Духовой шкаф

HBF133B..

[**ru**] Руководство пользователя и инструкция по монтажу

Содержание

1. Безопасность 3
2. Предотвращение материального ущерба 7
3. Защита окружающей среды и экономия 7
4. Знакомство с устройством 8
5. Перед первым использованием 12
6. Основной способ работы 12
7. Быстрый нагрев 13
8. Функции часов 13
9. Защита от детей 15
10. Чистка и уход 16
11. Направляющие 18
12. Дверца устройства 19
13. Устранение неисправностей 21
14. Транспортировка и утилизация 23
15. Сервис 23
16. Вот как это работает 24
17. Инструкция по установке 26
18. Гарантийное обслуживание 29

1. Безопасность

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации прибора, внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.
Производитель (поставщик, продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период): за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Ограничение группы пользователей

Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром и проинструктированы относительно безопасного и понятного использования прибора, а также возникающих в результате рисках. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия по очистке или техническому обслуживанию, предназначенные для пользователя, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
Если прибор оснащен устройством безопасности от детей, его следует активировать.

1.2 Общая безопасность

Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать
Этот прибор предназначен только для приготовления пищи; для индивидуального домашнего использования в закрытом помещении.
Только квалифицированный персонал должен устанавливать данное устройство и заменять кабель. Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию. Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого технического обслуживания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности поражения электрическим током.
Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снять или вставить аксессуары/посуду.
Используйте термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный только для данного прибора.
Не используйте пароочиститель для чистки прибора. Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

1.3 Безопасная установка

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный персонал!
Снимите всю упаковку.
Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. Не тяните прибор за ручку.
Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и устройств.
Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.

1.4 Электрическое подключение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск возгорания и поражения электрическим током!
Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом.
Прибор должен быть заземлен. Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания. Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.
Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.
Подключайте вилку сетевого шнура к розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ. Если розетка не закреплена, не подключайте вилку. Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
Как для элементов, находящихся под напряжением, так и для заизолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования соответствующих инструментов.
Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную угрозу. Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла, а также с предметами с острыми концами или острыми краями.
Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель.
Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы. Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах.

1.5 Безопасное использование

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Выключайте прибор после каждого использования.
Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере духовки. Если внутри прибора появился дым, выключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя. Пищевые остатки, жир или соус могут загореться.
При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться. При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на аксессуары, не закрепив ее. Всегда обрезайте бумагу для выпечки соответствующим образом и прижимайте ее формой.
Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
Не оказывайте давления на открытую дверь. Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей. Осторожно открывайте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск повреждения прибора!
Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно; не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; не наливайте воду в горячий прибор; не оставляйте в приборе посуду и продукты после завершения приготовления; будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
Для выпечки пирогов используйте глубокие формы (фруктовые соки оставляют пятна, которые могут остаться навсегда).
Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора. Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.

Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте для чистки стекла дверцы духовки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.
Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края. Будьте осторожны при использовании и чистке. По возможности надевайте защитные перчатки.
Петли дверцы прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, поэтому существует риск защемления. Не прикасайтесь к петлям.
Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Они могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью. Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Детям нельзя разрешать играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Лампы в камере духовки сильно нагреваются. Существует риск ожогов даже в течение некоторого времени после выключения устройства.
Не прикасайтесь к стеклянной крышке. Избегайте контакта с кожей при очистке.
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током. Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Безопасная чистка и обслуживание

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы, возгорания или повреждения прибора!
Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что дверные стеклянные панели могут разбиться. Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в службу поддержки клиентов.
Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности. Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы. Если вы используете спрей для чистки духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

1.7 Пиролитическая очистка (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме!
Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева уберите/извлеките из камеры духовки: любые остатки пищи, отложения масла или жира; любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д.), особенно кастрюли, сковородки, противни, посуду и с антипригарным покрытием и т.д.
Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки во всех пиролитических духовках, а также могут стать источником вредных паров низкой концентрации.
Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
Не подпускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и выделяемым газам.
Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому рекомендуется: обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева.
Не проливайте и не наносите воду на дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стеклянные панели.

1.8 Приготовление на пару (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов и повреждения прибора!
Выпущенный пар может вызвать ожоги: будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти. Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

1.9 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!

Что касается лампы(-й) внутри этого продукта и ламп, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений. Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

1.10 Утилизация

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами. Отключите прибор от электросети. Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его. Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

2. Предотвращение материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ

Пары спирта могут воспламениться в горячей камере духовки и привести к необратимому повреждению прибора. Вспышка пламени может привести к внезапному открытию дверцы прибора или даже ее выпадению. Стекла дверцы могут треснуть и разбиться. Камера духовки может претерпеть значительную внутреннюю деформацию из-за возникающего отрицательного давления.

► Не разогревайте алкогольные напитки (содержание алкоголя ≥ 15% об.) в неразбавленном виде (например, для заправки блюд).

Вода на дне камеры духовки во время работы при температуре выше 120°C может повредить эмаль.

► Не используйте ни один режим, если на дне камеры духовки есть вода.

► Перед включением режима удалите воду со дна камеры духовки.

Предметы, помещенные на дно камеры духовки при температуре выше 50°C, будут накапливать тепло. Время выпечки и жарки изменится, а эмаль может быть повреждена.

► Не кладите на дно камеры духовки принадлежности, бумагу для выпечки или фольгу любого типа.

► Размещайте посуду на дне камеры духовки только при температуре ниже 50°C.

Вода в горячей камере духовки может вызвать образование пара. Перепады температуры могут привести к повреждению.

► Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.

► Не ставьте на дно камеры духовки емкости с водой.

Длительное пребывание влаги в камере духовки приводит к коррозии.

► Протирайте камеру духовки после каждого использования.

► Не храните влажные продукты в закрытой камере духовки в течение длительного времени.

► Не храните продукты в камере духовки.

► Не помещайте ничего между дверцей и прибором.

Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет несмываемые пятна.

► Не кладите слишком много сочных фруктов на выпекаемые на противне пироги.

► По возможности используйте глубокий противень.

Чистящее средство для духовок в горячей камере духовки может повредить эмаль.

► Никогда не используйте чистящее средство для духовок в горячей камере духовки.

► Перед разогревом удалите остатки пищи из камеры духового шкафа и дверцы прибора.

Если уплотнитель сильно загрязнен, дверца прибора может неплотно закрываться во время использования. Это может привести к повреждению фасадов соседних кухонных приборов.

► Всегда содержите уплотнитель в чистоте.

► Никогда не используйте прибор с поврежденным уплотнителем или без него.

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или места для хранения предметов может повредить дверцу прибора.

► Не стойте, не сидите, не висите и не опирайтесь на дверцу прибора.

► Не ставьте посуду или столовые приборы на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора, принадлежности могут поцарапать стекло дверцы при закрытии дверцы.

► Всегда вставляйте принадлежности в камеру духового шкафа до упора.

Алюминиевая фольга может привести к необратимому изменению цвета стекла.

► Алюминиевая фольга в камере духовки не должна соприкасаться со стеклом в дверце.

3. Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и подлежат переработке.

► Утилизируйте отдельные компоненты в соответствии с типом материала.

3.2 Экономия энергии

При использовании в соответствии с данной инструкцией прибор потребляет меньше электроэнергии.

Проводите предварительный разогрев прибора только при соблюдении специальных указаний в рецепте или рекомендуемых настройках.

- Отказ от предварительного разогрева экономит до 20% энергии.

Используйте темные, черные лакированные или эмалированные формы для выпечки.

- Эти формы нагреваются исключительно хорошо.

Открывайте дверцу прибора как можно реже во время работы.
- Это позволит поддерживать температуру в духовке и предотвратит необходимость повторного разогрева.
Выпекайте несколько блюд одно за другим или параллельно.
- Духовка предварительно разогревается после первой выпечки. Это сокращает время выпечки следующего пирога.
При более длительном приготовлении/выпечке выключайте прибор за 10 минут до окончания приготовления/выпечки.
- Остаточного тепла достаточно для завершения приготовления блюда.
Неиспользуемые аксессуары следует вынуть из рабочей камеры.
- Не нужно разогревать ненужные аксессуары.
Перед приготовлением разморозьте замороженные продукты.
- Это экономит энергию, затрачиваемую на размораживание продуктов.

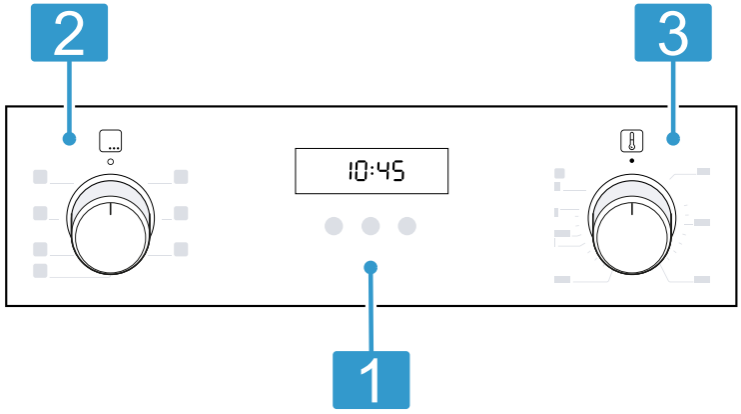
4. Знакомство с устройством

4.1 Панель управления

Панель управления управляет функциями устройства и предоставляет информацию о его состоянии.

