

UA

**ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ
КОМБІНОВАНОЇ ПАРОВОЇ
ДУХОВКИ**

gorenje
BY
ora ito

Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашої комбінованої парової духовки.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете навчитися працювати з новим приладом якомога швидше.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції з установлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:



Важлива



інформація Підказка, примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 6 Перед підключенням приладу	ВСТУП
7 КОМБІНОВАНА ПАРОВА ДУХОВКА 11 Технічні характеристики 12 Блок керування	
14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ 14 Готування на парі 15 Заповнення бака з водою	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
16 ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖИ (1–6) 16 Крок 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ 20 Крок 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ 22 Крок 3: ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ 26 Крок 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 27 Крок 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ 27 Крок 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ	ЕТАПИ ГОТУВАННЯ
28 ОПИСИ ПРОГРАМ (РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ) Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ	
49 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ 50 Звичайне чищення печі 51 Використання функції чищення паром для чищення духовки 52 Чищення системи обробки пару 53 Очищення фільтра 54 Зняття та очищення дровових напрямних 55 Зняття та встановлення дверцят духовки 58 Зняття та встановлення скла дверцят духовки 59 Заміна лампочки	ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ
60 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
61 УТИЛІЗАЦІЯ	ІНШЕ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ІХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до приладу малих дітей .

Під час використання прилад нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів, розташованих усередині духової шафи.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або спеціальними системами керування.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо **шнури живлення** інших розташованих поряд приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

Під час приготування на пару або після його завершення дверцята духової шафи (з паровою системою) потрібно відкривати повністю, інакше пара з камери духовки може негативно позначитися на роботі панелі керування.

Дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи. Для додаткового захисту встановлено третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за дверну ручку.

Експлуатація плити є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

У жодному разі не накривайте та не перекиривайте вентиляційні отвори.

Безпечна та правильна експлуатація парової духовки

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури. Якщо духовка розташована в приміщенні, температура в якому близька до точки замерзання або навіть нижче, існує ризик пошкодження деяких компонентів, особливо насосів.

Прилад необхідно встановлювати в приміщеннях із температурою не нижче 5 °С. Якщо температура буде нижчою, прилад може працювати неправильно. Якщо використовувати прилад за таких умов, це може призвести до пошкодження насоса.

Якщо в роботі приладу спостерігаються несправності, від'єднайте його від мережі живлення.

Не зберігайте сторонні предмети в духовці. Це може призвести до виникнення небезпеки під час увімкнення духовки.

Не використовуйте дистильовану воду, яка не призначена для споживання (наприклад, дистильовану воду для акумуляторів, до складу якої входить кислота).

Після завершення приготування в духовці залишається пара. Обережно відкрийте дверцята духовки, щоб уникнути опіків паром. Очистіть духовку, коли вона охолоне до кімнатної температури.

Після закінчення процесу приготування вода, що залишилася в паровій системі, відкачується назад у резервуар для води. Тому вода там може бути гарячою. Будьте обережними, спорожняючи резервуар для води.

Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, після закінчення приготування залиште дверцята духовки відкритими, щоб духовка охолоне до кімнатної температури.

Не рекомендується відкривати дверцята під час готування на парі, оскільки це збільшує споживання електроенергії та призводить до утворення конденсату.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Існує загроза отримання опіків та пошкодження приладу.

- Випускання пари може викликати опіки. Обережно відкривайте дверцята приладу, коли функцію увімкнено. Існує небезпека вивільнення пари з духовки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Використовуйте тільки воду для наповнення. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

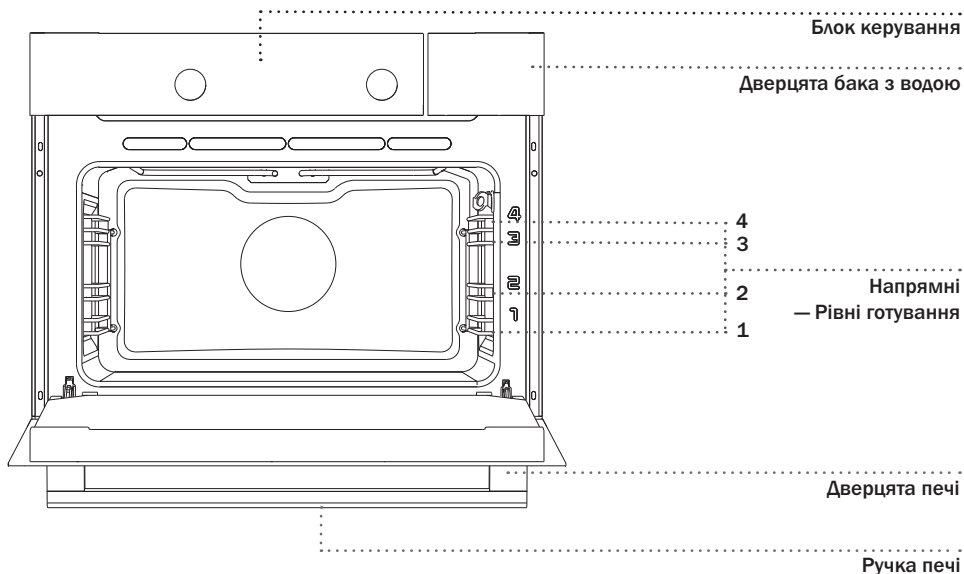


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

КОМБІНОВАНА ПАРОВА ДУХОВКА

(ОПИС ПЕЧІ ТА ПРИЛАДДЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На малюнку представлена одна з вбудованих моделей приладу. Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу). Напрявні 3 та 4 призначені для готування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні (розсувні) напрямні можна встановити на другому та третьому рівні. Телескопічні висувні напрямні можуть бути частково чи повністю розсувними.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ

Перемикачі вмикають нагрівальні елементи печі, вентилятор і подачу мікрохвиль, якщо відкрити дверцята в процесі готування. Після закриття дверцят перемикачі повторно вмикають нагрівальні елементи.

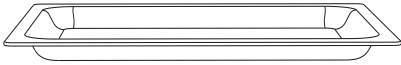
ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

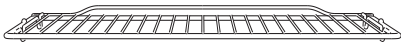
ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

Після вимикання печі вентилятор продовжує деякий час працювати для додаткового охолодження приладу. (Продовжена робота вентилятора залежить від температури в центрі печі.)

ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



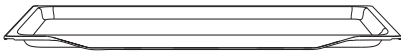
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



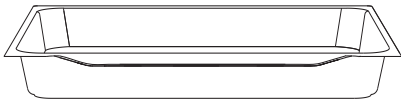
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або іншого посуду з їжею.



На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.



НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання кондитерських виробів.



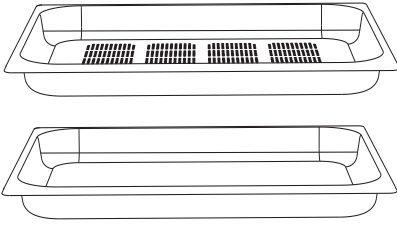
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.



Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.



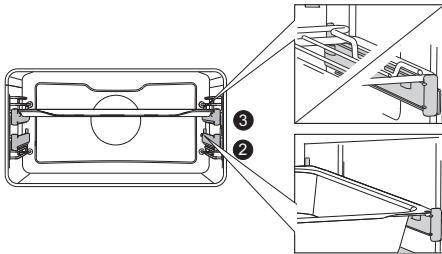
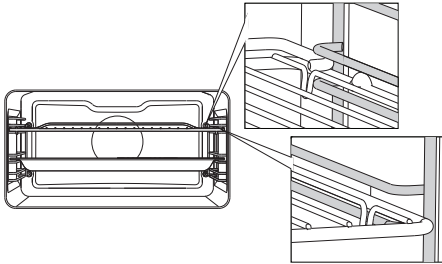
ПАРОВИЙ НАБІР (З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ)

призначено для приготування на парі. Розмістіть деко з отворами на середній рівень, а піддон – на рівень нижче.



Завжди використовуйте весь набір для готування на парі (тільки для функції для способу готування здорової їжі).

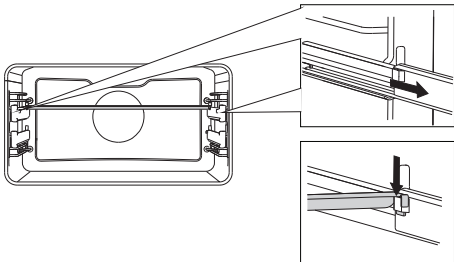
Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дровтовими профілями.



Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні напрямні потрібного рівня. Далі повністю засуньте напрямні



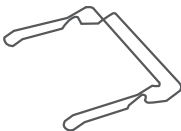
Зачиніть дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.

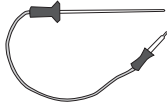


ПЛАСТИНА СИНХРОНІЗАЦІЇ

Пластину можна встановлювати і знімати на повністю висушених напрямних. Спершу повністю витягніть обидві напрямні на бажаний рівень. Встановіть пластину у два отвори на напрямних і вставте напрямні своєю рукою, поки вони не зупиняться.

ТРИМАЧ ДЕКА забезпечує легке виймання дека з духовки, навіть якщо воно ще гаряче.





ДАТЧИК для підсмажування великих шматків м'яса.

(залежать від моделі)

ЗАСІБ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ для чищення системи обробки паром.

ПАПЕРОВА КОНТРОЛЬНА СМУЖКА для визначення рівня жорсткості води.

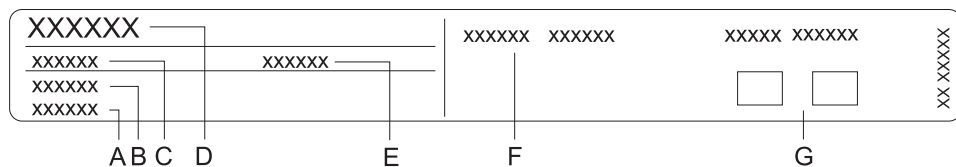
МЕХАНІЧНИЙ ДВЕРНИЙ ЗАМОК запобігає відкриванню дверцят духовки, доки не відкрити замок, який утримує їх зачиненими. Відкрити замок можна, злегка натиснувши великим пальцем справа й одночасно потягнувши дверцята на себе.



Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

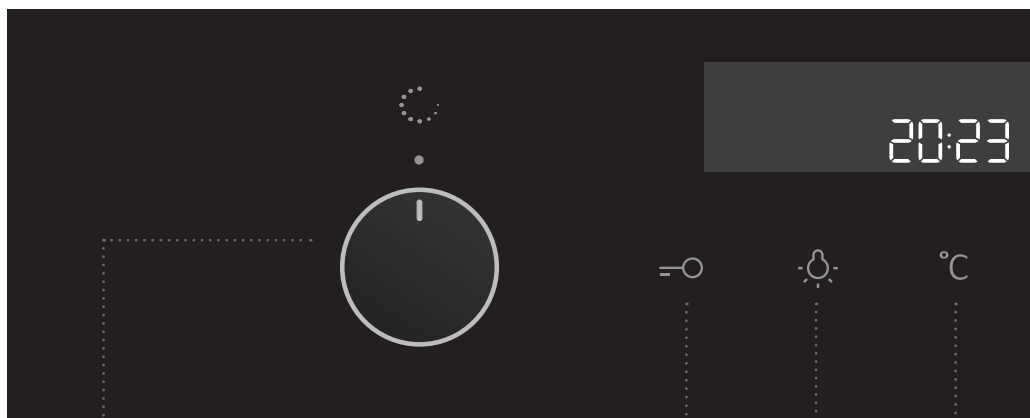


- A** Серійний номер
- B** Код/Ідентифікатор виробу
- C** Тип D Марка E Модель
- F** Технічні дані
- G** Символи відповідності

Паспортна табличка з основними даними про прилад розташована на його торцевій поверхні й добре помітна, якщо відчинити дверцята печі.

БЛОК КЕРУВАННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



1 РЕЖИМ
ПЕРЕМИКАЧ
(залежно від моделі)

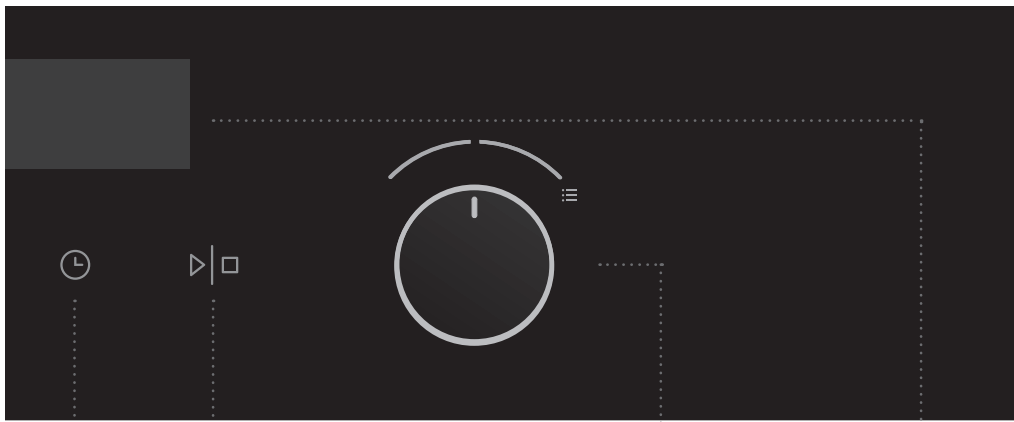
2 КЛАВІША ЗАМКА
ВІД ДІТЕЙ

3 КЛАВІША
ВВІМКНЕННЯ
ТА ВИМКНЕННЯ
ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

4 СЕНСОР
ТЕМПЕРАТУРИ

ПРИМІТКА:

Символи режимів готування можуть бути розташовані на регуляторі або передній панелі (залежно від моделі).



5 ПРОГРАМНИЙ ТАЙМЕР

Тривалість готування
Завершення готування
Сигнал
Годинник

6 КНОПКА «ПУСК/СТОП»

За допомогою цієї кнопки можна запускати або зупиняти програми.

7 РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАНЬ (-/+)

Використовуйте його для встановлення часу і температури.

8 ДИСПЛЕЙ Відображає режим нагрівання і час

ПРИМІТКА:

Реакція приладу буде швидшою, якщо, торкаючись кнопки, охопити пальцем більшу поверхню. Під час кожного натискання кнопок лунає короткий звуковий сигнал.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ

Після отримання приладу від'єднайте від печі всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Коли духовка вперше нагріється, з'явиться характерний запах нової приладу. Ретельно провітрюйте приміщення під час першого використання.

ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Здорове та природне готування на парі дає змогу повністю зберегти аромат продуктів. Цей спосіб готування зберігає аромати. Не потрібно додавати у воду сіль, трави або спеції.

Нижче наведено переваги приготування їжі на парі:

Готування (тушкування, смаження) починається, коли температура всередині духовки досягає 100 °C.

Повільне готування (тушкування, смаження) можливе і за нижчої температури.

Готування на парі корисне: вітаміни та мінерали добре зберігаються, оскільки вони майже не розчиняються в конденсованій воді, що контактує з продуктами.

Додавати будь-який жир у процесі готування не потрібно. Пара зберігає смак продуктів. Вона не додає ні запахів, ні смаку гриля або сковорідки. До того ж, нічого не забирається, оскільки продукти не розбавляються у воді. Пара не поширює запахів або ароматів, тому м'ясо або рибу можна готувати разом із овочами. Пара також підходить для бланшування, розморожування, розігрівання або зберігання приготованої їжі теплою.

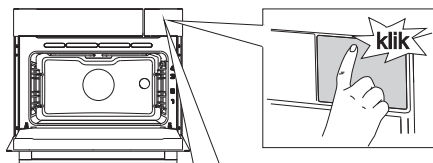
ЗАПОВНЕННЯ БАКА З ВОДОЮ

Бак забезпечує автономну подачу води до парової установки. Об'єм бака складає прибіл. 1,2 л (максимальний рівень води див. на маркуванні).

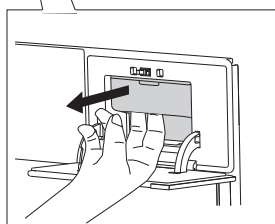
 Очистіть бак із водою перед першим використанням.



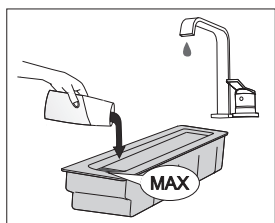
Кожного разу заповнюйте бак чистою холодною водою з водогону, бутильованою водою без домішків або дистильованою водою, що придатна для приготування їжі. Температура води, що заливається в бак, має складати 20° C (+/-10° C).



