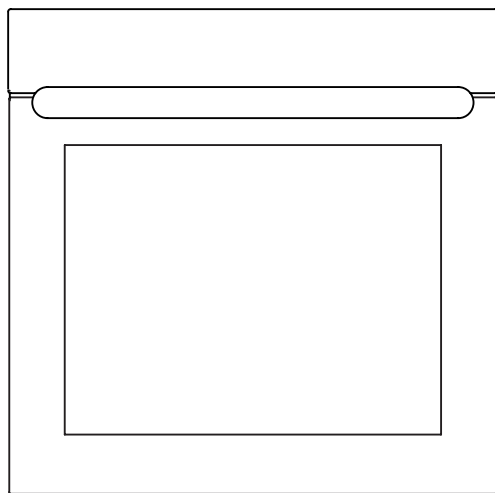




**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ  
ШКАФ ВСТРАИВАЕМЫЙ 60 СМ**



Модель: U6ES69005

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ RU**

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что отдали предпочтение нашей бытовой технике.

Надеемся, что Вам понравится продукция нашей компании, и в будущем Вы отдадите ей предпочтение.

Данное изделие произведено на современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

### ПРИМЕЧАНИЕ

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «\*», являются дополнительной опцией и могут отсутствовать в Вашем изделии.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

## Содержание

Важные примечания .....	39
Электрическое соединение (подключение) .....	49
Описание прибора .....	50
Аксессуары .....	51
Технические характеристики .....	52
Установка прибора .....	52
Панель управления .....	58
Использование утапливаемых переключателей .....	59
Эксплуатация .....	60
Использование гриля .....	61
Использование вертела .....	61
Режимы приготовления .....	62
Рекомендации по приготовлению .....	63
Таблица приготовления .....	64
Использование камня для выпечки пиццы .....	65
Уход и чистка .....	66
Пароочистка .....	66
Чистка и установка дверцы .....	67
Чистка стекла .....	68
Каталитические стенки .....	68
Положение направляющих .....	69
Замена лампы .....	69
Поиск и устранение неисправностей .....	70
Правила транспортировки .....	72
Советы по энергосбережению .....	72
Экологически безопасная утилизация .....	73
Информация об упаковке .....	73

## **ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ**  
Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые неофициальными сервисами.
2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Так вы можете безопасно и правильно использовать прибор.
3. Следует использовать духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
5. **Некоторые части могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к печи.**
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пожароопасно: не храните какие-либо предметы в духовом шкафу.
7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы духовка нагревается. Нельзя касаться внутренних элементов духовки без средств защиты.
8. Характеристики данного прибора указаны на заводской табличке.
9. Поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

**10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данный прибор пред - назначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

**11.** Не используйте пароочистители для чистки прибора.

**12.** После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

**13. НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Сначала выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

**14. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

**15.** Следует избегать контакта с нагревательными элементами.

**16. ВНИМАНИЕ:** Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

**17.** Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний, только под присмотром, или в случае их инструктажа по использованию прибора, если указанные лица понимают степень опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

- 18.** Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.
- 19.** Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.
- 20.** Перед тем, как начать использовать прибор, уберите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал на безопасное расстояние. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.
- 21.** Держите вентиляционные каналы открытыми.
- 22.** Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 23.** Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.
- 24.** Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручку духового шкафа.
- 25.** Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

**26.** При помещении продуктов питания в духовку или извлечении блюд из неё всегда используйте термостойкие перчатки.

**27.** Не используйте прибор в таких состояниях, которые могут повлиять на вашу умственную деятельность и координацию. Например под воздействием лекарств и/или алкоголя.

**28.** Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

**29.** После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

**30.** Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

**31.** Не касайтесь штепсельной вилки мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.

**32.** Не используйте прибор, если стекло дверцы удалено или сломано.

**33.** Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).

**34.** Не размещайте на приборе предметы, которые могут быть доступны для детей.

**35.** Важно правильно поместить решетку и противень на направляющие.

Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он надёжно держится, прежде чем положить на него пищу.

**36.** Чтобы предотвратить риск прикосновения к горячим элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые могут выступать за края.

**37.** Никогда не используйте духовку при температурах выше, чем максимальная температура, указанная на вашей бумаге для выпечки. Не размещайте бумагу для выпечки на дне духовки. Из-за риска прикоснуться к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые выступают за края.

**38.** Не размещайте тяжёлые предметы на открытой дверце и не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

**39.** Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

**40.** Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.



- 41.** Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.
- 42.** При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.
- 43.** При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- 44.** Не включайте прибор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.
- 45.** Питание духовки необходимо отключить во время строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.
- 46.** Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.
- 47.** Прежде чем снять хромирующие направляющие, выключите прибор. После очистки установите направляющие в обратном порядке.
- 48.** Точки крепления кабеля должны быть защищены.
- 49.** Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне или решетке. Положите пищу в соответствующую посуду, прежде чем положить ее в духовку.

## Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.
2. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.
3. Следует использовать автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки при подключении прибора.
4. Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
5. Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности.
6. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.
7. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.**

**8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед обслуживанием отсоедините все соединения цепи от электропитания.

**9.** Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.

**10.** При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.


**11.** Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.

**12.** Не закрепляйте соединительные кабели на дверце духовки и не прокладывайте кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.

**13.** Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

**14.** В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.

**15.** Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

- 
- 16.** Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.
- 17.** Прибор должен быть подключен к электросети через разделительное устройство, позволяющее отсоединить от сети все контакты.
- 18.** Прибор может быть оснащен шнуром питания в зависимости от модели.
- 19.** Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

## Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.
2. Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.
3. Данный прибор не следует использовать для сушки одежды, полотенец путем подвешивания их для обогрева.
4. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
5. Прибор можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления на гриле.
6. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляются изготовителем.

## Электрическое соединение

Установка и соединения данной печи должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентиляруемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания. Вилка Вашей духовки оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 V 50/60 Hz. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Аmp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

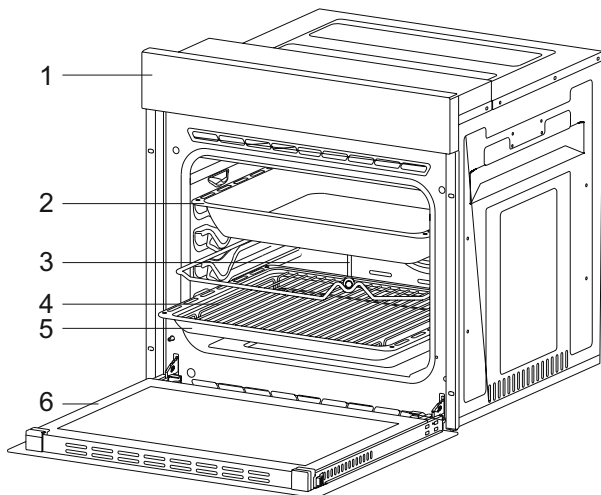
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

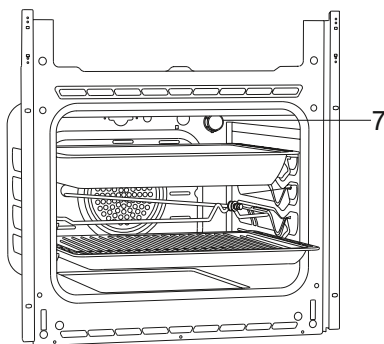
В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1. Панель управления
- 2. Глубокий противень\*
- 3. Вертел \*


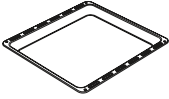
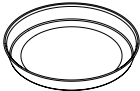


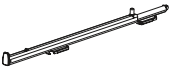




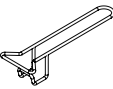
- 4. Решетка на противень\*
- 5. Стандартный противень
- 6. Дверца духовки



- 7. Лампа

\* в зависимости от модели

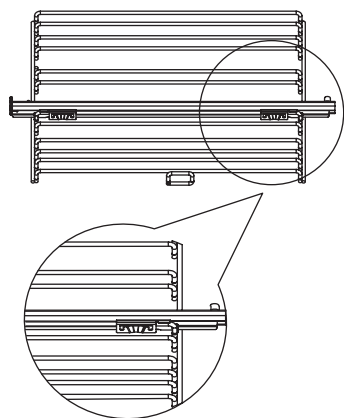
## Аксессуары (выборочно, дополнительные опции)

	<p><b>Глубокий противень *</b> Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, пригот-вления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.</p>
	<p><b>Стандартный противень / стеклянный противень *</b> Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.</p>
	<p><b>Круглый противень *</b> Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.</p>
	<p><b>fl</b></p>
	<p><b>Решетка</b> Используется для за жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.</p>
	<p><b>Телескопические направляющие *</b> Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.</p>
	<p><b>fl</b> <b>ž</b></p>
	<p><b>fl</b> <b>ž</b> <b>l</b></p>
	<p><b>fl</b> <b>ž</b> <b>l</b> <b>ž</b></p>
	<p><b>Камень и доска для пиццы *</b> Используются для выпечки: пиццы, хлеба, блинов и вынимания выпеченной пицци из духовки.</p>
	<p><b>Ручка противня *</b> Используется, чтобы держать горячие противни.</p>



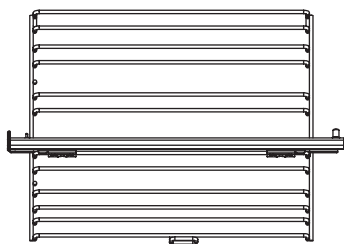
## Телескопические направляющие\*

Телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противень и внутреннюю решетку.



