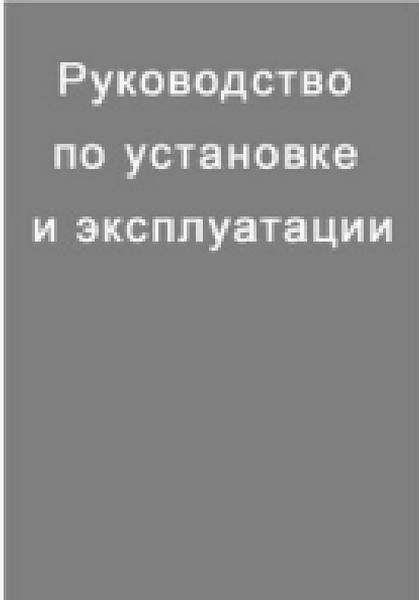




PYRAMIDA

**НЕЗАВИСИМАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ДУХОВКА**

**Руководство
по установке
и эксплуатации**



Содержание

Установка	2-5
Размещение	2
Подключение к электросети	4
Технические характеристики	5
Описание оборудования	6
Внешний вид	6
Панель управления	6-7
Включение и использование	8
Включение духовки	8
Как использовать таймер	8
Описание духовки	9
Режимы приготовления	10-11
Режимы приготовления	10
Практические советы	11
Монтаж направляющих	12
Электронный программатор	13
Функции программатора и таймера	14-15
Вспомогательная таблица	16-17
Обслуживание и уход	18-19
Уход за дверцей духовки	18
Замена лампы	19
Предупреждения и рекомендации	20-21
Общие правила безопасности	20
Утилизация	20
Экономия энергии	20
Сервисное обслуживание	20

- ! *Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию духовки.*
- ! *Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.*

Установка

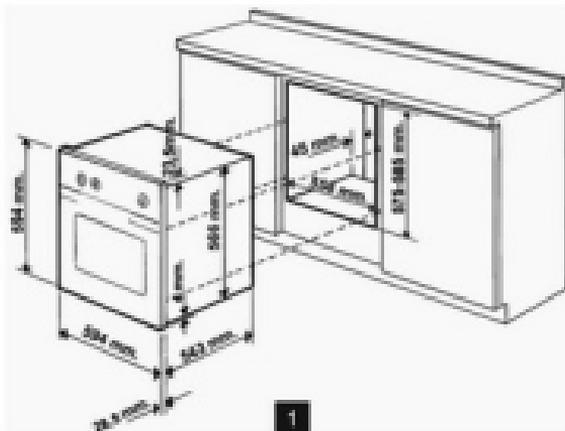
Размещение

- держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. гл. предупреждения и рекомендации).
- Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

Установка оборудования

для правильного функционирования встраиваемого оборудования его следует устанавливать в подходящую кухонную мебель:

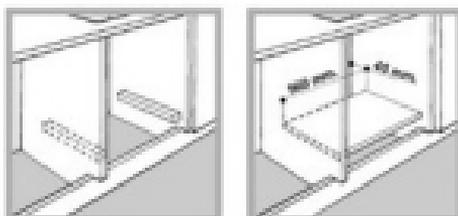
- панели смежной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов;
- деревянная клеевая облицовка мебели должна выдерживать нагрев до 100°C;
- размеры модуля для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели должны соответствовать указанным на рис. 1.



- После установки оборудование не должно соприкасаться с деталями, находящимися под напряжением. Показатели энергопотребления в таблице технических характеристик были рассчитаны для этого типа установки.