Элементы управления

Элементы управления используются для управления функциями устройства и предоставления информации о его состоянии. Детали, представленные на иллюстрации, такие как цвет или форма, могут различаться в зависимости от типа устройства.



1	**Кнопки и дисплей** Кнопки — это сенсорные поверхности. Чтобы выбрать нужную функцию, просто слегка нажмите на соответствующее поле. На дисплее отображаются символы активных функций и функции часов.
2	**Переключатель функций** Переключатель функций используется для настройки типов нагрева и других функций. Переключатель функций можно поворачивать по часовой стрелке или против часовой стрелки, начиная с нулевого положения ○. В зависимости от типа прибора переключатель функций может быть выдвижным. Чтобы выдвинуть или убрать переключатель функций, установите его в нулевое положение ○ и нажмите на него.
3	**Регулятор температуры** Регулятор температуры используется для установки температуры для определенного типа нагрева или для выбора настроек других функций. Из нулевого положения ● регулятор температуры можно поворачивать только по часовой стрелке до упора. В зависимости от типа прибора регулятор температуры может быть выдвижным. Чтобы заблокировать или разблокировать его в нулевом положении ●, нажмите на регулятор температуры.

Кнопки и дисплей

Кнопки позволяют настраивать различные функции устройства. Настройки отображаются на дисплее.

Когда функция активна, на дисплее загорается соответствующий символ. Символ загорается только при изменении времени.

Символ	Функция	Функция
	Защита от детей	Активация или деактивация защиты от детей.
	Функции часов	Выбор времени, таймера, продолжительности и времени окончания. Для выбора отдельных функций часов несколько раз нажмите кнопку.
—	Минус	Уменьшение заданных значений.
+	Плюс	Увеличение заданных значений.

Типы нагрева и функции

Чтобы помочь вам выбрать правильный тип нагрева для вашего блюда, мы объясним различия между ними и области их применения.

Символ	Тип нагрева	Применение и способ работы
	3D горячий воздух	Выпечка тортов и мяса на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет по всей камере духовки тепло, выделяемое расположенным на задней стенке кольцевым нагревателем.
	Мягкий горячий воздух	Бережное приготовление выбранных блюд на одном уровне без предварительного разогрева прибора. Вентилятор равномерно распределяет тепло, создаваемое кольцевым нагревательным элементом, расположенным на задней стенке, по всей духовке. Блюда готовятся с использованием остаточного тепла. Дверца духовки должна быть закрыта во время приготовления. Если дверца открыта даже на короткое время, духовка продолжит нагреваться без использования остаточного тепла. Выберите температуру в диапазоне от 120°C до 230°C. Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в режиме конвекции и определения класса энергоэффективности.
	Гриль, большая площадь	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как овощи, сосиски и тосты. Запекание блюд. Вся поверхность под нагревательным элементом нагревается.
	Гриль с циркуляцией воздуха	Жарка птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса. Гриль и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор обдувает продукты горячим воздухом.
	Верхний/нижний нагрев	Традиционная выпечка пирогов и мясных блюд на одном уровне. Этот тип нагрева особенно рекомендуется для выпечки пирогов с влажной начинкой. Равномерный нагрев сверху и снизу. Этот тип нагрева используется для определения энергопотребления в обычном режиме.

Другие функции

Ниже представлен обзор дополнительных функций, доступных на переключателе функций или в меню устройства.

Символ	Функция	Применение
	Быстрый нагрева	Быстрый нагрев камеры духовки без оборудования.
	Освещение духовки	Освещение камеры духовки без включения нагрева.

Температура и уровни настройки

В зависимости от типа нагрева и выбранных функций доступны различные настройки.

Примечание: Если температура установлена выше 250 °C, прибор снижает ее примерно до 240 °C примерно через 10 минут. Если прибор оснащен верхним/нижним нагревом или нижним нагревом, снижения температуры не происходит.

Символ	Функция	Применение
●	Нулевое положение	Устройство не нагревается.
50 - 275	Диапазон температур	Установка температуры в камере духовки в °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Уровни мощности гриля	В зависимости от типа устройства установите уровни мощности гриля для гриля, для большой площади и гриля или для малой площади 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный

Индикатор нагрева

Устройство сигнализирует, когда оно нагревается.

Во время нагрева на дисплее горит символ . Символ гаснет во время перерывов в нагреве.

При предварительном нагреве оптимальное время для загрузки продуктов — это момент, когда символ впервые погаснет.

Примечание: Из-за тепловой инерции отображаемая температура может немного отличаться от фактической температуры в духовке.

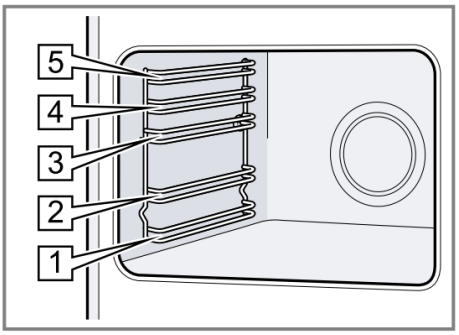
4.2 Камера духовки

Функции камеры духовки упрощают управление прибором.

Направляющие

Направляющие в камере духовки позволяют устанавливать принадлежности на разной высоте.

Принадлежности можно устанавливать в камеру духовки на 5 различных высотах. Высота установки измеряется снизу вверх. Направляющие можно снять, например, для очистки.



Самоочищающиеся поверхности

Задняя стенка камеры духовки обладает самоочищающимися свойствами. Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности поглощают и удаляют брызги жира, образующиеся при жарке или приготовлении на гриле.

Если самоочищающиеся поверхности перестали эффективно очищаться во время работы, предварительно прогрейте камеру духовки.

Освещение

Лампа духовки освещает камеру духовки.

Для большинства режимов нагрева и функций освещение включено во время работы. При завершении работы с помощью переключателя функций освещение выключается.

Установив «Освещение духовки» на переключателе функций, вы можете включить его, не включая духовку.

Дверца прибора

Если дверца открыта во время работы прибора, работа прибора продолжится.

Вентилятор

Вентилятор включается и выключается в зависимости от температуры прибора. Горячий воздух выходит через дверцу.

ВНИМАНИЕ

Не закрывайте вентиляционные отверстия над дверцей прибора.

Прибор перегреется.

► Вентиляционные отверстия должны быть открыты.

Чтобы прибор быстрее остыл после выпечки, вентилятор продолжает работать некоторое время.

Конденсат

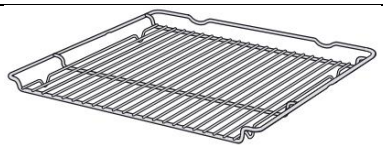
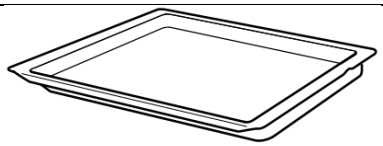
Во время приготовления/выпечки в камере духовки и вокруг дверцы прибора может образовываться конденсат. Образование конденсата является нормальным явлением и не влияет на работу прибора. После завершения приготовления/выпечки удалите конденсат.

4.3 Принадлежности

Используйте оригинальные аксессуары. Они точно адаптированы к устройству.

Примечание: Аксессуары могут деформироваться под воздействием высоких температур. Эта деформация не влияет на работу устройства. Деформация исчезает после остывания аксессуаров.

Комплект поставки аксессуаров может различаться в зависимости от типа устройства.

Аксессуары		**Применение**
Решетка		- Формы для выпечки - Формы для запеканок - Посуда - Мясо, например, жаркое или мясо на гриле - Замороженные продукты
Универсальный противень		- Сочные пироги - Выпечка - Хлеб - Крупные куски жаркого - Замороженные продукты - Сбор жира, например, жира, при приготовлении на гриле

Функция блокировки

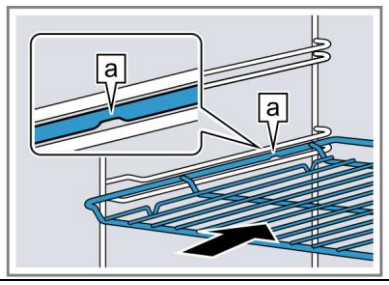
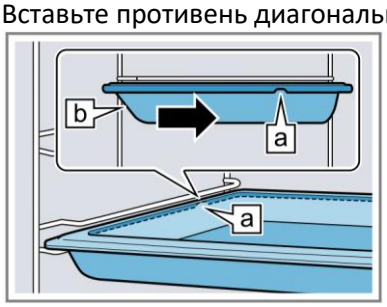
Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей при их извлечении.

Противни и решетки можно выдвинуть примерно наполовину до щелчка. Устройство защиты от опрокидывания работает только при правильной установке принадлежностей в рабочую камеру.

Вставка принадлежностей в рабочую камеру

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. Только в этом случае их можно вынуть примерно наполовину, не опрокидывая.

