

## Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

### Розташування

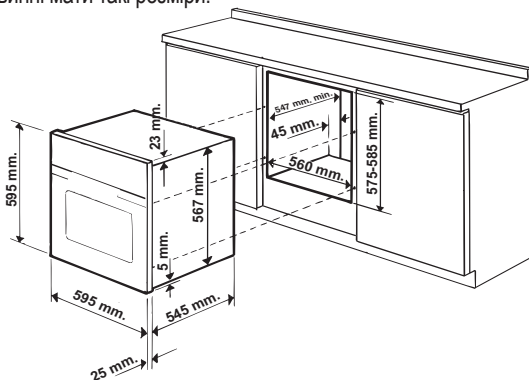
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

### Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

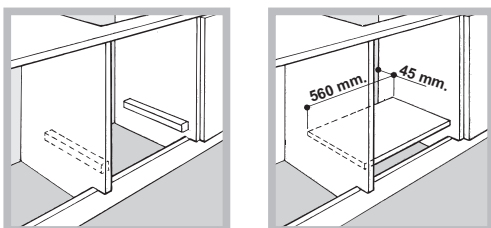
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:



! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на таблиці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

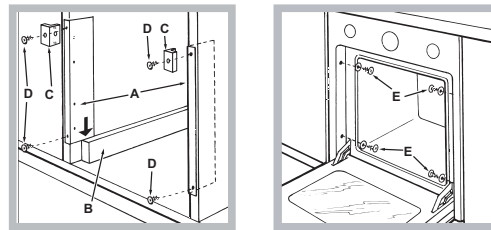
### Вентилювання

Для гарантії належного вентиляування необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнок).



### Центрування і закріплення

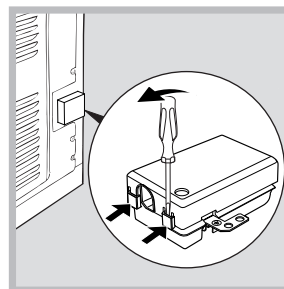
1. Розташувати скоби "A" упритул на опору духовки "B".
2. Розташувати кріпильні елементи "C" упритул у скоби "A". Зокрема, якщо товщина стінки у меблі:
  - складає 16 мм: встановіть кріпильний елемент так, щоб номер 16 на ньому дивився б на Вас;
  - складає 18 мм: встановіть кріпильний елемент так, щоб його бік без написів дивився б на Вас;
  - складає 20 мм: не встановлюйте кріпильний елемент.
3. Закріпіть скоби і кріпильні елементи на кромки меблевих стінок за допомогою гвинтів "D".
4. Прикріпіть духовку до меблів за допомогою гвинтів і пластмасових шайб "E".



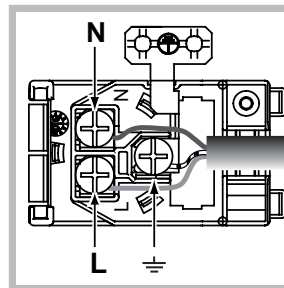
### Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на таблиці з технічними даними (див. нижче).

### Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натиснувши нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).



2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- $\perp$ , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений ( $\perp$ ) - див. малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

### Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на таблиці з даними навантаження (див. поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:


- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці з характеристиками (див. нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

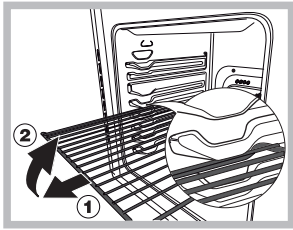
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
<b>Розміри*</b>	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
<b>Об'єм*</b>	58 л
<b>Розміри**</b>	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
<b>Об'єм**</b>	60 л
<b>Електричні з'єднання</b>	напруга при 220-230В~ або 220-240В~ 50Гц або 50/60Гц (див. таблицю з технічними даними) максимальна споживана потужність 2800Вт
<b>ENERGY LABEL</b>	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304  Енергоспоживання Природна конвекція – функція нагрівання: Традиційна <input type="checkbox"/> Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: Кондвироби <input checked="" type="checkbox"/>
	Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам: - 2006/95/EC від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/EU з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електро побутових приладів у черговому та вимкненому режимах

\* Тільки для моделей з литими напрямними.

\*\* Тільки для моделей з дротяними напрямними.

## Запуск і використання



**УВАГА!** Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

### Як розпочати використання духовкою

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. Програми).
3. Горіння індикатору ТЕРМОСТАТУ вказує на нагрівання до заданої температури.
4. Під час приготування їжі надається можливість:
  - змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
  - змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
  - перервати приготування, повернувши регулятор ПРОГРАМ в положення "0".

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.


! Розташуйте все кухонне приладдя на ґратку з комплекту постачання.

### Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.

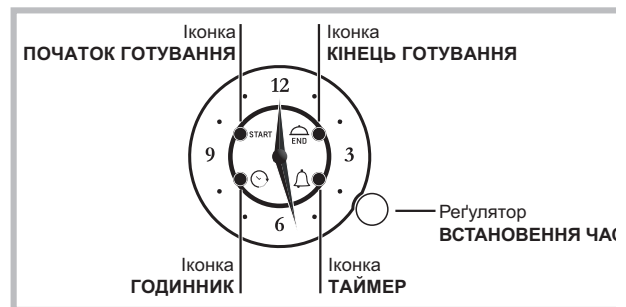
! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

### Освітлення духовки

Для увімкнення вибрати  регулятором ПРОГРАМ. Під час вибору програми приготування вона світиться.

## Аналоговий програматор

UA



! Всі параметри можна задати тільки, коли духовка під'єднана до електричного устаткування. В разі відсутності електричного струму більше 10 секунд програматор зупиняє роботу: Після відновлення електричного струму ГОДИННИК миготітиме, вказуючи на тимчасову перерву в енергопостачанні і на необхідність знову налаштувати час.

Якщо енергопостачання відбувається під час запрограмованого готування, запрограмований час розпочнеться з місця, де його було зупинено (напр., якщо запрограмовано готування протягом 1 години і під час цього енергопостачання було перерване на 30 хвилин, програма закінчиться через 1 годину 30хв.). І в цьому випадку ГОДИННИК миготітиме, вказуючи на необхідність знову налаштувати час.

### ГОТУВАННЯ З РУЧНИМ КЕРУВАННЯМ

Якщо не запрограмовано ніяких функцій, духовкою можна користуватися за допомогою двох регуляторів - ПРОГРАМ і ТЕРМОСТАТУ.

### Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу. Таймер працюватиме лише у відсутності інших програмувань.

Щоб задати таймер, натисніть швидко на регулятор тричі, щоб замикотіла іконка ТАЙМЕРУ. Встановлення таймеру ідентично встановленню часу закінчення готування (див. відповідний параграф)

### Як встановити час

Щоб встановити час, на який вказують стрілки, швидко натисніть чотири рази на регулятор, щоб замикотіла іконка ГОДИННИКА. Для збільшення або зменшення часу з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересуватиметься на 1 хвилину в той або в інший бік. Через 10 секунд після останнього налаштування програматор автоматично вийде з режиму налаштування.

### Як запрограмувати готування їжі

#### Як запрограмувати тривалість з негайним початком

Програмування часу закінчення готування дозволяє відразу ж розпочати і автоматично завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час кінця готування, швидко натисніть двічі на регулятор, щоб замикотіла іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу готування з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік.

Іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ миготітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Програма підтверджується шляхом натискання на регулятор або зачекавши 10 секунд за умови, якщо запрограмоване готування тривалістю не менше 1 хвилини.

Світна іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ вказує на те, що програмування

відбулося.

Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.

Духовка відразу ж розпочне роботу і працюватиме до заданого кінця готування.

Щоб побачити задану програму, швидко натисніть і відпустіть регулятор; стрілки й іконки відобразять задану програму.

Після завершення готування миготить іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ і лунає звуковий сигнал впродовж 1 хвилини (для його вимкнення швидко натисніть на регулятор).

Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

- Наприклад: поточний час - 9:00 і запрограмований час кінця готування - 10:15. Програма розпочинається відразу ж і автоматично припиняється у 10:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

### Як запрограмувати тривалість з відстроченим початком

Програмування часу початку готування дозволяє автоматично розпочати і завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час початку готування, швидко натисніть й раз на регулятор, щоб замикотіла іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу початку готування з інтервалом в 1 хвилину, оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік.

Іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ миготітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Якщо в цей проміжок часу не робити ніяких дій з регулятором, стрілки автоматично повертаються до відображення часу і програма скасовується. Після встановлення часу початку готування (світиться іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ), при повторному натисканні на регулятор можна задати час кінця готування (вимкнена іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ розпочинає миготіти). Тривалість має складати не менше 1 хвилини, в протилежному випадку програмування не відбувається. Процедура для програмування часу кінця готування.

Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. Духовка розпочинає роботу в заданий для початку готування час і завершує в час, обраний для кінця готування.

- Наприклад: поточний час - 9:00, задається 11:00 як час початку готування і 12:15 як час кінця готування. Програма автоматично розпочинається у 11:00 і припиняється у 12:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

! Щоб скасувати програмування, натисніть на регулятор впродовж 3 секунд: програмування скасовується і програма тор повертається до готування з ручним керуванням.

