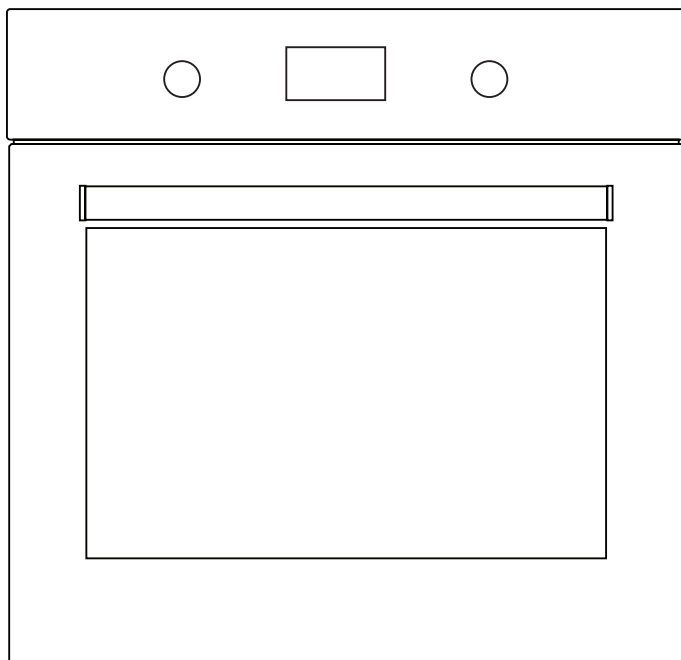


Вбудована піч

60 см

Електрична



ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА **UA**

Шановний покупець,

ми дякуємо Вам за довіру, виявлену цьому продукту. Наша мета – забезпечити для Вас найбільш продуктивне використання цього приладу, який був вироблений відповідно до нашого розуміння якості, на сучасних заводах, в чистій робочій атмосфері і без шкоди довкіллю.

Рекомендуємо Вам уважно вивчити і зберегти для подальшого користування цю інструкцію з експлуатації в цілях забезпечення найбільш довгого збереження придбаною Вами електричною плитою своїх первинних особливостей.

ПРИМІТКА:

Ця інструкція з експлуатації підготована для декількох моделей. Деякі з характеристик, вказаних в інструкції, можуть бути відсутніми у Вашому приладі.

Рисунки приладу подано в схематичному відображенні.

Цей прилад було виготовлено без шкоди для довкілля на сучасних заводах.

Особливості, позначені знаком * є вибірковими.

"Відповідає вимогам Положення АЕЕЕ".

ЗМІСТ

Важливі Примітки.....	26
Опис Приладу.....	29
Технічні Характеристики.....	30
Установлення Приладу.....	30
Важливі Попередження.....	36
Панель Управління.....	37
Види Програм.....	39
Рекомендації Щодо Приготування.....	40
Таблиця Приготування.....	40
Експлуатація.....	41
Заміна Лампи.....	42
Чищення Скла.....	42
Чищення І Установлення Дверцят.....	43
Догляд І Чищення.....	44
Чищення парою.....	44
Аксесуари.....	45
Проблеми І Рекомендації Щодо Їх Усунення.....	46
Утилізація З урахуванням Екологічних Вимог	
Інформація Про Упаковку.....	46

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення.

2. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед роботою із сполучними контактами необхідно відключити усі з'єднання кола живлення.

3. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання грилю доступні місця можуть нагріватися. Слід тримати дітей поза досяжністю.

4. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека займання; не зберігаєте речі на поверхні для готування.

5. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: У разі виявлення тріщин на поверхні, відключіть коло живлення щоб уникнути ураження електричним струмом.

6. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його доступні частини можуть нагріватися під час використання.

7. Умови для налаштування цього приладу зазначено на етикетці. (Чи на табличці з технічними даними)

8. Доступні частини приладу можуть нагріватися під час використання грилю. Маленьких дітей слід тримати подалі від приладу.

9. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад призначений виключно для приготування їжі. Не підлягає використанню для інших цілей, таких як обігрівання приміщення.

10. Є додаткові обмежувачі, що перешкоджають контакту з дверцятами печі. Ці деталі слід встановлювати у разі можливості присутності дітей поряд з приладом.

11. Не слід використовувати парові генератори для чищення приладу.

12. НІКОЛИ не намагайтеся загасити полум'я водою. Спочатку відключіть живлення приладу, а потім загасіть вогонь за допомогою кришки або пожежної ковдри.

