

UK

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ЕЛЕКТРИЧНОЇ ВБУДОВАНОЇ
ДУХОВОЇ ШАФИ

Simplicity
COLLECTION

Ми дякуємо Вам за довіру і
покупку нашої продукції.

Ця детальна інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.
Вона допоможе Вам ознайомитися із
новою духовою шафою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад
без ушкоджень. При виявленні пошкоджень
зверніться до торговельної організації, де
Ви придбали прилад.

Інструкція з монтажу та підключення
додається окремо.

Інструкції із експлуатації також доступні на
нашому сайті:

www.gorenje.ua / < <http://www.gorenje.ua> />



Важлива інформація



Примітка, підказка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 5 Перед підключенням приладу 6 ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА 10 Характеристики приладу – паспортна табличка (залежно від моделі) 11 Панель управління	ВСТУП
12 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
13 ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6) 13 Крок 1: ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ 16 Крок 2: ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ 17 Крок 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ 17 Крок 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ 18 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ	ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ
32 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД 33 Стандартне очищення робочої камери 34 Очищення духової шафи з функцією 34 Aquaclean 35 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів 36 Встановлення панелей easyclean 37 Зняття та встановлення дверцят духової шафи 40 Зняття та встановлення скла дверцят 41 Заміна лампочки освітлення	ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ
42 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
43 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.

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.

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 опирайтеся 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 перекривайте вентиляційні отвори.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом, під яким ми дивимося на прилад, різними кольорами фону, матеріалами та освітленням приміщення.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

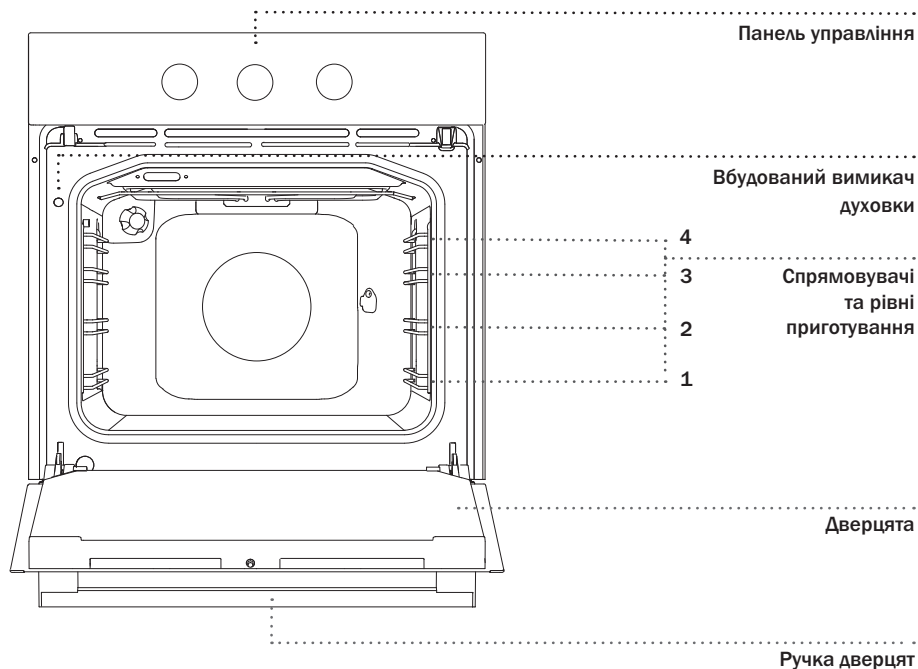


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

(ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На рисунку наведено одну з моделей вбудованих духових шаф. Інструкція розроблена для різних моделей, тому може містити функції та обладнання, яких немає у вашому приладі.



ВТОПЛЮВАНІ ПЕРЕКІВАЧІ

Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.



Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.

КОНТРОЛЬНІ ЛАМПИ

Після вибору функції підсвічується диск відповідного регулятора. Ці пристрої не мають жовтої лампи (окрім деяких моделей).

Освітлення духової шафи автоматично вмикається після вибору режиму приготування.

ЗНІМНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Знімні спрямовувачі дозволяють готувати страви на п'яти рівнях (відлік рівнів проводиться знизу вгору). Рівні 3 і 4 використовуються для приготування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Телескопічні спрямовувачі можуть бути встановлені на 2-му, 3-му і 4-му рівні.

Телескопічні спрямовувачі можуть висуватися частково або повністю.

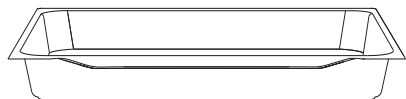
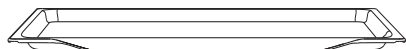
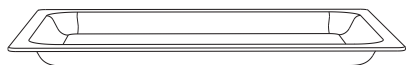
ВБУДОВАНІ ВИМИКАЧІ

При відкриванні дверцят приладу, що працює, вбудовані вимикачі відключають вентилятор і нагрівальні елементи і знову включають їх після закриття дверцят.

ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад обладнано вентилятором охолодження, який охолоджує корпус та панель управління приладу.

ОБЛАДНАННЯ (Залежно від моделі)



СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для приготування на всіх режимах нагріву, а також може служити як таця для подачі на стіл.

РЕШІТКА використовується для приготування продуктів під грилем, також на неї можна ставити посуд із стравами.



На решітці є обмежувальний виступ, тому при витяганні трохи піднімайте решітку спереду.