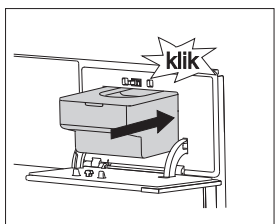
1 Відкрийте дверцята бака з водою, застосувавши певне зусилля.




2 Дістаньте бак із водою з корпусу, тримаючись за жолобки.



3 Відкрийте кришку бака та промийте її водою. Перед використанням налейте свіжу воду до помітки MAX на баку.



4 Вставте бак із водою назад до корпусу до положення, при якому перемикач положення активується. Після цього легким поштовхом закрийте дверцята бака.

 Після процесу приготування залишкова вода в паровій системі закачується назад до бака з водою. Спустоште та очистіть бак із водою, а потім дайте йому висохнути. Додайте до бака свіжу воду перед наступним використанням.

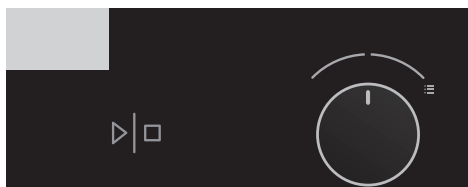
ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

КРОК 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ


Після підключення приладу або тривалого відключення його від джерела живлення індикатор «12:00» на дисплеї почне блимати, а символ світитиметься.

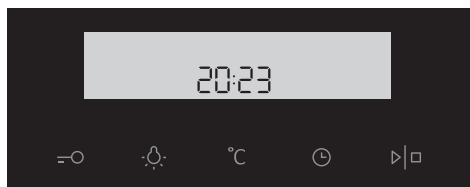
Налаштування описано нижче.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА




1 Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+) і налаштуйте спочатку хвилини; потім курсор перейде до годин. Через три секунди налаштування буде збережено.

 Щоб параметри змінювалися швидше, поверніть перемикач трохи далі праворуч або ліворуч.



2 Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП». Якщо протягом трьох секунд жодну кнопку не буде натиснуто, параметр збережеться автоматично.

 Піч працюватиме, навіть якщо годинник не налаштовано. Однак функції таймера будуть недоступними (див. розділ «НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»).

Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

НАЛАШТУВАННЯ

Щоб змінити налаштування, поверніть регулятор налаштування праворуч і утримуйте його протягом 3 секунд. Натисніть значок «Старт/пауза», щоб прокрутити відповідні налаштування або параметри. Щоб змінити параметр, поверніть регулятор налаштувань праворуч або ліворуч.

РІВЕНЬ ЯСКРАВОСТІ

Можна вибрати три різні рівні яскравості. Стандартно вибрано середній рівень. Яскравість можна налаштувати, повертаючи регулятор.



Низький рівень яскравості



Середній рівень яскравості



Максимальний рівень яскравості

РІВЕНЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Стандартно вибрано середній рівень. Рівень звукового сигналу можна налаштувати, повертаючи регулятор.



Низький рівень сигналу



Стандартний середній рівень сигналу



Максимальний рівень сигналу



Звуковий сигнал вимкнено

ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ (активно тільки у духовках із функцією пари)

Перед першим використанням приладу слід перевірити жорсткість води. Опустіть контрольну паперову смужку (постачається разом із приладом) у воду на одну (1) секунду.

Зачекайте одну хвилину, потім перевірте кількість смуг на папері. Введіть інформацію про кількість смуг у систему приладу.

	4 зелені смуги	М'яка	Hrd 1
	1 червона смуга	Легка жорсткість	Hrd 2
	2 червоні смуги	Середня жорсткість	Hrd 3
	3 червоні смуги	Жорстка	Hrd 4
	4 червоні смуги	Дуже жорстка	Hrd 5

Можна вибрати серед п'яти варіантів рівня жорсткості води. Попередньо встановлено п'ятий (5) рівень. Рівень можна встановити, повертаючи регулятор.



ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ (функція активна тільки в парових духовках)

Щоб активувати функцію видалення накипу, виберіть за допомогою регулятора налаштувань параметр «Увімк.» або «Вимк.», після чого натисніть значок «Пуск/стоп» для підтвердження. Для функції видалення накипу стандартно вибрано параметр «Увімк.».



КРОК 1. Додайте засіб для видалення накипу в бак для води.

КРОК 2. Видалення накипу завершено. Видаліть рідину, промийте бак для води і додайте в нього свіжої води після промивання.



КРОК 3. Завершення – Процедуру миття завершено. Очистьте бак і витріть духовку. Крім того, почистьте пінний фільтр (див. розділ **ОЧИЩЕННЯ ПІННОГО ФІЛЬТРА**).

КІНЕЦЬ

Внатисніть значок «Пуск/стоп», щоб вийти з меню налаштувань і повернутися в режим очікування. Окрім того, ви можете вийти з меню налаштувань, утримуючи перемикач режиму готування ліворуч протягом 3 секунд або повертаючи його.

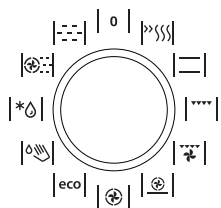


Щоб змінити налаштування, поверніть регулятор налаштування праворуч і утримуйте його протягом 3 секунд. Натисніть значок «Старт/пауза», щоб прокрутити відповідні налаштування або параметри. Щоб змінити параметр, поверніть регулятор налаштувань праворуч або ліворуч.



Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, окрім звукового сигналу й замка від дітей, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

КРОК 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ



Повертайте перемикач режиму готування (уліво та вправо), щоб вибрати О РЕЖИМ ГОТУВАННЯ (див. таблицю програм). Вибраний елемент відобразиться на дисплеї.



Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

РЕЖИМ ВСТАНОВЛЕНА	ОПИС ПРОГРАМА	ПОПЕРЕДНЬО ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН.-МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ МИТТЄВЕ			
	НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160	30-230
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частинах духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200	30-230
	ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.	230	30-230
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170	30-230
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Режим використовується для випікання піци, вологій випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста.	200	30-230

РЕЖИМ ВСТАНОВЛЕНА	ОПИС ПРОГРАМА	ПОПЕРЕДНЬО ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН.–МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.	180	30-230
eco	ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ ¹⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180	/
	ПАРООЧИЩУВАЧ Завдяки парі у верхній частині духовки підтримується вологість. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки.	70	/
АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ			
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.	/	/
КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ/РЕЖИМИ МІКРОХВИЛЬ			
	КОМБІНОВАНА ПАРА + ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ Використовується для випікання та розморожування. Вони дають змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів. Доступні такі три налаштування: - ВИСОКИЙ: готування ескалопів, стейків і малих шматків м'яса. - СЕРЕДНІЙ: повторне розігрівання холодної/замороженої їжі, готування рибного філе та овочевих запіканок - НИЗЬКИЙ: готування великих шматків м'яса (смаження, запікання цілої курки), випікання виробів із тіста (хліб та булочки), готування лазань тощо.	160	30-230
	ВІДПАРЮВАННЯ² / SOUS VIDE This system is used for cooking meat, vegetable, fruit and side dishes. Це процес повільного приготування їжі у вакуумному упакуванні на чітко встановленому рівні незмінної температури. Цей режим використовується для приготування м'яса, риби й усіх видів фруктів і овочів. Приготована таким чином їжа виходить соковитою й зберігає свій насичений смак.	50	30-95

¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

²⁾ Регулювання ступеня

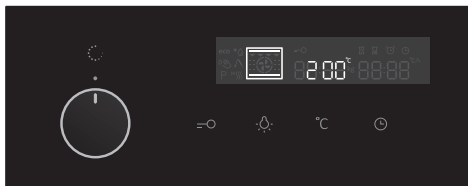
У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

КРОК 3: ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

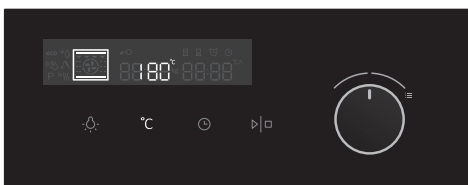
Кожен режим готування має основні налаштування й налаштування за замовчуванням, які можна регулювати.

Відредагуйте параметри, натиснувши відповідну кнопку (перш ніж натискати кнопку «СТАРТ/СТОП»). Деякі налаштування недоступні для певних програм; у таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

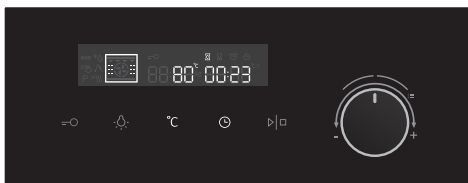
ЗМІНЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ Й ФУНКЦІЇ ПОДАВАННЯ ПАРИ



1 Виберіть РЕЖИМ ГОТУВАННЯ. Вибраний елемент відобразиться на дисплеї, і почне блимати ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА.