1. Поверните принадлежности так, чтобы выемка оказалась сзади и была направлена вниз.
2. Вставьте принадлежности между двумя направляющими на нужной высоте.

решетка	Вставьте решетку открытой стороной к дверце духовки, закругленной ⁀ частью вниз. 
Противень для выпечки, например, универсальный противень или противень для выпечки	Вставьте противень диагональным срезом (b) по направлению к дверце прибора. 

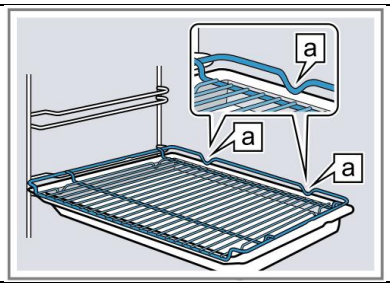
3. Полностью задвиньте принадлежности, чтобы они не касались дверцы прибора.

Примечание: Удалите из камеры духовки все принадлежности, которые не используются во время работы.

Комбинирование принадлежностей

Для сбора жира можно использовать решетку с универсальным противнем.

1. Установите решетку на универсальный противень так, чтобы обе распорки (a) располагались по заднему краю универсального противня.
2. Вставьте универсальный противень между двумя направляющими на нужной высоте. Решетка располагается над верхней направляющей.

Решетка на универсальном противне	

Другие принадлежности

Другие принадлежности можно приобрести в сервисном центре, у специализированного продавца или онлайн.
Принадлежности подбираются индивидуально для вашего прибора.
При покупке всегда указывайте точный номер модели (номер E) вашего прибора.
Информацию о доступных принадлежностях можно получить в интернет-магазине или в сервисном центре.

5. Перед первым использованием

Перед первым использованием выполните необходимые настройки. Очистите прибор и аксессуары.

5.1 Первое использование

Перед первым использованием прибора необходимо выполнить необходимые настройки.

5.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи очистите рабочую камеру и принадлежности.

1. Удалите из духовки все упаковочные материалы и остатки упаковки, например, шарики пенопласта.
2. Перед нагревом прибора протрите гладкие поверхности духовки мягкой влажной тканью.
3. Проветрите помещение, пока прибор нагревается.
4. Установите тип нагрева и температуру.

Тип нагрева	3D горячий воздух
Температура	максимальная
Продолжительность	1 час

5. Выключите прибор по истечении указанного времени.
6. Дождитесь остывания духовки.
7. Протрите гладкие поверхности духовки мыльной водой и тканью.
8. Тщательно протрите принадлежности мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.

6. Основной способ работы

6.1 Включение устройства

► Поверните переключатель функций за нулевое положение O.

- Прибор включен.

6.2 Выключение устройства

Установите переключатель функций в нулевое положение O.

- Прибор выключен.

6.3 Тип нагрева и температура

1. Используйте переключатель функций для установки типа нагрева.
2. Используйте регулятор температуры для установки температуры или режима гриля.

- Через несколько секунд прибор начнет нагреваться.

3. Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Примечание:

- Наиболее подходящий тип нагрева для вашего блюда можно найти в описании типа нагрева.
- Вы можете установить продолжительность и время окончания для данного режима на приборе.

Изменение типа нагрева

Вы можете изменить установленный тип нагрева в любое время.

► С помощью переключателя функций установите желаемый тип нагрева.

Изменение температуры

Вы можете изменить установленную температуру в любое время.

► Установите желаемую температуру с помощью регулятора температуры.

7. Быстрый нагрев

Для сокращения времени приготовления можно использовать функцию быстрого нагрева.

Используйте функцию быстрого нагрева только при температуре выше 100°C.

После завершения быстрого нагрева рекомендуется использовать следующие типы нагрева:

– 3D горячий воздух 

– Верхний/нижний нагрев 

7.1 Настройка быстрого нагрева

Для равномерного приготовления/выпекания помещайте продукты в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите функцию быстрого нагрева  с помощью переключателя функций.
2. Установите температуру с помощью регулятора температуры.

Используйте функцию быстрого нагрева только при температуре выше 100°C.

- Быстрый нагрев активируется через несколько секунд.
- После завершения быстрого нагрева раздается звуковой сигнал, и индикатор нагрева гаснет.

3. С помощью переключателя функций выберите нужный тип нагрева.
4. Поместите продукты в рабочую камеру.

8. Функции часов

Устройство имеет запрограммированные функции часов, которые позволяют управлять его работой.

8.1 Обзор функций часов

С помощью кнопки  можно выбрать различные функции часов.

Функция часов	**Применение**
Таймер	Настройки таймера можно вводить независимо от режима работы. Таймер не влияет на работу устройства.
Продолжительность 	Если задать продолжительность, по истечении этого времени устройство автоматически прекратит нагрев.
Окончание 	Помимо продолжительности, вы можете установить время окончания режима работы. Устройство автоматически включится в нужное время, обеспечивая завершение режима в заданное время.
Время 	Есть возможность установить время.

8.2 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы. Таймер можно установить на 23 часа 59 минут независимо от того, включен прибор или выключен. Таймер имеет собственный звуковой сигнал, поэтому вы можете определить, поступает ли сигнал от таймера или он указывает на окончание заданного времени.

Примечание: Одновременное использование таймера и обратного отсчета времени продолжительности невозможно. Если продолжительность уже установлена, настройки таймера ввести невозможно.

1. Нажмите кнопку  несколько раз, пока на дисплее не высветится .
2. Установите продолжительность таймера с помощью кнопок — или +.

Кнопка	**Предлагаемое значение**
—	5 минут
+	10 минут

Время срабатывания будильника можно установить с шагом 30 секунд до 10 минут. Чем выше установленное значение, тем больше интервал.
- Через несколько секунд таймер запустится и начнет обратный отсчет до установленного времени.
- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и время на дисплее обнулится.
3. По истечении времени таймера:
► Чтобы остановить таймер, нажмите любую кнопку.

Изменение настроек таймера

Вы можете изменить настройки таймера в любое время.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку — или + для изменения продолжительности таймера.
- Устройство применит изменения через несколько секунд.

Отмена настроек таймера

Вы можете отменить настройки таймера в любое время.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку — для сброса продолжительности таймера до нуля.

- Через несколько секунд устройство применит изменения, и индикатор погаснет.

8.3 Установка продолжительности

Продолжительность работы может быть установлена до 23 часов 59 минут.

Требование: Тип нагрева и температура или уровень мощности нагрева должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не появится значок .

2. Установите продолжительность с помощью кнопки — или + .

Кнопка	Предлагаемое значение
—	10 минут
+	30 минут

Для периодов менее одного часа продолжительность можно устанавливать с шагом в одну минуту, а затем с шагом в 5 минут.
- Через несколько секунд прибор начнет нагреваться, и начнется обратный отсчет продолжительности.
- По истечении продолжительности раздастся звуковой сигнал, и время приготовления на дисплее обнулится.
3. По истечении продолжительности:
► Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал до истечения установленного времени.

► Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку + .
► Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение установленной продолжительности

Вы можете изменить установленную продолжительность в любое время.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку — или + для изменения продолжительности.
- Изменение будет применено устройством через несколько секунд.

Отмена продолжительности

Вы можете отменить заданную продолжительность в любое время.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку — для сброса продолжительности на ноль.
- Через несколько секунд изменение будет применено устройством, и оно продолжит нагрев без заданной продолжительности.

8.4 Установка времени окончания

Время окончания можно увеличить максимум на 23 часа 59 минут.

Примечания

- Для режимов нагрева с функцией гриля время окончания установить невозможно.
- Для достижения удовлетворительных результатов приготовления не увеличивайте время окончания, если режим приготовления уже запущен.
- Чтобы предотвратить порчу продуктов, не оставляйте их в рабочей камере слишком долго.

Требования

- Должны быть установлены тип нагрева, температура или уровень мощности нагрева.
- Должна быть установлена продолжительность.

1. Нажмите кнопку несколько раз, пока на дисплее не подсветится символ .
2. Нажмите кнопку или .

- На дисплее отобразится рассчитанное время окончания.

3. С помощью кнопки или отрегулируйте время окончания.

- Настройка будет применена через несколько секунд, и на дисплее отобразится установленное время окончания.
- После достижения расчетного времени начала приготовления прибор начнет нагреваться, и начнется обратный отсчет времени приготовления.
- По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал, и время приготовления на дисплее обнулится.

4. По истечении времени приготовления:

► Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал до истечения установленного времени.

► Чтобы сбросить продолжительность, нажмите кнопку .

► Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

Изменение времени окончания

Для обеспечения удовлетворительных результатов приготовления/выпечки изменение установленного времени окончания возможно только до запуска режима приготовления и начала обратного отсчета.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку или для настройки времени окончания.

- Прибор применит изменения через несколько секунд.

Отмена времени окончания

Вы можете отменить установленное время окончания в любое время.

Требование: На дисплее отображается .

► Используйте кнопку для сброса времени окончания на текущее время плюс заданную продолжительность.