МІЛКЕ ДЕКО призначене для приготування випічки.

ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.

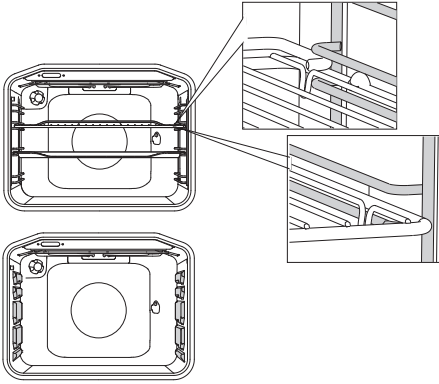


При приготуванні глибоке деко не можна встановлювати на 1-й рівень, крім випадків використання глибокого дека для збирання жиру і м'ясного соку при приготуванні на грилі або рожні.




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

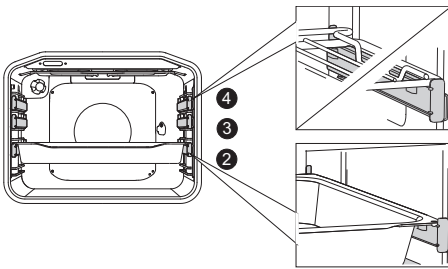
При знімних спрямовувачах решітку і дека вставляйте точно між двох дротиків одного рівня.



Щоб встановити решітку, мілке або глибоке деко на телескопічні спрямовувачі, висуньте пару спрямовувачів необхідного рівня.

Встановіть деко чи решітку на телескопічні спрямовувачі і засуньте їх в духовку до кінця.

 Переконайтеся, що спрямовувачі засунуті в духовку до кінця, і закрийте дверцята.



КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ запобігають

розбризуванню жиру, що збирається на бокових поверхнях камери духовки.

1 ЩО ТАКЕ КАТАЛІЗ?

Каталітичне очищення — це хімічний процес, при якому каталізатори повністю руйнують частинки жиру під час приготування їжі. У разі нормального використання термін служби каталітичних елементів дорівнює строку служби приладу. Якщо вони вийдуть з ладу раніше, замінити їх можна в сервісних центрах Gorenje.

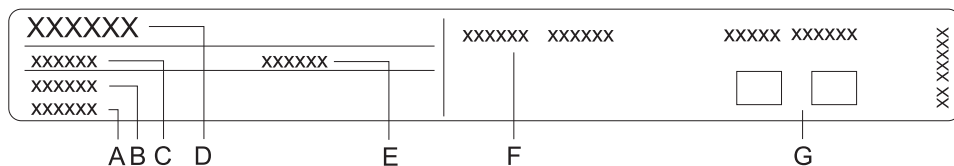
2 ЯК ОЧИЩУВАТИ КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ?

Каталітичні елементи очищуються автоматично при температурі 85 °C або більше. У разі появи невеликих плям каталітичні елементи можна легко вийняти та очистити змоченою у воді м'якою тканиною. Забороняється використовувати агресивні миючі засоби або мити каталітичні елементи в посудомийній машині. Смужки на каталітичних елементах не впливають на їхню ефективність.



Протягом роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються. Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки!

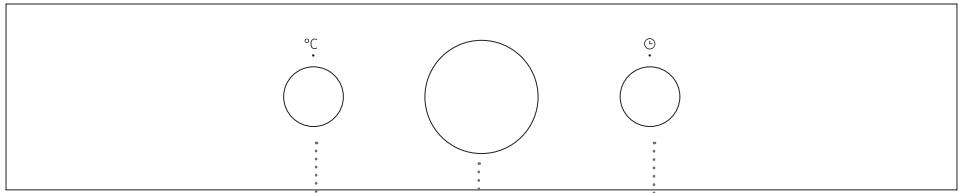
ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



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

Заводська табличка з основними даними приладу знаходиться на рамці духової камери і помітна при відкритих дверцятах.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1 РЕГУЛЯТОР
ТЕМПЕРАТУРИ

2 ПЕРЕКІКАЧ
РЕЖИМІВ
ГОТУВАННЯ

3 ТАЙМЕР
ВИМКНЕННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть з приладу усе обладнання і транспортний захист. Помийте обладнання теплою водою і засобом для ручного миття посуду.

Не використовуйте абразивні мийні засоби і губки.

Перед першим використанням духовки нагрійте її за допомогою верхньої й нижньої систем нагрівання до температури приблизно 200 °С і протримайте піч у робочому стані протягом 1 години. З'явиться характерний запах «нового приладу», тому слід забезпечити належну вентиляцію приміщення.

ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6)

КРОК 1: ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ








Повертайте регулятор (ліворуч і праворуч), щоб вибрати потрібний режим готування або тип їжі. Вибраний символ режиму готування почне світитися.



РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМИ РОБОТИ		
	ШВИДКИЙ НАГРІВ Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування. Після досягнення заданої температури режим вимикається.	180
	КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ) Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духовки. Приготування випічки і м'яса можливо тільки на одному рівні спрямовувачів.	180
	ГРИЛЬ Працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля. Цей режим підходить для підсмажування невеликих порцій бутербродів, тостів, пивних ковбасок.	210
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі вмикаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач. Основне тепло випромінює інфранагрівач, розташований під стелею духовки. Верхній нагрівальний елемент сприяє ефективному пропикання страви по всій поверхні дека / решітки. Підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок, а також для запікання бутербродів і тостів.	230
	ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса і птиці на одному рівні спрямовувачів. Він підходить також для запікання страв до хрусткої скоринки.	210
	НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Найкраще цей режим підходить для приготування піци, а також соковитою випічки, фруктових тортів з дріжджового або пісочного тіста і сирних тортів.	210

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С
	ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що готується. Цей режим підходить для приготування м'яса та випічки на декількох рівнях.	170
	ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ ⁴⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180
	НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів.	180
	ОЧИЩЕННЯ AQUACLEAN У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовується для усунення плям і залишків їжі з внутрішніх стінок духовки. Тривалість програми 30 хвилин.	70
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без увімкнення нагрівальних елементів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для поступового розморожування продуктів.	35

⁴⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1. У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

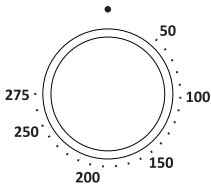
ПРИГОТУВАННЯ ЗА ТИПОМ СТРАВИ

СИМВОЛ	ТИП ПРОДУКТУ / ФУНКЦІЯ	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МАКС. МОЖЛИВА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЗАПРОГРАМОВАНИЙ ЧАС ГОТУВАННЯ (ГОД./ХВ)	ОБСЯГ (КГ)	РІВЕНЬ (ПОЧИНАЮЧИ ЗНИЗУ)	ПОПЕРЕДЖЕННЯ!	PREDNASTAVLJEN SISTEM
	Попереднє прогрівання	180	275	-	-	-	Цей режим не підходить для приготування страв. Вона спроектована так, щоб швидко досягати потрібної температури.	
	Печиво*	170	275	0:20	2x0,3	2,3	Готування та випікання в неглибоких деках на двох рівнях одночасно	
	Піца	210	275	0:20	1x0,5	2	Готування та випікання на низькому деку.	
	Курка	210	275	1:00	1	2	Приготування курки на решітці, розташованій на другому рівні. На рівень нижче потрібно встановити піддон для збирання жиру та соків. Приготування на решітці на четвертому або третьому* рівні; на другий рівень потрібно поставити піддон для збирання жиру та соків, а дверцята — зачинити. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	
	Відбивні або котлети, риба (великі порції)*	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Приготування на решітці на четвертому або третьому* рівні; на другий рівень потрібно поставити піддон для збирання жиру та соків, а дверцята — зачинити. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	
	Відбивні або котлети, риба* (малі порції)	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Приготування на решітці на четвертому або третьому* рівні; на другий рівень потрібно поставити піддон для збирання жиру та соків, а дверцята — зачинити. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	
	Розморожування	35	-	1:00	-	2	Покладіть продукти на решітку та вставте піддон для збирання жиру й соків на нижньому рівні.	
	Випічка	180	-	0:30	-	2	Повільне й рівномірне приготування на одному рівні.	
	Консервування	180	230	0:30	-	2	Підходить для консервування фруктів і овочів.	
	Хліб	180	275	1:00	1	2	Готування та випікання на низькому деку	
	Чищення	70	90	0:30	-	2	Налийте в деку 0,5 л води та встановіть його на нижній рівень напрямних. Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках розм'якнуть, і їх можна буде легко очистити за допомогою вологої тканини.	

Зірочка (*) поряд із типом страви означає, що необхідний швидкий нагрів. У передньовстановленій тривалості приготування не враховано тривалість швидкого нагріву.

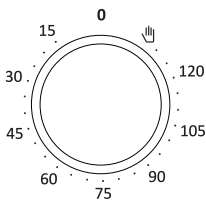
КРОК 2: ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ



Поверніть регулятор і виберіть температуру.

НАСТРОЮВАННЯ ГОДИННИКА



ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ

Спочатку виберіть режим приготування та температуру. Установіть час, повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою. Коли вказаний час мине, використовуваний режим нагрівання буде вимкнено.



Якщо таймер вам не потрібен або час приготування становить менше 15 хвилин чи перевищує 120, рекомендовано користуватися настроюванням уручну. Поверніть регулятор вліво, щоб вибрати відповідну позначку (зображення руки). Якщо він вказуватиме на позначку «0», духовна шафа не працюватиме.

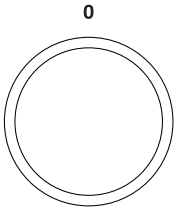
КРОК 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Духова шафа починає працювати, коли встановлено режим готування, температуру й таймер вимкнення (перемикач таймера).

КРОК 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ

Коли завершиться процес готування, пролунає звуковий сигнал (якщо встановлено таймер зворотного відліку).

Поверніть РЕГУЛЯТОР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ в положення «0».



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

ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблицях приготування ви не знайшли необхідну страву, орієнтуйтеся на дані схожої страви.

Дані наведені для приготування на одному рівні.

У таблиці температура вказана в діапазоні від мінімального до максимального значення. У перший раз встановіть мінімальну температуру, і якщо страва не достатньо приготується, наступного разу збільшіть температуру.

Час приготування зазначено орієнтовно, і він може змінюватися залежно від умов приготування.

Попередній нагрів духової шафи необхідний, якщо це зазначено в рецепті або в таблиці приготування в даній інструкції. На нагрівання порожньої духової шафи витрачається багато електроенергії, тому ви можете заощадити електроенергію, якщо будете випікати дрібну випічку і піцу одне деко за одним, адже духовка вже розігріта.