Телескопические направляющие, которые предоставляются вам в качестве аксессуара, можно легко установить на боковых проволочных направляющих с помощью двух частей удерживающих зажимов. Поскольку есть правые и левые направляющие, убедитесь, что вы знаете, какой направляющий вы должны установить с какой стороны. Проверьте правые (R) и левые (L) знаки на них.

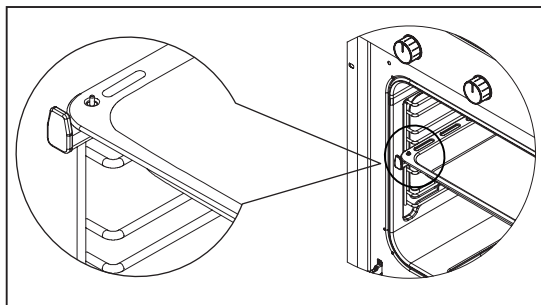
Наши рекомендации по установке: полностью выньте боковые хромированные направляющие из духовки и установите телескопические направляющие на боковые решетки на ровной поверхности. Установите телескопическую направляющую на верхнюю между двумя стойками. Направляющие легко монтируются и демонтируются. После регулировки положения правых и левых телескопических направляющих нажмите на них, пока они не встанут в боковые решетки.



Проверьте, полностью ли установлены направляющие, заглянув за решетку.

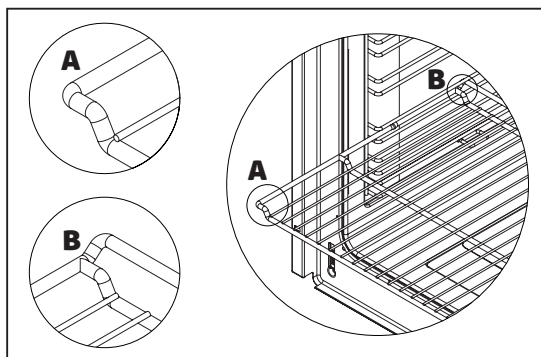
После установки телескопических направляющих снова установите решетки в духовку. Не используйте решетку непосредственно под решеткой, на которой закреплена телескопическая направляющая.

## Правильная установка противня



При установке противня или решетки при помощи telescopических направляющих убедитесь, что штифты на задней стороне telescopической направляющей прилегают к задней части противня или решетчатого гриля.

## Правильная установка решётки



Важно правильно разместить решетку на telescopических направляющих. Правильное размещение показано на рисунке. Поместите гриль или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он устойчив, прежде чем класть на него еду.  
Примечание. Не используйте решетку непосредственно под стойкой, на которой закреплена telescopическая направляющая.

## Технические характеристики\*

Характеристики	Встраиваемая духовка 60 см (80 л.)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1200 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малый гриль	1200 Вт	Большой гриль	2400 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

Характеристики	Встраиваемая духовка 60 см (60л.)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1000 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малый гриль	1000 Вт	Большой гриль	2000 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

### УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

### Важные примечания по установке:

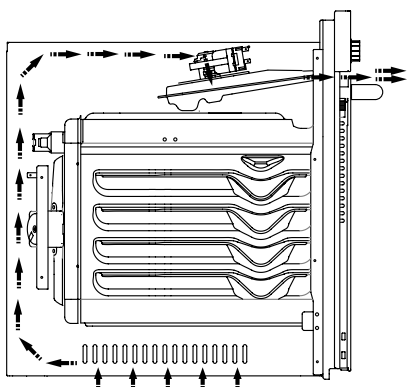


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора.

Не следует закрывать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

### Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице. (значения указаны в мм)

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °С)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

## **Установка встраиваемой духовки**

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения покрытия пола.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

### **Установка под столешницу**

Отсек должен соответствовать размерам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "А" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

### **Установка в шкаф**

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней и верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

### **Условия установки**

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.


Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

### **Установка и закрепление печи**

Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.



Закрепите духовку на мебели при помощи шурупов, предоставленных вместе с прибором. Шурупы следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Шурупы не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться и пластик разрушится.

После установки убедитесь, что духовка надежно закреплена. Если духовка плохо закреплена, существует риск опрокидывания во время использования.

### **Подключение к сети**

Место подключения духовки должно быть оборудовано подходящей розеткой.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Подключение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электросети.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

## Установка

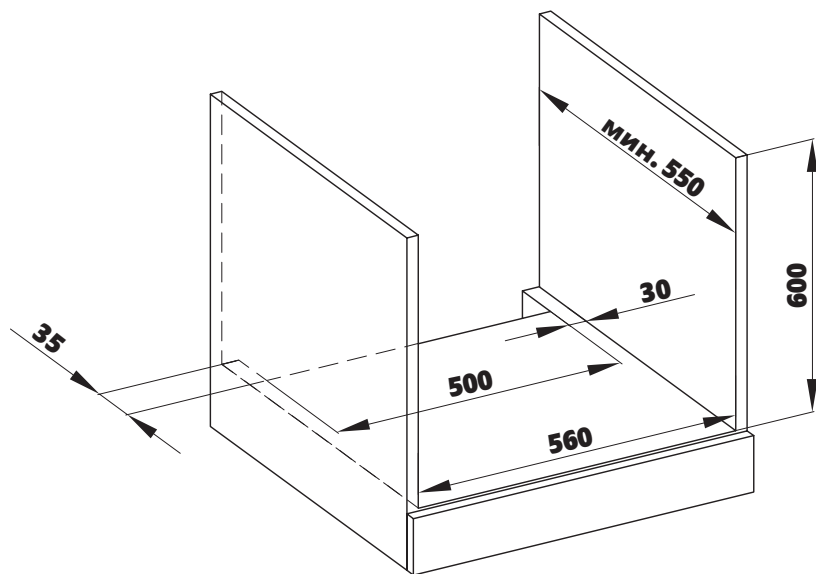
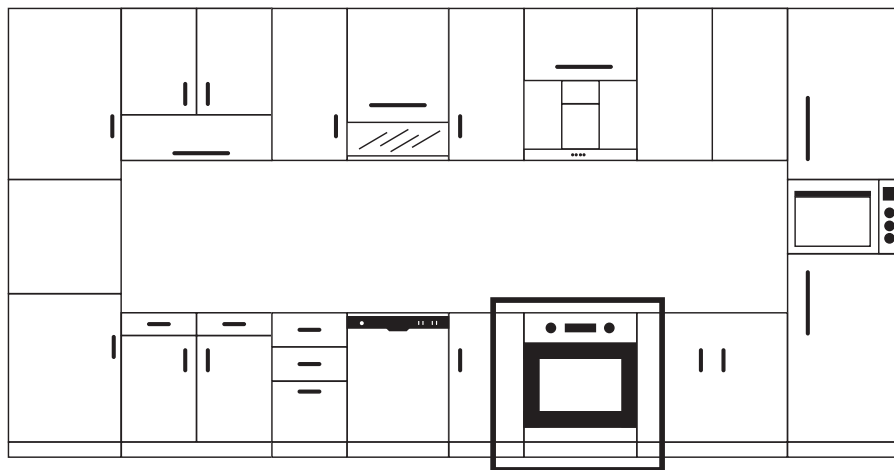


рис.2

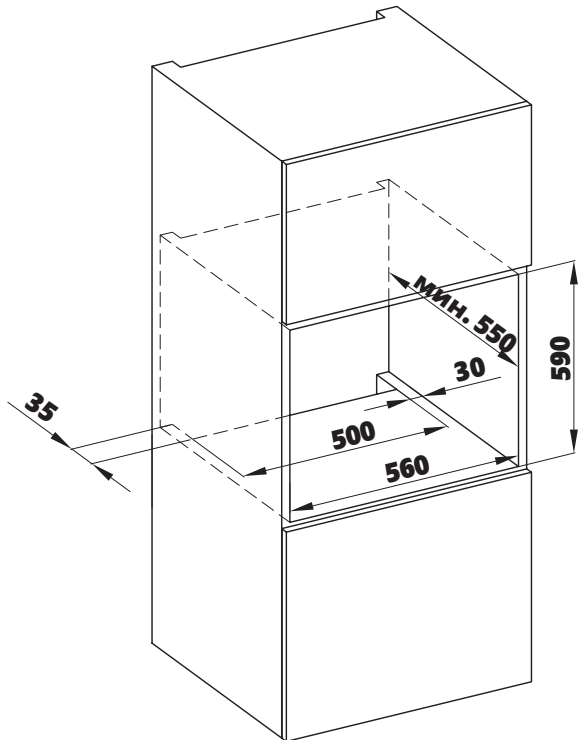
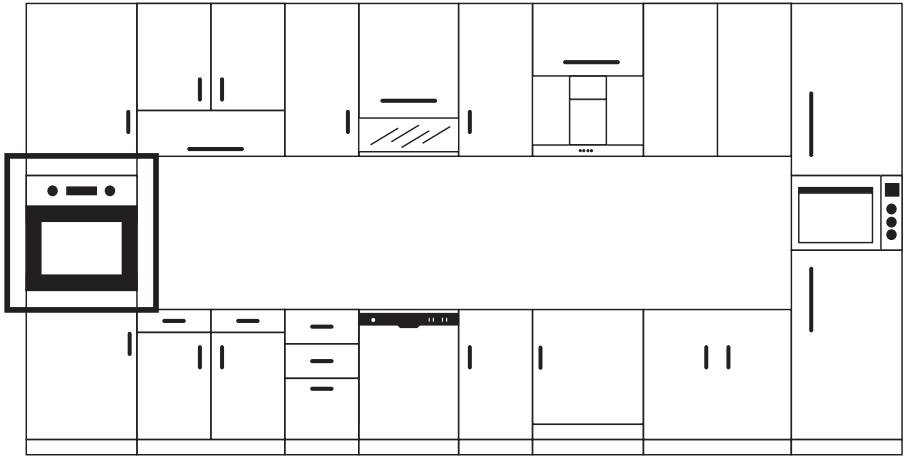