- Через несколько секунд прибор примет изменение и начнет нагрев. Начнется обратный отсчет продолжительности.

8.5 Установка времени

После подключения прибора или при отключении электроэнергии на дисплее мигает время. Начальный дисплей — 12:00. Необходимо установить текущее время.

Требование: Переключатель функций должен быть установлен на нулевое положение .

1. Кнопкой или установите время.
2. Нажмите кнопку .

- На дисплее отобразится установленное время.

9. Защита от детей

Защитите устройство, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить настройки.

Примечание: Отключение электроэнергии отключает защиту от детей.

9.1 Активация и деактивация защиты от детей

Требование: Переключатель функций установлен в нулевое положение .

► Чтобы активировать защиту от детей, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится SAFE.

► Чтобы деактивировать защиту от детей, нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не погаснет SAFE.

10. Чистка и уход

Чтобы устройство служило долго, его необходимо тщательно чистить и обслуживать.

10.1 Чистящие средства

Во избежание повреждения поверхностей прибора не используйте неподходящие чистящие средства.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги внутрь прибора может привести к поражению электрическим током.

► Не используйте пар или мойки высокого давления для очистки прибора.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повредят поверхности прибора.

► Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

► Не используйте чистящие средства с высоким содержанием спирта.

► Не используйте металлические мочалки или абразивные губки.

► Не используйте специальные чистящие средства для горячей чистки.

Чистящее средство для духовок в горячей камере повредит эмаль.

► Никогда не используйте чистящее средство для духовок в горячей духовке.

► Перед повторным нагревом удалите все остатки чистящего средства с духовки и дверцы.

Новые губки для мытья посуды содержат остатки производственных материалов.

► Перед использованием новые губки для мытья посуды необходимо тщательно промыть.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие чистящие средства для очистки различных поверхностей прибора.

Следуйте инструкциям по очистке прибора.

Устройство

Поверхность	**Подходящие чистящие средства**	**Примечания**
Нержавеющая сталь	- Горячая вода с моющим средством - Специальные средства по уходу за нержавеющей сталью, предназначенные для очистки горячих поверхностей	Для предотвращения коррозии немедленно удаляйте с поверхностей из нержавеющей стали отложения накипи, жир, крахмал и белковые пятна. Нанесите тонкий слой средства по уходу за нержавеющей сталью.
Эмаль, пластик, окрашенные или лакированные поверхности, например, панель управления	- Горячая вода с моющим средством	Не используйте средство для очистки стекол или скребки.
Кнопки	- Горячая вода с моющим средством	Вымойте губкой и вытрите насухо мягкой тканью. Не снимайте и не трите.

Крышка устройства

Поверхность	**Подходящие чистящие средства**	**Примечания**
Стекла в дверце	- Горячая вода с моющим средством	Не используйте скребок для стекла или губку из нержавеющей стали. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите стекла в дверце.
Дверная накладка	- Нержавеющая сталь: средство для очистки для нержавеющей стали - Пластик: Горячая вода с моющим средством	Не используйте чистящие средства для стекол или скребки. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите дверную накладку.
Дверная ручка	- Горячая вода с моющим средством	Чтобы избежать появления неудаляемых пятен, немедленно удаляйте любое средство для удаления накипи, попавшее на ручку двери.
Дверной уплотнитель	- Горячая вода с моющим средством	Не снимайте и не трите уплотнитель.

Рабочая камера

Поверхность	Подходящие чистящие средства	Примечания
Эмалированные поверхности	- Горячая вода с моющим средством - Вода с уксусом - Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Чтобы высушить камеру духовки после очистки, оставьте дверцу открытой. **Примечания** - Эмаль обжигается при очень высоких температурах, что приводит к небольшим изменениям цвета. Это не влияет на работу прибора. - Края тонких металлических противней не могут быть полностью покрыты эмалью и поэтому могут быть шероховатыми. Это не снижает эффективность антикоррозионной защиты. - Остатки пищи приводят к образованию белого налета на эмалевых поверхностях. Этот налет не опасен для здоровья и не влияет на работу прибора. Налет можно удалить с помощью лимонной кислоты.
Самоочищающиеся поверхности	-	Следуйте инструкциям по использованию самоочищающихся поверхностей.
Стеклянная крышка на лампе духовки	- Горячая вода с моющим средством	В случае сильного загрязнения используйте средство для чистки духовок.
Направляющие	- Горячая вода с моющим средством - Спираль для очистки нержавеющей стали	При сильном загрязнении размочите и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. **Примечание**: Для тщательной очистки снимите направляющие.
Оснащение	- Горячая вода с моющим средством - Средство для очистки духовок	При сильном загрязнении размочите и очистите щеткой или губкой из нержавеющей стали. Эмалированные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

10.2 Очистка прибора

Во избежание повреждений очищайте прибор только в соответствии с рекомендациями и с использованием подходящих чистящих средств.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов!

Устройство и его части, к которым можно прикасаться, нагреваются.

► Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим частям.

► Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность возгорания!

Остатки пищи, жир и соки, выделяющиеся при приготовлении пищи, могут воспламениться.

► Перед использованием удалите крупные загрязнения с нагревательных элементов и принадлежностей в рабочей камере.

Требование: Следуйте инструкциям к чистящему средству.

1. Очистите прибор кухонной тряпкой, смоченной горячей мыльной водой.

- Для некоторых поверхностей можно использовать альтернативные чистящие средства.

2. Вытрите насухо мягкой тканью.

10.3 Очистка элементов управления

⚠ **ВНИМАНИЕ -** Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги может привести к поражению электрическим током.

► Не разбирайте ручки управления для очистки.

► Не используйте мокрые губки.

1. Следуйте инструкциям к чистящему средству.
2. Очищайте влажной губкой, смоченной горячей водой и моющим средством.
3. Высушите мягкой тканью.

10.4 Очистка самоочищающихся поверхностей духовки

Задняя стенка камеры духовки самоочищается. Самоочищающиеся поверхности покрыты пористым матовым керамическим покрытием и имеют шероховатую поверхность. Во время работы самоочищающиеся поверхности поглощают и удаляют брызги жира, образующиеся при жарке или приготовлении на гриле. Если самоочищающиеся поверхности перестают очищаться должным образом во время работы, предварительно прогрейте камеру духовки.

ВНИМАНИЕ

Если самоочищающиеся поверхности не очищаются регулярно, они могут быть повреждены.

► Если на самоочищающихся поверхностях видны темные пятна, предварительно прогрейте камеру духовки.

- Не используйте чистящие средства для духовок или абразивные чистящие средства. При случайном попадании чистящего средства на самоочищающиеся поверхности немедленно протрите загрязненные участки влажной тканью. Не втирайте чистящие средства.

1. Извлеките все принадлежности и посуду из камеры духовки.
2. Снимите направляющие и выньте их из духовки.
3. Очистите все стойкие пятна раствором средства для мытья посуды и мягкой тканью:

– с гладких эмалированных поверхностей
– с внутренней стороны крышки прибора
– с плафона освещения духовки.

Это поможет предотвратить появление стойких пятен.

4. Выньте все предметы из духовки. Камера духовки должна быть пустой.
5. С помощью переключателя функций установите режим «3D горячий воздух».
6. С помощью регулятора температуры установите максимальную температуру.

- Через несколько секунд прибор начнет нагреваться.

7. Через 1 час выключите прибор.
8. Когда прибор достаточно остынет, при необходимости протрите духовку влажной тканью.

Примечание: На самоочищающихся поверхностях могут образовываться красноватые пятна. Это не ржавчина, а остатки продуктов, содержащих соль. Такие компоненты пищи, как сахар и белок, не расщепляются покрытием и могут прилипнуть к поверхности. Эти пятна не представляют опасности для здоровья и не влияют на эффективность самоочищающихся поверхностей.

9. Установите направляющие.

10.5 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

1. Следуйте инструкциям к чистящему средству.
2. Очищайте губкой, смоченной горячей водой и моющим средством, следуя направлению шлифования.
3. Высушите мягкой тканью.
4. Нанесите тонкий слой средства по уходу за нержавеющей сталью мягкой тканью.

Примечание: Средства по уходу за нержавеющей сталью можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

11. Направляющие

Для тщательной очистки направляющих и рабочей камеры их можно снять.

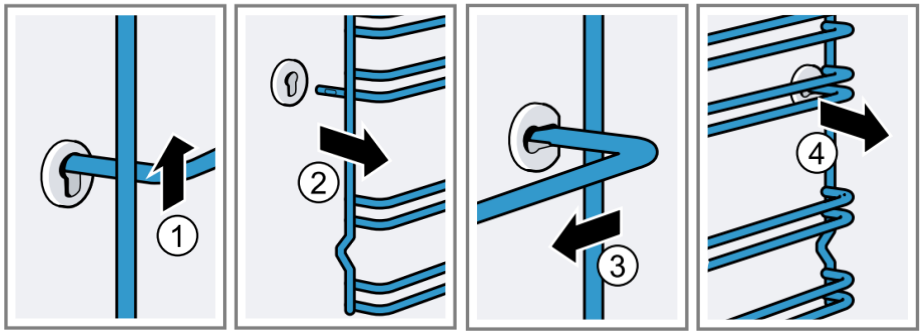
11.1 Снятие направляющих

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов!