Використовуйте темні емальовані або вкриті силіконом дека, бо вони добре проводять тепло.

При використанні паперу для випічки, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

При одночасному готуванні великої кількості випічки або запіканні великого шматка м'яса в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка може конденсуватися на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверцят.

Ви можете вимкнути духову шафу за 10 хвилин до закінчення приготування, щоб використовувати тепло, що утворилося, і заощадити електроенергію.

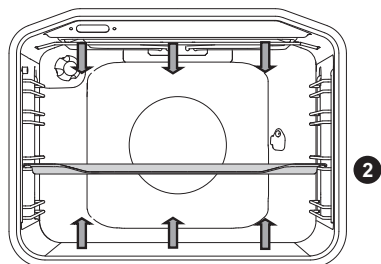
Не охолоджуйте страви в духовій шафі, щоб уникнути утворення конденсату.

Стандартні рівні готовності й рекомендована заключна задана температура для різних типів м'яса

Тип харчових продуктів	Задана температура їжі (°C)	Колір м'яса в поперечному розрізі та його соку
ЯЛОВИЧИНА		
Сире з кров'ю	40-45	яскраво-червоний, наче сире м'ясо, мало соку
Слабке просмаження	55-60	світло-червоний, трохи світло-червоного соку
Середнє просмаження	65-70	рожевий, мала кількість блідо-рожевого соку
Сильне просмаження	75-80	рівномірний сіро-коричневий, злегка прозорий сік
ТЕЛЯТИНА		
Сильне просмаження	75-85	червоно-коричневий
СВИНИНА		
Середнє просмаження	65-70	світло-рожевий
Сильне просмаження	75-85	жовто-коричневий
ЯГНЯТИНА		
Сильне просмаження	79	сірий, рожевий сік
БАРАНИНА		
Сире з кров'ю	45	яскраво-червоний
Слабке просмаження	55-60	світло-червоний
Середнє просмаження	65-70	рожевий усередині
Сильне просмаження	80	сірий
КОЗЯЧЕ М'ЯСО		
Середнє просмаження	70	блідо-рожевий, рожевий сік
Сильне просмаження	82	сірий, злегка рожевий сік
ПТИЦЯ		
Сильне просмаження	82	світло-сірий
РИБА		
Сильне просмаження	65-70	від білого до сіро-коричневого



КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)



Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духової шафи.


ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При готуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали.

Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини	1500	2	180-200	90-110
Свиняча лопатка	1500	2	180-200	100-120
Рулет із свинини	1500	2	180-200	120-140
Печеня з фаршу	1500	2	200-210	60-70
Печеня із яловичини	1500	2	170-190	120-140
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягнятка	1500	2	180-200	80-100
Спинка зайця	1500	2	180-200	50-70
Нога косулі	1500	2	180-200	100-120
Піца*	/	2	200-220	20-30
Курча	1500	2	190-210	70-90
РИБА				
Тушкована риба	1000	2	210	50-60

Використовуйте цей режим для смаження/запікання курки, якщо ваша модель духовки не має  режиму.

Використовуйте цей режим для випікання піци, якщо прилад не має  режиму.

Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

ВИПІКАННЯ

Використовуйте тільки один рівень спрямовувачів і темні дека. У деках світлого кольору випічка пропікається гірше, бо тепло відбивається від світлих стінок.

Форми для випікання ставте на решітку. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Попередній розігрів духовки зменшує час приготування.

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Овочева запіканка	2	190-200	30-35
Солодка запіканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	190-210	20-30
Білий хліб*	2	180-190	50-60
Гречаний хліб*	2	180-190	50-60
Цільнозерновий хліб *	2	180-190	50-60
Житній хліб *	2	180-190	50-60
Спельтовий хліб *	2	180-190	50-60
Потиця (горіховий рулет)	2	170-180	50-60
Бісквітний торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекси, капкейки	2	170-180	25-30
Дрібна випічка із листкового тіста	2	200-210	20-30
Пиріжки з капустою	2	185-195	25-35
Фруктовий пиріг	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	30-40

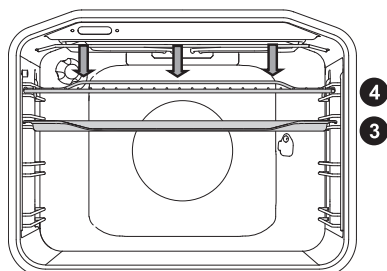
Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

ПОРАДА	ВИКОРИСТАННЯ
Як дізнатися, що випічка пропеклась?	<ul style="list-style-type: none"> • Проткніть випічку в самому високому місці дерев'яної паличкою. Якщо на паличці немає сирого тіста, випічка готова. • Можна вимкнути духовку і використовувати залишкове тепло.
Випічка осіла?	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте рецепт. • Наступного разу додайте менше рідини. • Дотримуйтесь часу замішування тіста, особливо при використанні кухонних приладів.
Випічка знизу занадто світла?	<ul style="list-style-type: none"> • Наступного разу використовуйте темну форму. • Поставте випічку на один рівень нижче або в кінці приготування увімкніть нижній нагрівальний елемент.
Випічка із соковитою начинкою не зовсім готова?	<ul style="list-style-type: none"> • Необхідно зменшити температуру та збільшити час приготування.



