



RU ■ Электрическая духовка

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
 - Дети не должны играть с электроприбором. Чистку и уход не должны выполнять дети без присмотра.
 - Прибор и его привод должны находиться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
 - Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации.
- Запрещено эксплуатировать электроприбор с повреждённым кабелем питания.**

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинитель.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью. Если это произошло, тщательно вытрите вилку перед следующим использованием.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Не зажимайте кабель питания между дверцей духовки и её рамой и не помещайте его на горячие поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться, и в результате короткого замыкания возникнет пожар.
- Электрическая цепь, в которую будет подключен электроприбор, должна быть оборудована электрическим предохранителем, рассчитанным на потребление электрического тока данным прибором. Не включайте одновременно иной прибор, который может привести к перегрузке электрической цепи и срабатыванию электрического предохранителя.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора от розетки. Это может привести к повреждению кабеля питания или розетки. Чтобы отсоединить кабель от розетки, потяните его за вилку.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. В нём нет компонентов, которые может починить пользователь. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в авторизованной сервисной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте приборы и кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте эти части под проточной водой.

- Если электроприбор упадет в воду, ни в коем случае не прикасайтесь к нему и немедленно отсоедините кабель питания от розетки. Никогда не используйте прибор, который погрузился в воду. Отнесите его в авторизованную сервисную мастерскую для проверки.
- После завершения использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки.

Безопасность использования

- Этот прибор предназначен только для применения в домашних хозяйствах и сконструирован только для тепловой обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Не используйте данный прибор в коммерческих или лабораторных целях. Также не используйте его для отопления помещений, сушки белья и т.п.
- Данный прибор не встраивается. Он предназначен для использования в свободном пространстве. Необходимо поместить прибор на кухне таким образом, чтобы его задняя сторона располагалась напротив стены.
- Этот электроприбор не рассчитан на управление при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления, с помощью которой бы было возможно включить прибор автоматически.
- Используйте электроприбор и его принадлежности в соответствии с указаниями, приведенными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями из комплекта поставки.
- Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор с поврежденными принадлежностями.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи нее, на край стола или на неустойчивую поверхность. Разместите его на ровной, сухой и устойчивой поверхности.
- Прибор и его принадлежности не должны находиться вне помещений, на них не должны воздействовать экстремальные температуры, прямой солнечный свет, чрезмерная влажность или среда с высокой запыленностью.
- Не размещайте прибор и его принадлежности вблизи нагревательных радиаторов, открытого огня или иных источников тепла.
- Не кладите на прибор какие-либо предметы, не становитесь и не садитесь на него.
- Предохраните прибор от падения на землю или на стол даже с небольшой высоты, а также от падения на прибор других предметов.
- Будьте особенно осторожны используя этот прибор в присутствии детей, выберите для него место эксплуатации, недоступное для них.
- Во время работы печи температура окружающих поверхностей может повышаться. Прибор должен стоять только на огнеупорной поверхности. Никогда не помещайте под прибор алюминиевую фольгу для защиты поверхности, на которой размещен прибор. Не помещайте алюминиевую фольгу между нагревательными элементами и не допускайте, чтобы она прикасалась к стенкам прибора, в ином случае возможен перегрев прибора.
- Не используйте электроприбор, если он упал на пол, погрузился в воду, не работает надлежащим образом или каким-либо образом поврежден.
- Не закрывайте и не блокируйте любым способом вентиляционные отверстия прибора. Следите, чтобы в них не попадала жидкость или посторонние предметы.