## Програми

### Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 60°C і MAX, окрім:

- БАРБЕКЮ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).



#### Програма ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА

При традиційному готуванні краще вживати лише одну полицю: При вживанні декількох полиць температура розподіляється нерівномірно.



#### Програма ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА

Ця програма рекомендується для приготування делікатних страв (напр. солодоші, які вимагають підйому) і приготування «міні-порцій» на трьох полицях одночасно.



#### Програма FAST COOKING

Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише одну полицю.



#### Програма ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох полиць одночасно.



#### Програма ДУХОВКА ПІЦЦА

У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох полиць, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.



#### Програма БАРБЕКЮ

Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

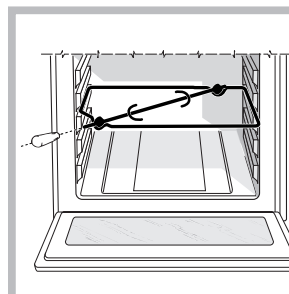


#### Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

### Рожен

Щоб увімкнути рожен (див. малюнок) виконайте такі дії:



1. Встановіть деко в позицію 1;
2. Вставте опору рожен у положення 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. Увімкніть рожен за допомогою

регулятору ПРОГРАМИ або



### Як запрограмувати готування їжі

#### Як запрограмувати тривалість з негайним початком

1. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА проти годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася бажана тривалість приготування.
2. Відтягніть регулятор ПРОГРАМАТОРА і обертайте його за годинниковою стрілкою так, щоб червона стрілка вказувала на поточний час. Наприкінці операції почується клацання.
3. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. Духовка відразу ж вмикається і працює впродовж заданого часу.
4. Після закінчення часу подається звуковий сигнал. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "👉".

5. Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".
  - Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

#### **Як запрограмувати тривалість з затримкою початком**

1. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА проти годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася бажана тривалість приготування.
2. Відтягніть регулятор ПРОГРАМАТОРА і обертайте його за годинниковою стрілкою так, щоб червона стрілка вказувала на час початку для приготування.
3. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. Духовка увімкнеться в заданий час і працюватиме впродовж заданої тривалості.
4. Після закінчення часу подається звуковий сигнал. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "🔊".
5. Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".
  - Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час для початку - 11:00. Програма розпочинається автоматично у 11:00 і триває до 12:15.

! Щоб скасувати програмування, оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "🔊".

#### **Корисні поради з приготування їжі**

! При приготуванні їжі з вентиляванням не позиції 1 і 5 для полиць: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних страв.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко в позицію 2 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

#### **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полицю 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

#### **БАРБЕКЮ**

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи харчові продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити рівень енергії на максимальний. Не турбуйтеся, якщо верхній резистор не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

#### **ДУХОВКА ПІЦЦА**

- Використовуйте низьку сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповненої піцци доцільно додати моццареллу в середині приготування.