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При великому грилі включаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач, що розташовані під стелею духовки.

При грилі працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля.

Максимально допустима температура: 230 °С.

Інфранагрівач необхідно попередньо прогріти протягом 5 хвилин.

Постійно стежте за приготуванням в режимі гриля, бо через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти!

Гриль підходить для приготування нежирних ковбасок, шматків м'яса і риби (стейк, шніцель, лосось і т. Д.), Для запікання бутербродів і тостів.

При приготуванні м'яса на решітці змастіть ґрати рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало, і встановіть на 4-й рівень. Під ґрешітку на 1-й або 2-й рівень встановіть деко для збору жиру.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Щоразу після приготування на грилі очищайте духовку та приладдя.

Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	230	15-20
Шніцелі зі свинячої шийки	150 г/шт.	3	230	18-22
Відбивні на кісточці	280 г/шт.	3	230	20-25
Ковбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
ТОСТИ				
Тости	/	4	230	3-6
Гарячі бутерброди	/	4	230	3-6

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	230	15-20
Відбивні з яловичого філе, просмажені	180 г/шт.	3	230	18-25
Шніцелі зі свинячої шийки	150 г/шт.	3	230	20-25
Відбивні на кісточці	280 г/шт.	3	230	20-25
Шніцелі з телятини	140 г/шт.	3	230	20-25
Ковбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
М'ясний хліб	150 г/шт.	3	230	10-15
РИБА				
Стейки з лосося	200 г/шт.	3	230	15-25
ТОСТИ				
Тости	/	4	230	1-3
Гарячі бутерброди	/	4	230	2-5

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Форель обсушіть паперовим рушником. Всередину покладіть петрушку, сіль і часник і змастіть зверху рослинною олією. Покладіть рибу на решітку, під час готування не перевертайте.

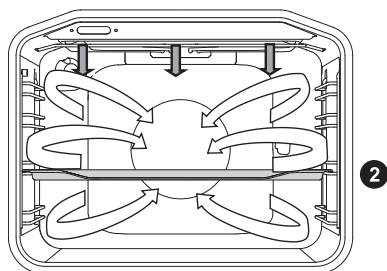


Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятках духовки.

Через високу температуру нагрівальні елементи, решітка та інші аксесуари і частини духовки сильно нагріваються, тому використовуйте кухонні рукавиці або прихватки і спеціальні щипці для м'яса!



ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



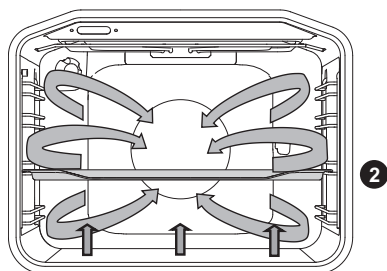
Одночасно працюють верхній нагівальний елемент, інфранагівач і вентилятор. Призначений для приготування м'яса, риби, овочів.

Див. Опис та поради для ГРИЛЯ.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка	2000	2	150-170	80-100
Печеня зі свинини	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курчати	700	2	190-210	50-60
Курча	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Форель	200 г/шт.	2	200-220	20-30



НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор.

Найкраще цей режим підходить для приготування піци, яблучного пирога і фруктових тортів..

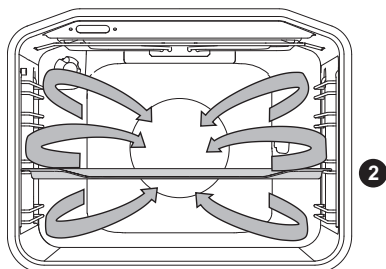
Див. Опис та поради для КЛАСИЧНОГО НАГРІВУ.

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв
Чізкейк, пісочне тісто	2	150-160	65-80
Піца*	2	200-210	15-20
Кіш лорен, пісочне тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг, дріжджове тісто	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель, витяжне тісто	2	170-180	45-65

Знак зірочки * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали.

Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Качка	2000	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-170	180-220
Куряча грудинка	1000	3	180-200	60-70
Фарширована курка	1500	2	170-180	90-110

ВИПІКАННЯ

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Випікайте дрібну випічку в мілких деках одночасно на декількох рівнях (2-й і 3-й). Час приготування може відрізнятись навіть для однакових дек. Можливо, верхнє деко доведеться витягти з духовки раніше, ніж нижнє.

Форми для випікання розмішуйте на решітці. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Дрібна випічка, наприклад, пиріжки, повинна бути за можливості однакової величини. Різна за розміром випічка пропечеться нерівномірно!

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Пісочне печиво *	2	150-160	15-25
Відсадне печиво *	2	140-150	15-25
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Випічка з листового тіста	2	170-180	20-30
ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ			
Яблучний, сирний штрудель	2	170-180	50-70
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для запікання в духовці	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35

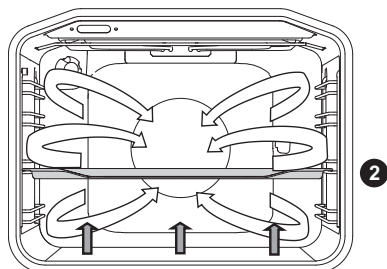
Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.



НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів. Використовуйте 2-й рівень спрямовувачів знизу і низькі форми для випічки, щоб нагріте повітря могло безперешкодно циркулювати над стравою, що готується.

КОНСЕРВУВАННЯ

Банки та продукти для консервування підготуйте, як зазвичай.