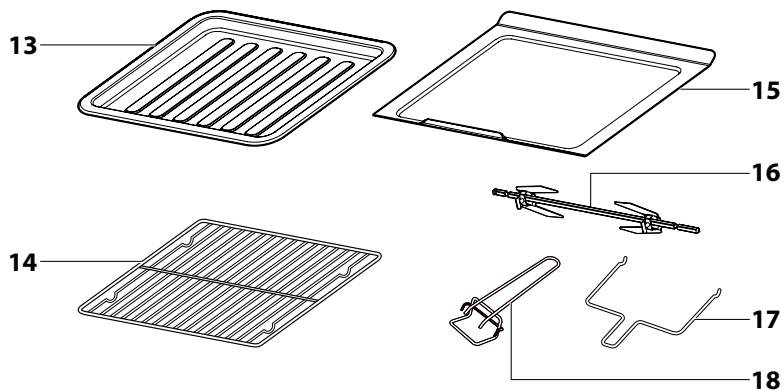
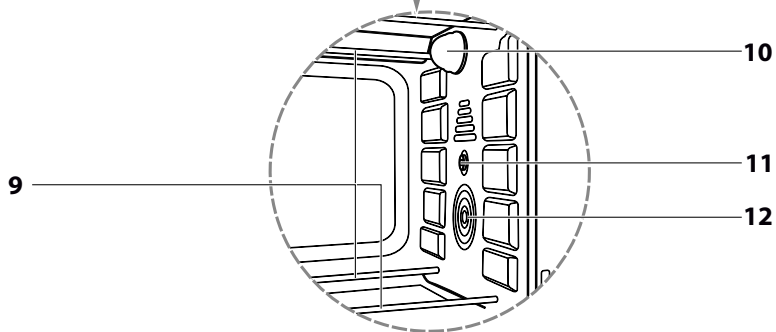
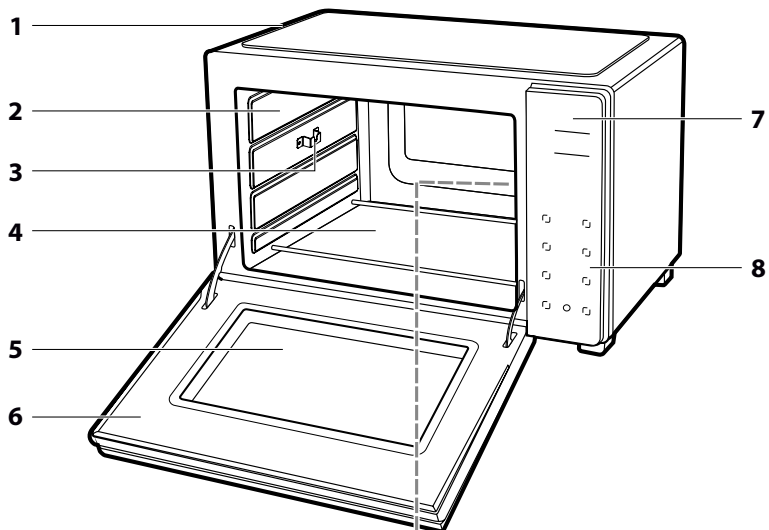