2 Виберіть РЕЖИМ ГОТУВАННЯ. Вибраний елемент відобразиться на дисплеї, і почне блимати ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА.



3 Торкніться кнопки ТЕМПЕРАТУРИ та ЧАСУ і повертайте регулятор, щоб вибрати відповідний параметр.

 У деяких режимах є обмеження для максимальної температури або потужності.

Вибираючи програму комбінована пара, спочатку виберіть відповідну температуру та час готування. Після підтвердження кнопкою «ПУСК», на дисплеї з'явиться значок »int« (запуск) і позначки рівнів, які вказують на налаштування інтенсивності пари (стандартно вибрано параметр »mid« (середній). За допомогою правого регулятора (регулятора налаштувань) виберіть між трьома різними рівнями інтенсивності пари.

Натисніть знову клавішу «ПУСК», щоб підтвердити вибраний рівень інтенсивності і почати виконання програми комбінованої пари.

РІВНІ ІНТЕНСИВНОСТІ ПАРИ



Низький рівень інтенсивності пари інтенсивності пари



Середній рівень



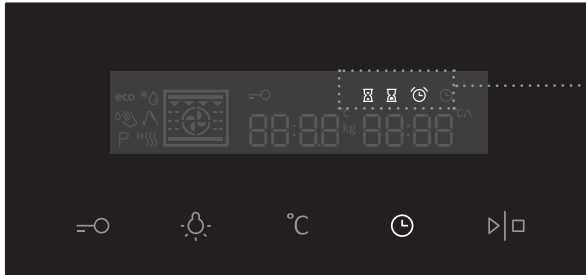
Високий рівень інтенсивності пари

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться кнопки «Таймер» (TIMER) кілька разів, щоб вибрати символ.

Значок вибраної функції таймера загориться, а на дисплеї почне блимати час початку або завершення налаштованого приготування. Інші значки будуть злегка підсвічуватися.

Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. При цьому на дисплеї буде показано ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЩО МИНУВ.



Дисплей функцій таймера



Вибір тривалості готування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи печі (час готування). Установіть потрібну тривалість готування, указавши спочатку хвилини, а потім години. На дисплеї відобразяться значок і час готування.



Налаштування відкладеного запуску

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення). Переконайтеся, що на годиннику встановлено правильний поточний час.

ЕПриклад.

Поточний час: полудень

Час готування: 2 години Час завершення готування: 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (2 години). Двічі натисніть кнопку «CLOCK», щоб вибрати ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ. На дисплеї автоматично відображається мигаючий показник суми поточного часу дня та тривалості експлуатації духовки (14:00).

Встановіть час закінчення випічки (18:00)

Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. Таймер чекатиме відповідного часу, щоб розпочати готування, а позначки при цьому світлитимуться. Духовка ввімкнеться автоматично (о 16:00) і завершить готування у вибраний час (о 18:00).



Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використати незалежно від роботи печі. Максимальний можливий час готування – 24 години. Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразиться в секундах.



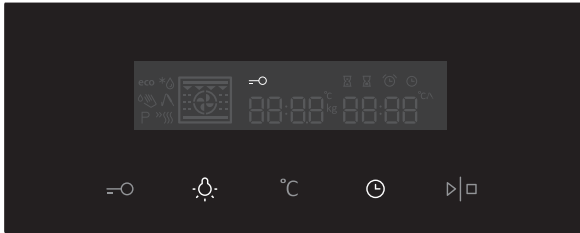
Коли встановлений час мине, піч автоматично припинить роботу (завершення готування).

Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.


Щоб скасувати будь-яку функцію таймера, потрібно встановити час на «0».

Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

КРОК 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Вмикайте або вимикайте функції, натискаючи потрібні кнопки або комбінації кнопок.

 Деякі налаштування недоступні для певних програм; у таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Активуйте його, торкнувшись кнопки «ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ» (CHILD LOCK). На дисплеї відобразиться значок замка. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть відповідну кнопку ще раз. Значок замка на дисплеї зникне.

Якщо замок від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), піч не працюватиме.

Якщо ввімкнути замок від дітей після встановлення функції таймера, піч працюватиме в нормальному режимі, хоча її налаштування не можна буде змінити.

Коли замок від дітей активовано, не можна змінювати режими готування й додаткові функції. Можна лише завершити процес готування, повернувши перемикач на «0». Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення печі. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Освітлення печі вмикається автоматично, коли відчиняються дверцята або вмикається піч.

Після завершення процесу готування їжі освітлення залишається ввімкненим ще протягом хвилини.

Освітлення всередині печі можна ввімкнути або вимкнути, натиснувши кнопку «ОСВІТЛЕННЯ».

+ РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Освітлення дисплея може вимикатись автоматично, якщо він не використовується протягом 10 хвилин.

Щоб вимкнути дисплей, натисніть комбінацію кнопок «КЛЮЧ» (KEY) + «ТАЙМЕР» (TIMER). Якщо активовано функцію таймера, на дисплеї з'являться позначки «ВИМК.» (OFF) і «ТАЙМЕР» (TIMER), щоб повідомити, що активовано цю функцію.

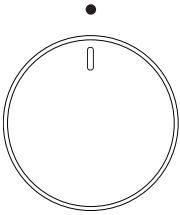
КРОК 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Запустіть процес готування, натиснувши кнопку «Пуск/Стоп».



КРОК 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Поверніть ПЕРЕКИЧАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «0».



Після завершення процесу готування, а також після вимкнення печі на дисплеї відобразиться зменшення температури до 50 °С.

Усі налаштування таймера також буде призупинено й скасовано. На дисплеї відобразиться поточний час (годинник). Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.



Після використання духовки в каналі конденсації (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.

ОПИСИ ПРОГРАМ (РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ) Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.

У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видається вам недостатньо обсмаженою.

Наведений час готування лише приблизний і може різнитися залежно від обставин.

Попередньо розігрівайте духовку, лише якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблицях цього посібника з експлуатації. Нагрівання порожньої печі потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки піч уже буде попередньо розігріта.

Використовуйте темні (чорні) дека для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

Використовуючи пергаментний папір, переконайтеся, що він жаростійкий.

Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині печі накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

Духовку можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію: у такому разі буде використано накопичене тепло.

Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій печі.



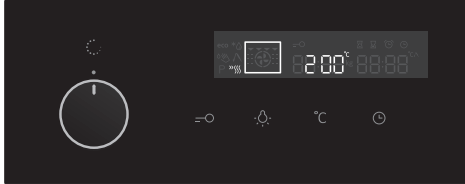
Символ «*» означає, що піч слід попередньо нагріти у вибраному режимі готування.

РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ

МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ



Використовуйте цю функцію, щоб швидко розігріти піч до потрібної температури. Цей режим не підходить для приготування страв.



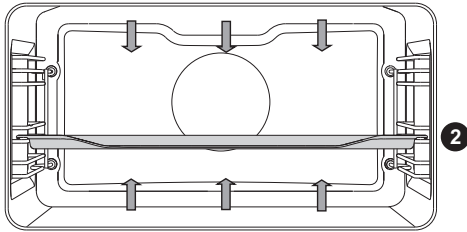
Установіть ПЕРЕКИПАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ на режим швидкого підігрівання.

На дисплеї відобразиться ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА. Ці температурні налаштування можна змінювати.



Коли ввімкнеться цей значок, піч почне нагріватися. На дисплеї блиматиме символ «°C». Коли буде досягнуто встановленої температури, нагрівання завершиться й спрацює звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ



Нагрівачі в нижній і верхній частинах духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру.

Смаження м'яса.

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або емності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Смажена свинина	1500	1	180-200	90-120
Свиняча лопатка	1500	1	180-200	110-140
Рулет зі свинини	1500	2	180-200	90-110
Смажена яловичина	1500	1	170-190	120-150
Рулет із телятини	1500	2	180-200	80-100
Спинка ягняти	1500	1	180-200	60-80
Кроляче філе	1000	2	180-200	50-70
Нога косулі	1500	1	180-200	90-120
Пиріжки з м'ясом	/	2	180-200	15-30
РИБА				
Тушкована риба	1000 г/шматок	2	190-210	40-50

Готування кондитерських виробів

Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо піч попередньо розігріти.