Використовуйте звичайні банки з гумовими прокладками і скляною кришкою. Не використовуйте банки що закручуються і металевими кришками, а також металеві банки. Найкраще брати банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами. Щільно закрийте банки.

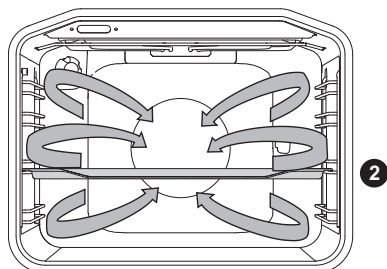
В глибоке деко налейте 1 літр підігрітої води (прибл. 70 ° C) і поставте в нього 6 банок так, щоб вони не торкалися один одної і стінок духовки. Встановіть деко з банками на 2-й рівень знизу.

Під час консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина в банках не закипить (з'являться бульбашки). Дотримуйтесь вказаного в таблиці часу консервування.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час до кипіння (хв.)	Температура й час після початку кипіння	Час перебування в духовці (хв.)
ФРУКТИ					
Полуниці	2	160-180	30-45	/	20-30
Кістянки	2	160-180	30-45	/	20-30
Фруктове пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ОВОЧІ					
Мариновані корнішони	2	160-180	30-45	/	20-30
Боби/морква	2	160-180	30-45	120°C, 45–60 хв	20-30



ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	2	180	140-160
Смажена свинина, 2 кг	2	180	150-180
Смажена яловичина, 1 кг	2	190	120-140
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	180	40-50
Філе риби, 100 г/шматок	2	190	25-35
ВИПІЧКА			
Печиво, вкрите цукровою глазур'ю	2	160	20-25
Маленькі кекси	2	170	25-35
Бісквітний рулет	2	170	25-30
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	170	55-65
ЗАПІКАНКИ			
Картопляна запіканка	2	170	40-50
Лазанья	2	180	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фрі, 1 кг	2	200	25-40
Курячі нагетси, 0,7 кг	2	200	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	2	200	20-30



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.



ДРІБНА ВИПІЧКА

В цьому режимі повітря циркулює без включення нагрівальних елементів.

Цей режим підходить для розморожування тортів з вершками і масляним кремом, пирогів і випічки, хліба і булочок, а також фруктів глибокого заморожування.

У більшості випадків рекомендується вийняти продукти з упаковки (обов'язково зніміть дротяні скріпки). Через половину часу переверніть продукти, перемішайте їх або розділіть шматочки, що примерзли один до одного.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки, і дайте охолонути.

Діти можуть чистити і доглядати прилад тільки під наглядом!

Алюмінієві поверхні

Використовуйте рідкі неабразивні мийні засоби, призначені для таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку і протріть поверхню. Змийте мийні засіб водою і витріть поверхню насухо. Не наносьте мийні засіб безпосередньо на алюмінієву поверхню. Не можна використовувати абразивні мийні засоби і губки для посуду. Примітка: стежте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на алюмінієву поверхню, бо це призведе до сильного пошкодження поверхні.

Передня панель з деталями з нержавіючої сталі

(в деяких моделях)

Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню. Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)

Для очистки перемикачів, ручки дверцят, наклейок і заводської таблички не можна використовувати абразивні мийні засоби і пристосування, спирт і спиртовмісні засоби для чищення. Плями видаляйте відразу за допомогою м'якої ганчірки та води, щоб не пошкодити поверхню. Допускається використання інших засобів для чищення, призначених для догляду за такими поверхнями, при цьому дотримуйтесь вказівок виробника засобу для чищення.



Слідкуйте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на зазначені вище поверхні, бо це призведе до їх сильного пошкодження.

СТАНДАРТНЕ ОЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Ви можете очищати робочу камеру класичним способом (мийними засобами, спреєм для очистки духовок), але рекомендуємо робити це тільки для очистки забруднень, що важко видаляються. Після такого очищення ретельно змийте залишки засобу для чищення.

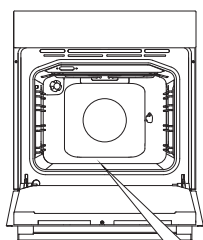
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

Для пригорілих і сильних забруднень використовуйте звичайні мийні засоби для духовок. Після їх використання добре очистіть камеру водою для усунення залишків засобу для чищення. Не можна використовувати агресивні мийні засоби, наприклад, грубі засоби для чищення, жорсткі губки та мочалки, засоби для усунення іржі, засоби для виведення плям та ін.

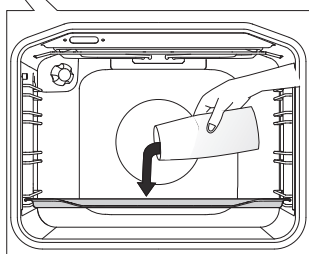
Дека, решітки і подібне обладнання мийте гарячою водою з мийним засобом.

Робоча камера, внутрішня сторона дверцят та дека вкриті спеціальною емаллю, що має гладеньку, щільну та стійку поверхню. Цей спеціальний шар дає можливість більш простого очищення вже при звичайній кімнатній температурі.

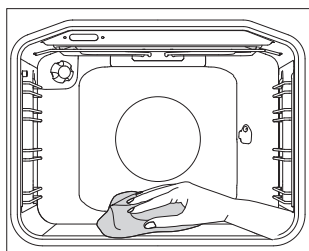
ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN



1 Поверніть ПЕЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення AquaClean. ПЕРЕМИКАЧ ТЕМПЕРАТУРИ встановить температуру 70°С.



