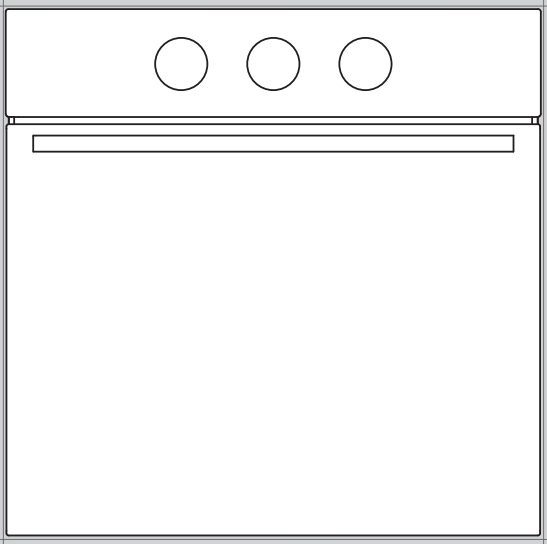
RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

gorenje



EVP31,
EVP33,
EVP34

www.gorenje.com

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

 важная информация

 совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5 Перед подключением прибора

6 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА

10 Панель управления
11 Технические данные

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

12 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4)

13 Шаг 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
15 Шаг 2: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
16 Шаг 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
16 Шаг 4: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

17 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

33 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

34 Стандартная очистка рабочей камеры
35 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
36 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих
37 Установка вкладышей easyclean
38 Очистка потолка духовки
39 Снятие и установка дверцы духовки
42 Снятие и установка стекла дверцы
43 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

44 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

45 УТИЛИЗАЦИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточно опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны быть постоянно под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам духовки во избежание ожогов.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые

металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели** соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно рабочей камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль.

Во время работы прибора дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

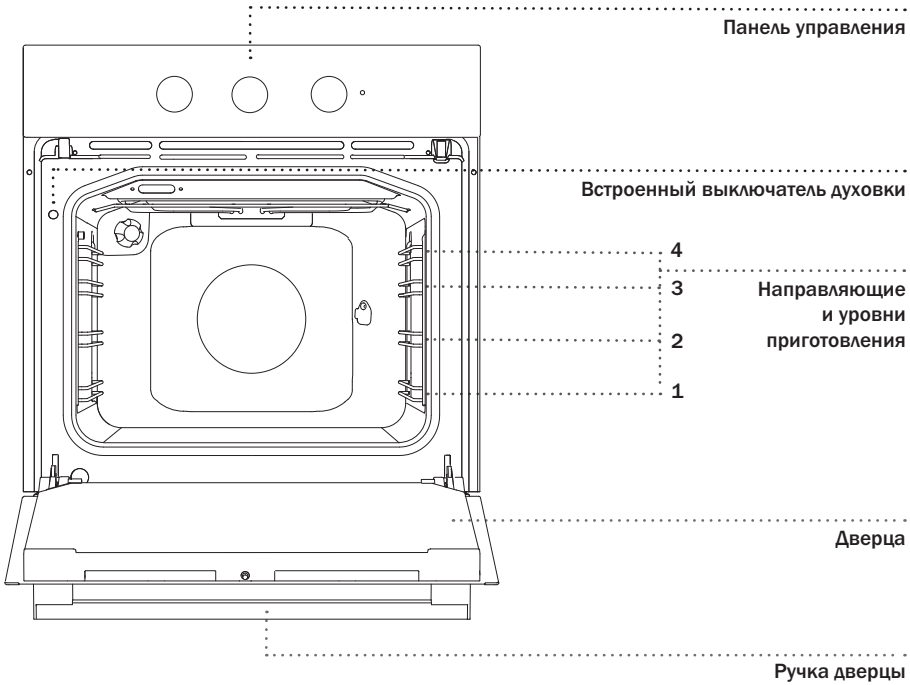


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение.

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение.

ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Красная лампочка-индикатор светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет при достижении установленной температуры.

Подсветка переключателя с подсветкой загорается при включении любой функции. В данных моделях нет желтой лампочки-индикатора.