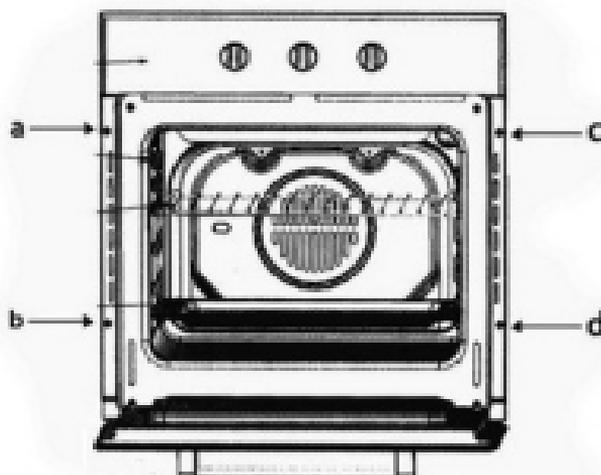
Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45x560 мм (рис. 2).



2

- Для прикрепления духовки к мебели откройте дверь духовки и вкрутите 4 винта в 4 отверстия(a, b, c, d), расположенные по периметру рамки.



3

Подключение к электросети

1 Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в таблице технических характеристик (расположенной на оборудовании).

Установка питающего кабеля (если необходимо)

1. Откройте клеммник:

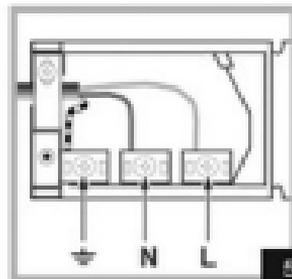
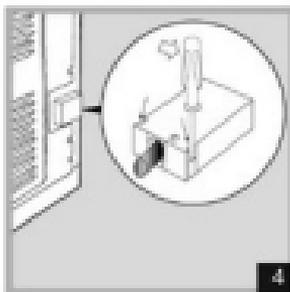
вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и снимите крышку (рис. 4).

2. Установите питающий кабель:

- отверните винт фиксирующего хомута и три винта на контактах L-N и Φ ,
- подсоедините провода к соответствующим контактам (рис. 5): синий провод к контакту M (нейтраль), коричневый провод к контакту 1 (фаза) и зелено-желтый провод к контакту Φ (заземление).

3. Зафиксируйте питающий кабель хомутом.

4. Закройте крышку клеммника.



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в таблице технических характеристик (см. с. 5).

Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для

указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электротехнической безопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он не касался поверхностей, температура которых превышает 50°C.

! Установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. таблицу характеристик).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в таблице характеристик.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае - обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многорозетные розетки.

! После установки оборудования питающий кабель и розетка должны быть легкодоступны.

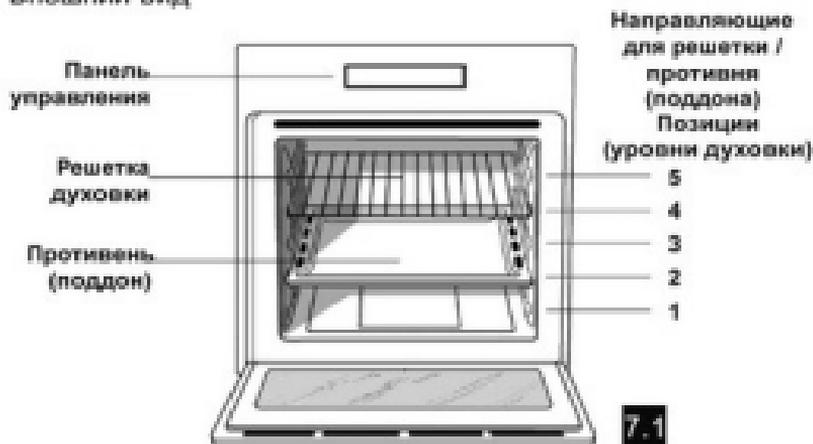
! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. гл. Сервисное обслуживание).