## Таблиця приготування

Програми	Страви	Вага (кг)	Положен-ня деко		Попереднє розігрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
			стандартні напрямні	ковзні напрямні			
Традиційна духовка	Качка	1,5	2	1	Так	200-210	70-80
	Курка	1,5	2	1	Так	200-210	60-70
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	1	Так	200	70-75
	Жарке з свинини	1	2	1	Так	200-210	70-80
	Піскове печиво	-	2	1	Так	180	15-20
	Солодкі пироги	1	2	1	Так	180	30-35
Духовка Кондитерська	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	1 або 2	Так	180	25-35
	Фруктові торти	1	2 або 3	1 або 2	Так	180	40-50
	Кекси	0,7	2 або 3	1 або 2	Так	170-180	45-55
	Млинці фаршировані ( на двох полицях)	0,7	2 і 4	1 і 3	Так	180-190	20-25
	Бісквіти	0,6	2 або 3	1 або 2	Так	160-170	30-40
	Заварні (на трьох полицях)	0,7	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	180-190	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0,7	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	180	20-25
	Млинці фаршировані	0,8	2	1	Так	200	30-35
	Безе (на трьох полицях)	0,5	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	90	180
Солоні вироби з листового тіста	0,5	2	1	Так	210	20-25	
Fast cooking	<b>Заморожені продукти</b>						
	Піцца	0,3	2	1	-	250	12
	Кабачки та креветки у тісті	0,4	2	1	-	200	20
	Сільський пиріг зі шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пиріжки з сиром моццарелою і томатами	0,3	2	1	-	200	25
	Лазан'я	0,5	2	1	-	200	35
	Несолодкі булочки	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кур'яче м'ясо, смажене шматочками	0,4	2	1	-	220	15-20
	<b>Напівфабрикати</b>						
	Смажені курячі крила	0,4	2	1	-	200	20-25
<b>Свіжа їжа</b>							
Піскове печиво	0,3	2	1	-	200	15-18	
Кекси	0,6	2	1	-	180	45	
Солоні вироби з листового тіста	0,2	2	1	-	210	10-12	
Одночасне готування	Піцца (на двох полицях)		2 і 4	1 і 3	Так	220-230	20-25
	Солодкі пироги на 2 полицях/торти на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	180	30-35
	Бісквіти (на двох полиці)		2 і 4	1 і 3	Так	170	20-25
	Смажена курка + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 3	Так	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	Так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	Так	190-200	35-40
	Еклери на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	190	20-25
	Печиво на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	190	10-20
	Солоне печиво з листового тіста з сиром на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	210	20-25
	Солоні торти		1 і 3	1 і 3	Так	200	20-30
	Духовка піцца	Піцца	0,5	2	1	Так	200
Фокачча, перепічка		0,5	2	1	Так	200	20-25
Барбекю	Скумбрія	1	4	3	Ні	Max	15-20
	Камбала та каркатиці	0,7	4	3	Ні	Max	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	Ні	Max	8-10
	Філе мерлузи	0,7	4	3	Ні	Max	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	Ні	Max	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	Ні	Max	15-20
	Сосиски	0,7	4	3	Ні	Max	15-20
	Гамбургери	№ 4 або 5	4	3	Ні	Max	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 або 6	4	3	Ні	Max	3-5
	Курка на рожні (якщо він наявний)	1	-	-	Ні	Max	70-80
М'ясо ягня на рожні (якщо він наявний)	1	-	-	Ні	Max	70-80	
Конвекційний гриль (Gratin)	Курка гриль	1,5	2	2	Ні	210	55-60
	Каракатиці	1	2	2	Ні	200	30-35
	Курка на рожні (якщо він наявний)	1,5	-	-	Ні	210	70-80
	Качка на рожні (якщо він наявний)	1,5	-	-	Ні	210	60-70
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	2	Ні	210	60-75
	Жарке з свинини	1	2	2	Ні	210	70-80
Баранина	1	2	2	Ні	210	40-45	

Час приготування є приблизним

## Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

### Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

### Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/EU з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ

закресленого сміттєвого контейнера, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.

Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

### Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі.

## Технічне обслуговування та догляд

### Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

### Як очистити прилад

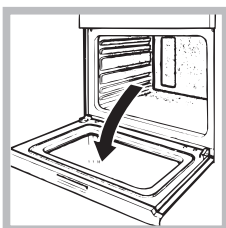
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення пару або високим тиском.

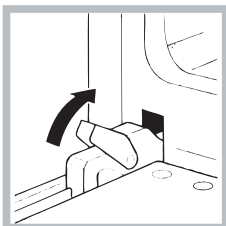
### Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

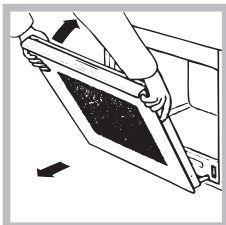
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:



1. Повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);



2. Підведіть і оберніть маленькі важелі, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);



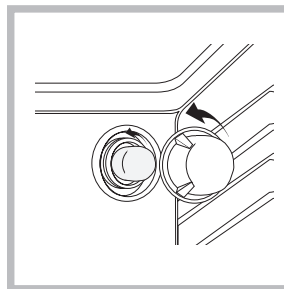
3. Візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачинаючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок).

Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

### Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

### Як замінити лампочку

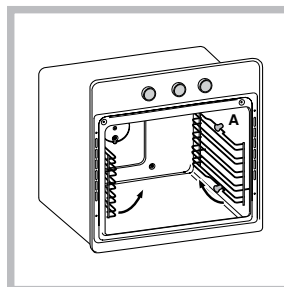


Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

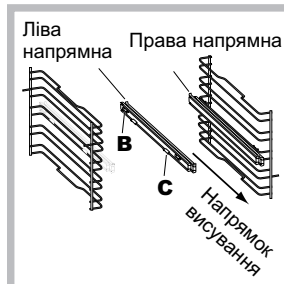
! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщення.

### Монтаж комплекту ковзних напрямних

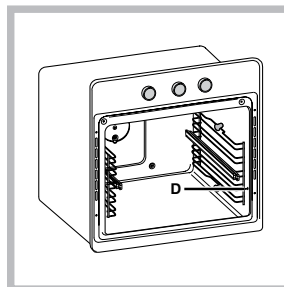


Процедура монтажу ковзних напрямних:

1. Вийміть дві рами з розмірків **A** (див. малюнок).



2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо **B** і потім гніздо **C**.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.

4. Наприкінці вставте рамки на розміркі **A**.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.