13. Не використовуйте жорсткі й їдкі засоби для чищення або жорсткі металеві щітки для чищення скляної поверхні печі, щоб уникнути появи подряпин і тріщин.

14. Переконайтеся в тому, що дверцята щільно закриті після того, як помістили їжу в піч.

15. Якщо за піччю не ведеться постійний нагляд, слід тримати дітей молодше 8-ми років подалі від печі.

16. Слід поводитися обережно, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.

17. Цей прилад може використовуватися дітьми старше 8-ми років, особами з обмеженими фізичними, слуховими або розумовими здібностями або особами з недостатнім досвідом і знаннями тільки у разі забезпечення безперервного нагляду або надання необхідної інформації для безпечного використання приладу й усвідомлення можливих ризиків.

18. Прилад розроблено таким чином, що він може бути ввімкнений зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

19. Цей прилад призначено для побутового застосування.

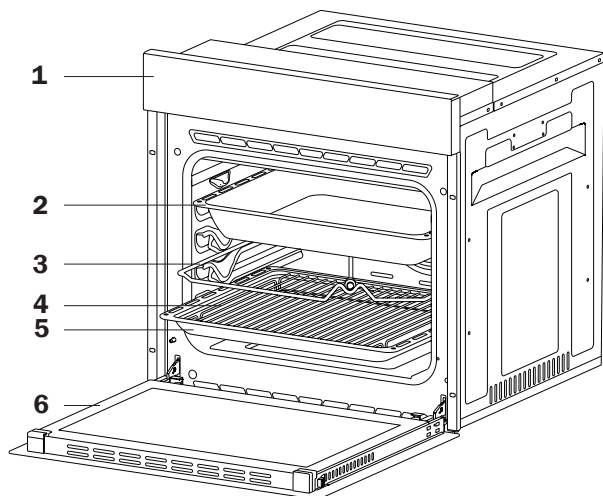
20. Чищення і догляд користувача за приладом не повинні виконуватися дітьми без нагляду відповідальних осіб.

21. Стежте за тим, щоб діти не грали з виробом. Чищення і догляд користувача за приладом не повинні виконуватися дітьми без нагляду осіб старше 8-ми роки або дорослих.

22. Переконайтеся, що прилад і кабель живлення розташовані в місці, не доступному для дітей молодше 8-ми років.

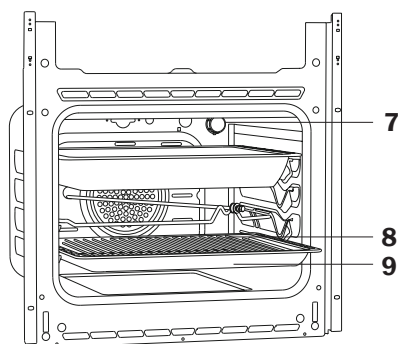
23. Перед використанням приладу переконайтеся, що завіски, тюль, папір і інші горючі (займисті) предмети віддалені від приладу. Не розташовуйте легкозаймисті або горючі матеріали всередині або на приладі.

ОПИС ПРИЛАДУ



- 1. Панель управління
- 2. Глибокий піднос*
- 3. Шампур для зажарювання курки

- 4. Ґрати на піднос
- 5. Стандартний піднос
- 6. Кришка печі



- 7. Лампа
- 8. Ґрати на піднос
- 9. Стандартний піднос

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВБУДОВАНА ПІЧ 60 см			
Потужність лампи	15Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200Вт			
Верхній нагрівач	1000Вт			
Турбо нагрівач	1800Вт			
Нагрівач грилю	Малі ґрати	1000Вт	Великі ґрати	2000Вт
Напруга	220-240В 50/60 Гц.			

До приладу можуть вноситися зміни без завчасного попередження в цілях поліпшення його технічних характеристик.

Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використання виробу й умов його експлуатації.

Рисунки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відображати справжній вигляд продукту.

УСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Покупець несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час монтажу виробу слід дотримувати правила, встановлені місцевими стандартами в частині електричних робіт.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед установленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

Важливі примітки щодо установалення:

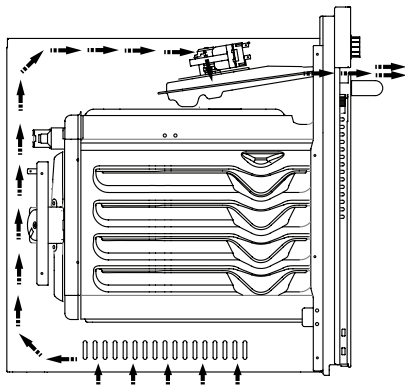


Рис. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводитиме зайву пару назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено.