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры и объем	ширина 43,5 см / высота 32 см / глубина 40 см / объем 56 л
Электрические параметры	напряжение: 220 В и 50 Гц (см. табл. технич. данных), макс. мощность 2125 Вт
Энергопотребление (каждорезки)	директива ЭЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EM 50304
	Энергопотребление для самого энергосберегающего режима нагрева: Конвекционная духовка.
	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 73/23/ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации; - 89/336/ЕЕС от 03.06.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

Внешний вид

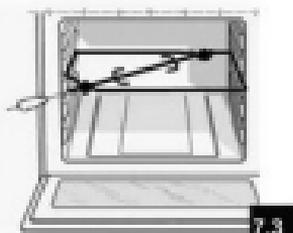


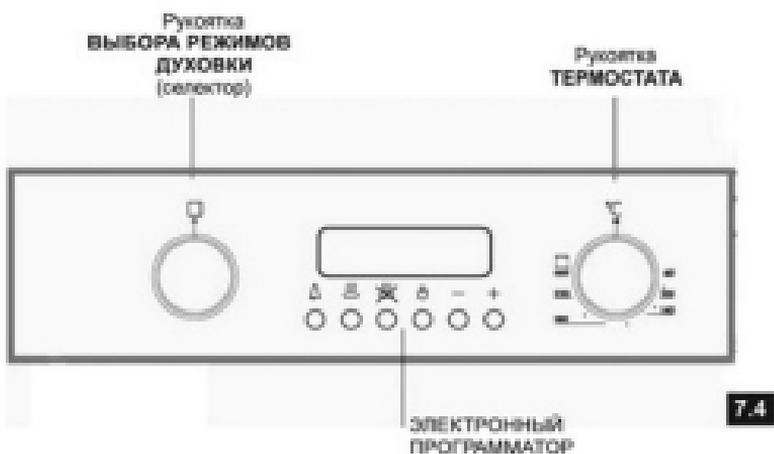
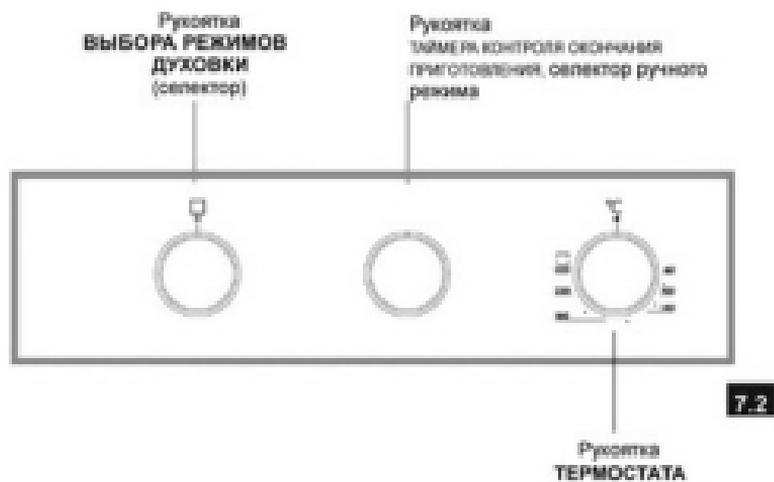
Вращающийся вертел

Вертел

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- б) вставьте рамку вертела на 1-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;





Включение и использование

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ (смазок), используемых во время производства оборудования.

Включение духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. См. рекомендуемые температуры приготовления в Таблице на с. 17.
3. По окончании предварительного разогрева будет гореть индикатор ТЕРМОСТАТА; поместите пищу в духовку.
4. Во время приготовления Вы можете:
 - A) изменить режим приготовления вращением рукоятки СЕЛЕКТОРА;
 - B) изменить температуру приготовления вращением рукоятки ТЕРМОСТАТА;
 - B) остановить приготовление, переведя рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию выкл.

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие.

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Охлаждающая вентиляция

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который выдувает воздух между панелью управления и дверцей духовки.

! Когда приготовление закончится, вентилятор останется работать до полного остывания духовки.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в позицию . Освещение остается включенным при выборе режима приготовления.