Направляющие могут быть очень горячими.

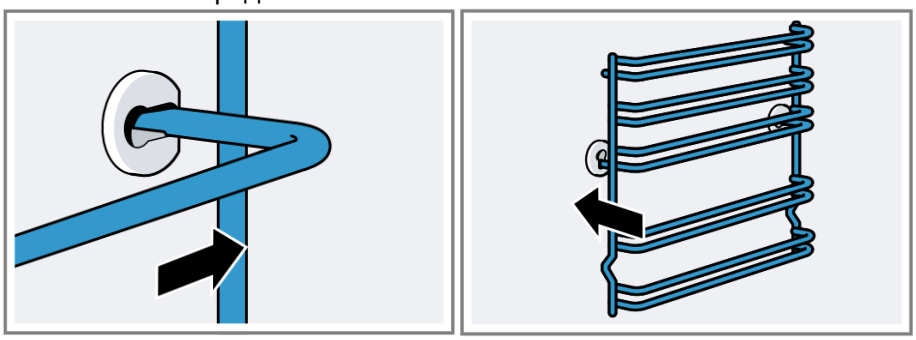
► Никогда не прикасайтесь к направляющим, пока они горячие.
► Дайте прибору остыть.
► Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поднимите направляющую спереди и снимите.
2. Затем нажмите на направляющую целиком вперед и снимите.



11.2 Установка направляющих

1. Сначала вставьте направляющую в задний паз, слегка нажмите назад
2. и вставьте в передний паз.



Направляющие подходят как для правой, так и для левой стороны. Высоты установки 1 и 2 расположены ниже, а высоты вставки 3, 4 и 5 выше.

12. Дверца устройства

Обычно достаточно очистить внешнюю поверхность дверцы духовки. Если дверца духовки сильно загрязнена как внутри, так и снаружи, ее можно снять и очистить.

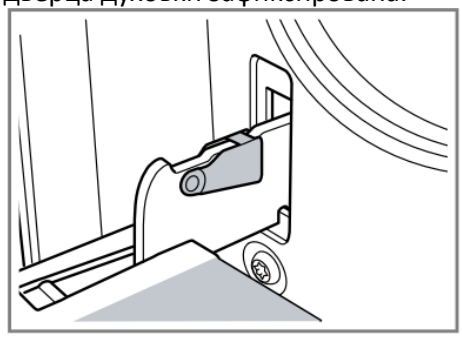
12.1 Дверные петли

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмы!

Если петли не зафиксированы, они могут захлопнуться со значительной силой.

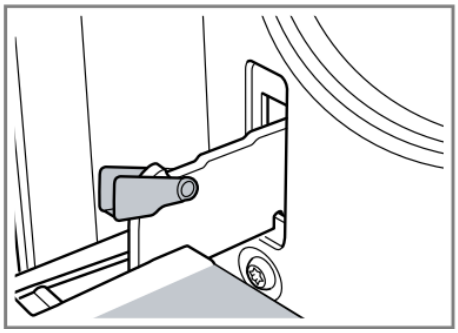
- Открывая дверцу духовки, убедитесь, что фиксирующие рычаги полностью закрыты или полностью открыты.

1. Каждая петля дверцы духовки оснащена фиксирующим рычагом. При опущенных фиксирующих рычагах дверца духовки зафиксирована.



Они не могут быть сняты.

2. При поднятии фиксирующих рычагов для снятия дверцы духовки петли зафиксированы.

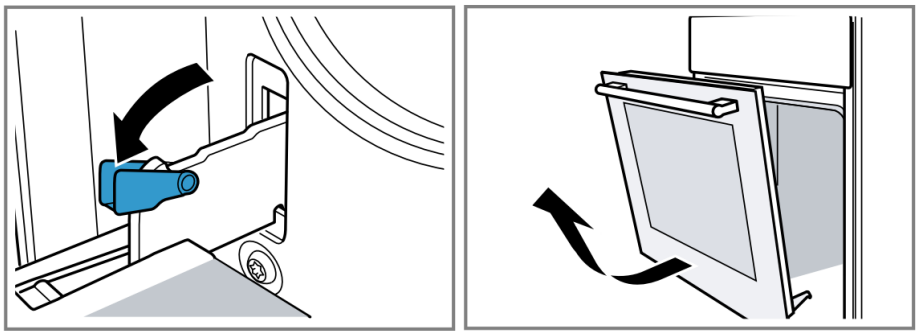


Петли не могут закрыться.

12.2 Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Откройте фиксирующие рычаги на левой и правой петлях.
3. Закройте дверцу духовки до упора.

Возьмитесь за левую и правую стороны обеими руками. Прикройте еще немного и вытяните.



12.3 Снятие стекол в дверце

Для удобства очистки можно снять стекла с дверцы духовки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмирования!

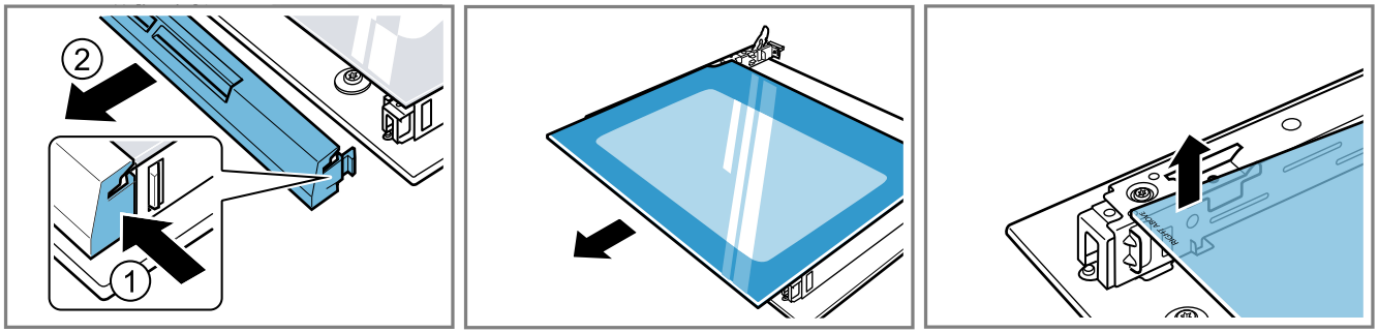
Поцарапанное стекло или стекло дверцы прибора могут разбиться.

► Не используйте агрессивные, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность.

Детали дверцы духовки могут иметь острые края.

► Используйте перчатки.

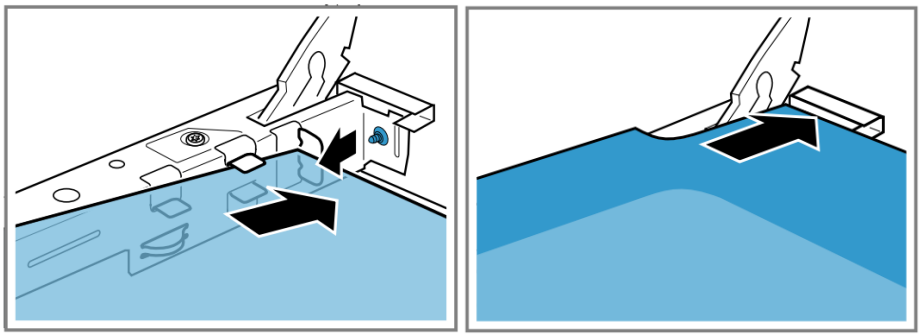
1. Снимите дверцу духовки.
2. Положите ее на ткань ручкой вниз.
3. Чтобы снять верхнюю крышку дверцы духовки, нажмите пальцами на защелки с левой и правой стороны. Снимите и уберите крышку.
4. Поднимите и вытащите верхнее стекло дверцы.
5. Поднимите и вытащите стекло.



12.4 Установка стекол в дверце

Во время установки убедитесь, что этикетка «Right above» не перевернута и находится слева внизу стекла.

1. Сдвиньте стекло по диагонали назад.
2. Установите верхнее стекло на оба крепления и сдвиньте его по диагонали назад.



Вставьте стекло в два отверстия снизу. Гладкая поверхность стекла должна быть обращена наружу.

3. Накройте дверцу духовки крышкой и нажмите на нее.

Защелки должны зафиксироваться с обеих сторон.

4. Установите дверцу духовки на место.

Примечание: Духовку следует использовать только при правильной установке стекол.