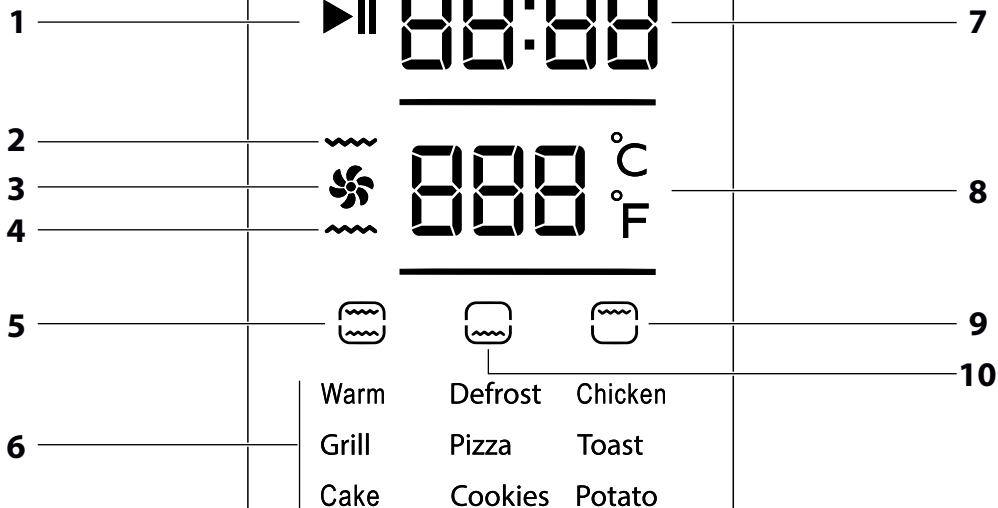
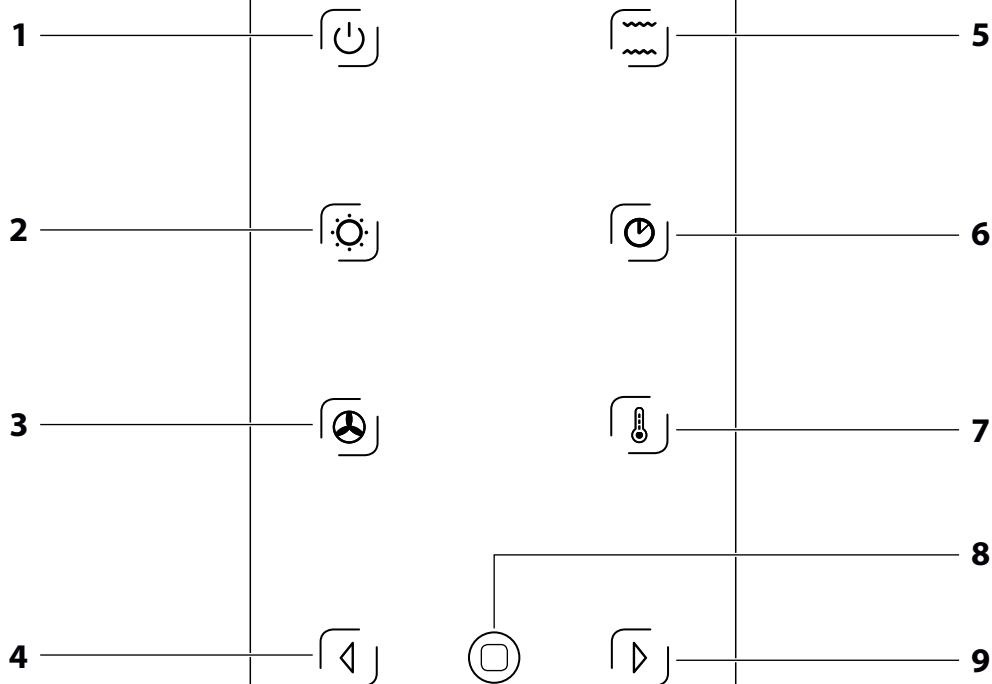
Предупреждение:

Горячая поверхность! Во время использования прибора его дверца и внешняя поверхность нагреваются.