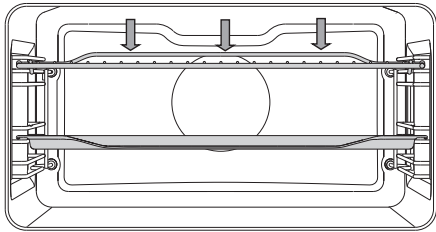
Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
ВИПІЧКА			
Пшеничний хліб, 1 кг*	2	220	10-15
		180-190	30-40
Buckwheat bread, 1 kg *	2	180-190	50-60
Пшеничний хліб із цільного зерна, 1 кг*	2	180-190	50-60
Житній хліб, 1 кг*	2	180-190	50-60
Хліб із пшениці спельта, 1 кг*	2	180-190	50-60
Солодке суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	2	190-210	20-30
Горіховий торт	1	170-180	50-60
Бісквіт*	1	160-170	30-40
Макарони (меренгові тістечка)	2	130-150	15-25
Пиріжки з овочами	2	190-200	25-35
Пиріжки з фруктами	2	190-200	25-35
Невеликі пиріжки з дріжджового тіста	2	200-210	20-30
Пиріжки з капустою*	2	190-200	25-35
Фруктовий пиріг	1	130-150	80-100
Меренги	2	80-90	110-130
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-40

Порада	Використання
Готовність пирога	<ul style="list-style-type: none"> • Проколiть пирiг зверху дерев'яною зубочисткою або рожном. Якщо на рожні не залишилося слiдiв, пирiг готовий.
Пирiг сiв	<ul style="list-style-type: none"> • Звiртеся з рецептом. • Наступного разу використовуйте менше рiдини. • Якщо ви користуєтеся невеликими мiксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалiстю вимiшування.
Пирiг знизу занадто свiтлий	<ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте пiддони або дека темних кольорiв. • Установiть деко на один рiвень нижче та ввiмкнiть нижній нагрiвач незадовго до кiнця готування.
Пирiг iз соковитою начинкою не пропiкся	<ul style="list-style-type: none"> • Збiльште температуру та продовжте час випiкання.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ГРИЛЬ



Під час готування страв на грилі працюють верхній нагрівач і гриль, розташовані у верхній частині духовки.

2 Максимально допустима температура: 230 °C

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин. Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоряло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків. Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню.

У процесі готування перевертайте м'ясо.

Після готування на грилі очистьте духовку, приладдя й посуд.

Малий гриль

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шт.	3	230	20-25
Філе зі свинячого ошийка	180 г/шматок	3	230	25-30
Відбивні або котлети	280 г/шматок	3	230	30-35
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	3	230	20-25
ТОСТИ				
Тост	/	3	230	5-10
Гарячі бутерброди	/	3	230	5-10

Великий гриль

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шт.	3	230	10-15
Біфштекс, добре просмажений	180 г/шт.	3	230	15-20
Філе зі свинячого ошийка	180 г/шматок	3	230	15-20
Відбивні або котлети	280 г/шматок	3	230	20-25
Телячий ескалоп	140 г/шматок	3	230	15-20
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	3	230	10-20
Ковбасний фарш (леберкезе)	180 г/шматок	3	230	15-20
РИБА				
Стейки/філе лосося	200 г/шматок	3	230	15-20
ТОСТИ				
6 шматочків хліба	/	3	230	1-4
Гарячі бутерброди	/	3	230	2-5

Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята печі.

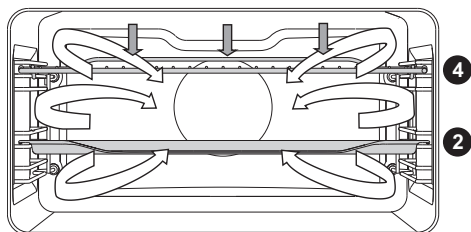
Гриль, решітка й інше приладдя під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.



Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята печі.

Гриль, решітка й інше приладдя під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

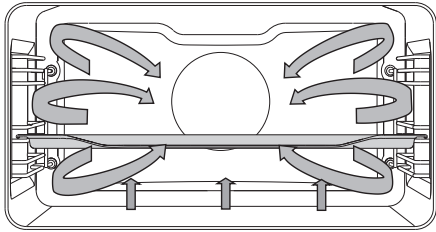


У цьому режимі гриль і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.
(Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ»).

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Качка	2000	1	180-200	90-110
Смажена свинина	1500	1	170-190	90-120
Свиняча лопатка	1500	1	160-180	100-130
Половина курки	700	1	190-210	50-60
Курка	1500	1	200-220	60-80
М'ясний рулет	1500	1	160-180	70-90
РИБА				
Форель	200 г/шматок	2	200-220	20-30



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

(Див. описи та поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

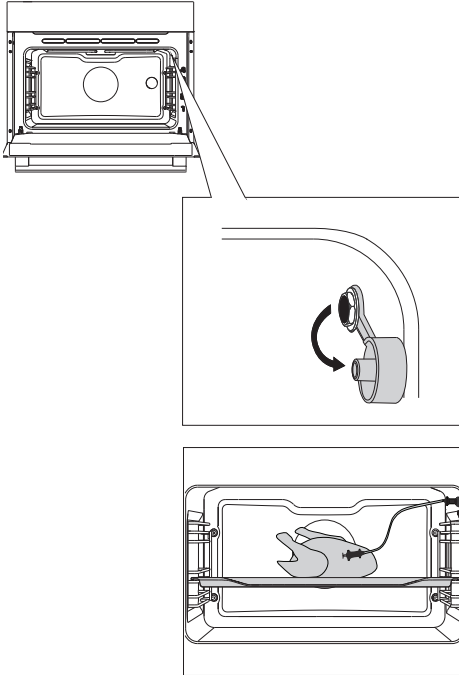
Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Чизкейк, пісочне тісто	2	160-170	60-70
Піца*	2	220-230	10-15
Кіш Лорен, пісочне тісто	1	200-210	50-60
Яблучний штрудель, листкове тісто	2	180-190	50-60

ПРИГОТУВАННЯ З ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА



(в деяких моделях)

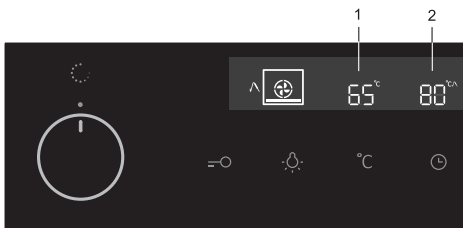
Цей режим приготування дозволяє задати бажану температуру в центрі шматка м'яса. Духовка працює, поки температура в центрі шматка м'яса не досягне заданого значення. Зонд вимірює температуру в центрі шматка м'яса.



1 Вийміть металеву заглушку (гніздо для зонда розташоване в передньому верхньому кутку на правій стінці духовки).

2 Штекер зонда вставте в гніздо і встроміть зонд в шматок м'яса. Якщо були встановлені функції, що програмують час роботи приладу, вони обнуляться.

3 Поверніть ПЕРЕКЛАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (гаряче повітря та нижній нагрівач). На дисплеї відобразиться позначка температури, встановленої для камери духовки й датчика готовності м'яса. Натисніть кнопку «ПУСК».



- 1 температура камери духовки
- 2 температура датчика готовності м'яса



Під час використання відобразатимуться актуальна температура камери духовки й датчика готовності м'яса. У процесі готування температуру можна регулювати. Після досягнення встановленої температури в центрі шматка м'яса духовка перестане працювати. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично. На дисплеї висвітиться поточний час.

Коли готування буде завершено, знову встановіть захисний ковпачок у гніздо датчика готовності м'яса.

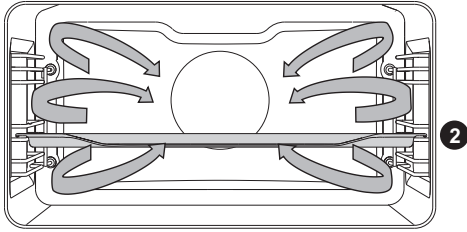


Допускається використання зонда, призначеного тільки для даного приладу. Слідкуйте, щоб під час приготування температурний зонд не торкався нагрівальних елементів!

Після завершення приготування зонд дуже гарячий. Небезпека опіків!



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Смаження м'яса.