Освещение духовки включается автоматически при установке режима нагрева.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).
Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ (в некоторых моделях)

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

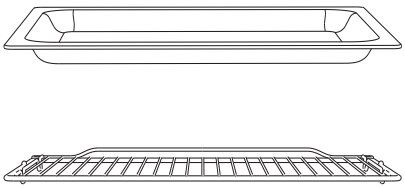
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА (в некоторых моделях)

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

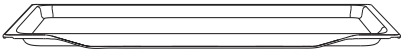
ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



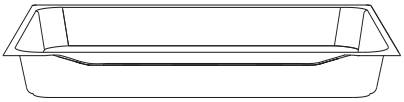
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



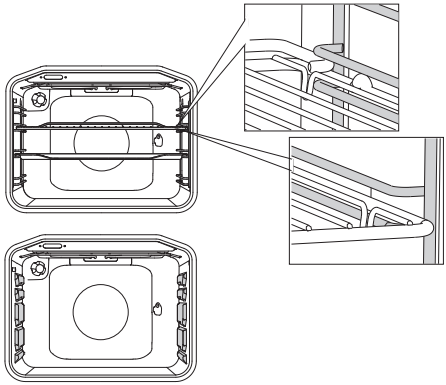
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



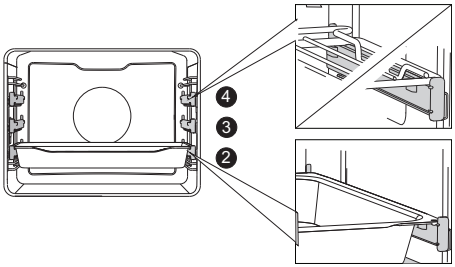
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.

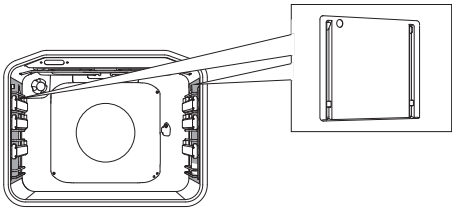


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



ВКЛАДЫШИ EASYCLEAN предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

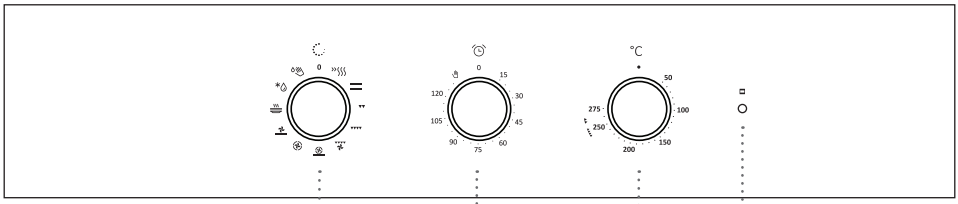


ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.

Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



1 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА**

2 **МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР/ БУДИЛЬНИК (в зависимости от модели)**

3 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ**

4 **ЛАМПОЧКА-ИНДИКАТОР**

КРАСНАЯ ЛАМПОЧКА-ИНДИКАТОР светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет при достижении установленной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут располагаться на панели управления или на самом переключателе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

Класс энергоэффективности: A

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

Для использования на территории Беларуси.

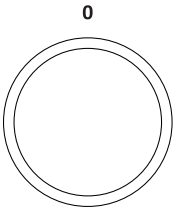
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4)

ШАГ 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА



Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева, в зависимости от модели).