Как использовать таймер (механический)

1. Чтобы завести таймер, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке.
2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки, чтобы установить желаемое время: для этого выровняйте метку рукоятки ТАЙМЕРА, с градацией в минутах, на панели управления.
3. Таймер работает в минутах: по истечении выбранного времени раздастся звуковой сигнал и духовка выключится.

4. При выключенной духовке таймер контроля приготовления может использоваться как обычный таймер для подачи звукового сигнала.

! Чтобы использовать духовку в ручном режиме, другими словами, когда Вы не хотите использовать таймер контроля окончания приготовления, поверните установите ручку таймера на символ 

ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ PYRAMIDA	
Полезный объем (л)	56
Макс. Температура (приготовление, С)	250
Мощность гриля (кВт)	2,125
Максимальная потребляемая мощность	2,125
Питание В – Гц	220 - 50
КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Кол-во решеток	1
Кол-во противней	1
Внутреннее освещение	1
Вращающийся вертел	+
Прихват для противня	+

Режимы приготовления

! Значение температуры от 60° до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением:

- ГРИЛЬ - рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- ГРИЛЬ С ОБДУВОМ - не рекомендуется установка температуры выше 200°С.



ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента – верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.



КОНВЕКЦИЯ (ВЫПЕЧКА)

(Одновременное приготовление нескольких блюд)

Работают все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый), а также вентилятор. Поскольку тепло остается одинаковым по всей духовке, воздух готовит и пролетает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум два уровня духовки.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Включен верхний нагревательный элемент. Этот режим используется для подрумянивания блюд в конце приготовления.



ГРИЛЬ

Включен верхний нагревательный элемент (гриль). Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса и прожаривать его, а в то же время сохраняя сочным и мякью. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности (говядина отбивные, телятина, ребрышки, филе, гамбургеры и т.д.). См. рекомендации по использованию гриля в § Практические советы и в табл. на с. 17.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой двери духовки.

Рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ

Включены верхний нагревательный элемент (гриль) и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательного элемента благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. Не рекомендуется установка температуры выше 200°C.

В данном режиме всегда готовьте при закрытой двери духовки.



Традиционная духовка с обдувом (вентилятором)

Включены оба нагревательных элемента (верхний и нижний) и вентилятор. С этим режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки: быстрее достигается необходимая температура (для предварительного прогрета) и повышается равномерность температурного распределения в духовке.



Деликатное приготовление

Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим предназначен для приготовления мучных кондитерских изделий, выпечки, кексов, пирожных, бисквита, сладостей и т.п.



Размораживание

Работает вентилятор и на продукт разморозки оказывается слабое тепловое воздействие, температура от 60 до 80 °С.

Практические советы

Не ставьте решетку / противень (поддон) на 1 и 5 уровни во время приготовления в вентилируемой духовке. От высокого прямого тепла delicate блюда могут подгореть.

ГРИЛЬ

Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решетки.

Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

В режимах ГРИЛЬ и ГРИЛЬ С ОБДУВОМ поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

В режиме КОНВЕКЦИЯ (ВЫПЕЧКА) (одновременное приготовление блюд)

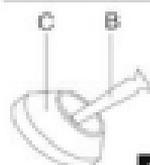
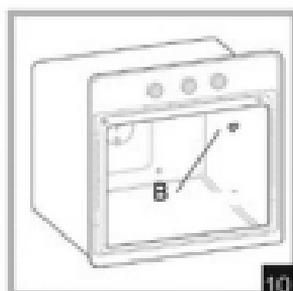
- Используйте 2 и 4 уровни, поместив пищу, которая требует большего нагрева, на 2-й уровень духовки.

- Поставьте поддон для сбора жира на нижний уровень, а решетку на более высокий уровень.

Монтаж комплекта направляющих

Чтобы снять направляющие:

1. Открутите винты В (см. рис. 10). Снимите направляющие с обеих стенок духовки.



2. Винт В с распорными втулками С (рис. 11). Если духовка оснащена самоочищающимися панелями, их следует временно демонтировать.