рис.3



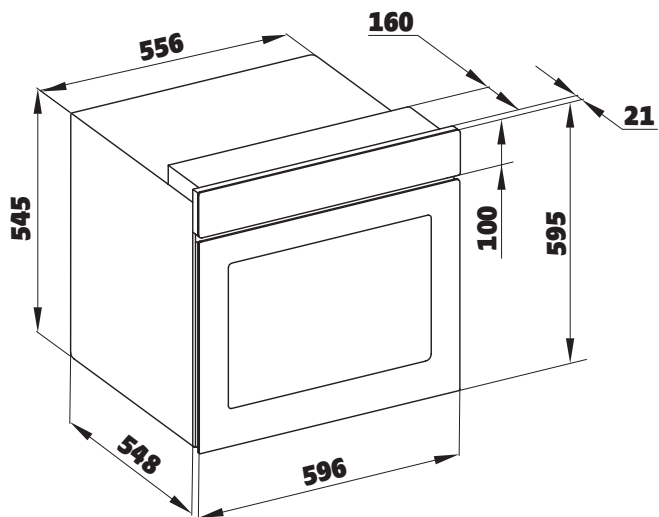


рис.4

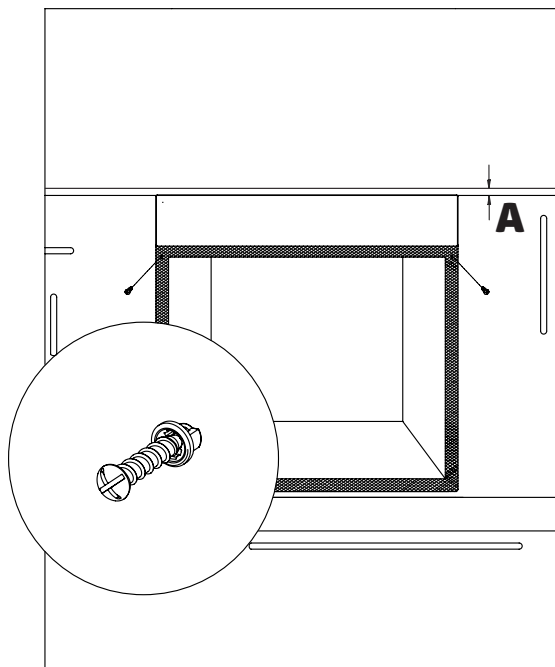
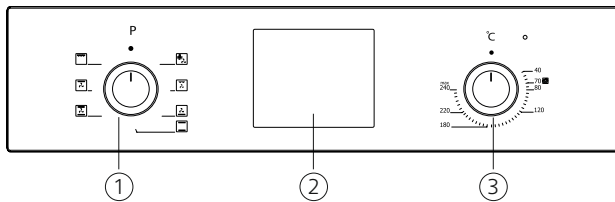


рис.5

## Панель управления



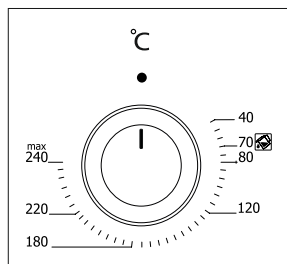
**1.** Переключатель режимов духового шкафа

**2.** Цифровой таймер

**3.** Термостат

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Указанная панель управления приведена только в качестве примера. Ориентируйтесь на панель управления, установленную на вашем приборе.

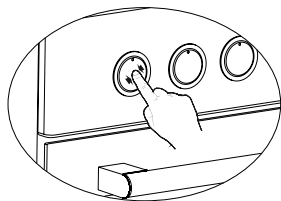
## Термостат



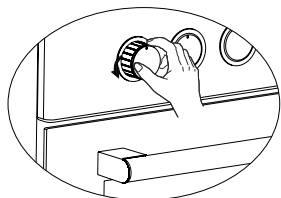
Используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

## Использование утапливаемых переключателей

В моделях с выдвигающимися переключателями настройка может осуществляться только когда ручка выдвинута.



Нажмите и отпустите ручку, чтобы она выдвинулась, как показано на рисунке слева.



Когда ручка выдвинута вперед, можно осуществлять необходимые переключения поворотом ручки влево или вправо.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

### **Первое использование**

После выполнения работ по установке прибора согласно инструкции, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри духовки и удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.

2. Протрите внутреннюю часть прибора от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой.

Вставьте вилку устройства в розетку.

3. Установите реле термостата на максимальную температуру (240 Макс. °С) и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.

4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою печь.

### **Стандартная эксплуатация печи**

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.

2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звук.

4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

## Использование режима Гриль\*

1. Когда вы помещаете продукты на верхний уровень, то они не должны соприкоснуться с нагревательным элементом гриля.
2. Рекомендуется разогреть духовку в режиме гриль в течение 5 минут.
3. Блюдо должно находиться по центру духовки, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.

### Чтобы включить гриль;

1. Выберите режим гриль
2. Затем установите его на желаемую температуру.

### Выключение гриля;

Приведите переключатель выбора функций в положение «Выкл.».

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле.

## Использование вертела\*

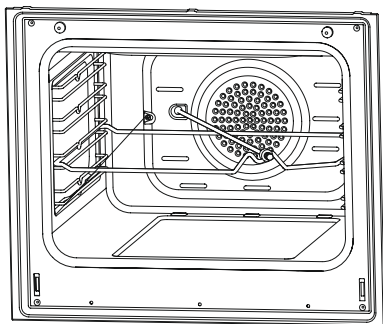


Рис. 6







Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Налейте в него воду для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую ручку. После приготовления на гриле, установите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из духовки.

\* в зависимости от модели

# ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР



## Символы индикатора таймера

	<b>Режим работы духового шкафа</b> <b>On (Вкл.):</b> Духовой шкаф работает или готов к работе. <b>Off (Выкл.):</b> Духовой шкаф выключен.
	<b>Индикатор звукового сигнала таймера</b> <b>On (Вкл.):</b> Звуковой сигнал таймера включен. <b>Мигает:</b> Время выдачи сигнала таймера истекло, включен режим настройки сигнала таймера или можно выполнить настройку с помощью   кнопки. <b>Off (Выкл.):</b> Звуковой сигнал таймера отключен.
	<b>Статус блокировки от детей</b> <b>On (Вкл.):</b> Блокировка от детей включена. <b>Off (Выкл.):</b> Блокировка от детей выключена.
	<b>Индикатор настройки автоматических режимов работы</b> <b>On (Вкл.):</b> Включен полуавтоматический или полностью автоматический режим работы. <b>Мигает:</b> Автоматический режим завершен или возобновлено электропитание от сети. <b>Off (Выкл.):</b> Автоматический режим работы выключен.


## Знакомство

Устройство представляет собой модуль электронного таймера, который обеспечивает возможность приготовления пищи в духовом шкафу в течение любого необходимого времени.






Необходимо всего лишь установить время приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Устройство также можно использовать как самостоятельный программируемый звуковой таймер, работающий независимо от духового шкафа.

Таймер духового шкафа может быть установлен с заглавременно срабатыванием или задержкой включения в зависимости от частоты сети электроснабжения. Это не означает, что изделие неисправно.

## Восстановление питания в сети электроснабжения




При первой подаче электропитания духовой шкаф отключится, на дисплее будет мигать индикация времени и значок **A**. Время, отображаемое на дисплее, будет неверным. Включите духовой шкаф, нажав кнопку  в этом режиме, и установите время следующим образом.

## Настройка часов



Настройка часов возможна только, если не включена программа автоматического приготовления пищи. Войти в режим настройки часов можно, нажав одновременно кнопки  и  и удерживая их в течение 3 секунд. На дисплее начнет мигать точка между часами и минутами. Время устанавливается кнопкой  или . Максимальное время, которое можно установить – 23 часа 59 минут.  Настройка завершается нажатием кнопки **xxxxx**. Если данную кнопку не нажать, режим настройки будет автоматически отменен примерно через 6 секунд.

**Примечание:** Время суток также можно установить в первые 7 секунд после восстановления питания электросети.

## Настройка таймера напоминания

С помощью данной функции можно настроить таймер напоминания; по истечении установленного времени сработает звуковой сигнал таймера духового шкафа. Однократно нажмите кнопку  для входа в режим настройки таймера напоминания. На дисплее начнет мигать символ . Используйте клавиши  и , чтобы установить необходимое время. Максимальное настраиваемое время срабатывания таймера составляет 10 часов. Настройка завершается нажатием кнопки . Если данную кнопку не нажать, режим настройки будет автоматически отменен примерно через 6 секунд.



## Отключение сработавшего звукового сигнала таймера



Звуковой сигнал таймера сработает после истечения времени напоминания. На дисплее будет мигать значок . Звуковой сигнал таймера напоминания может быть отключен нажатием любой клавиши. Если звуковой сигнал не будет отключен вручную, он автоматически отключится через 5 минут. При этом значок  продолжит мигать до тех пор, пока не будет нажата любая кнопка.

## Полуавтоматический режим работы

Данный метод используется при необходимости незамедлительного начала приготовления блюда с установкой желаемого времени приготовления. После выбора желаемой функции и температуры работы духового шкафа:

1. Дважды нажмите кнопку  – на дисплее по очереди будут мигать значок  и время приготовления **dur**.



2. Необходимое время приготовления устанавливается с помощью кнопок  и .





3. Настройка завершается двукратным нажатием кнопки . Если данную кнопку не нажать, настройка будет автоматически отменена примерно через 6 секунд. Значок  перестанет мигать, а настройка будет завершена. На экране отобразится время суток.