У задній частині відсіку для установалення приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

Правильне місце для монтажу

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань. Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний ламінат і склеювальні матеріали мають бути жаростійкими. (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для пересування приладу.

Складання й установалення вбудовуваної печі 60 см

Перед початком установалення слід визначити місце використання приладу.

Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря.

Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження статевого покриття.

Видаліть усі перевізні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

Установлення під стільницю

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 2.

У задній частині відсіку слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після установлення, позначено літерою "А" на рисунку 5. Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

Установлення в шафу

Відсік повинен відповідати міркам, вказаним на рисунку 4.

У задній частині відсіку, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на рисунку, в цілях забезпечення необхідного провітрювання.

Умови установлення

Розміри приладу наведено на рисунку 3.

Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для установлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для установлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа відсіку повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг

Установлення і закріплення печі

Установіть піч у відсік за допомогою двох або більше осіб.

Переконаєтеся, що рамка приладу і передня частина меблів вирівняні.

Кабель живлення не повинен залишатися під піччю, затискатися між піччю і меблями і згинатися.

Закріпіть піч до навколишніх меблів за допомогою болтів, наданих разом з приладом. Болти слід укручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на рисунку 5. Болти не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після установалення переконайтеся, що піч не рухається. Якщо установка печі виконано не відповідно до інструкцій, існує ризик перекидання під час використання.

Підключення до мережі

Місце підключення печі повинне мати відповідне електричне устаткування.

Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів електрики.

Перед початком установка приладу відключіть живлення в мережі. Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури установка.