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додавайте достатню кількість рідини. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО				
Смажена свинина зі шкірочкою	1500	1	170-190	90-120
Ціла курка	1500	2	180-200	70-90
Качка	2000	1	170-190	120-150
Куряча грудинка без кістки	1000	2	190-210	50-60
Фарширована курка	1500	1	190-210	110-130

Готування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Печиво й коржики можна випікати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому).

Слід зазначити, що час випікання може відрізнятись, навіть якщо ви використовуєте однакові дека.

Бісквіти у верхньому деку можуть приготуватися раніше, ніж у нижньому. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

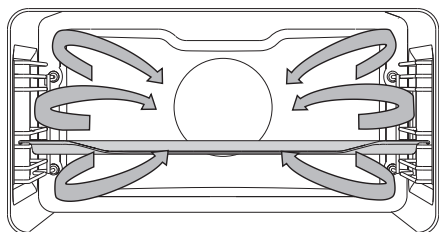
Для рівномірного підрум'янення важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
ВИПІЧКА			
Бісквіт	1	160-170	30-40
Крамбл	2	170-180	25-35
Сливовий пиріг	1	160-170	30-40
Бісквітний рулет*	2	170-180	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	1	170-180	50-70
Хала (плетені дріжджові булочки)	2	170-180	35-50
Яблучний штрудель	2	180-190	50-60
Піца*	2	210-220	15-20
Печиво з пісочного тіста *	2	160-170	15-25
Пресоване печиво *	2	150-160	20-30
Маленькі тістечка *	2	150-160	20-30
Печиво з дріжджового тіста	2	180-190	20-35
Печиво з листового тіста	2	180-190	20-30
Випічка з кремовою начинкою	2	190-200	25-45
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Яблучний, сирний штрудель	2	180-190	55-70
Піца	2	190-200	20-35
Картопля для смаження в духовці	2	210-220	25-40
Крокети для запікання в духовці	2	210-220	20-35



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	1	200-210	110-130
Смажена свинина, 2 кг	1	200-210	130-150
Смажена яловичина, 1 кг	1	210-220	100-120
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	200-210	40-50
Філе риби, 100 г/шматок	2	210-220	25-35
ВИПІЧКА			
Пресоване печиво	2	180-190	20-30
Маленькі кекси	2	190-200	30-35
Бісквітний рулет	2	200-210	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	1	190-200	55-65
ЗАПІКАНКИ			
Картопляна запіканка	2	190-200	40-50
Лазанья	2	200-210	45-55
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фірі, 1 кг	2	220-230	35-45
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	220-230	30-40
Рибні палички, 0,6 кг	2	220-230	30-40



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

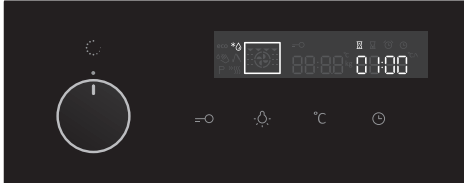
РОЗМОРОЖУВАННЯ



У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

Працює лише вентилятор. Використовуйте цю функцію для повільного розморожування продуктів (тістечка, випічка, хліб, рогаики й фрукти).

Вибравши відповідні символи, можна вказати час початку й завершення розморожування.



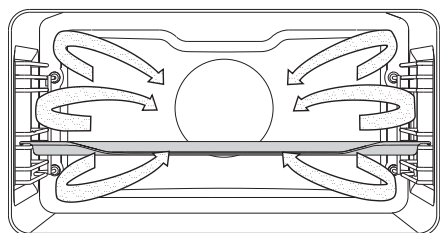
Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення розморожування. Відобразиться ЧАС. Налаштування часу можна змінювати. Натисніть кнопку «ПУСК».

У більшості випадків продукти необхідно вийняти з пакування (не забудьте зняти металеві кріплення або затискачі).

Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.

КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ/РЕЖИМИ ОБРОБКИ ПАРЮЮ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРЮЮ



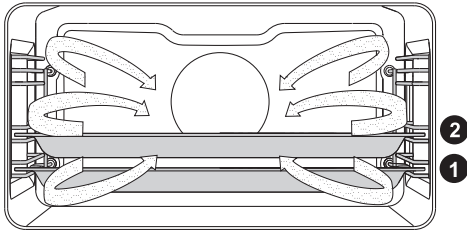
Вода з парогенератора потрапляє у верхню частину духовки у формі пари. Окрім цього, працюють круговий нагрівач з вентилятором, що забезпечує постійно циркуляцію гарячого повітря та пари.



Наповніть резервуар для води свіжою водою.

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Інтенсивність пари	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Яловичина/нога	1000	1	1	170-190	80-110
Яловичина/вирізка	1000	1	2	180-200	50-70
Телятина/нога	1000	1	1	180-200	80-110
Ягнятина	1000	1	1	180-200	60-90
Птиця, ціла	1500	1	1	180-200	65-85
Птиця/грудка	1000	2	3	180-200	50-60
Свинина/філе	1000	1	2	180-200	50-70
Риба	200 г/шматок	2	2	190-210	25-35
Картопля	1000	2	1	190-210	45-60
Картопля з броколі	1000	2	2	180-200	35-50

ВІДПАРЮВАННЯ



Вода з парогенератора потрапляє у верхню частину духовки у формі пари.



Наповніть резервуар для води свіжою водою.

М'ясо

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Квашена капуста та сосиски	700	2	100	30-40
Стейк з яловичини	1000	2	100	40-50
Куряча грудинка без кістки	1000	2	100	20-30
Креветки	1000	2	100	20-30
Філе риби	500	2	80	15-20
Рибний стейк	500	2	80	20-25
Ціла риба	400	2	100	20-30
Мідії	1000	2	100	15-20
Франкфуртська ковбаска	1000	2	85	10-15

Овочі

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Співвідношення харчового продукту й рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Стручкова квасоля	500	/	3	100	50-60
Боби – насіння	500	1:2	2	100	80-90
Горох	500	/	3	100	20-25
Цвітна капуста – ціла	500	/	3	100	20-30
Цвітна капуста – поріzana	500	/	3	100	15-20
Броколі – ціла	500	/	3	100	15-25
Броколі – поріzana	500	/	3	100	15-20
Морква – ціла	500	/	3	100	20-30
Морква – поріzana	500	/	3	100	15-25
Кукурудза	500	/	3	100	20-30
Нут	500	1:2	2	100	70-80
Фенхель	500	/	3	100	15-25
Кольрабі	500	/	3	100	20-30
Червоний буряк – цілий	500	/	3	100	50-60
Солодкий перець	500	/	3	100	15-20
Цикорій	500	/	3	100	15-20
Брюссельська капуста	500	/	3	100	15-25
Спаржа	500	/	3	100	15-25
Шпинат	500	/	3	100	5-10
Листковий буряк	500	/	3	100	15-20
Овочева суміш	1000	/	3	100	20-30
Капуста	500	/	3	100	30-40
Китайська капуста	500	/	3	100	25-35
Баклажани	500	/	3	100	15-20
Кабачки	500	/	3	100	10-15
Картопля, ціла	500	/	3	100	30-40
Картопля, поріzana	500	/	3	100	25-35

Макаронні вироби/рис/злаки

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Співвідношення харчового продукту й рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Тривалість готування (хв.)
Білий рис	200	1:2	2	100	25-35
Коричневий рис	200	1:2	2	100	60-70
Різото	Рецепт	1:2	2	100	30-40
Макаронні вироби	200	1:2	2	100	15-25
Макаронні вироби з цільного зерна	200	1:2	2	100	15-25
Просо	250	1:1	2	100	25-35
Ньокі	500	/	3	100	15-25
Вареники	500	/	3	100	15-25
Тортеліні	500	/	3	100	20-30
Кус-кус	500	1:1	2	100	15-20
Равіолі	500	/	3	100	15-20

Десерти

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Співвідношення харчового продукту й рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Тривалість готування (хв.)
Топлений шоколад	200	/	2	50	20-30
Намочування/ розчинення желатину *	1 упаковка	/	2	50	15-20
Рисовий пудинг	Рецепт	1:4	2	100	30-40
Дріжджове тісто	Рецепт	/	2	40	25-35
Карамельний крем	Рецепт	/	2	100	40-50

* Накрийте контейнер фольгою

Страви з яєць

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Тривалість готування (хв.)
Некруто зварені яйця	200	2	100	10-15
Круто зварені яйця	200	2	100	15-20
Яйця пашот	200	2	100	13-17
Яєчня	200	2	100	10-15
Омлет з беконом	Рецепт	2	100	15-20

Фрукти

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Скибочки яблука	500	3	100	5-15
Скибочки абрикоса	500	3	100	5-15
Вишня	500	3	100	10-15
Агрус	500	3	100	5-15
Груша – шматки	500	3	100	5-15
Сливи	500	3	100	5-15
Ревінь	500	3	100	5-15
Нектарини	500	3	100	5-10

Розморожування

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість розморожування (хв.)
Заморожене м'ясо	500	2	50	40-50
Заморожена птиця	1500	2	50	50-60
Заморожена риба, 200 г / шматок	1000	2	50	35-45
Заморожені фрукти	500	2	50	10-20
Заморожені готові страви	1000	2	60	45-60


SOUS VIDE (ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ)

Приправте їжу й покладіть її в пластиковий пакет, придатний для герметичного впакування й приготування у вакуумі. Покладіть пластиковий пакет із їжею на деко з отворами, а його поставте на середню полицю духовки.