## Полностью автоматический режим работы

Данный режим используется, когда необходимо, чтобы блюдо было готово к определенному времени. Поэтому его также называют приготовлением с задержкой.

1. Выполните действия 1 и 2 полуавтоматического режима работы (установка времени приготовления блюда)




2.  Нажмите кнопку  еще раз – по очереди начнут мигать значок **End**, а также время окончания приготовления блюда.

3. Необходимое время окончания приготовления блюда устанавливается с помощью кнопок  и . Значок  исчезнет с дисплея, а значок  продолжит мигать. Это означает, что режим приготовления блюда с задержкой запрограммирован, но приготовление блюда еще не началось.

4.  Настройка завершается повторным нажатием кнопки. Если данную кнопку не нажать, режим настройки будет автоматически отменен примерно через 6 секунд, а на дисплее отобразится время суток.





## Окончание автоматической программы приготовления блюда

После завершения автоматической программы приготовления блюда начнет мигать значок . Звуковой сигнал может быть отключен нажатием любой клавиши. Чтобы отключить блокировку клавиш, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд. Духовой шкаф переводится в ручной режим работы нажатием кнопки . Если не нажать любую кнопку, звуковой сигнал будет работать в течение 7 минут.




## Отключение и восстановления питания в электросети

Кратковременные перебои в электропитании (примерно до 50 секунд) не окажут влияние на изделие – таймер и часы возобновят штатную работу.

При возникновении других сбоев, отличных от кратковременных перебоев в электроснабжении (т.е. более 50 секунд), из соображений безопасности духовой шкаф будет отключен. Об этом будет свидетельствовать мигание часов и значка  на дисплее. Будет отображаться время 12:00, и его необходимо будет перенастроить. (см. раздел «Восстановления питания в сети электроснабжения»)





**Примечание:**  мигающий значок на дисплее означает, что духовой шкаф отключен, и для возврата в обычный режим работы необходимо сначала переключиться в ручной режим.

## Функция блокировки от детей





Данная функция позволяет предотвратить случайное изменение настроек таймера духового шкафа. Данная функция активируется через 30 секунд после нажатия последней кнопки, а на дисплее появится значок . Чтобы отключить режим блокировки от детей, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд, после чего значок  исчезнет с дисплея.

## Программируемые функции

### Выбор сигнала таймера

Пока не активирован ни один режим настройки, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение трех секунд, после чего вы услышите текущий настроенный сигнал таймера. Нажатием кнопок  и  можно выбрать три различных звуковых сигнала. Последний услышанный сигнал будет сохранен в настройках. Настройка завершается нажатием кнопки . Если данную кнопку не нажать, режим настройки будет автоматически отменен примерно через 6 секунд.

## Настройка яркости

Пока не активирован ни один режим настройки, нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд, после чего отобразится текущая величина настройки яркости дисплея. Нажатием кнопок  и  можно выбрать 8 различных настроек яркости. В настройках будет сохранена последняя отобразившаяся величина яркости. Настройка завершается нажатием кнопки . Если данную кнопку не нажать, режим настройки будет автоматически отменен примерно через 6 секунд.

**ВНИМАНИЕ!** По умолчанию установлены максимальные значения.

**ВНИМАНИЕ!** Запрограммированные настройки сохраняются в памяти даже при отключении питания в электросети.

## Использование гриля

**1.** При установке решетки гриля в верхнюю направляющую размещенные на ней продукты не должны касаться нагревательного элемента.

**2.** Можно предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 минут перед приготовлением блюда в режиме гриля. При необходимости можно перевернуть блюдо.

**3.** Продукты должны быть размещены в центре решетки, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха в духовом шкафу.

## Включение гриля

**1.** Нажмите кнопку над значком гриля.

**2.** Затем установите желаемую температуру гриля.


**ВНИМАНИЕ!** Во время работы в режиме гриля дверца духового шкафа должна быть закрытой.

## Выключение гриля

Выключите кнопку режима гриля.

После приготовления блюда в режиме гриля установите пластиковую рукоятку на место, повернув ее, и достаньте решетку из духового шкафа. Для лучшей очистки решетки добавьте немного воды.

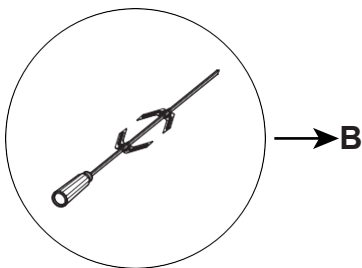
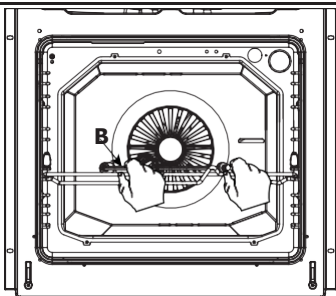
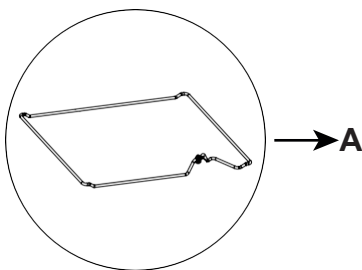
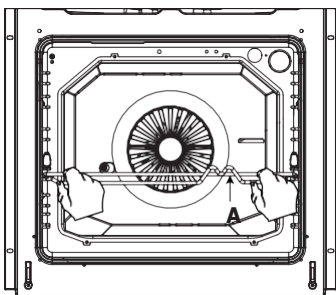
## Режим быстрого нагрева\*

Данная функция предусматривает быстрый нагрев духового шкафа. После установки температуры обеспечивается быстрое повышение температуры в духовом шкафу до установленного значения с включением многофункционального режима работы (3D) (). Когда лампочка индикации температуры погаснет, духовой шкаф перейдет в режим приготовления блюда.

\* **Использовать для запекания птицы**

**ВНИМАНИЕ!** Перед закрытием дверцы духового шкафа не забудьте снять пластиковую ручку с вертела, повернув ее.

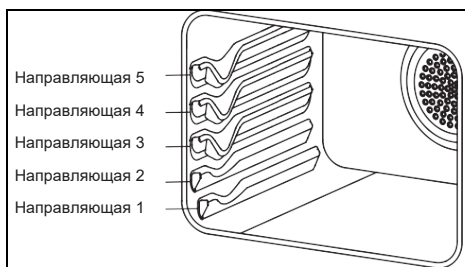
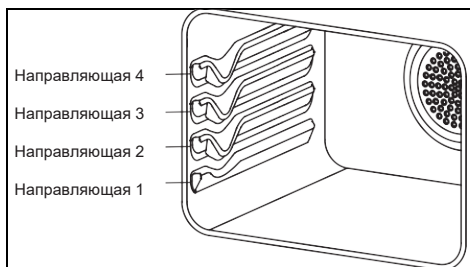
Птицу необходимо нанизать на вертел целиком. Чтобы приготовить птицу на гриле равномерно, расположите ее по центру и закрепите на вертеле **(b)** с помощью фиксирующих крюков, расположенных по обеим сторонам вертела **(b)**. Установите вертел **(b)** на крепежную раму **(a)**, поместите рамку в духовой шкаф и убедитесь, что конец вертела **(b)** установлен в гнезде механизма вращения.



Закрыв дверцу, установите духовой шкаф в режим работы гриля (☀️) и установите температуру на максимальную с помощью кнопки установки температуры. Для сбора масла во время готовки установите противень в основание. Для лучшей очистки решетки добавьте немного воды.

# НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

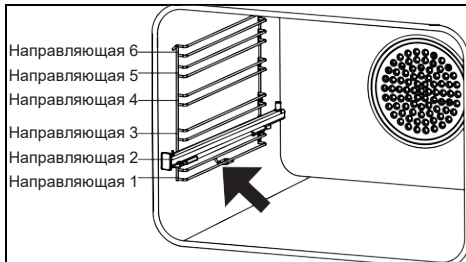
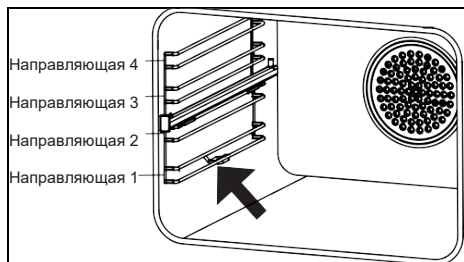
## Фиксированные направляющие для противней



**Примечание:** в зависимости от комплектации духового шкафа предусмотрены рамки с 4 или 5 стандартными направляющими. Обратите внимание на идущие в комплекте с духовым шкафом рамки направляющих.

Направляющие для противней показаны на рисунках выше. На нижние и верхние направляющие можно устанавливать глубокие или стандартные противни.

## \* Решетки с направляющими



**Примечание:** в зависимости от комплектации вашего духового шкафа может быть предусмотрена рамка с 4 или 6 направляющими. Обратите внимание на идущие в комплекте с духовым шкафом рамки направляющих.

Важно правильно поместить рамку направляющих в духовой шкаф. Направляющие для противней показаны на рисунках выше. На нижние и верхние направляющие можно устанавливать глубокие или стандартные противни.