12.5 Установка дверцы на место

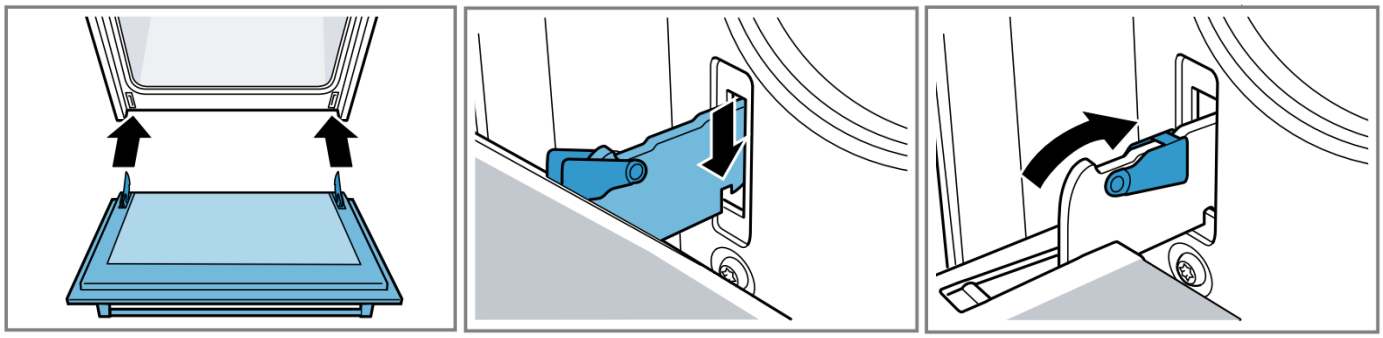
Установите дверцу духового шкафа в обратном порядке.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность травмы!

Дверца духового шкафа может случайно выпасть, или петли могут внезапно защелкнуться.

► В этом случае не держитесь за ручку дверцы. Обратитесь в сервисный центр.

1. При установке дверцы духового шкафа убедитесь, что обе петли расположены правильно в направлении открывания.
2. Выемки на петлях должны защелкнуться с обеих сторон.
3. Установите на место оба фиксирующих рычага.



4. Закройте дверцу духового шкафа.

12.6 Дополнительная защита дверцы

Доступны дополнительные устройства защиты для предотвращения контакта с дверцей духовки. Эти устройства защиты необходимо устанавливать, если рядом с духовкой находятся дети. Эти аксессуары (артикул 11023590) можно приобрести в сервисной службе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов!

При длительном приготовлении пищи дверца духовки может сильно нагреваться.

► Маленькие дети должны находиться под присмотром, когда духовка включена.

13. Устранение неисправностей

Незначительные неисправности можно устранить самостоятельно. Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с информацией о том, как самостоятельно устранить неисправности. Это поможет вам избежать ненужных затрат.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы!

Неправильный ремонт представляет серьезную опасность.

► Ремонт устройства может выполнять только обученный и квалифицированный персонал.

► Если устройство повреждено, обратитесь в сервисный центр.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!

Неправильный ремонт представляет серьезную опасность.

► Ремонт устройства может осуществляться только квалифицированным персоналом.

► Для ремонта устройства следует использовать только оригинальные запасные части.

► Если шнур питания или соединительный кабель данного устройства поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром питания или соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

► Если шнур питания данного устройства поврежден, обратитесь к квалифицированному специалисту для его замены.

13.1 Нарушения работы

Неисправность	Причина и устранение неисправности
Устройство не работает.	Перегорел предохранитель в блоке предохранителей. ► Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Вилка шнура питания не вставлена в розетку. ► Подключите устройство к сети.

Неисправность	Причина и устранение неисправности
	Отключение электроэнергии. ► Проверьте работу других приборов и освещения в комнате.
Устройство не выключается полностью по истечении продолжительности.	По истечении времени приготовления прибор прекращает нагрев. Освещение духовки и вентилятор охлаждения не выключаются. В режимах конвекции вентилятор на задней стенке духовки продолжает работать. ► Установите переключатель функций в нулевое положение. - Прибор выключен. - Освещение духовки и вентилятор охлаждения на задней стенке выключаются. - Вентилятор охлаждения автоматически выключается после остывания прибора.
На дисплее мигает время.	Отключение электроэнергии. ► Заново установите время.
На дисплее горит SAFE, и вы не можете вводить настройки устройства.	Защита от детей активирована. ► Деактивируйте защиту от детей с помощью кнопки .
На дисплее появится сообщение с E, например: E05-32.	Неисправность электроники 1. Нажмите кнопку . - При необходимости сбросьте время. - Если неисправность возникла однократно, сообщение об ошибке исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Укажите точное сообщение об ошибке и номер E устройства.

13.2 Замена лампочки освещения духовки

Если лампочка освещения духовки не работает, замените лампочку.

Примечание: Термостойкие галогенные лампочки 230 В, 40 - 43 Вт можно приобрести в сервисном центре или специализированном магазине. Не используйте другие лампочки. Прикасайтесь к новым галогенным лампочкам только чистой сухой тканью. Это продлит срок службы лампочки.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожога!

Прибор и его части, к которым можно прикасаться, нагреваются.

► Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям.

► Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность поражения электрическим током!

При замене лампочки контакты в патроне находятся под напряжением.

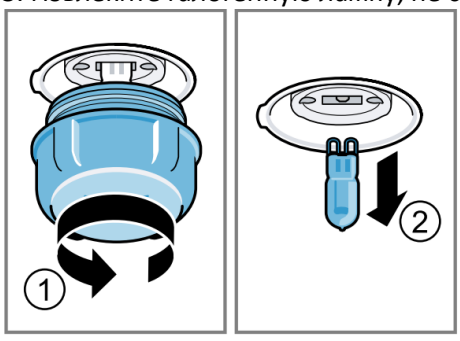
► Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

► Кроме того, выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Требования:

- Прибор отключен от сети.
- Духовка остыла.
- В наличии имеется новая галогенная лампа.

1. Чтобы предотвратить повреждение, положите ткань в камеру духовки.
2. Открутите крышку, повернув ее против часовой стрелки.
3. Извлеките галогенную лампу, не скручивая ее.



4. Вставьте новую галогенную лампу и нажмите на нее в патроне.
Обратите внимание на положение контактов.
5. В зависимости от типа прибора, колпак может быть оснащен уплотнительным кольцом.
Замените уплотнительное кольцо.
6. Закрутите колпак.
7. Извлеките ткань из камеры духовки.
8. Подключите прибор к электросети.

14. Транспортировка и утилизация

В этом разделе описывается, как подготовить устройство к транспортировке. Информацию об утилизации использованных устройств также можно найти здесь.

14.1 Утилизация использованных устройств

Экологичная утилизация устройства позволяет повторно использовать ценное сырье.
1. Отсоедините шнур питания от розетки.
2. Отрежьте шнур питания.
3. Утилизируйте устройство в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.
Информацию о текущих вариантах утилизации можно получить у продавца или в администрации вашего города или муниципалитета.



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/09/EC и Законом Польши от 29 июля 2005 года «Об отходах электрического и электронного оборудования» (Законодательный вестник 2005 г., № 180, поз. 1495). Эта маркировка означает, что данное оборудование по окончании срока службы не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его в пункт приема отходов электрического и электронного оборудования. Организации по сбору отходов, включая местные пункты приема, магазины и муниципальные органы, разработали соответствующую систему возврата данного оборудования. Правильное обращение с отходами электрического и электронного оборудования помогает предотвратить вредные последствия для здоровья человека и окружающей среды, возникающие из-за наличия опасных компонентов, а также неправильного хранения и переработки такого оборудования.

14.2 Транспортировка прибора

Сохраните оригинальную упаковку прибора. Перевозите прибор только в оригинальной упаковке.
Соблюдайте транспортировочные стрелки, указанные на упаковке.
1. Закрепите все съемные детали внутри и снаружи прибора клейкой лентой, которую можно снять, не оставляя следов.
2. Во избежание повреждения прибора, вставьте все принадлежности, например, противни, обернутые тонким картоном по краям, в соответствующие полки.
3. Чтобы предотвратить удары по внутренней стороне стеклянной дверцы, вставьте картон или аналогичный материал между передней и задней панелями.
4. Закрепите дверцу и верхнюю крышку (если они есть) к прибору клейкой лентой.

Если оригинальная упаковка не была сохранена

1. Для обеспечения достаточной защиты от возможных повреждений при транспортировке упакуйте прибор в защитную внешнюю упаковку.
2. Транспортируйте прибор в вертикальном положении.
3. Не держите прибор за ручки дверцы или разъемы на задней панели, так как они могут быть повреждены.
4. Не ставьте на прибор тяжелые предметы.

15. Сервис

Примечание: Обслуживание предоставляется бесплатно в рамках гарантии производителя.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях в вашей стране можно получить в сервисном центре, у дилера или на веб-сайте.
При обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD) вашего устройства.
В этом изделии используются лампочки класса энергопотребления G.

15.1 Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер продукта (E-Nr.) и заводской номер (FD) указаны на заводской табличке прибора.
Заводская табличка с номером видна при открытой дверце прибора.



Вы можете записать данные прибора и номер телефона сервисного центра отдельно для быстрого доступа.

16. Вот как это работает

Здесь вы найдете подходящие настройки, а также оптимальные аксессуары и посуду для различных блюд. Рекомендации оптимально адаптированы к вашему прибору.

16.1 Советы по приготовлению блюд

При приготовлении блюд следуйте приведенной ниже информации.