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

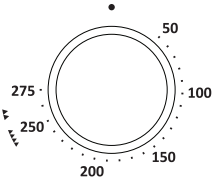
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ	
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	180
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	180
	ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	230
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170

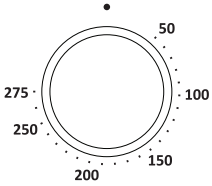
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200
	**ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180
	**НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Одновременно работают верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовке. Этот режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.	180
	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Одновременно работают верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовке. Этот режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.	180
	**ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ** Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60
	**МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1)] Эта функция позволяет деликатно и равномерно готовить продукты, сохраняя их сочность и мягкость. Подходит для приготовления мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. Устанавливайте температуру в диапазоне от 140 °C до 220 °C.	180
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ** Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	-
	**ОЧИСТКА AQUACLEAN** В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. Длительность программы 30 минут.	-

[1)] Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

ШАГ 2: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

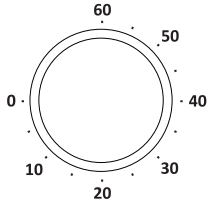
ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА





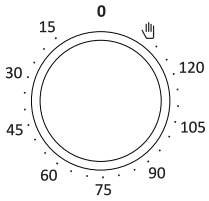
При приготовлении в режимах «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию .

УСТАНОВКА МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА/БУДИЛЬНИКА



МЕХАНИЧЕСКИЙ БУДИЛЬНИК

Для установки времени поверните переключатель будильника по часовой стрелке и затем обратно, чтобы установить точное время.
Максимальное время будильника 60 минут. По прошествии установленного времени раздается звуковой сигнал. Духовка не отключается.



МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Сначала установите режим нагрева и температуру приготовления.
Для установки времени поверните переключатель таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и духовка выключится.

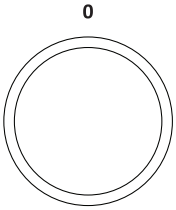
Если вы не собираетесь использовать таймер или время приготовления меньше 15 минут (например, разогрев, приготовление пиццы) или больше 120 минут (например, сушка фруктов), рекомендуется установить ручной режим. Для установки ручного режима поверните переключатель таймера влево до символа руки. В положении 0 духовка не работает.

ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление, установите режим нагрева и температуру.

ШАГ 4: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.



В некоторых моделях после завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать (продолжительность зависит от температуры в духовке). Если приготовленное блюдо оставить в духовке, на панели управления и дверце духовки может образовываться конденсат.

После использования духовки в канале для конденсата (под дверью) может оставаться немного воды. Протрите канал губкой или тканью.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

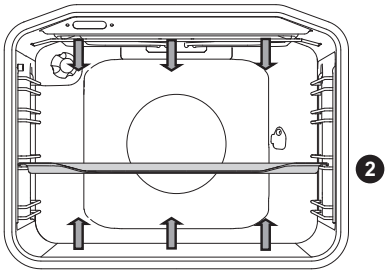
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

Степени прожарки мяса и рекомендуемая конечная температура в центре продукта для разных видов мяса

Вид продукта	Тем-ра в центре продукта, °C	Цвет мяса на срезе и цвет сока
ГОВЯДИНА		
С «кровью»	40-45	Мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, с красным соком.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри, с соком ярко выраженного розового цвета.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое внутри со светло-розовым соком.
Прожаренное	75-80	Мясо равномерного серо-коричневого цвета, почти без сока.
ТЕЛЯТИНА		
Прожаренное	75-85	Мясо красно-коричневое внутри.
СВИНИНА		
Средней прожарки	65-70	Мясо светло-розовое внутри.
Прожаренное	75-85	Мясо желто-коричневое внутри.
ЯГНЯТИНА		
Прожаренное	79	Мясо серое внутри, с розовым соком.
БАРАНИНА		
С «кровью»	45	Мясо насыщенно-красное внутри.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое в центре.
Прожаренное	80	Мясо серое внутри.
КОЗЛЯТИНА		
Средней прожарки	70	Мясо бледно-розовое внутри, с соком розового цвета.
Прожаренное	82	Мясо серое внутри, с едва розовым соком.
ПТИЦА		
Прожаренная	82	Мясо светло-серое.
РЫБА		
Прожаренная	65-70	Мясо от белого до серо-коричневого цвета.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	180-200	90-110
Свиная лопатка	1500	2	180-200	100-120
Свиной рулет	1500	2	180-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	170-190	120-140
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	180-200	80-100
Спинка зайца	1500	2	180-200	50-70
Нога косули	1500	2	180-200	100-120
Пицца *	/	2	200-220	20-30
Цыпленок	1500	2	190-210	70-90
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	2	210	50-60