### Установка и извлечение рамок направляющих

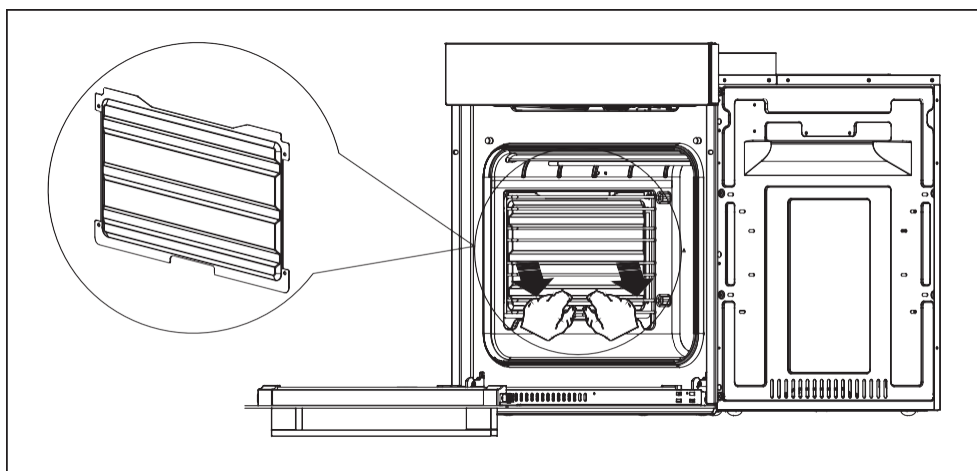
Нажмите на фиксаторы, изображенные на вышеприведенных рисунках стрелками. Сначала освободите нижнюю, а затем верхнюю часть рамки. Чтобы установить рамки с направляющими выполните вышеуказанную процедуру извлечения в обратном порядке.

## \* КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ


















Расположена за рамками направляющих духового шкафа, у правой и левой стенок. Каталитическая панель устраняет неприятные запахи и обеспечивает возможность максимально эффективного использования изделия. Со временем запахи масла и пищи проникают в эмалированные стенки и нагревательные элементы духового шкафа. Каталитическая панель поглощает и термически уничтожает любые запахи пищи и масла во время приготовления, обеспечивая чистоту духового шкафа.

### Извлечение каталитической панели

Чтобы извлечь каталитическую панель, сначала извлеките решетки направляющих. После извлечения решеток направляющих можно извлечь каталитическую панель. Каталитическую панель рекомендуется менять один раз в 2–3 года.



## \* РЕЖИМЫ И ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

	Одновременная работа нижнего и верхнего нагревательных элементов. Обеспечивается одновременный нагрев блюда снизу и сверху. Данная программа может использоваться для приготовления таких блюд, как торты, пицца, бисквиты и печенье.
	Одновременная работа нижнего и верхнего нагревательных элементов и вентилятора. Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Режим подходит для приготовления таких блюд, как хлебулочные изделия, пироги, лазанья, мясо.
	Одновременная работа режима «турбо» и вентилятора. Подходит для приготовления блюд на разных направляющих.
	Многофункциональный режим (3D). Одновременная работа нижнего и верхнего нагревательного элементов, режима «турбо» и вентилятора. Подходит для приготовления и запекания блюд. Горячий воздух быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора, при этом верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно. Подходит для приготовления блюд при высокой температуре. Используйте один противень для приготовления блюд.
	Режим гриля. Используется для приготовления мясных блюд на гриле, например, стейков и рыбы. Для приготовления блюда на гриле, поместите блюдо на решетку, а решетку разместите в верхней направляющей (см. раздел «Направляющие для противней»). Установите противень в нижнюю направляющую и налейте в него воду во время приготовления блюда на гриле.
	Одновременная работа гриля и вентилятора. Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Используется для приготовления мясных блюд на гриле, например, стейков и рыбы. Для приготовления блюда на гриле, поместите блюдо на решетку, а решетку разместите в верхней направляющей (см. раздел «Направляющие для противней»). Установите противень в нижнюю направляющую и налейте в него воду во время приготовления блюда на гриле.
	Одновременная работа гриля и вентилятора. Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Используется для приготовления небольших порционных блюд на гриле, например, стейков и рыбы. Для приготовления блюда на гриле, поместите блюдо на решетку, а решетку разместите в верхней направляющей (см. раздел «Направляющие для противней»). Установите противень в нижнюю направляющую и налейте в него воду во время приготовления блюда на гриле.
	Одновременная работа верхнего нагревательного элемента и режима запекания птицы. Используется для приготовления блюд на вращающемся вертеле.
	Верхний нагревательный элемент. Используется для разогрева или запекания очень мелких порционных блюд.
	Нижний нагревательный элемент. Выберите данную программу в конце приготовления, если необходимо запечь нижнюю часть готовящегося блюда.
	Отключение нагревательных элементов духового шкафа. Работают только освещение и вентилятор. Подходит для размораживания замороженных продуктов.
	Одновременная работа гриля, вентилятора и режима «турбо». Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Удобный режим для приготовления пиццы.
	Одновременная работа нижнего нагревательного элемента и вентилятора. Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Используйте данный режим для приготовления таких блюд, как пироги с фруктовой начинкой и т. п.
	Одновременная работа верхнего нагревательного элемента и вентилятора. Благодаря вентилятору горячий воздух равномерно и быстро распределяется внутри духового шкафа. Используется для разогрева или запекания очень мелких порционных блюд.
	Отключение нагревательных элементов духового шкафа. Работают только освещение и вентилятор. Подходит для размораживания замороженных продуктов.
	Нижний нагревательный элемент. Выберите данную программу в конце приготовления, если необходимо запечь нижнюю часть готовящегося блюда. Данная программа также используется для очистки паром (см. раздел «Очистка паром»)
	Используется для освещения духового шкафа. Освещение включается автоматически при работе всех программ приготовления блюд.

**ВНИМАНИЕ!** Режимы приготовления блюд могут отличаться в зависимости от модели. Просто ознакомьтесь с режимами приготовления блюд вашего духового шкафа.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

В следующих таблицах приведены сведения о типах продуктов, которые мы проверили в наших лабораториях и режимы приготовления которых мы разработали. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества приготавливаемых ингредиентов и температуры. Блюда, приготовленные с использованием данных режимов, могут вас не устроить. Подберите собственный оптимальный режим экспериментальным путем.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с использованием твердого или жидкого масла без присмотра опасно и сопряжено с риском возгорания. **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что дверца духового шкафа полностью закрыта после размещения продуктов внутри него.

**ВНИМАНИЕ!** При открытии дверцы из духового шкафа возможен выброс пара. Отойдите и подождите, пока пар не рассеется.

**ВНИМАНИЕ!** Во время использования внутренние и внешние поверхности духового шкафа подвержены нагреву. При открытии дверцы отойдите назад, чтобы исключить риск выброса горячего пара из духового шкафа. В противном случае существует риск получения ожогов.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Для извлечения горячего блюда из духового шкафа используйте кухонные перчатки.

**ВНИМАНИЕ!** При размещении продуктов в духовом шкафу, извлечении их из него и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещается готовить блюда, размещая их непосредственно на решетке/гриле. Помещайте блюда в духовой шкаф в соответствующей посуде.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании спиртосодержащих продуктов во время приготовления блюд. Спирт испаряется при высокой температуре и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

**ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте закрытые жестяные и стеклянные банки. Банки могут взорваться под действием внутреннего давления.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать бумагу для выпечки при температуре, превышающей указанную на ней максимальную температуру использования. Не размещайте бумагу для выпечки на дне духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!** Поместите бумагу для выпечки вместе с продуктами в предварительно разогретый духовой шкаф в посуде или соответствующем приспособлении для приготовления блюд (противень, решетка для гриля и т. п.).

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание риска прикосновения к нагревательным элементам духового шкафа, извлеките лишние части бумаги для выпечки, которые свисают с посуды или контейнера.
























**ВНИМАНИЕ!** Не размещайте противни, посуду или алюминиевую фольгу непосредственно на днище духового шкафа. Накопленное тепло может повредить основание духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!** Пластиковая посуда, не устойчивая к воздействию тепла и пара, при высокой температуре может расплавиться и повредить духовой шкаф. Используйте исключительно пластиковую посуду, устойчивую к воздействию высоких температур (до 100 °С) и пара. См. рекомендации производителей посуды.

# ТАБЛИЦЫ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

М\*\*\*\*\*-8\*\*\*\*\* (80 литров)

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 7–10 минут.




















Продукт	Программа	Температура приготовления (°C)	Используемая направляющая	Время приготовления (мин.)
Торт	 / 	170–180	2–3	30–35
Небольшой кекс	 / 	170–180	2–3	25–30
Пирог	 / 	180–200	2–3	35–45
Выпечка		180–190	2–3	20–25
Печенье	 / 	170–180	2–3	20–25
Яблочный пирог	 / 	180–190	2–3	50–70
Бисквит	 / 	200/150*	2–3	20–25
Пицца	 / 	180–200	3	20–30
Лазанья		180–200	2–3	25–40
Миндальное пирожное	 / 	100	2–3	50–70
Курица-гриль **	 / 	200–220	2–3	25–35
Рыба-гриль**		190–200/220	3–4	25–35
Ростбиф **		Макс.	4–5	30–35
Тефтели на гриле**		Макс.	4–5	25–30

\* Без предварительного нагрева. Мы рекомендуем готовить блюда при температуре 200°C в течение первой половины времени приготовления и при 150°C в течение оставшейся половины.

\*\* По истечении половины времени приготовления продукты необходимо перевернуть.

## M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 литров)


**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 7–10 минут.

Продукт	Программа	Температура приготовления (°C)	Используемая направляющая	Время приготовления (мин.)
Торт	 / 	170–180	2–3	30–35
Небольшой кекс	 / 	170–180	2	25–30
Пирог	 / 	180–200	2	35–45
Выпечка		180–190	2	20–25
Печенье		170–180	2	20–25
Яблочный пирог	 / 	180–190	1–2	50–70
Бисквит		150/150*	2	20–25
Пицца	 / 	180–200	3	20–30
Лазанья		180–200	2–3	25–40
Миндальное пирожное		100	2	50–60
Курица-гриль **		200–220	3	25–35
Рыба-гриль**		200–220	3	25–35
Ростбиф **		Макс.	3–4	15–20
Тефтели на гриле**		Макс.	3–4	20–25

\* Без предварительного нагрева. Мы рекомендуем готовить блюда при температуре 200°C в течение первой половины времени приготовления и при 150°C в течение оставшейся половины.