3. После очистки соберите направляющие панели в обратном порядке, не забудьте установить самоочищающиеся панели.

Электронный программатор

Программатор позволяет предварительно настроить следующие функции духовки и гриля:

- таймер подачи звукового сигнала;
- немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью;
- цифровые часы.

Назначение кнопок

-  включение таймера подачи звукового сигнала (часы и минуты);
-  продолжительность приготовления;
-  время окончания приготовления;
-  работа в ручном режиме;
-  установка времени приготовления (отсчет назад);
-  установка времени приготовления (отсчет от 0 вперед).

Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании время сбрасывается и на дисплее часов мигает: 0.00.

- Нажмите и удержите кнопку 2 секунды  и с помощью кнопок  и  установите точное время. Используйте кнопку  для перевода часов вперед. Используйте кнопку  для перевода часов назад.

Точность часов зависит от частоты тока в сети (50 Гц), поэтому текущее время иногда необходимо корректировать.

Работа духовки в ручном режиме

После установки текущего времени (часы) программатор автоматически начинает работать в ручном режиме.

Примечание: после каждого приготовления в автоматическом режиме, нажмите кнопку  чтобы снова вернуться в ручное функционирование, позволяющее выставить любой режим и любую температуру с помощью соответствующих ручек управления (селекторов) и пользоваться духовкой независимо от таймера.

Приготовление на заданное время с последующим отключением

Необходимо установить продолжительность процесса приготовления и время его окончания. Предположим, дисплей показывает время 10:00.

1. Вращением рукояток селектора и термостата установите необходимый режим и температуру: например, традиционная (конвекционная) духовка, 200°C.
2. Нажмите и удержите 2 секунды кнопку  и с помощью кнопок  и  установите желаемую продолжительность приготовления. Предположим была установлена продолжительность приготовления 30 минут на дисплее появится:

1 0°30

По прошествии 30 минут духовка автоматически выключится и подаст звуковой сигнал о окончании процесса приготовления.

3. На дисплее мигает
4. Верните селектор выбора режима и селектор выбора температуры в положение 0 (выключено)
5. Нажмите кнопку  на дисплее отражено реальное время (цифровые часы). Процесс приготовления окончен, духовка выключена.
6. В любой момент нажатием кнопки  можно сделать видимой установленную продолжительность приготовления, или нажатием кнопки  время его окончания.
7. По окончании приготовления раздается звонок таймера; чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Для немедленного прекращения приготовления необходимо вернуть селектор выбора режима и селектор выбора температуры в положение 0 (выключено) и нажмите кнопку , для отключения автоматического режима.

Отмена установленного времени приготовления

Нажмите кнопку  и с помощью кнопки  установите время:

0:00.

Затем нажмите кнопку работы в ручном режиме .

Функции таймера

Таймер позволяет задать нужное время, которое он будет отсчитывать в обратную сторону. Таймер не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного промежутка времени включает звуковой сигнал.

Нажмите кнопку  и на дисплее появится:

0:00.

Затем с помощью кнопок  и  установите желаемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и дисплей будет показывать точное время:

10:00.

По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ). В этот момент символ  на дисплее также будет выключен.

Изменение или отмена установок

- Введенные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки, а также используя кнопки  или .
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время его окончания, и наоборот.
- Если духовка была уже запрограммирована, то данные о времени окончания приготовления, введенные перед началом запрограммированного процесса приготовления, восприняты не будут.