Готовьте цыпленка при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .
Готовьте пиццу при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	190-210	20-30
Белый хлеб*	2	180-190	50-60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50-60
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб*	2	180-190	50-60
Полбяной хлеб*	2	180-190	50-60
Потица (ореховый рулет)	2	170-180	50-60
Бисквитный торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	200-210	20-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-35
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-40

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

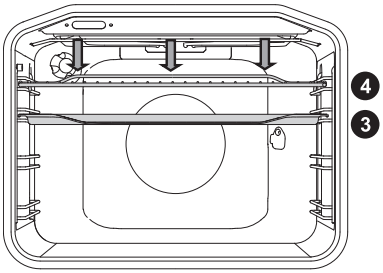
СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

▼▼▼▼ ▼▼

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.

Максимальная температура приготовления на вертеле 240°C.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с малым грилем

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	230	15-20
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	230	18-22
Отбивные на косточке	280 г/шт.	3	230	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	230	3-6
Горячие бутерброды	/	4	230	3-6

Приготовление с большим грилем

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	230	15-20
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	230	18-25
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	230	20-25
Отбивные на косточке	280 г/шт.	3	230	20-25
Шницели из телятины	140 г/шт.	3	230	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
Мясной хлеб	150 г/шт.	3	230	10-15
РЫБА				
Стейки из лосося	200 г/шт.	3	230	15-25
Стейки из лосося				
Тосты	/	4	230	1-3
Горячие бутерброды	/	4	230	2-5

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.
Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

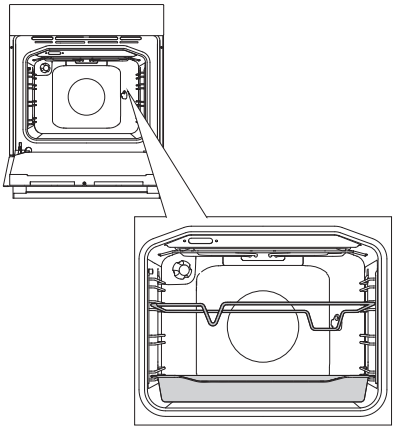


Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

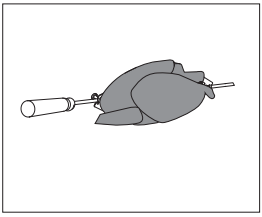
Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

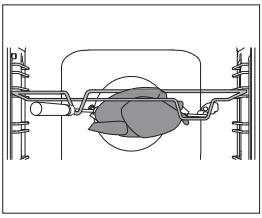
Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 240 °C.



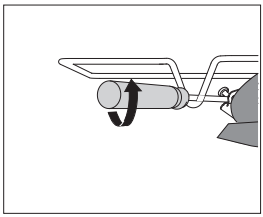
1 Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень вставьте глубокий противень для сбора жира.



2 Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.



3 Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.

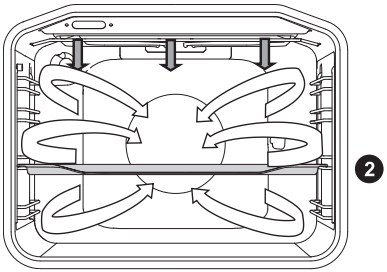


4 Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль».

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

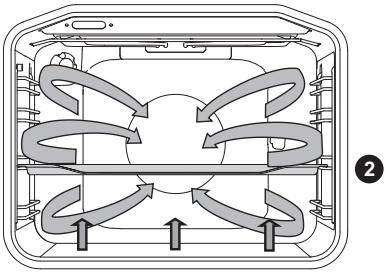


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка	2000	2	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	700	2	190-210	50-60
Цыпленок	1500	2	190-210	60-90
РЫБА				
Форель	200 г/шт.	2	200-220	20-30