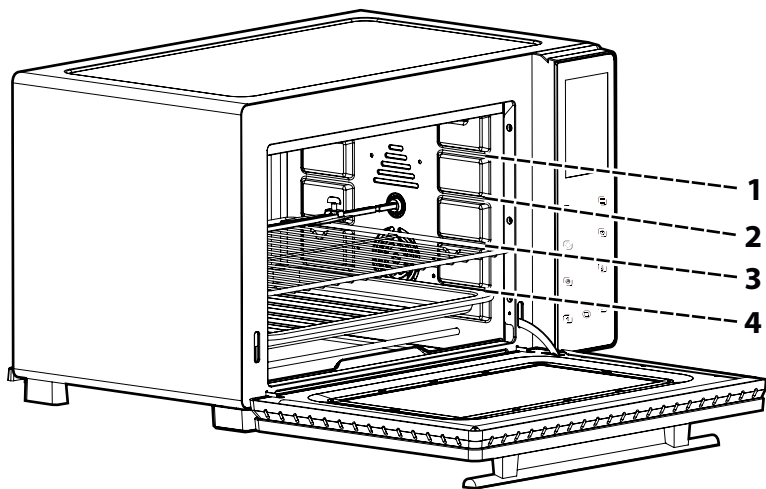
- Прибор сильно нагревается во время работы. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям или нагревательным элементам внутри варочной камеры духовки. Предотвратите доступ детей или домашних животных к прибору во время работы. Горячие принадлежности и посуду для приготовления или запекания помещайте и доставайте из варочной камеры всегда с помощью прилагаемых держателей и кухонных рукавиц.
- Не используйте верхнюю поверхность прибора и его открытую дверцу для размещения продуктов или предметов. Не используйте внутреннее пространство прибора для хранения продуктов.
- Обратите внимание на то, чтобы нагретая поверхность стеклянной дверцы не контактировала с холодной водой, в ином случае она может треснуть.
- Если появится дым, немедленно выключите духовку и отсоедините вилку кабеля питания от розетки. Оставьте дверцу закрытой, чтобы предотвратить распространение возможного огня.
- После выключения прибор и его доступные поверхности остаются горячими из-за остаточного тепла. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. В противном случае можно обжечься. Для открытия и закрытия дверцы духовки используйте рукоятку. При манипуляции с прибором и его принадлежностями (противнями, решетками и т.п.) действуйте осторожно - они могут быть горячими!
- При обращении с горячей посудой, в которой находятся горячие продукты или жидкости, будьте очень осторожны и предотвратите ожоги паром или горячими поверхностями. Горячие принадлежности и посуду помещайте только на стабильные, жароустойчивые поверхности.
- Не осуществляйте какой-либо иной уход за прибором, кроме очистки отдельных частей в соответствии с описанием в разделе Очистка и уход.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.
- Принадлежности (противни, решетки и т.п.) должны быть чистыми, так как они напрямую соприкасаются с продуктами питания.
- При чистке поверхностей электроприбора или его принадлежностей, контактирующих с пищевыми продуктами, всегда руководствуйтесь указаниями приведенными в этой инструкции.
- Храните электроприбор в сухом месте.
- Не помещайте во внутреннее пространство прибора материалы из бумаги или пластмассы. Ничего не храните во внутреннем пространстве прибора.

A



B**C**

D



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все детали.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

A1 Корпус духовки	A8 Панель управления
A2 Боковые выступы - направляющие для вставления противня или решётки во внутреннее пространство духовки	A9 Нагревательные элементы
A3 Крепление с направляющей для шампура	A10 Освещение
A4 Варочная камера	A11 Втулка с отверстием для шампура
A5 Двойное прозрачное стекло	A12 Вентилятор
A6 Дверца с ручкой	A13 Противень для выпечки
A7 Светодиодный сенсорный дисплей	A14 Решётка для гриля
	A15 Сборный лоток
	A16 Шампур с вращением
	Оборудован двумя съёмными и регулируемыми наконечниками для крепления продуктов
B1 Индикатор Старт/Пауза	A17 Ручка для изъятия шампура
B2 Индикатор включения верхних нагревательных элементов	A18 Ручка для изъятия противня или решётки
B3 Индикатор включения вентилятора (конвекционное вытекание)	B7 Отображение времени
B4 Индикатор включения нижних нагревательных элементов	B8 Отображение температуры
B5 Нагрев сверху и снизу	B9 Нагрев сверху
B6 Программы со значениями по умолчанию для приготовления блюд	Рекомендуется для обжаривания и гриля
	B10 Нагрев снизу
	Рекомендуется для подогрева готовых блюд.
C1 Включение/выключение	C6 Настройка времени
C2 Включение и выключение внутреннего освещения	C7 Настройка температуры
C3 Включение и выключение вентилятора	C8 Включение работы/пауза в работе / подтверждение настройки
C4 Уменьшение значения времени или температуры / выбор режима приготовления	C9 Увеличение значения времени или температуры / выбор режима приготовления / выбор единиц измерения температуры
C5 Выбор автоматической программы приготовления	

НАЗНАЧЕНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Электрическая духовка предназначена для использования как отдельно стоящий прибор и является полноценной альтернативой классической встроенной духовки с большими размерами. Её большим преимуществом по сравнению с классическими духовками является, помимо экономии пространства, также более высокая энергетическая эффективность.
- Электрическая духовка предназначена для тепловой обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Позволяет печь, готовить на гриле, запекать и исполнять много иных функций, используемых при приготовлении блюд в бытовых условиях.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед использованием вымойте все съёмные части, контактирующие с пищевыми продуктами (детали **A13 - A18**), в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, сполосните в чистой воде и вытрите насухо.