\*\* По истечении половины времени приготовления продукты необходимо перевернуть.

**\* ВЫПЕЧКА С ПЕКАРСКИМ КАМНЕМ ДЛЯ ПИЦЦЫ**  
**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 30 минут.

При приготовлении пиццы на пекарском камне поместите камень на решетку направляющих и предварительно разогрейте духовой шкаф в режиме «Пицца» («турбо» + вентилятор + низкое сопротивление (  )) при температуре 230°C в течение 30 минут. После завершения предварительного нагрева, не вынимая пекарский камень, положите на него пиццу при помощи лопатки и выпекайте при температуре 180–200°C в течение 20–25 минут. По окончании выпечки извлеките пиццу из печи с помощью лопатки.

**ВНИМАНИЕ!** Не помещайте пекарский камень для пиццы в предварительно разогретый духовой шкаф.

**ВНИМАНИЕ!** После завершения выпечки не вынимайте пекарский камень, пока он горячий, и не кладите его на холодную поверхность. В противном случае пекарский камень может треснуть.

**ВНИМАНИЕ!** Не подвергайте пекарский камень воздействию влаги.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Для извлечения пиццы из духового шкафа используйте специальную лопатку.

## СУШКА

**ВНИМАНИЕ!** Сушка производится без предварительного нагрева.

Продукт	Программа	Температура приготовления (°C)	Используемая направляющая	Продолжительность приготовления (часы)
Нарезанный банан	Программы, предусматривающие работу вентилятора	100	2	4–5
Нарезанное яблоко	Программы, предусматривающие работу вентилятора	100	2	4–5
Нарезанный апельсин	Программы, предусматривающие работу вентилятора	100	2	4–5

**ВНИМАНИЕ!** Сушку следует производить только на сушильном противне.

**ВНИМАНИЕ!** Не открывайте дверцу духового шкафа до завершения процесса сушки.

**ВНИМАНИЕ!** Чем тоньше ломтики, тем меньше продолжительность сушки и лучше сохраняется аромат продукта.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Для извлечения горячего блюда из духового шкафа используйте кухонные перчатки.

## \* ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ПАРУ

При приготовлении блюд на пару сохраняются витамины и минералы.

По сравнению с обычным способом приготовления блюд, приготовленные на пару, лучше сохраняют вкусовые качества продуктов. Кроме того, таким образом продукты сохраняют свой натуральный цвет и свежесть.

Расход воды зависит от типа продуктов и времени приготовления.

В зависимости от комплектации изделия, можно готовить блюда на пару двумя разными способами.

**1.** Извлеките контейнер для воды за точки, отмеченные стрелками. Наполните контейнер для воды (см. рис. 8) и установите его на место, перемещая в направлении стрелки (см. рис. 9) (см. рис. 10). По прошествии 10 минут предварительного нагрева перемещайте контейнер с водой в направлении стрелки, пока не услышите характерный щелчок (см. рис. 11).

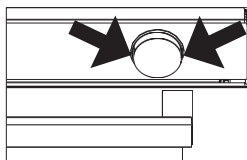


Рисунок 8

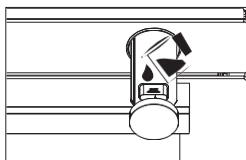


Рисунок 9

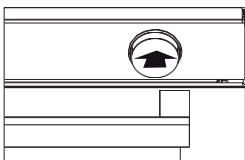


Рисунок 10

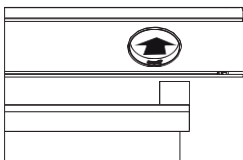


Рисунок 11

**ВНИМАНИЕ!** Если изделие оснащено режимом приготовления на пару, проверяйте наличие воды в контейнере при перемещении духового шкафа в другое место. При наличии воды в контейнере необходимо ее вылить.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте исключительно бутилированную воду. Воду нельзя заменять легковоспламеняющимися, спиртосодержащими или содержащими твердые частицы жидкостями. Не использовать минеральную воду или другую жидкость!

**ВНИМАНИЕ!** Максимальный объем заправки составляет 250 миллилитров, а минимальный – 65 миллилитров.

**ВНИМАНИЕ!** При заправке контейнера для воды никогда не превышайте отметку максимального уровня!

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления каждого блюда следите за уровнем воды, указанным в таблице режимов приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Не извлекайте контейнер с водой в процессе приготовления блюд.

**ВНИМАНИЕ!** По возможности используйте посуду с перфорацией для приготовления блюд на пару. Благодаря этому пар охватывает блюдо со всех сторон, и оно готовится равномерно.

**ВНИМАНИЕ!** Используйте исключительно контейнеры, устойчивые к воздействию высоких температур (до 100 °С) и пара. Если вы хотите использовать пластиковые контейнеры, уточните у производителя контейнера, подходит ли он для данного духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!** Толстостенные горшки, к примеру, фарфоровые, керамические или фаянсовые, не очень подходят для приготовления блюд на пару. Из-за своей толщины они плохо проводят тепло, поэтому время приготовления, указанное в таблице, может быть гораздо больше.

Таблица режимов приготовления блюд на пару  
**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 10 минут.

Продукт	Программа	Температура приготовления (°C)	Используемая направляющая	Время приготовления (мин.)	Количество воды (мл)
Печенье		170	3	20–25	100
Соленое печенье		170	3	20–25	100
Выпечка		180	3	25–30	100
Булочки		180	3	25–30	100
Лосось		180	3	40–45	100
Куриные ножки		200	3	40–45	150
Куриные крылья		230	4	40–45	100
Целая курица		190–230	3	60–70	250
Голень ягненка с овощами		170	3	80–90	250
Ростбиф		190	3	55–60	200
Антрекот		180	3	35–40	250

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд на пару оптимально производится при использовании одного противня

**ВНИМАНИЕ!** При открытии дверцы из духового шкафа возможен выброс пара. Отойдите назад и подождите, пока пар не рассеется.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Вынимая высушенные фрукты из духового шкафа, используйте термостойкие перчатки.



2. Откройте крышку изделия (см. рис. 12). Снимите крышку емкости для воды и заполните емкость (см. рис. 13). Затем закройте крышку емкости для воды (см. рис. 14). Закройте крышку изделия и разогревайте его в течение 10 минут. После разогрева можно поставить блюдо в изделие.

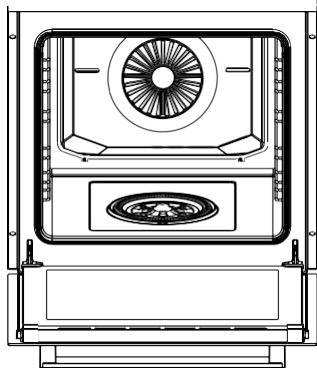


Рисунок 12

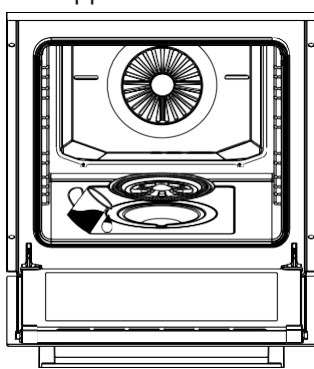


Рисунок 13

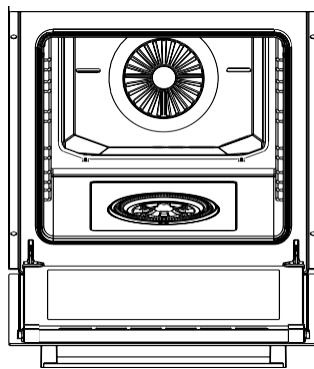



Рисунок 14

**ВНИМАНИЕ!** Если изделие оснащено режимом приготовления на пару, проверяйте наличие воды в контейнере при перемещении духового шкафа в другое место. При наличии воды в контейнере необходимо ее вылить.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте исключительно бутилированную воду. Воду нельзя заменять легковоспламеняющимися, спиртосодержащими или содержащими твердые частицы жидкостями. Не использовать минеральную воду или другую жидкость!

**ВНИМАНИЕ!** Максимальный объем заправки составляет 200 миллилитров, а минимальный – 80 миллилитров.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления каждого блюда следите за уровнем воды, указанным в таблице режимов приготовления.



**ВНИМАНИЕ!** По возможности используйте посуду с перфорацией для приготовления блюд на пару. Благодаря этому пар охватывает блюдо со всех сторон, и оно готовится равномерно.

**ВНИМАНИЕ!** Используйте исключительно контейнеры, устойчивые к воздействию высоких температур (до 100 °С) и пара. Если вы хотите использовать пластиковые контейнеры, уточните у производителя контейнера, подходит ли он для данного духового шкафа.

**ВНИМАНИЕ!** Толстостенные горшки, к примеру, фарфоровые, керамические или фаянсовые, не очень подходят для приготовления блюд на пару. Из-за своей толщины они плохо проводят тепло, поэтому время приготовления, указанное в таблице, может быть гораздо больше.

Таблица режимов приготовления блюд на пару  
**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 10 минут.