Монтаж

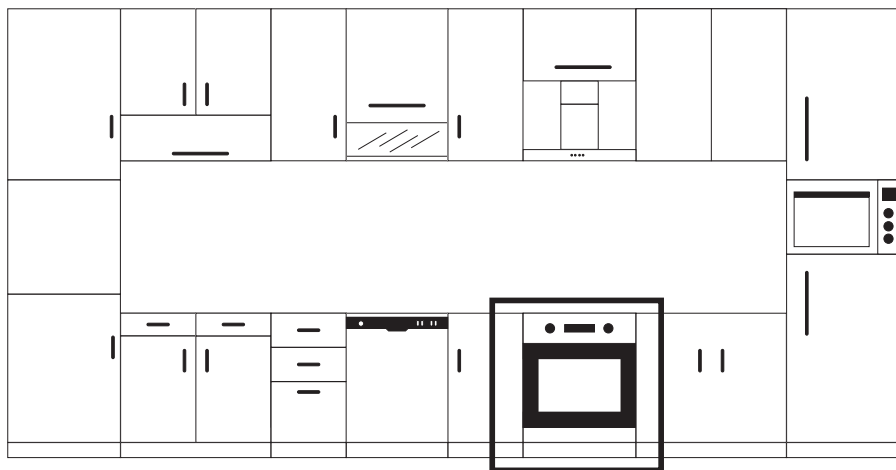


Рис. 2

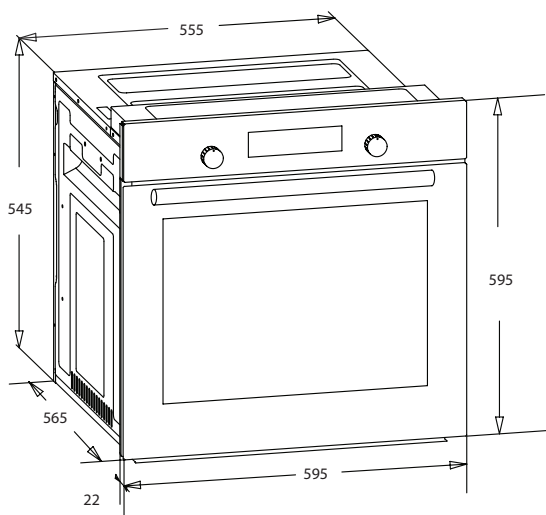
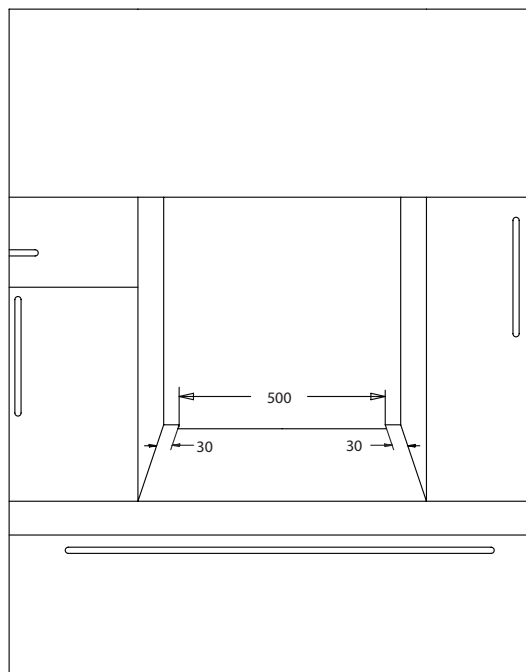
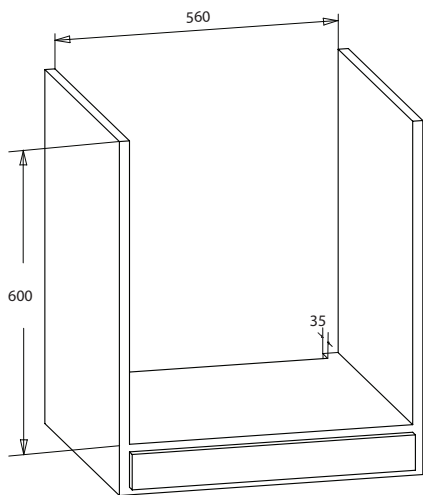


Рис. 3

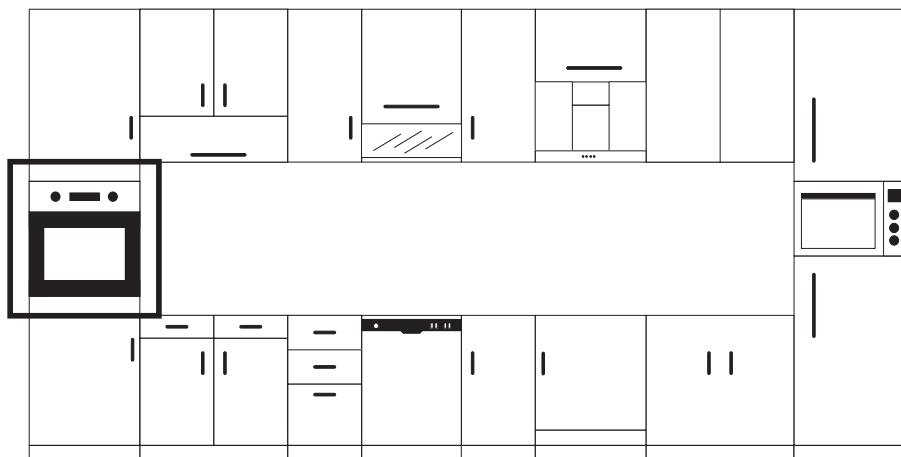
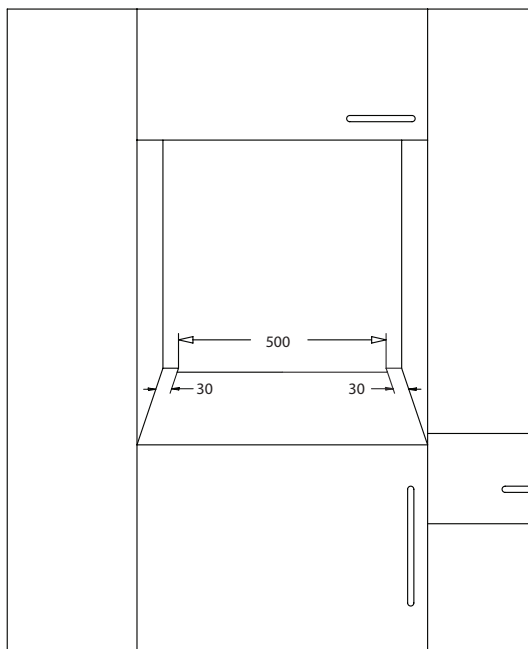
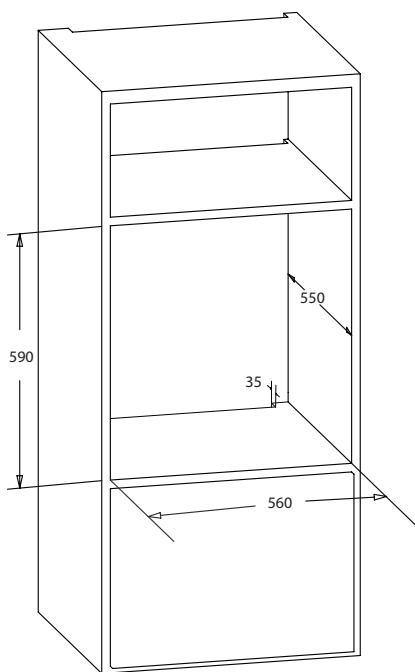