Приготовление в многопрограммной духовке

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
1. Конвекционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Бисквитные пироги	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
	Лазанья	1	3	10	190	35-40	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Сливочный пирог	1	2	10	170	40-50	
	Слойки с кремом	0,3	3	10	180	30-35	
	Воздушный пирог (блинчик)	0,5	3	10	170	20-25	
Пресное тесто	1,5	3	15	200	30-35		
2. Кондитерская духовка 	Дрожжевые пироги	0,5	3	15	180	30-40	
	Торты	1	3	15	180	35-40	
	Фруктовые пироги	1	3	15	180	50-60	
	Бриоши	0,5	3	15	160	25-30	
3. Верхний нагревательный элемент 	Подрумянивание блюд	-	3-4	15	220	-	
4. Грель 	Морская камбала и карасикотца	1	4	5	Max	8-10	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15	
	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,0	-	5	Max	80-90	
	Курочка	1,5	-	5	Max	70-80	
	Баранина	1,0	-	5	Max	70-80	

Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюда	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время приготовления, разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
1. Традиционная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Безостатные паровые	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
2. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-м уровне)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Сливочный пирог	1	2	10	170	40-50	
	Слойки с сыром (на 2-м уровне)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Бисквиты (на 2-м уровне)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20	
	Воздушный пирог / бисквит (на 2-м уровне)	1	2-4	10	170	20-25	
	Пресное тесто	1,5	3	15	200	25-30	
	3. Варочный нагревательный элемент 	Подрумянивание блюд	-	3-4	15	220	-
4. Гриль 	Морская кабанья и кальмары	1	4	5	Max	8-10	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	10-15	
	Бефителсы из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20	
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20	
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	2-3	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,0	-	5	Max	80-90	
	Курица	1,5	-	5	Max	70-80	
	Баранина	1,0	-	5	Max	70-80	
	5. Вентилируемый гриль 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
		Каракатиды	1,5	3	5	200	30-35
Блюда на вертеле							
Телятина		1,5	-	5	200	70-80	
Курица		2,0	-	5	200	70-80	
Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)		1,5	2	5	200	70-75	
Баранина	1,5	-	5	200	70-80		

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети.

Чистка оборудования

- Эмалированные внешние части и поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители можно очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами (рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие разъедающие вещества).
- Наиболее правильным - после каждого использования очищать духовку изнутри, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные средства.
- Аксессуары можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

Уход за дверцей духовки

Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 8):

1. откройте полностью дверцу (рис. 8.1);
2. поднимите и отверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 8.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и откройте ее примерно до половины, затем потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 8.3).

Чтобы снова установить дверцу, проведите указанные действия в обратном порядке.

Проверка уплотнителей

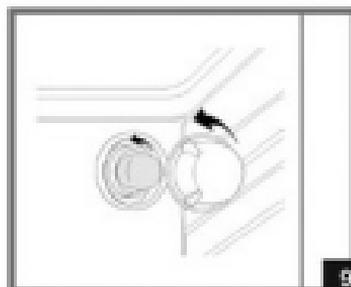
Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Чтобы заменить лампу (см. рис. 9):

1. Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
2. Выверните лампу и замените ее аналогичной: мощность C 25 Вт, тип - E 14 .
3. Поместите обратно стеклянную крышку.



Предупреждения и рекомендации

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие правила безопасности

- духовка разработана для бытового использования в домашних условиях и не предназначена для применения на предприятиях: торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, если вы босиком.
- духовка должна использоваться только для приготовления пищи взрослыми лицами, соблюдающими инструкции данного руководства.
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями духовки.
- Никогда не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда беритесь за рукоятку дверцы в центре: концы рукоятки могут быть горячими.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами-прихватками помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Не помещайте в духовку воспламеняющиеся материалы: если оборудование будет по ошибке включено, это может привести к его возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки находятся в выключенной позиции, когда оборудование не используется.
- Не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, при любых обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.

Утилизация

- При утилизации упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Свяжитесь с местной организацией, ответственной за удаление отходов.
- Перед сдачей старой духовки в утиль обрежьте питающий кабель.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть.
- для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режимы ГРИЛЬ и ГРИЛЬ С ОБДУВОМ при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Сервисное обслуживание

При обращении в Авторизованный Сервисный центр сообщите:

- описание неисправности;
- номер гарантийного документа (талона, сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель духовки (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на задней панели духовки, на упаковке или в гарантийном документе.