Продукт	Программа	Температура приготовления (°C)	Направляющая	Время приготовления (мин.)	Количество воды (мл)
Хлеб		200 °C	2	20–30	80
Курица		200 °C	2	60–70	150
Лосось с овощами		180°C	2	30–40	80
Куриные ножки		200 °C	2	25–35	100
Выпечка		190°C	2	15–25	80
Голень ягненка с овощами		170°C	2	60–70	150
Булочки		190°C	2	15–25	80
Антрекот		180°C	2	40–50	150
Кумпир		190°C	2	90–100	150

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд на пару оптимально производится при использовании одного противня

**ВНИМАНИЕ!** При открытии дверцы из духового шкафа возможен выброс пара. Отойдите назад и подождите, пока пар не рассеется.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Вынимая высушенные фрукты из духового шкафа, используйте термостойкие перчатки.

## Очистка поддона с водой на дне духового шкафа

В зависимости от частоты приготовления пищи на пару и жесткости используемой воды в поддоне с водой на дне духового шкафа могут образовываться известковые пятна. После каждых 2–3 приготовлений блюд на пару, чтобы растворить известь, которая может образоваться в поддоне с водой на дне духового шкафа, необходимо выполнить очистку:

**1.** Налейте 350 см<sup>3</sup> белого уксуса (кислотность уксуса должна быть не более 6%) в поддон с водой на дне духового шкафа.

**2.** Оставьте уксус для растворения известкового налета при комнатной температуре не менее чем на 30 минут.

**3.** Очистите поддон мягкой влажной тряпкой и протрите его сухой тряпкой.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте чистящие средства, содержащие кислоты или хлориды, для очистки поддона с водой на дне духового шкафа. Запрещается производить чистку соскабливанием известковых отложений, которые могут образоваться в поддоне на дне духового шкафа. В противном случае изделие может быть выведено из строя.

## \* АЭРОГРИЛЬ


Для приготовления блюд в данном режиме можно руководствоваться значениями, указанными в таблице режимов приготовления блюд, переключив духовой шкаф в режим аэрогриля [нижний и верхний нагревательные элементы + вентилятор (  )].

Таблица режимов приготовления блюд с помощью аэрогриля  
**ВНИМАНИЕ!** Перед тем как поместить блюдо в изделие духовой шкаф следует предварительно разогреть в течение 8–10 минут.

Продукт	Программа	Температура приготовления (°С)	Используемая направляющая	Время приготовления (мин.)	Масса в граммах (г)
Печенье		170	2–3	10–15	–
Замороженные куриные наггетсы		200	2–3	20–25	750
Замороженный жареный картофель		220	2–3	20–25	700
Картофель фри с халуми		200	2–3	10–15	250
Стейк		180	2–3	10–15	1000
Тефтели		180	2–3	10–15	1000
Пицца		200	2–3	10–15	–
Грибы		200	2–3	15–20	1000
Куриные рулетики		180	2–3	25–30	1000
Куриная грудка		180	2–3	25–30	750

**ВНИМАНИЕ!** Готовить блюда в режиме аэрогриля следует исключительно в специальном противне.

**ВНИМАНИЕ!** При открытии дверцы из духового шкафа возможен выброс пара. Отойдите назад и подождите, пока пар не рассеется.

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожога рук о внутренние панели духового шкафа, пролитые продукты, аксессуары и горячий пар. Для извлечения горячего блюда из духового шкафа используйте кухонные перчатки.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Периодическая очистка продлевает срок службы изделия и снижает частоту возникновения неисправностей.

**ВНИМАНИЕ!** Отключите электрический кабель изделия. Существует риск поражения электрическим током.

**ВНИМАНИЕ!** Подождите, пока изделие остынет, прежде чем начать очистку. Горячие поверхности могут стать причиной получения ожогов.

**ВНИМАНИЕ!** Пользователь не должен смещать нагревающие элементы во время чистки. Это может вызвать возгорание или поражение электрическим током.

**ВНИМАНИЕ!** Пар из устройства очистки паром может проникнуть в узлы, находящиеся под напряжением, и привести к короткому замыканию. Никогда не пользуйтесь устройствами очистки паром для очистки изделия.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте любые узлы изделия в посудомоечной машине! (за исключением аксессуаров)

**ВНИМАНИЕ!** Контейнер для воды нельзя погружать в воду и ни в коем случае нельзя мыть в посудомоечной машине! Не пользуйтесь слишком жесткой губкой или щеткой при чистке контейнера для воды.

**ВНИМАНИЕ!** Перед снятием защитных приспособлений выключите изделие. После чистки установите защитные приспособления в соответствии с инструкциями.

**1.** Не чистите внутренние узлы, панель, противни и прочие детали изделия твердым инструментом, например, щетками, стальными губками и ножом. Не используйте абразивные губки, чистящие средства, содержащие абразивные частицы, и растворители.

**2.** После очистки внутренних узлов изделия тряпкой с мылом тщательно сполосните и протрите их мягкой сухой тряпкой.

**3.** Очищайте стеклянные поверхности специальными чистящими средствами для стекол.

**4.** Не используйте алифатические и гидрокарбонатные моющие средства. Это может привести к разбуханию уплотнителя дверцы изделия.

**5.** Не чистите изделие легковоспламеняющимися веществами, например, кислотами, растворителями или газом.

**6.** Используйте стеариновокислый калий (мягкое мыло) для удаления грязи и пятен.

**7.** Протрите панель управления влажной тряпкой, а затем вытрите ее сухой тряпкой.

**8.** Изделие следует тщательно очищать после каждого использования. Остатки пищи легко удаляются и не горят при дальнейшей эксплуатации изделия.

**9.** Обязательно полностью удалите все жидкости после очистки и удалите любые остатки пищи, попавшие в изделие во время приготовления.

**10.** Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы и острые предметы во время чистки.

**11.** Очищайте и протирайте изделие насухо после каждого использования.

**12.** Закройте дверцу после того, как внутренняя часть изделия полностью высохнет.

**13.** Если изделие не будет использоваться в течение длительного времени, его следует тщательно очистить во избежание появления неприятных запахов. Оставьте дверцу изделия открытой после очистки.

**14.** Замените уплотнитель дверцы изделия, если на нем образовались трещины или он потрескался. Уплотнитель дверцы можно заказать в официальном сервисном центре.

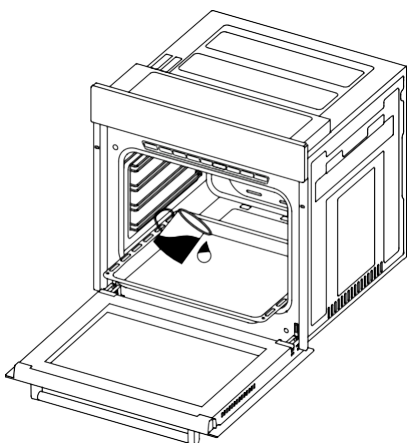
**15.** Рамки направляющих можно мыть в посудомоечной машине или с помощью средства для мытья посуды и горячей воды.


**16.** Не используйте для очистки стекла абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как царапины, которые могут появиться на поверхности стекла дверцы прибора, могут привести к его разрушению.

**17.** Снимите стеклянную крышку лампы освещения изделия (см. раздел «Замена лампы освещения изделия») и протрите ее тряпкой, смоченной средством для мытья посуды. Протрите поверхность мягкой тряпкой.

## \* Очистка паром

Пар, образующийся в изделии, позволяет удалять размягченные загрязнения.



1. Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте в противень пол-литра воды и поставьте его на дно духового шкафа.
3. Установите переключатель в режим очистки паром (  ).
4. Установите температуру на 70° и включите духовой шкаф на 30 минут.
5. По прошествии 30 минут откройте дверцу и протрите внутренние поверхности влажной тряпкой.

6. Очистите духовой шкаф, используя средство для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для очистки трудноудаляемых загрязнений, и протрите очищенное место сухой тряпкой.



## Очистка и сборка дверцы духового шкафа

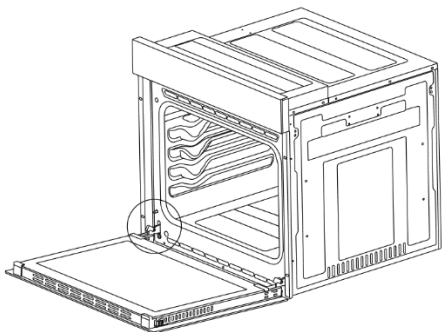


Рисунок 15

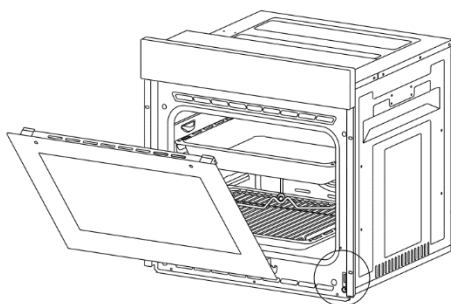


Рисунок 16

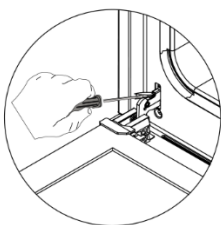


Рисунок 15.1

Полностью откройте дверцу духового шкафа, потянув ее на себя. Затем разблокируйте замок петли, потянув его вверх с помощью отвертки (см. рис. 15.1).

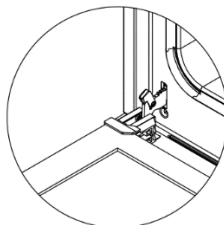


Рисунок 15.2

Раскройте замок петли на самый широкий угол (см. рис. 15.2). Установите обе петли, соединяющие дверцу духового шкафа с духовым шкафом, в одинаковое положение.

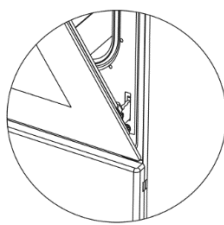


Рисунок 16.1

Затем закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она уперлась в замки петель (см. рис. 16.1).