Рис. 4



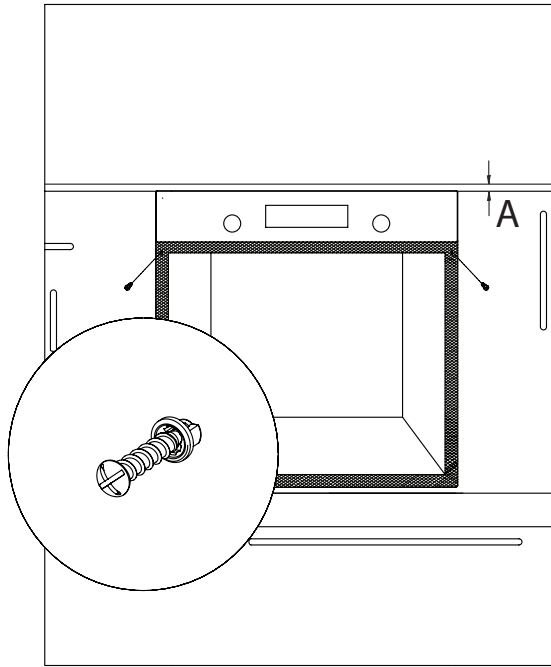


Рис. 5

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Електричне з'єднання і Безпека

Установлення і з'єднання цієї печі повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у відсік для печі, що забезпечує належну вентиляцію.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належною системою заземлення. Якщо в місці установлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженим персоналом. Виробник у жодному разі не несе відповідальність за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з не заземленою системою живлення.

Вилка Вашої печі оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установлення приладу розетка повинна розташовуватися в легко доступному місці.

Вашу піч виготовлено відповідно до електроживлення 220-240 В 50/60 Гц АС, також потрібне установлення запобіжника потужністю 16 А. Якщо Ваша мережа відрізняється від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

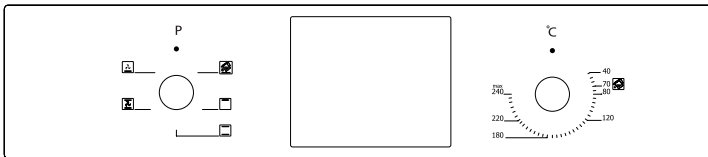
- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

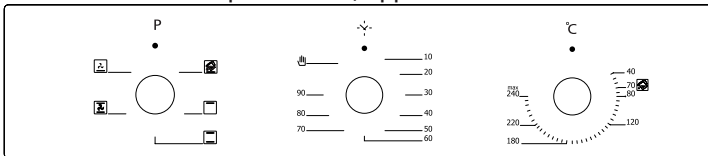
Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються.

У разі пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою) він має бути замінений виробником або його сервісним агентством або професіоналом з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

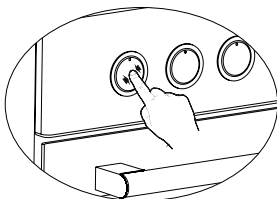


Зображення цифрової панелі



Зображення механічної панелі

У моделях з реле, що висувуються, налаштування може здійснюватися, тільки коли реле висунене.



Натисніть і відпустіть реле, щоб воно висунулося, як показано на рисунку ліворуч.

Рис. 6 *

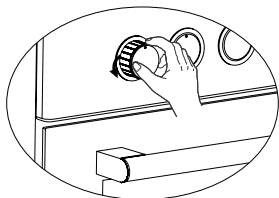


Рис. 7 *

Коли реле висунене вперед, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.

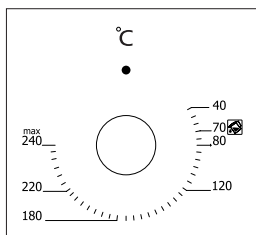


Рис. 8

Реле Термостата: Використовується для установлення температури приготування їжі в печі. Після розміщення блюда в печі поверніть реле і встановіть бажану температуру. Див. таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.