Коли приготування завершиться, вийміть їжу з пакета. Щоб смак страви був насиченішим, її можна швидко підсмажити в гарячій олії.

Страва	Товщина (см)	Значок температури (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО			
Стейк із яловичини, середньопросмажений		60	150–180
Стейк із яловичини, добре просмажений		70	140–170
Стейк зі свинини, середньопросмажений	3	65	70–100
Стейк зі свинини, добре просмажений	3	70	70–100
Стейк із ягнятини, середньопросмажений	2	60	90–120
Стейк із ягнятини, добре просмажений	2	70	70–100
Стейк із телятини, добре просмажений	3	70	70–100
Куряча грудка (філе)	3	65	90–120
Качина грудка (філе)	3	65	120–150
Індича грудка (філе)	3	65	180–210
Філе риби	1	55	40–60
Рибний стейк	2	55	40–60
Креветки	/	60	30–40
Восьминіг (щупальця)	/	85	180–240
Гребінці	/	60	40–60
Морква (шматочками)	1	85	90–120
Картопля (кубиками)	2	85	100–130
Спаржа	/	85	50–70
Баклажани	1	85	50–70
Фрукти (шматочками)	/	70	90–120



Для сушки всередині духовки встановіть гаряче повітря і нижній нагрівач  на 170°C протягом 15 хвилин. Після закінчення програми залишіть дверцята духовки відкритими протягом, як мінімум, двох хвилин, щоб випустити пар і дозволити внутрішньої частини приладу висохнути.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ



Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду.

Алюмінієве покриття (залежно від моделі)

Алюмінієве покриття слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими миючими засобами. Нанесіть миючий засіб на вологу тканину й помийте поверхню. Потім сполосніть її водою. Не наносьте миючий засіб безпосередньо на алюмінієве покриття.

Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.

Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення печі, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі

(залежно від моделі)

Очищайте поверхню приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні миючі засоби або миючі засоби, які містять розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню корпусу.

Лаковані та пластикові деталі

(залежно від моделі)

Очищайте ручки регуляторів і ручку дверцят рідким миючим засобом, призначеним для очищення гладких лакованих поверхонь, і м'якою ганчіркою. Ви також можете використовувати миючі засоби, призначені для таких поверхонь виробником.



Покриті алюмінієм поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення печі, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Щоб видалити стійкі забруднення в печі, використовуйте стандартну процедуру очищення (за допомогою миючих засобів або спреїв для очищення печі). Після цього ретельно змийте залишки цих засобів або спреїв.

Мийте духовку та приладдя після кожного використання, щоб бруд не пригорав до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, поки піч ще тепла.

Використовуйте звичайні миючі засоби для печей, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть піч чистою водою, щоб видалити залишки миючих засобів.

Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі.

Щоб очистити приладдя, як-от деки, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та миючий засіб.

Піч, її внутрішня камера та дека мають гладке й міцне покриття зі спеціальної емалі. Воно полегшує очищення печі за кімнатної температури.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

За допомогою функції чищення паром та вологої тканини можна легко позбутися жиру та бруду на стінці духовки.

Використання функції чищення паром


Використовуйте функцію чищення паром тільки тоді, коли духовка повністю охолола. Коли духовка гаряча, тоді складніше позбутися жиру та бруду.

Після завершення цієї програми залишки їжі на емальованих стінках духовки будуть просякнуті водою, тож ви зможете видалити їх за допомогою вологої ганчірки

Перед запуском функції «очищення паром» додайте свіжої води у бак для води.

1. Виберіть функцію «очищення паром».
2. Утримуйте кнопку «Пуск/стоп», щоб почати процес очищення паром.



 Після запуску програми зачекайте, поки мине час, вказаний на дисплеї.

Коли програма очищення паром завершиться, зачекайте, доки духовка охолоне, щоб ви могли витерти духовку зсередини, не отримавши опіків.



Використовуйте функцію «очищення паром» після того, як духовка охолоне.

ЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ОБРОБКИ ПАРЮ

Чищення залежить від рівня жорсткості води.

Жорсткість води	°N	Кількість кольорових смужок на контрольній смужці
М'яка	0–3 dH	4 зелені смужки / 1-й рівень жорсткості
Легка жорсткість	3-7 dH	1 червона смужка / 2-й рівень жорсткості
Середня жорсткість	7-14 dH	2 червоні смужки / 3-й рівень жорсткості
Жорстка	14-21 dH	3 червоні смужки / 4-й рівень жорсткості
Дуже жорстка	>21 dH	4 червоні смужки / 5-й рівень жорсткості


Ми рекомендуємо використовувати засіб для видалення накипу, оскільки він забезпечує належний результат під час очищення системи.

Якщо повернути перемикач системи на будь-яку програму обробки парю, коли через парову систему пройде певний об'єм води, на дисплеї приладу відобразиться символ «dCal on» (Видалення накипу ввімк.), що вказує на те, що програма для видалення накипу активована.


Щоб активувати програму видалення накипу, натисніть кнопку «ПУСК/СТОП» (див. стор. 18).

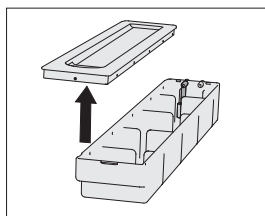
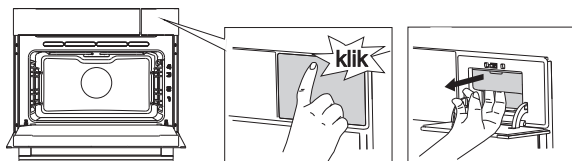


1. Додайте засіб для видалення накипу в бак для води.
2. Триває видалення накипу.
3. Видалення накипу завершено. Видаліть рідину, промийте бак для води і додайте в нього свіжої води після промивання.
4. Промивання завершено. Очистьте бак і витріть духовку.
Крім того, почистьте пінний фільтр (див. розділ ОЧИЩЕННЯ ПІННОГО ФІЛЬТРА).

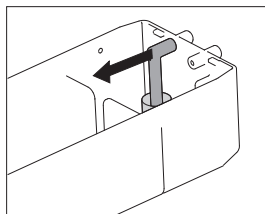
 Якщо зараз не потрібно виконувати програму видалення накипу з парової системи, її можна скасувати, повернувши диск вибору програми в положення «off» (вимк.). На дисплеї приладу відобразиться символ «dCal off» (Видалення накипу вимк.). Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП». Програму видалення накипу можна скасувати тричі. Після цього система вимкне функцію подавання пари.

ОЧИЩЕННЯ ФІЛЬТРА

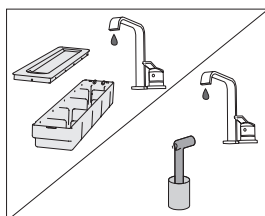
 Щоразу, коли ви чистите бак для води або видаляєте накип із приладу, чистьте також і пінний фільтр.



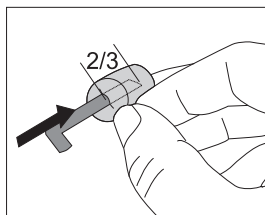
1 Відкрийте кришку бака для води.




2 Зніміть впускну трубку з кріплення для труб.



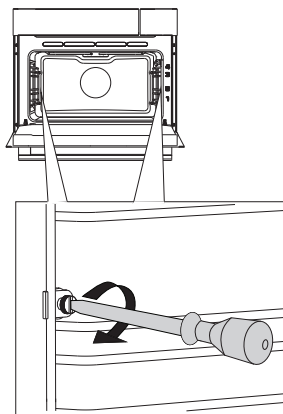
3 Очистьте впускну трубку з пінним фільтром під проточною водою. Очистьте піну так, щоб не залишилось забруднень. Таким чином, ви будете впевнені, що прилад працює правильно і зберігає свіжий смак і запах їжі.