- Температура и время приготовления зависят от количества продуктов и рецепта. Поэтому указаны диапазоны. Рекомендуется начинать с самых низких значений.
- Указанные значения относятся к блюдам, помещенным в холодную духовку.
- Устанавливайте принадлежности в духовку только после завершения предварительного разогрева.
- Вынимайте принадлежности из духовки, когда они не используются.
- Убедитесь, что принадлежности установлены правильно.

16.2 Советы по выпечке

При выпечке используйте указанные уровни духовки.

Выпечка на одном уровне	**Высота**
рост мучных изделий/выпечки или форма на решетке	2
плоские мучные изделия/выпечка или выпечка на противне для выпечки	2 - 3

Выпечка на нескольких уровнях	**Высота**
Универсальный противень	3
Противень для выпечки	1
Формы, установленные на решетке:	Высота
первая решетка	3
вторая решетка	1

Выпечка на трех уровнях	**Высота**
Противень для выпечки	5
Универсальный противень	3
Противень для выпечки	1

Примечания

- Используйте горячий воздух при выпечке на нескольких уровнях. Выпечка, помещенная в духовку одновременно, может пропечься не одновременно.

В этом случае вы можете вынуть готовое блюдо и продолжить выпечку на другом противне. При необходимости измените положение и ориентацию противней.

- Формы для выпечки следует размещать рядом друг с другом или смещать друг над другом.

Приготовление блюд одновременно позволяет экономить электроэнергию.

- Формы для выпечки из темного металла обеспечивают наилучшие результаты.

16.3 Советы по запеканию мяса и приготовлению на гриле

Эти настройки применимы к птице, мясу или рыбе без начинки, готовым к запеканию, охлажденным в холодильнике и помещенным в холодную духовку.

ВНИМАНИЕ

Кислые продукты могут повредить решетку гриля.

► Не кладите непосредственно на решетку кислые продукты, такие как фрукты или жареные продукты с добавлением кислого маринада.

- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже температура и, соответственно, дольше время выпекания.
- Переворачивайте птицу, мясо и рыбу примерно через ½ - ⅔ указанного времени.
- Для птицы налейте в форму немного воды. Налейте воды так, чтобы она покрывала дно на 1 - 2 см.
- При переворачивании птицы убедитесь, что грудка или кожа находятся снизу.

- Переворачивайте куски мяса, приготовленные на гриле, щипцами для гриля. Прокалывание мяса вилкой приведёт к потере сока и сухости.
- Солите стейки только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду.

Примечание для людей с аллергией на никель

В редких случаях небольшие следы никеля могут попадать в пищевые продукты.

16.4 Выбор блюд

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота вставки	Тип нагрева	Темп. в °C/уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Тертый пирог, простой	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	2		160 - 180	50 - 60
Тертый пирог, 2 уровня	Форма с отверстием или Прямоугольная форма	3+1		140 - 160	60 - 80
Фруктовый или сырный пирог на песочной основе	Форма для торта Ø 26 см	2		160 - 180	70 - 90
Бисквитный торт, 6 яиц	Форма для торта Ø 28 см	2		160 - 170	35 - 45
Бисквитный рулет	Универсальный противень	2		170 - 190 [1]	15 - 20
Песочный пирог с сочным верхним слоем	Универсальный противень	2		160 - 180	60 - 90
Маффины	Противень для маффинов	2		170 - 190	20 - 40
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	3		150 - 170	25 - 35
Печенье	Универсальный противень	3		140 - 160	20 - 30
Печенье, 2 уровня	Универсальный противень + Противень для выпечки	3+1		130 - 150	25 - 35
Печенье, 3 уровня	2x Противень для выпечки + Универсальный противень	5+3+1		130 - 150	30 - 40
Хлеб, 1000 г в прямоугольной форме, выпеченный на противне	Универсальный противень или Прямоугольная форма	2		200 - 220	35 - 50
Пицца, свежая	Универсальный противень	3		170 - 190	20 - 30
Пицца, свежая, тонкое тесто	Универсальный противень	2		250 - 270 [1]	15 - 25
Киш, пирог из песочного теста	Форма для тарта	2		190 - 210	35 - 45
Запеканка, пикантная, приготовленные ингредиенты	Форма для запеканки	2		200 - 220	30 - 60
Курица, 1,3 кг, без начинки	Посуда без крышки	2		200 - 220	60 - 70

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота вставки	Тип нагрева	Темп. в °C/уровень мощности гриля	Продолж. в мин
Мелкие части курицы, по 250 г	Посуда без крышки	3		220 - 230	30 - 35
Гусь, без начинки, 3 кг	Посуда без крышки	2		170 - 190	120 - 140
Жаркое из свинины без кожи, например, свиная шея, 1,5 кг	Посуда без крышки	1		180 - 200	140 - 160
Филе говядины, средней прожарки, 1 кг	Посуда без крышки	3		210 - 220	45 - 55
Говяжья штуфада, 1,5 кг	Посуда с крышкой	2		200 - 220	100 - 120 [2]
Ростбиф, средней прожарки, 1,5 кг	Посуда без крышки	2		200 - 220	60 - 70
Бургер, высота 3-4 см	Решетка	4		3 [3]	25 - 30 [4]
Баранья нога без кости, средней прожарки, 1,5 кг	Посуда без крышки	2		170 - 190	70 - 80 [5]
Рыба, на гриле, целиком, 300 г, например форель	Решетка	2		2	20 - 25 [4]

[1] Нагрейте прибор
[2] Сначала налейте в посуду достаточно воды, чтобы мясо было покрыто водой как минимум на 2/3
[3] Переверните блюдо через 2/3 времени
[4] Вставьте универсальный противень под решетку
[5] Не переворачивайте блюдо. Дно посуды покройте водой.

16.5 Йогурт

С помощью этого устройства вы сможете приготовить свой собственный йогурт.

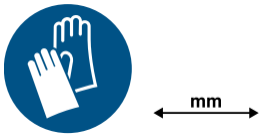
Приготовление йогурта

1. Выньте из духовки принадлежности и направляющие.
2. Нагрейте на плите 1 литр молока (3,5% жирности) до температуры 90°C, затем охладите до 40°C. Ультрапастеризованное молоко следует нагревать только до 40°C.
3. Добавьте в молоко 30 г йогурта.
4. Разлейте смесь по небольшим емкостям, например, по маленьким баночкам с крышками.
5. Накройте емкости фольгой, например, пищевой пленкой.
6. Затем поместите емкость на дно духовки.
7. Введите на устройстве рекомендуемые настройки.
8. Охладите готовый йогурт в холодильнике.

Блюдо	Оснащение/посуда	Высота вставки	Тип нагрева/функция	Темп. в °C	Продолж. в мин
Йогурт	Чашка/баночка	Дно камеры духовки		-	4 - 5 часов

17. Инструкция по установке

Пожалуйста, следуйте этой информации при монтаже устройства.



17.1 Важные советы

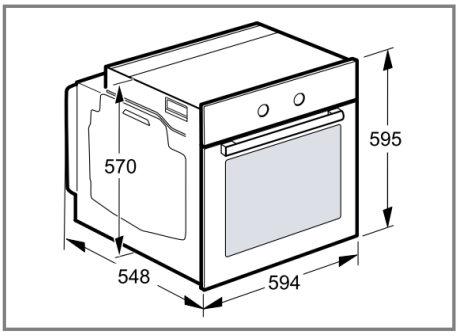
Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 метров над уровнем моря. Не используйте дверную ручку для переноски или установки прибора. Отключите прибор от сети на время всех монтажных работ.

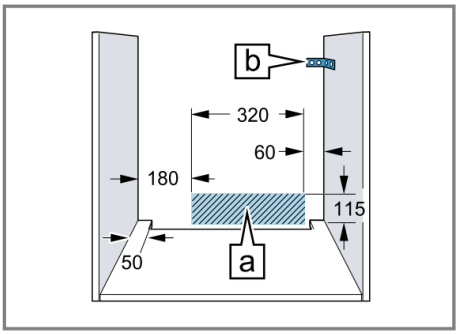
- Только установка, выполненная в соответствии с данной инструкцией по установке, гарантирует безопасную работу прибора. Установщик несет ответственность за любые повреждения, возникшие в результате неправильной сборки.

- После распаковки осмотрите прибор.
При обнаружении каких-либо повреждений, полученных при транспортировке, не подключайте прибор к электросети.
- Следуйте инструкциям по установке принадлежностей.
- Перед использованием удалите все упаковочные материалы и самоклеящуюся пленку с камеры духового шкафа и дверцы.
- Встроенная мебель должна быть термостойкой до 90°C, а прилегающие фасады мебели должны быть термостойкими до 70°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративными дверцами или дверцами мебели. Существует риск перегрева.
- Мебель должна быть обрезана перед установкой устройства.
Удалите стружку. Она может помешать работе электрических компонентов.
- Во избежание порезов используйте защитные перчатки.
Детали, к которым возможен доступ во время установки, могут иметь острые края.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

17.2 Размеры устройства

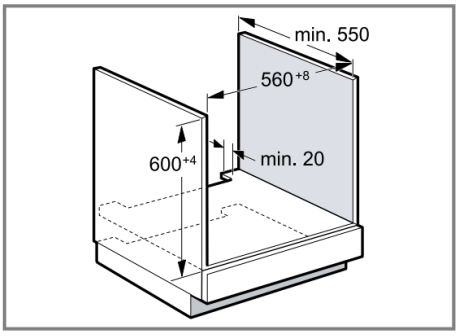
Размеры устройства приведены здесь.