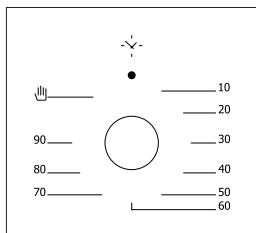


Рис. 9

***Механічне реле таймера:** Використовується для установлення часу приготування їжі. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний дзвін. Для часу приготування різних продуктів див. таблицю приготування.

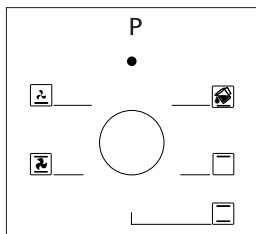


Рис. 10

Реле програми готування: Використовується для визначення програми приготування продуктів, розміщених у печі. Види програм, розташованих на реле, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

ВИДИ ПРОГРАММ

Види програм приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Нижній і верхній нагрівальні елементи		Вентилятор
	Нижній нагрівальний елемент і вентилятор		Турбо нагрівач і вентилятор
	Гриль і шампур для зажарювання курки		Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор		Гриль і вентилятор
	Мультифункціональне приготування		Гриль
	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Малі ґрати і вентилятор		Очищення паром

Нижній нагрівальний елемент: Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропікання нижньої частини страви.

Верхній нагрівальний елемент: Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

Нижній і верхній нагрівальні елементи: Програма, використовувана для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

Нижній нагрівальний елемент і вентилятор: Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор: Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, лазан'ї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

ґрати (гриль): ґрати використовуються для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риби на грилі. Під час приготування їжі на грилі під ґрати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

Турбо нагрівач і вентилятор: Призначена для приготування і жаріння їжі в печі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми "Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

ґрати і вентилятор: Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування їжі на грилі під ґрати слід встановити піднос з невеликою кількістю води.

Мультифункціональне готування: Призначене для приготування й жаріння їжі в печі. Окрім швидкого поширення жару за допомогою потоку повітря, також працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Також може використовуватися для приготування страв на одному підносі, що потребують інтенсивного нагрівання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед розміщенням продуктів у піч її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

СТРАВИ	Функція Приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / Статичний+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі Торти	Статичний / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Петті	Статичний / Статичний+Вентилятор	180-200	2	35-45
Торт	Статичний	180-190	2	20-25
Печиво	Статичний	170-180	2	20-25
Яблучний Пиріг	Статичний / Турбо+Вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний	200/150*	2	20-25
Піца	Статичний+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статичний	100	2	50
Курка На Грилі**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Смажена Риба**	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк Без Кісток**	Гриль+Вентилятор	Max	4	15-20
Фрикаделька**	Гриль+Вентилятор	Max	4	20-25

* без попереднього нагрівання Перша половина часу приготування при температурі 200°C, залишок часу – 150°C.

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перше використання

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати такі дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині печі. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.

2. Протріть внутрішню частину печі від пилу і часток упаковки за допомогою вологої ганчірки. Піч всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.

3. Встановіть реле термостата на максимальну температуру (240 Max. °C) і дайте печі пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.

4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження печі, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

Стандартна експлуатація печі

1. Для початку приготування встановіть реле термостата в положення бажаної температури відповідно до продуктів.

2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час готування за допомогою реле таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.

3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.

4. Після завершення процедури готування система охолодження приладу продовжуватиме працювати. Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично.

ЗАМІНА ЛАМПИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути враження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення.

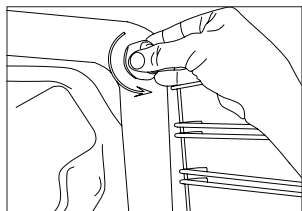


Рис. 11

(Відключення від ланцюга живлення означає відключення від магістральної мережі).

Спочатку вимкніть живлення приладу і переконайтеся у тому, що він охолонув.

Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі утруднення при повороті плафона використовуйте пластикові рукавички.

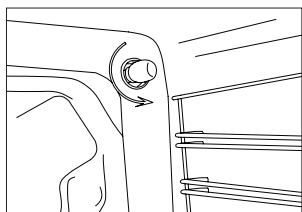


Рис. 12

Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

Характеристики лампи мають бути такими:

- 220-240 В 50/60 Гц АС, - 15 Вт, - Тип Е14

Установіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою піч.