2 У скляне або мілке деко налейте 0,6 л води та встановить його на нижній рівень.



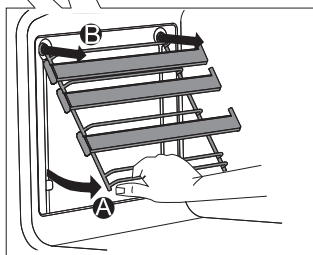
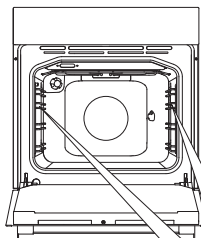
3 Через 30 хвилин забруднення на стінках духовки розм'якнуть і їх можна буде протерти вологою ганчіркою.



Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.

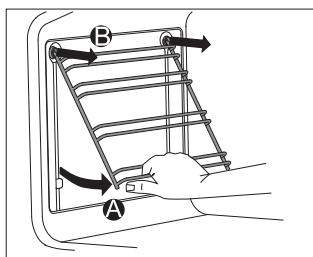
ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



A Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.

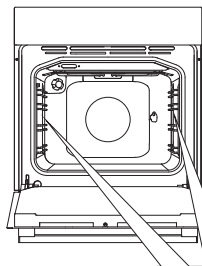
B Витягніть спрямовувачі з гнізд.



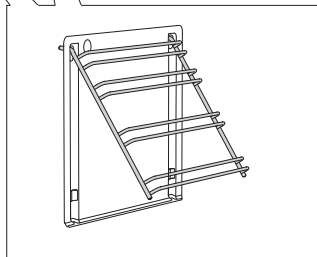
Телескопічні спрямовувачі не призначені для миття в посудомийній машині.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

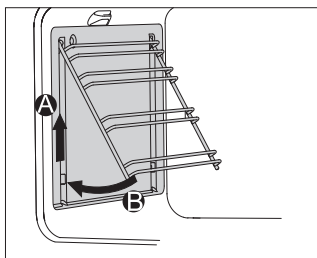
Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



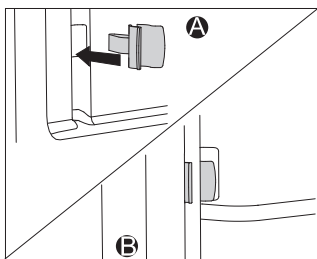
Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.



1 Надіньте панель на спрямовувачі.



2 Повісьте спрямовувачі разом з панелями в гнізда та підштовхніть вгору.

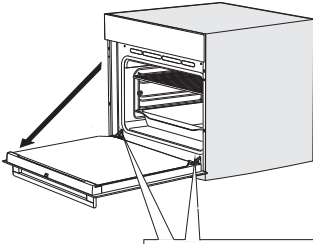


При установці телескопічних спрямовувачів, що повністю висуваються, з панелями EasyClean встановіть фіксатори (додаються в комплекті) в отвори в нижній частині бічних стінок духовки. Заклацніть спрямовувачі в фіксаторах. Фіксатори забезпечують більш надійну установку спрямовувачів.

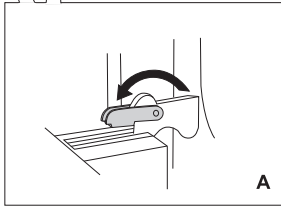


Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.

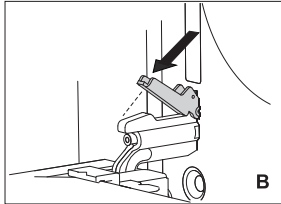
ЗНАТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



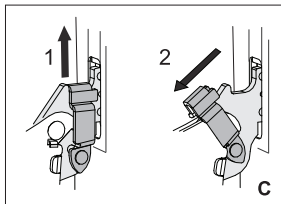
1 Повністю відкрийте дверцята духової шафи.



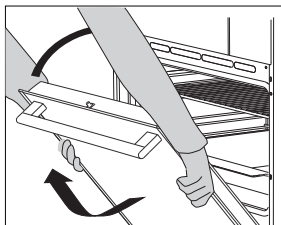
2 А Відкиньте фіксатори до кінця назад (при звичайному закриванні дверцят).



В Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, оберніть фіксатор дверцят назад на 90° (рис. 2).



С Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, незначно підніміть фіксатори дверцят і потягніть їх на себе.



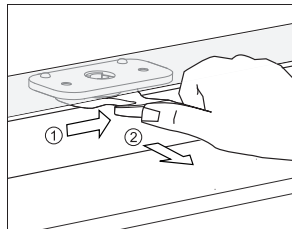
3 Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівняються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

Встановлюйте дверцята у зворотному порядку. Якщо дверцята не відкриваються / закриваються правильно, перевірте, чи правильно виймки на шарнірах розмістились в гніздах.



Слідкуйте, щоб фіксатори шарнірів після установки дверцят були надійно закриті в гніздах шарнірів, інакше основний шарнір може різко захлопнутися через натяг потужної пружини. Небезпека травм і пошкоджень!