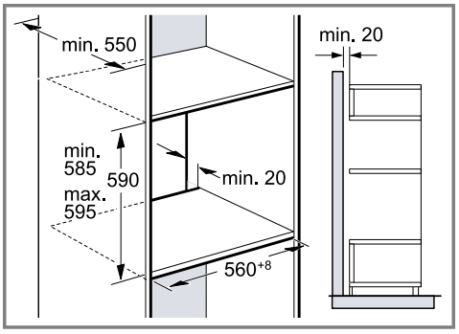
- Разъем для подключения устройства должен находиться в заштрихованной зоне A или за пределами зоны установки.
- Мебель, которая не прикреплена, должна быть прикреплена к стене с помощью углового кронштейна B.

17.3 Установка под столешницей



- Для обеспечения вентиляции прибора необходимо предусмотреть вентиляционные отверстия в разделительных панелях.
- Прикрепите столешницу к мебели.
- Следуйте инструкциям по установке варочной панели.

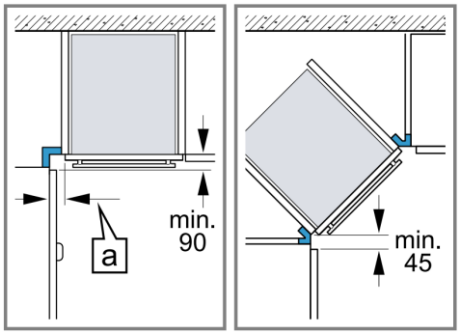
17.4 Установка в высокий шкаф



- Для обеспечения вентиляции устройство должно иметь вентиляционное отверстие в перегородках.

- Если у высокого шкафа есть дополнительная задняя стенка помимо модульных задних стенок, ее необходимо снять.
- Устройство должно быть установлено на такой высоте, чтобы можно было свободно снимать принадлежности.

17.5 Угловая установка



- Для того, чтобы иметь возможность открывать дверцу прибора в случае угловой установки, необходимо учитывать минимальные размеры. Размер (a) зависит от толщины фасада мебели и ручки.

17.6 Электрическое подключение

Для безопасного подключения устройства к электросети следуйте приведенным ниже инструкциям.
- Перед первым использованием устройства убедитесь, что бытовая электросеть заземлена и соответствует действующим требованиям безопасности.

Установка устройства должна осуществляться квалифицированным специалистом. Соблюдайте правила местного поставщика электроэнергии и общие правовые нормы. Отсутствие заземляющего провода или неправильная установка могут привести к повреждению имущества или серьезным травмам (смерти или травмам вследствие поражения электрическим током). Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение устройства, вызванные неправильным подключением к электросети.
- Во время всех работ по установке отключайте устройство от электросети.
- Устройство соответствует классу защиты I и должно подключаться только к заземленной розетке.
- Кабель питания H05 V V-F 3G должен иметь сечение не менее 1,5 мм². Сначала подключите желто-зеленый провод заземления, который со стороны устройства должен быть немного длиннее двух других проводов.
- В соответствии с правилами техники безопасности, электроустановка должна быть оборудована многополюсным выключателем с зазором между контактами не менее 3 мм. Выключатель не требуется при подключении к заземленной и легкодоступной розетке.
- Во время установки обеспечьте защиту от случайного прикосновения.
- Определите фазный и нулевой провода в розетке. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора.
- Подключите духовой шкаф в соответствии с информацией на заводской табличке.
- Для подключения прибора разместите его перед кухонным шкафом. Сетевой кабель должен быть достаточно длинным. **Внимание**! Во время установки следите за тем, чтобы сетевой кабель не был пережат и не касался горячих частей прибора.
- Все работы с прибором, включая замену проводки, должны выполняться только специалистами сервисной службы.

17.7 Важная информация об электрическом подключении

Соблюдайте следующие инструкции и убедитесь, что:

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность поражения электрическим током!

Прикосновение к токоведущим частям может привести к поражению электрическим током.

► Держите вилку только сухими руками.

► Никогда не вынимайте вилку из розетки во время работы прибора.

► Отключайте шнур питания, держась за саму вилку, а не за сам шнур, так как это может привести к его повреждению.

- Вилка и розетка соответствуют друг другу.
- Вилка питания находится в свободном доступе.
- Сечение провода достаточное.
- Шнур питания не согнут, не пережат, не модифицирован и не порезан.
- Замену шнура питания (при необходимости) должен выполнять квалифицированный электрик. Новый шнур питания можно приобрести в сервисной службе.

- Не используйте несколько вилок, несколько соединений или удлинители.
- Система заземления установлена правильно.
- Если используется дифференциальный автоматический выключатель, он обозначен символом . Только этот символ гарантирует соответствие действующим нормам.
- Шнур питания не контактирует с источниками тепла.

17.8 Подключение кабеля с заземляющей вилкой

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом (заземлением), установленной в соответствии с действующими правилами.

Если доступ к вилке после установки прибора отсутствует, в стационарной электроустановке должен быть предусмотрен разъединитель фаз в соответствии с действующими правилами установки.

17.9 Подключение кабеля без заземляющей вилки

Подключение прибора может выполнять только квалифицированный электрик.

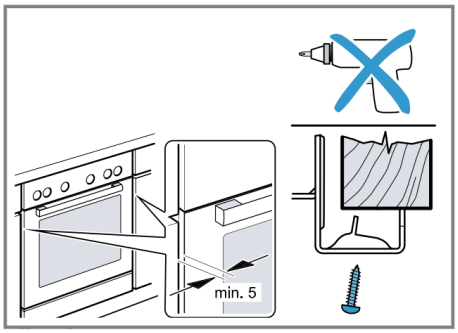
В стационарной электроустановке должен быть предусмотрен разъединитель фаз в соответствии с действующими правилами установки. Определите фазный и нейтральный проводники в розетке подключения.

Неправильное подключение может привести к повреждению прибора.

Подключайте прибор только в соответствии со схемой подключения. Информация о напряжении указана на заводской табличке. Подключите провода соединительного кабеля к электросети в соответствии с цветовой кодировкой:

Цвет провода	**Тип кабеля**
Зелено-желтый	Провод с заземлением
Синий	Нейтральный провод (ноль)
Коричневый	Фаза (внешний провод)

17.10 Крепление устройства



- Полностью вставьте прибор и выровняйте его по центру.
- Закрепите прибор винтами.

Не закрывайте зазор между столешницей и прибором дополнительными планками.

Не устанавливайте теплозащитные планки на боковые стенки встроенных шкафов.

Демонтаж:

- Отключите прибор от сети.
- Открутите крепежные винты.
- Слегка приподнимите прибор и полностью выдвиньте его.

18. Гарантийное обслуживание

► **Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth:**

Функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect ***не доступны (не работают)*** на территории Республики Беларусь, Российской Федерации. На территории Республики Беларусь, Российской Федерации ***запрещено использовать*** в приборе функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect. Использование в приборе функций Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect на территории Республики Беларусь, Российской Федерации может вывести прибор из строя, что не является гарантийным случаем.

► **Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей»):**

Требования потребителей, согласно действующему законодательству Республики Беларусь, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на все крупные бытовые приборы, кроме холодильников и морозильных камер и 36 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на холодильники и морозильные камеры.

К крупным бытовым приборам относятся: стиральные машины, стирально-сушильные машины, сушильные машины, посудомоечные машины, морозильные камеры, холодильники, духовые шкафы, плиты, варочные панели, печи СВЧ, вытяжки, вытяжные элементы, встраиваемые электрофритюрницы, встраиваемые электрогрили.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, ***если сервисной службой будет доказано***, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, механических повреждений, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ.

► Важная информация для потребителей!

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

► Гарантия не распространяется и не устанавливается на:

- Комплектующие изделия/детали, которые могут быть сняты с основного изделия без применения инструментов: ящики, полки, решетки, конфорки в сборе, корзины, насадки, шланги, трубки и иные подобные изделия.
- Расходные материалы: лампы, элементы питания, фильтры, перемещаемых вручную пластиковых деталей, ручек и уплотнителей и т.п., а также стеклянные и пластмассовые детали.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины и прочее, возникшие в процессе эксплуатации, а также другие механические повреждения, недостатки от попадания внутрь посторонних предметов (жидкостей).

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно!

Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь в авторизированные сервисные центры с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ими ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

В период гарантийного срока и срока службы сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги.

► Расшифровка даты изготовления:

В соответствии со стандартами изготовителя дата изготовления указана на приборе и маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 2020, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 2020 прибавить число ГГ.

► Информация о сертификации наших приборов.

Уважаемые Дамы и Господа, сообщаем Вам, что наша продукция прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), а также сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

EAC

Изготовитель:

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Импортер:

ООО «Домотехника»
220062 Республика Беларусь
г. Минск, пр. Победителей д. 106, пом. 17
info@domotehnika.by