Предупреждение:

При очистке шампура будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о наконечники.

- Протрите внешнюю поверхность духовки мягкой губкой, смоченной в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды и вытрите насухо.
- Слегка увлажненным полотенцем также очистите внутреннее пространство духовки а затем вытрите насухо. При очистке обратите внимание, чтобы не намочить элементы нагрева или вентилятор. Никогда не погружайте духовку в воду или другие жидкости.
- Для того чтобы устранить из духовки возможные производственные запахи, включите её без продуктов на 15 минут в режиме комбинированного нижнего и верхнего нагрева с установкой максимальной температуры запекания. Перед включением убедитесь, что во внутреннем пространстве духовки не остался какой-либо упаковочный материал.
- После включения дайте духовке остыть.



Примечание:

При первом включении из духовки могут выходить испарения в течение 5 - 15 минут. Это происходит из-за выжигания защитных составов на нагревательных элементах. Данное явление безопасно и не уменьшает эффективность работы духовки, а в процессе эксплуатации испарения рассеются.

ПРИМЕНЕНИЕ

РАЗМЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

- Разместите духовку в хорошо проветриваемом, тёплом и сухом помещении с минимальной запыленностью. Вокруг духовки должно быть пространство не менее 12 см по сторонам и 30 см сверху для обеспечения правильной циркуляции воздуха.
- Поверхность для размещения духовки должна быть стабильной, термостойчивой и одновременно должна быть удалена от иных источников тепла. Несущая способность выбранной поверхности должна соответствовать весу духовки с приготовляемым содержимым.
- Место выберете с учётом того, что во время работы не рекомендуется перемещать духовку и в процессе приготовления возникают пары от приготовляемых блюд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- **Противень A13:** Рекомендуется напр. для выпечки, пирогов, печеня, замороженных продуктов, большого жаркого, блюд с большим содержанием жидкости и т.п.
- **Решетка для гриля A14:** Рекомендуется для приготовления блюд на гриле или вертеле, запекания в ёмкостях для приготовления, тостов, форм для пирогов или тортов, запеканок, продуктов глубокой заморозки и т.п.
- **Сборный лоток A15:** Предназначен для сбора крошек, стекающего жира или иных соков при приготовлении на гриле или вертеле. Предохраняет нагревательные элементы и варочную камеру от загрязнения.
- **Шампур для гриля A16:** Предназначен для приготовления на гриле мяса, птицы, рыбы, сосисок и овощей и т.п.
- **Ручка шампура A17:** Позволяет безопасно обращаться с горячим шампуром.
- **Ручка A18:** Позволяет безопасно обращаться с горячим противнем или решёткой для гриля.

РАЗМЕЩЕНИЕ И ИЗЪЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- В варочной камере духовки предусмотрено четыре уровня для размещения принадлежностей. Каждый уровень образован парой направляющих канавок (см. рис. D), которые позволяют легко вставлять и доставать противень или решётку. Положение 1: Верхнее положение. Используется для приготовления на гриле большинства видов мяса. Не забудьте оставить над приготовляемым блюдом свободное пространство, потому что после нагрева его объём может увеличиться. Положение 2 и 3: Средние положения. Оптимальны для большинства видов запекания и приготовления, включая приготовление пиццы, подогрев, обычное приготовление и запекание горячим воздухом. Подходит для приготовления на гриле некоторых больших блюд. Положение 4: Нижнее положение. Предусматривает достаточно большую высоту для приготовления высоких блюд. Используйте это положение для запекания, повторного разогрева или подогрева и т.п.
- Принадлежности всегда вставляйте между направляющими на одинаковой высоте и всегда полностью задирайте их в варочную камеру так, чтобы они не прикасались к двери духовки.
- Вращающийся шампур идеально подходит для приготовления на гриле курицы или мяса. Для закрепления мяса и шампура в духовке действуйте следующим образом:
 - Отпустите винты вилки и снимите вилки с шампура.
 - Разместите мясо посередине шампура.
 - Насадите обратно вилки и их помощью зафиксируйте мясо на шампуре. После этого зажмите винты вилки.
 - Один конец шампура сначала вставьте во втулку с отверстием **A11**, а второй конец вставьте сверху в направляющую в креплении **A3**. Проверьте что шампур закреплен правильно.