ЧИСТКА СТЕКЛА

Натисніть на пластикові клямки з лівої та правої сторони дверцят, як показано на рисунку 13, і потягніть планку на себе, як показано на рисунку 14. Як показано на рисунку 15, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят печі. Після зняття стекол Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотному порядку і встановіть стекла на місце. Переконаєтесь, що профіль щільно встановлений на своє місце.

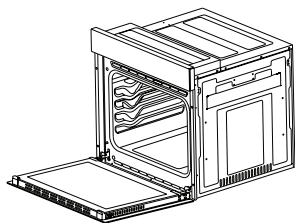


Рис. 13

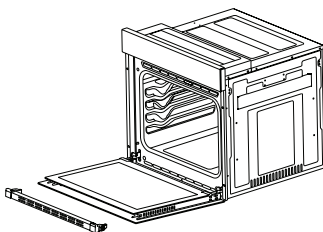


Рис. 14

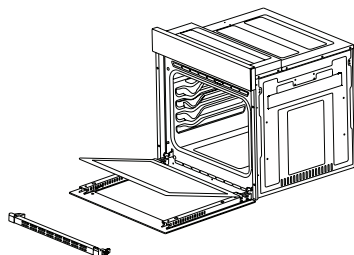


Рис. 15

ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

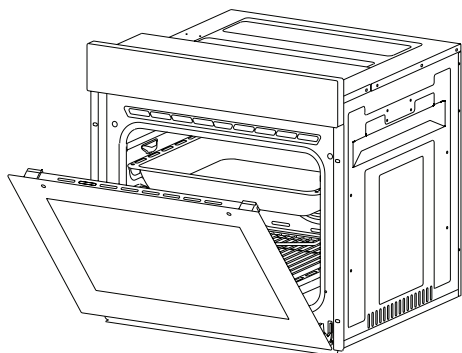


Рис. 16

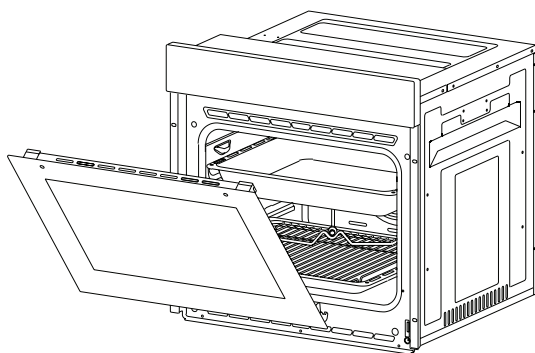


Рис. 17

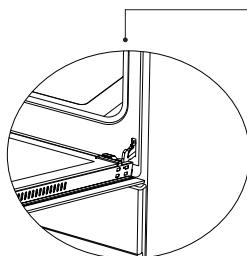


Рис. 16.1

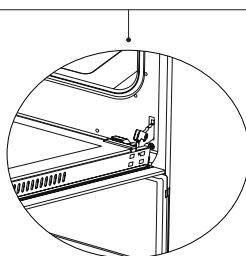


Рис. 16.2

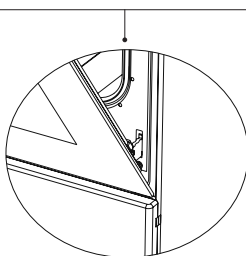


Рис. 17.1

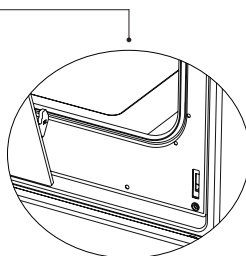


Рис. 17.2

Потягніть дверця-
та печі на себе і
відкрийте їх до
упору. Потім
потягніть замок
петлі за допомо-
гою викрутки і
виконайте
процедуру
відкриття замка,
як показано на
рисунку 16.1.

Приведіть замок
петлі в макси-
мально відкрите
положення, як
показано на
рисунку 16.2.
Переведіть
обидві петлі, що
сполучають
дверці з пічкою, в
однакове поло-
ження.

Потім, прикрийте
дверцята до того
моменту, як вони
упиратиметься у
замок петлі, як
показано на
рисунку 17.1.

Для зняття
дверцят
приведіть їх в
практично закри-
те положення і
потягніть вгору
обом руками, як
показано на
рисунку 17.2.