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



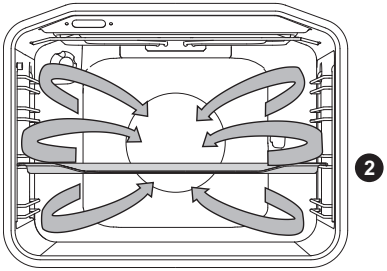
Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	170-180	140-160
Утка	2000	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	3	180-200	60-70
Фаршированная курица	1500	2	170-180	90-110

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

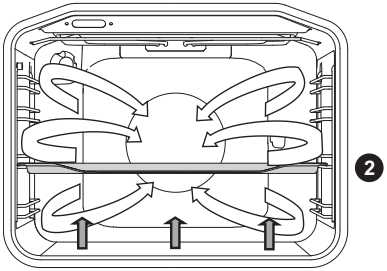
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	140-150	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 2-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

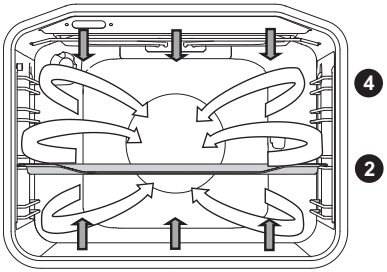
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°C) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время до появл. пузырьков, мин.	Тем-ра и время после появл. пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ					
Клубника	2	160-180	30-45	/	20-30
Фрукты с косточками	2	160-180	30-45	/	20-30
Яблочное пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ОВОЩИ					
Маринованные огурцы	2	160-180	30-45	/	20-30
Фасоль, морковь	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 мин.	20-30

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. Прежде чем поставить блюдо в духовку, подождите, пока лампочка-индикатор погаснет. Наилучший результат достигается при приготовлении на одном уровне.

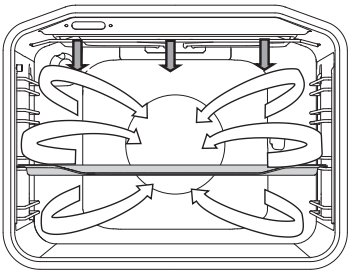
Духовку необходимо предварительно нагреть. Используйте 2-й или 4-й уровень снизу.

Таблица приготовления при режиме «Классический нагрев снизу + работа вентилятора»

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, (v °C)	Время приготов., мин.
Мраморный пирог, баба с изюмом	2	140-150	45-55
Пирог в четырехугольном противне	2	130-140	45-55
Чизкейк	2	130-140	55-65
Фруктовый торт, песочное тесто	2	140-150	35-45
Бисквитный торт	2	140-150	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	130-140	35-45
Бисквитный рулет	2	140-150	15-25
Рождественский пирог	2	130-140	50-60
Пышные булочки с начинкой	2	150-160	25-35
Баба из дрожжевого теста	2	130-140	40-50
Песочное печенье	2	140-150	15-25
Отсадное печенье*	2	130-140	10-15
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	140-150	15-20
Хлеб *	2	170-180	45-55
Киш-лорен	2	150-160	35-45
Яблочный штрудель	2	150-160	40-50
Пицца *	2	180-190	10-20
Выпечка из слоеного теста	2	150-160	18-25

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Эта функция позволяет деликатно и равномерно готовить продукты, сохраняя их сочность и мягкость. Подходит для приготовления мяса, рыбы и выпечки на одном уровне.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка	2000	2	150	90-110
Жаркое из свинины	1500	2	160	80-100
Свиная лопатка	1500	2	150	130-160
Свиная рулька	1000	2	150	130-150
Половина цыпленка	700	2	190	60-70
Цыпленок	1500	2	190	80-100
РЫБА				
Форель	200 г/шт.	2	200	20-30

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.
Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (обязательно снимите проволочные скрепки).
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.
Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства. Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

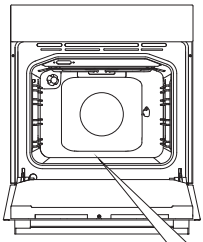
Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.
Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

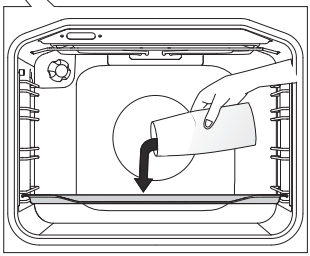
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

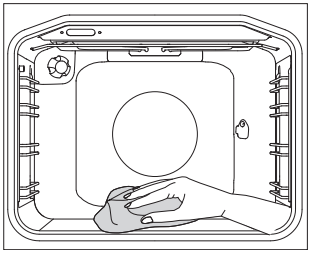
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение AquaClean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ установите температуру 70°C.