- Сборный лоток поместите на дно варочной камеры.
- Для выдвигания и вставления горячих принадлежностей с целью контроля блюд во время приготовления или для полного изъятия принадлежности можно использовать прилагаемые рукоятки **A17** или **A18**. При этом всегда используйте кухонные рукавицы.



Предупреждение:

Если вы хотите выдвинуть принадлежности во время работы частично, вытягивайте их не более чем на половину длины, в ином случае они могут опрокинуться.

- Достаньте из духовки принадлежности, которые вы не используете.

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Поместите духовку на подходящее место в соответствии с разделом РАЗМЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ.
- Поместите противень или решётку с подготовленным продуктом в духовку в соответствии с разделом РАЗМЕЩЕНИЕ И ИЗЪЯТИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ и хорошо закройте дверцу.
- Включите кабель питания в розетку и нажмите кнопку . Включится звуковая сигнализация и духовка перейдет в режим готовности к работе, при котором включены светодиодные элементы дисплея и кнопки и .
- Нажатием кнопки духовка перейдет в режим выбора функций, при котором горят все кнопки.



Примечание:

Если в режиме готовности к работе или в режиме выбора функций не будет исполнено какое-либо действие в течение 30 секунд, то духовка перейдет в режим ожидания, когда мигает кнопка .

ВЫБОР ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Духовка позволяет отображать температуру в градусах Фаренгейта или Цельсия. Для изменения единиц измерения 2x нажмите кнопку .

ПРИМЕНЕНИЕ ГОТОВЫХ ПРОГРАММ

Универсальная программа

- В духовке предусмотрена универсальная программа, которая содержит наиболее часто используемые настройки для приготовления блюд. Её параметры следующие:

Температура: 230 °C
Время: 60 мин
Нагрев: Верхний и нижний

- Для включения универсальной программы нажмите кнопку и после этого . Программа включится автоматически.

Умные программы

- В духовке предусмотрено 9 программ приготовления блюд. Для каждой программы по умолчанию установлено время приготовления и температура таким образом, чтобы легко достичь наилучших результатов. Параметры программ приведены в таблице ниже.
- Для выбора программы нажмите кнопку и с помощью стрелок или выберите программу.
- Запустите программу нажатием кнопки .

Режим приготовления блюда.	Режим подогрева	Вентилятор	Положение противня или решётки	Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)
Нагрев		x	1	35	60
Размораживание		✓	1	60	30
Курица		x	Шампур для гриля	190	70
Гриль		x	4	190	35
Пицца		✓	2/3	200	20
Тост		✓	1	150	35
Выпечка пирогов		✓	2/3	180	40
Печенье		✓	2/3	220	15
Картофель		x	2/3	230	60



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. Фактическое время зависит от различных факторов: от температуры, размеров, количества продуктов и т. д.

НАСТРОЙКА СОБСТВЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

- Духовка также позволяет установить произвольные параметры приготовления продуктов в зависимости от рецепта, объёма продуктов и вашего личного вкуса. Тем самым, можно установить температуру, время приготовления и режим подогрева.

Настройка времени

- Один раз нажмите кнопку и с помощью кнопки или уменьшите или увеличьте значение времени с шагом 1 минута.
- Снова нажмите кнопку и с помощью кнопки или уменьшите или увеличьте значение времени с шагом 1 час.
- Кнопкой подтвердите свою настройку времени.

Настройка температуры

- Нажмите на кнопку . На светодиодном дисплее будет отображено исходное значение 230 °C. С помощью кнопки или уменьшите или увеличьте значение времени с шагом 5 градусов.
- Кнопкой подтвердите свою настройку температуры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА

Вентилятор рекомендуется использовать во время приготовления, прежде всего, при запекании теста и мяса, также он будет полезен при приготовлении мяса на гриле, рыбы и овощей. Вентилятор также используется для более быстрой разморозки мясных изделий или овощей из морозильной камеры.