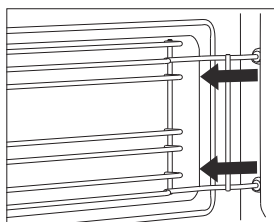
 Якщо пінний фільтр від'єднається від впускної трубки, поставте його на місце, вставивши трубку на дві третіх загальної глибини пінного фільтра.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРотовИХ НАПРЯМНИХ

Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



1 Відкрутіть гвинт.

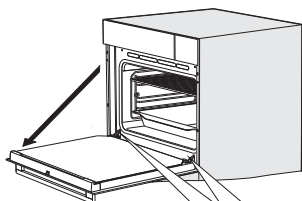


2 Витягніть напрямні з отворів у задній стіні духовки.

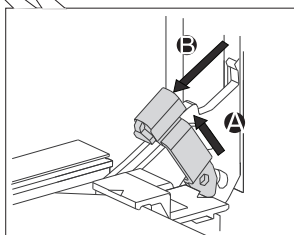


Також заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.
У випадку заміни дротових напрямних встановлюйте їх тією ж стороною,
якою вони були встановлені спочатку.

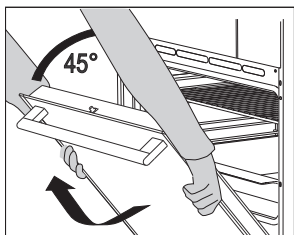
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ



1 Спочатку повністю відкрийте дверцята (наскільки це можливо).



2 Злегка підніміть язички фіксаторів і потягніть дверцята на себе.



3 Повільно закривайте дверцята й залиште в положенні під кутом 45 градусів (відносно до положення повністю закритих дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

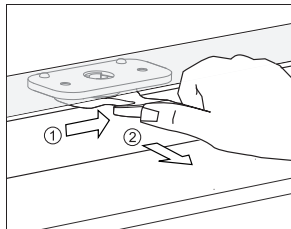


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



Під час заміни дверцят слідкуйте за правильним розміщенням язичків фіксаторів у гніздах. Це потрібно для запобігання випадковому закриттю фіксатора, що з'єднаний з основною пружиною. Ви ризикуєте одержати травму, якщо основна пружина спрацює.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



Щоб відчинити дверцята, злегка натисніть замок великим пальцем, штовхаючи його праворуч, і одночасно потягніть дверцята до себе.



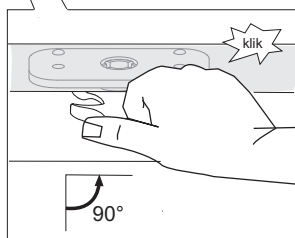
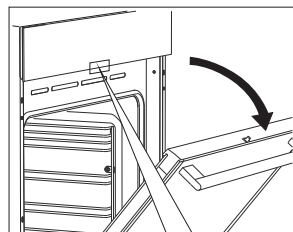
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

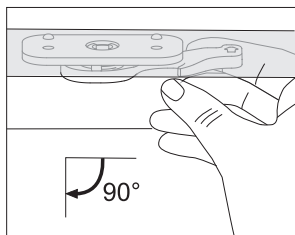


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90°, доки не почуете клацання. Тепер блокування дверцят вимкнено.



Щоб знову ввімкнути блокування дверцят, відчиніть їх і правим вказівним пальцем потягніть важіль до себе.

ПЛАВНЕ ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час відкривання, починаючи з кута 75 градусів.

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

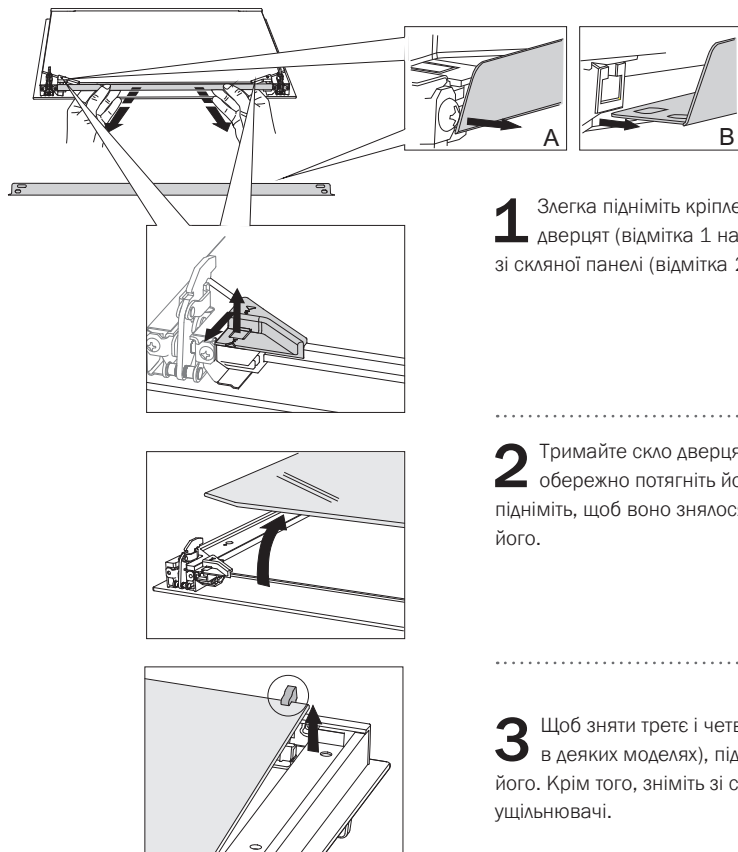
Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час закривання, починаючи з кута 85 градусів. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко зачинилися.



Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).



1 Злегка підніміть кріплення зліва і справа від дверцят (відмітка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (відмітка 2 на кріпленні).

2 Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

3 Щоб зняти третє і четверте скло (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть його. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.

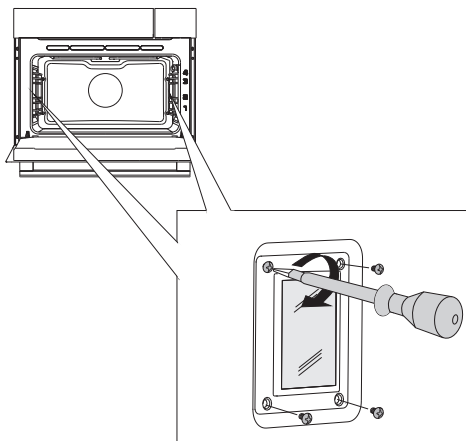


Установлюйте скло, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і склі мають збігатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

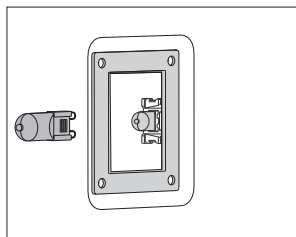
Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити піч, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.

Використовуйте хрестову викрутку. (Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)



1 За допомогою хрестової викрутки підчепіть кришку лампочки та зніміть її.

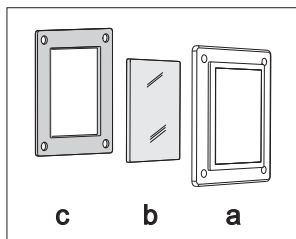
ПРИМІТКА. Будьте обережні й не пошкодуйте емальоване покриття.



2 Зніміть галогенну лампу.



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.



На кришці розташована прокладка, яку не можна знімати. Не відділяйте прокладку від кришки. Прокладка повинна щільно торкатися стінки духовки.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема/помилка	Причина
Датчики або дисплей не реагують.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Інформацію щодо заміни електричної лампи надано в розділі «Чищення та обслуговування».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?
Відображається код помилки (E1, E2, E3 тощо).	Помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть час доби. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.
У печі з'являються іскри.	Переконайтеся, що всі ковпачки лампочок закріплені, а на дротових напрямних встановлені прокладки. Перевірте, чи правильно встановлені напрямні.

Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому випадку користувач сплачує вартість ремонту самостійно.



Перед початком ремонту необхідно відключити прилад від джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсельну вилку з мережевої розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ



Пакування виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

Цей символ на приладі або пакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація приладу допоможе уникнути будь-якого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, що може виникнути у випадку неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.

COMBI STEAM_IL+_45_
ORAITO2



uk (02-20)