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



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



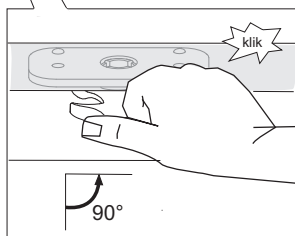
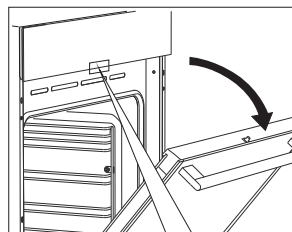
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

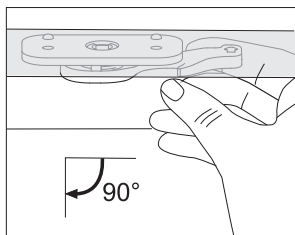


Духовка має повністю охолонути.

1 Спочатку відчиніть дверцята духовки.



2 Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90° , доки не почуєте клацання. Тепер блокування дверцят вимкнуто.



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

ПЛАВНЕ ЗАКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ (в деяких моделях)

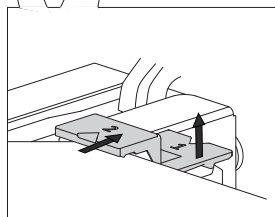
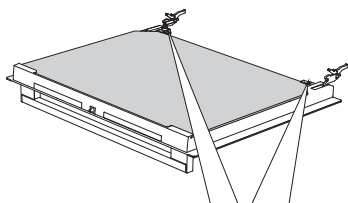
Дверцята обладнані системою плавного закриття дверцят. Досить легкого натискання (до кута 15 ° щодо відкритого положення дверцят), і дверці закриваються легко, плавно і тихо.



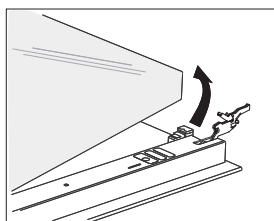
Якщо відкривати / закривати дверцята ривком, вона відкриється / закриється звичайним способом для уникнення поломки системи.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

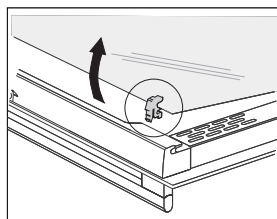
Якщо дверцята забруднені усередині між склами, ви можете зняти внутрішнє скло і очистити забруднення. Для цього необхідно зняти дверцята духовки (см. Розділ «Зняття і установка дверцят духовки»).



1 Трохи підніміть фіксатори з лівого і правого боку дверцят (символ 1 на фіксаторі) і потягніть в сторони від скла (символ 2 на фіксаторі).



2 Візьміть скло дверцят за нижній край, трохи підніміть, щоб воно звільнилося з фіксаторів, і зніміть.



3 Щоб зняти внутрішнє третє скло (в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювачі зі скла.

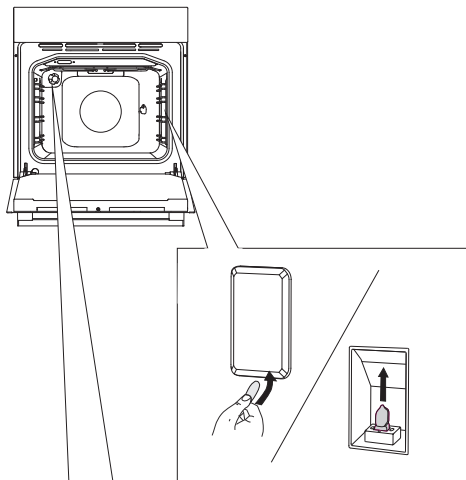


Скло встановлюється в зворотному порядку. Маркування (півкола) на дверцятах і склі повинні поєднатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ

Електрична лампочка є витратним матеріалом, гарантія на неї не поширюється! Перед заміною вийміть з духовки дека, решітки і спрямовувачі.

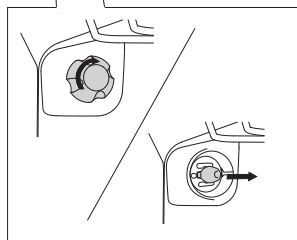
Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, звичайна лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



За допомогою викрутки піддніть і зніміть кришку.
Замініть лампочку.



При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.



Відкрутіть кришку і замініть лампочку на нову.



Використовуйте захист, щоб не обпектися.

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема/помилка	Спосіб усунення
Сенсори не реагують, інформація на дисплеї не змінюється	Вимкніть духовку з електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі та увімкніть її.
Запобіжник постійно відключається	Викличте фахівця сервісного центру!
Не працює освітлення духовки.	Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампочки освітлення».
Випічка погано пропеклась.	Ви правильно встановили температуру і режим нагріву? Дверцята духовки закриті?

При неможливості усунути несправність відповідно до наведених рекомендацій зверніться в сервісний центр. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється. Споживач сам оплачує витрати по усуненню таких несправностей.



Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виготовлена з екологічно чистих матеріалів, які можна без шкоди для навколишнього середовища піддавати переробці, складувати на спеціальних полігонах для зберігання відходів і утилізувати. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування.

Символ на виробі або його упаковці вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовим сміттям. Виріб слід повернути до відповідного пункту прийому електронного і електрообладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти шкоді навколишньому середовищу і здоров'ю людей, як можливому наслідку неналежного поводження з подібними відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію виробу, зверніться до місцевої влади, в службу з вивезення та утилізації відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

Виробник залишає за собою право на внесення змін та помилки в інструкції з експлуатації.