Вентилятор быстро и равномерно распределяет горячий воздух в духовке. Благодаря этому продукты подвергаются равномерной тепловой обработке со всех сторон.

Вентилятор активируется нажатием кнопки .



Примечание:

При использовании вентилятора для запекания блюдо может быть приготовлено даже на 30% быстрее. Поэтому контролируйте блюдо во время готовки чаще и раньше чем обычно для предотвращения пригорания.

Во время размораживания рекомендуем вместе с вентилятором использовать верхний и нижний подогрев. Время для разморозки зависит от веса продуктов, поэтому процесс разморозки необходимо контролировать.

ОСВЕЩЕНИЕ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

- Для улучшения наглядности процесса запекания варочная камера оборудована освещением.
- Для включения освещения нажмите кнопку . Если до 30 секунд не будет нажата еще какая-либо кнопка, то освещение автоматически погаснет. Освещение также можно выключить до истечения 30 секунд повторным нажатием кнопки .

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАМЫКАНИЕ КНОПОК

- Духовка оборудована функцией автоматического замыкания кнопок управления, которая предотвращает, например, детям любым образом изменять выбранный режим работы или установленные параметры.
- Функция активируется автоматически через 20 секунд после начала работы духовки. Если необходимо разблокировать кнопки, нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд. Это восстановит их функциональность.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Предупреждение:

Не помещайте в духовку слишком большие продукты. Продукты не должны соприкасаться со стенками варочной камеры и нагревательными элементами, в ином случае возникает опасность пожара или удара эл. током. Не нагревайте жидкости или продукты питания в закрытых металлических банках или консервах, или в ёмкостях из пластмассы. Всегда используйте только посуду, предназначенную для электрических духовок.

- Обратите внимание, чтобы при запекании/гриле не загрязнялись нагревательные элементы, например соком или жиром от продуктов, поэтому всегда используйте прилагаемый сборный лоток.
- Регулярно контролируйте продукты во время приготовления и при необходимости корректируйте время приготовления. При готовке полуфабрикатов соблюдайте указания по приготовлению на упаковке продукта. По истечении около 3/4 рекомендуемого времени приготовления проверьте блюдо, при необходимости измените время и температуру.
- Если вы будете готовить разные виды продуктов друг за другом (напр. мясо, рыба, овощи), рекомендуем очистить противень/решетку от остатков перед приготовлением следующего продукта. Не режьте продукты на противне или на решётке!
- Время приготовления блюд, рекомендуемое в большинстве рецептов и поваренных книг, предполагает что температура мяса соответствует температуре в холодильнике. Приготовление замороженного мяса может потребовать значительно больше времени. Поэтому рекомендуем использовать кухонный термометр. Продолжительность приготовления можно изменить по собственному опыту и предпочтению. Чем продолжительнее будет приготовление, тем более пропеченным и хрустящим будет блюдо.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

- Нарежьте на тонкие небольшие ломтики продукты, которые вы хотите приготовить на гриле. Из мяса вырежьте лишний жир и постарайтесь перед приготовлением удалить лишнюю влагу из продукта.
- Продукт можно заранее замариновать, посыпать специями, нанести соус или масло а также использовать алюминиевую фольгу. Предотвратите загрязнение дна духовки капаящим соком путем помещения сборного лотка или противня. Если заранее залить в противень немного воды, то получится вкусная подливка.
- Для тушения и приготовления небольших по объёму продуктов размещайте решётку в положение 2 или 3 (рис. D).
- Перед приготовлением на гриле овощей, рыбы или нежирного мяса рекомендуем намазать противень или решётку растительным маслом или распылить специальный аэрозоль для предотвращения пригорания продуктов.
- После приготовления на гриле и перед началом следующего приготовления рекомендуем удалить из сборного лотка жир и жидкости. Из горячего жира может возникать дым.



Предупреждение:

Во время запекания и приготовления на гриле не прикасайтесь к передней стенке дверцы, так как стекло может быть очень горячим. Особо обратите внимание на то, чтобы к дверце не прикасались дети!