Для установлення дверцят на місце виконуйте дії, описані для зняття,
в зворотному порядку.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднаєте вилку живлення від розетки.
 2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелі, підносів і інших частин печі. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що дряпають.
 3. Протріть частини печі мильною тканиною і прополощіть водою, а потім ретельно обсушіть м'якою тканиною.
 4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення стекол.
 5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
 6. Для чищення печі ніколи не користуйтеся кислотою, розчинником і гасом й іншими горючими речовинами.
 7. Не мийте будь-які частини печі в посудомийній машині.
 8. Для видалення бруду і плям використовуйте стеарат калію (нейтральне мило).
- Здійснюйте чищення м'якою ганчіркою відповідно до рисунків нижче, щоб уникнути утворення подряпин.

ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

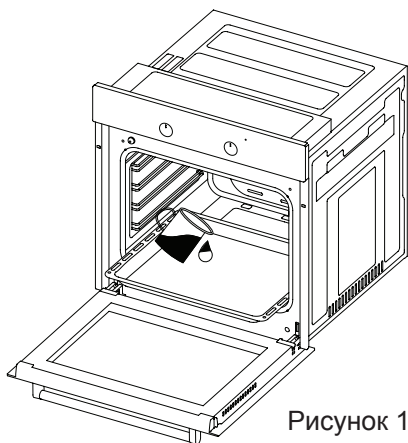
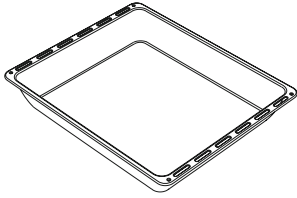


Рисунок 18

Це дає можливість очистити розм'якшені забруднення завдяки парі, що утворюється в печі.

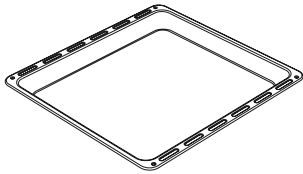
1. Видаліть усі аксесуари з духовки.
 2. Залийте пів літра води в піднос. Помістіть лоток в нижній частині котла.
 3. Установіть перемикач на режим очищення паром.
 4. Установіть термостат на 70 °C градусів і увімкніть піч протягом 30 хвилин.
5. Після роботи печі протягом 30 хвилин відкрийте дверцята печі і протріть внутрішню поверхню вологою ганчіркою.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку ганчірку для стійких забруднень, потім просушіть очищений простір сухою ганчіркою.

АКСЕСУАРИ (Вибірково)



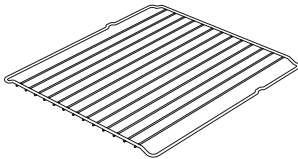
Глибокий піднос *

Використовується для випічки хлібо-булочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.



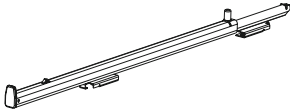
Піднос

Використовується для випікання хлібо-булочних виробів (печиво, бісквіти і так далі), розморожування продуктів.



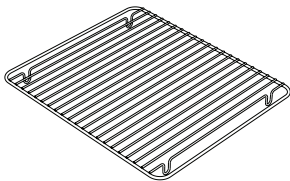
Грати (гриль)

Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.



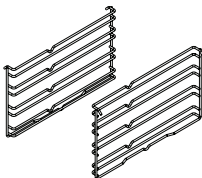
Телескопічні напрямні *

Завдяки телескопічним напрямним підноси або грати з легкістю встановлюються і знімаються.



Грати на піднос *

Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, укладаються на грати всередині підноса. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до підноса.



Грати *

Ви можете встановлювати глибокий і стандартний підноси на верхні і нижні грати одночасно під час приготування їжі.

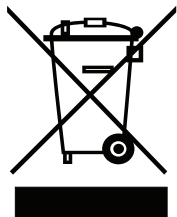
ПРОБЛЕМИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЇХ УСУНЕННЯ

Перед тим, як викликати технічний сервіс, спробуйте скористатися наступними рекомендаціями для усунення проблем.

Якщо плита не працює;

- Перевірте, чи вставлена штепсельна вилка електричного шнура в розетку.
- Перевірте безпечними способами наявність електрики в мережі.
- Перевірте запобіжники.
- Перевірте наявність пошкоджень електричного шнура.

УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища.

Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування – WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Пакувальні матеріали холодильника виготовлені з матеріалів, що підлягають вторинній переробці, відповідно до місцевих нормативів і правил стосовно захисту навколишнього середовища. Не утилізуйте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Здайте їх до пункту збору пакувальних матеріалів, визначеного місцевою владою.