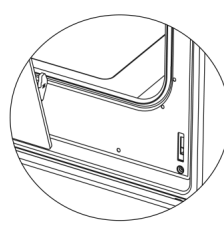


Рисунок 16.2

Чтобы извлечь дверцу духового шкафа из петель, возьмите ее обеими руками в положении, максимально приближенном к закрытому положению, и потяните вверх (см. рис. 16.2).

Для обратной установки дверцы выполните ту же процедуру в обратном порядке.

## Очистка стекла духового шкафа

Не все инструкции могут подойти для вашей модели. Следуйте инструкциям, соответствующим вашей модели духового шкафа

1. Нажмите пластиковые защелки с правой и левой стороны, как показано на рисунке 17, и потяните раму профиля на себя, как показано на рисунке 18. После извлечения рамы профиля стекло будет освобождено, как показано на рисунке 19. Осторожно потяните на себя разблокированное стекло. При необходимости центральное стекло можно извлечь таким же образом. Внешнее стекло крепится к профилю дверцы духового шкафа. Можно с легкостью очистить стекла после их извлечения. После завершения очистки и обслуживания можно установить стекла на место, выполнив вышеуказанную процедуру извлечения в обратном порядке. Убедитесь, что стекло вставлено в правильном направлении и что оно плотно установлено в направляющие профиля.

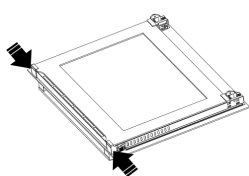


Рисунок 17

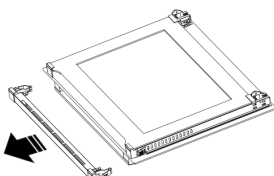


Рисунок 18

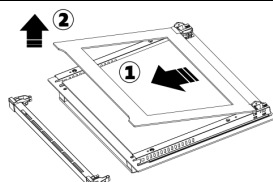


Рисунок 19

2. Выверните болты с левой и правой стороны, как показано на рисунке 20. Извлеките раму профиля, потянув ее на себя, как показано на рисунке 21. После извлечения рамы профиля стекло будет освобождено, как показано на рисунке 22. Осторожно потяните на себя разблокированное стекло. При необходимости центральное стекло можно извлечь таким же образом. Внешнее стекло крепится к профилю дверцы духового шкафа. Можно с легкостью очистить стекла после их извлечения. После завершения очистки и обслуживания можно установить стекла на место, выполнив вышеуказанную процедуру извлечения в обратном порядке. Убедитесь, что стекло вставлено в правильном направлении и что оно плотно установлено в направляющие профиля.

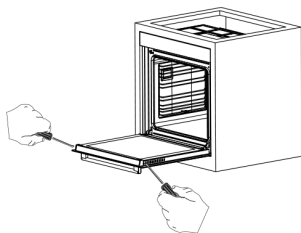


Рисунок 20

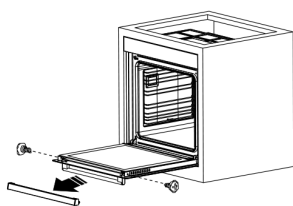


Рисунок 21

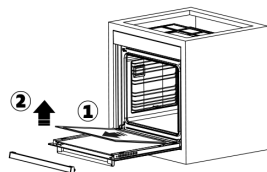


Рисунок 22

## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ**

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите электропитание перед заменой лампы в изделии!

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов перед заменой лампы изделия подождите, пока она остынет. Горячие поверхности несут риск получения ожогов.

**ВНИМАНИЕ!** Лампа, используемая в данном изделии, не подходит для освещения жилых помещений. Лампа предназначена для освещения блюд в изделии.

**ВНИМАНИЕ!** Лампы, используемые в данном изделии, должны выдерживать экстремальные условия окружающей среды, например, температуру выше 100°C.

**ВНИМАНИЕ!** При эксплуатации изделия с галогенными лампами запрещается смотреть на них.

### Для замены лампы:

1. Отключите изделие от сети.
2. Снимите стеклянную защиту, повернув ее против часовой стрелки (см. рис. 23). Если защита поворачивается с трудом, используйте пластиковые перчатки.
3. Затем извлеките лампу изделия, повернув ее (см. рис. 24), если она относится к типу **A**, или потянув за нее (см. рис. 25), если она относится к типу **B**.
4. Установите новую лампу с аналогичными характеристиками.
5. Установите защитное стекло и подключите изделие к сети.

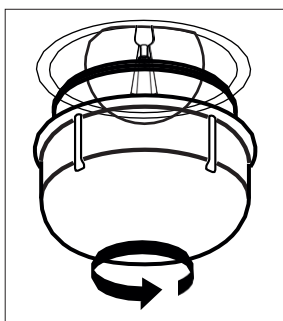


Рисунок 23

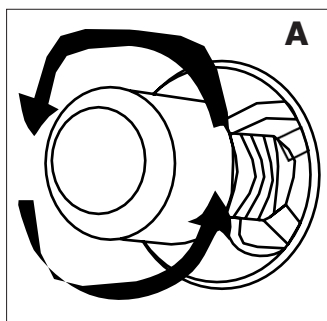


Рисунок 24

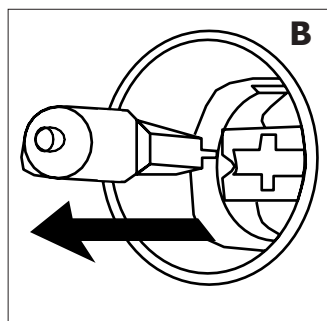


Рисунок 25

**Примечание:** Данное изделие содержит источник освещения класса энергоэффективности G.

### Для замены квадратной лампы:

1. Отключите изделие от сети.
2. Снимите защитное стекло, потянув его на себя.
3. Затем извлеките лампу, потянув ее из гнезда.
4. Установите новую лампу с аналогичными характеристиками.
5. Установите защитное стекло и подключите изделие к сети.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если у Вас возникла проблема с духовкой, попробуйте устранить неполадку, используя таблицу ниже.

### Возможные неполадки.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
Духовка не работает.	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие электропитания.
Духовка останавливается во время приготовления.	Возможно, вилка отсоединена от розетки.	Вставьте штепсельную вилку в розетку.
Духовка отключается во время приготовления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Слушайте звук от охлаждающего вентилятора.
	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к розетке.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Духовка установлена в плохо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Загрязнение петель и уплотнителя.	Очистите духовку и попытайтесь открыть дверцу снова
Внутренний свет тусклый или не включается.	Загрязнение плафона	Очистите плафон
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что прибор подключен к розетке с заземлением.
	Используется розетка без заземления.	

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
<p>Пар выходит из зазоров на дверце духовки.</p>	<p>Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является неисправностью прибора.</p>	<p>Дайте духовке остыть и вытрите тканью.</p>
<p>Вода в духовке.</p>		
<p>Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.</p>	<p>Вентилятор работает в течение определенного периода времени для вентиляции внутреннего пространства духовки.</p>	<p>Это не является неполадкой прибора; поэтому вам не нужно беспокоиться.</p>
<p>Духовка не греет</p>	<p>Дверца духовки открыта.</p>	<p>Закройте дверцу и включите духовку повторно</p>
	<p>Режим духовки неправильно установлен.</p>	<p>Прочтите раздел, касающийся работы духовки(проверьте установку таймера)*</p>
	<p>Сработал автоматический выключатель</p>	<p>Включите автоматически выключатель. Если выключатель снова сработал, обратитесь к электрику.</p>
<p>Дым во время работы.</p>	<p>При включении духовки в первый раз</p>	<p>Обгорание нагревателей. Это не является неисправностью.</p>
	<p>Остатки пищи на нагревателе.</p>	<p>Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи на дне духовки и поверхности верхнего нагревателя.</p>
<p>При работе духовки образуется запах гари или пластика.</p>	<p>В духовке используется пластиковая или нетермостойкая посуда.</p>	<p>Используйте посуду для высоких температур.</p>
<p>Духовка не готовит должным образом.</p>	<p>Дверца духовки часто открывается во время приготовления.</p>	<p>Не открывайте дверцу духовки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, это будет влиять на результат приготовления.</p>

## Правила транспортировки

1. Не используйте дверцу духовки и/или ручку при переносе и транспортировке прибора.
2. Переносите и перевозите прибор в оригинальной упаковке.
3. При погрузке, разгрузке соблюдайте крайнюю осторожность.
4. Перед перемещением и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
5. Защищайте прибор от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.
6. Во время переноса и транспортировки предохраняйте прибор от ударов.

## СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Некоторые советы помогут Вам, комфортно эксплуатировать прибор и сэкономить электроэнергию.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых выше.
2. Предварительно разогревайте духовку, если это прописано в рецепте.
3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
4. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив второе блюдо на другой уровень.
5. Готовьте, блюда одно за другим. Духовка не теряет тепло.
6. Выключайте духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования
2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.
3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

## УПАКОВКА

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.





Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

**«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TICARET IBRAHIM USTA OGLU MEHMET USTA OGLU KOLLEKTIF SIRKETI»**, Адрес производства: Anbar Serbest Bolge Mah. Kayser Serbest Bolges 12. Cadde No: 17 Kayser / TÜRKİYE

Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей: **ООО «СИМУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891, юридический / фактический адрес: 105318, Россия, Москва, Тацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2**

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, получить информацию о сервисном обслуживании Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87 или по электронной почте: [sersim.service@gmail.com](mailto:sersim.service@gmail.com)

Срок гарантии - 12 месяцев

Срок службы - 5 лет

Дата изготовления – указана на изделии