Примечание:

При использовании духовки из-за расширения материала временно слышны звуки растрескивания. Это абсолютно нормально и не может быть причиной претензий по качеству духовки.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

- По окончании предварительной установленной программы или по истечении автоматической установленной времени приготовления блюда в течение 30 секунд будет слышна звуковая сигнализация.
- Откройте дверцу и с помощью кухонных рукавиц и прилагаемых рукояток достаньте противень, решётку или ёмкость для приготовления с блюдом из духовки.



Предупреждение:

При изъятии блюда будьте очень осторожны - внутреннее пространство духовки и принадлежности будут очень горячими, присутствует опасность ожога.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ

- После завершения использования духовки всегда отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Оставьте духовку остывать, затем очистите ее согласно указаниям, приведенным в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любой очисткой или уходом обязательно отключайте духовку от розетки эл. сети и подождите, пока все поверхности духовки полностью остынут.

- Протрите внешнюю поверхность духовки мягкой губкой, смоченной в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды и вытрите насухо.
- Слегка увлажненным полотенцем также очистите внутреннее пространство духовки а затем вытрите насухо. При очистке обратите внимание, чтобы не намочить элементы нагрева или вентилятор. Никогда не погружайте духовку в воду или другие жидкости.
- Очистите использованные принадлежности от остатков продуктов, а после этого вымойте их в тёплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды, сполосните в чистой воде и вытрите насухо.



Предупреждение:

При очистке шампура будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о наконечники.



Предупреждение:

Духовка и её кабель питания не предназначены для мойки в посудомоечной машине, кухонной мойке, в ванне или в иных ёмкостях. Не опрыскивайте их водой или другой жидкостью и не погружайте в воду или другие жидкости. Никогда не используйте для очистки поверхности духовки химикаты, мочалку для посуды, металлические мочалки и другие чистящие средства с абразивными компонентами, поскольку они могут серьезно повредить лакокрасочное покрытие.

- Вентиляционные отверстия в корпусе духовки обязательно должны быть чистыми и свободными для доступа воздуха. При возможном загрязнении или засорении пылью очистите решетку щеточкой или удалите загрязнения пылесосом.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ



Предостережение:

Для замены лампы сначала отключите освещение внутреннего пространства духовки необходимо, чтобы духовка полностью остыла и была отсоединена от эл. сети.

- Внутреннее освещение размещено в правой верхней части варочной камеры. Для замены лампы сначала отверните её стеклянный рассеиватель, после этого отвинтите саму лампочку.
- Заверните новую лампочку с одинаковыми параметрами и установите обратно стеклянный рассеиватель.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как поместить прибор в место хранения, дайте ему полностью остыть, выключите его, отсоедините от эл. питания и очистите. Чистыми также должны быть все принадлежности.
- Поместите электроприбор и его принадлежности в чистое, сухое и недоступное для детей место. Во время хранения не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите их в очень пыльной среде.
- Если место хранения позволяет, рекомендуем хранить духовку с приоткрытой дверцей так, чтобы внутри не образовывался нежелательный запах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В переменного тока
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Мощность.....	1 530–1 870 Вт
Диапазон температуры	30–230 °C
Диапазон времени.....	0–150 мин
Объём внутреннего пространства.....	35 л
Размеры	536 × 406 × 338
Класс защиты (от поражения электрическим током)	II
Уровень шума.....	60 дБ (А)

Заявленный уровень шума не превышает 60 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Пояснение технических терминов

Класс защиты от удара электрическим током:

Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или усиленной изоляцией.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Данный символ на продукции или в сопроводительной документации означает, что ликвидируемые электрические и электронные приборы не должны утилизироваться с обычными коммунальными отходами. Для правильной ликвидации, восстановления и утилизации сдавайте эти изделия в установленные пункты приемки. Альтернативно в некоторых странах Европейского союза или иных европейских странах вы можете вернуть свои изделия продавцу на месте при покупке эквивалентного нового продукта.

Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения подробной информации обратитесь, пожалуйста, в административные органы или ближайший пункт сбора вторичного сырья.

В случае неправильной утилизации отходов данного типа возможны штрафы в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы хотите утилизировать электрические и электронные приборы, обратитесь, пожалуйста, к своему продавцу или поставщику.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие соответствует всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.