2 В стеклянный или мелкий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

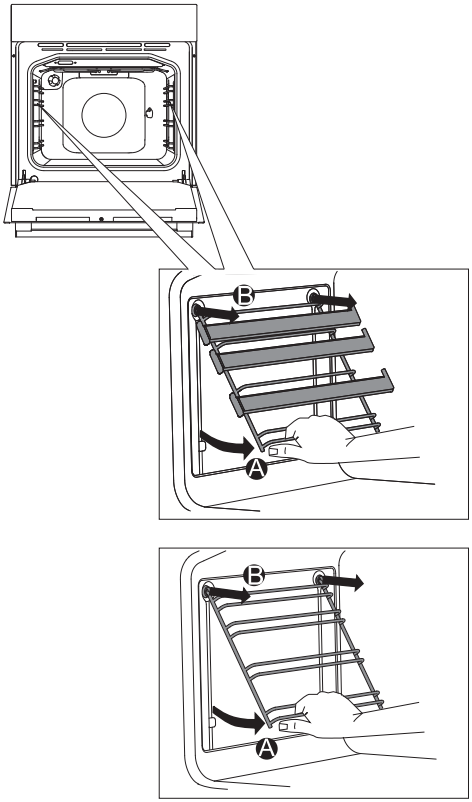


3 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



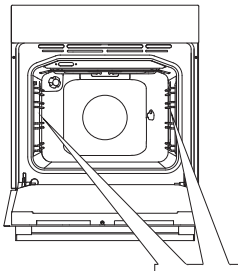
A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.

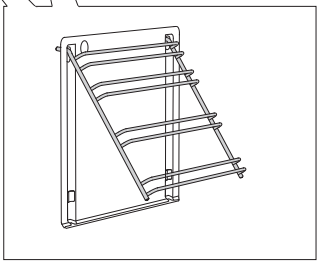
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

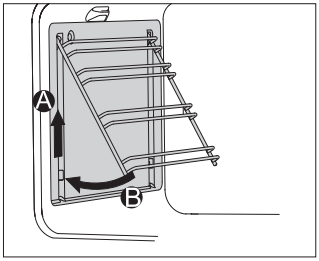
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



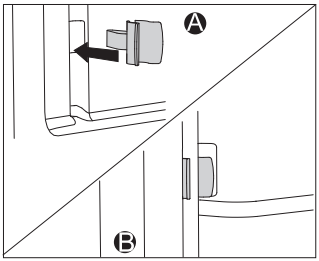
Снимите телескопические или съемные направляющие.



1 Наденьте вкладыш на направляющие.



2 Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.



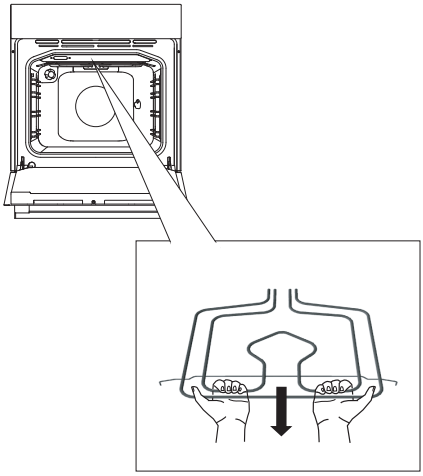
При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксаторы (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах.
Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

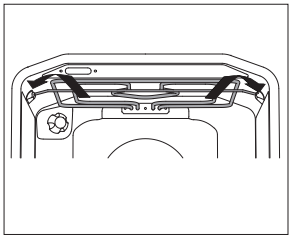
ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(В зависимости от модели)

Чтобы облегчить очистку потолка, духовки оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

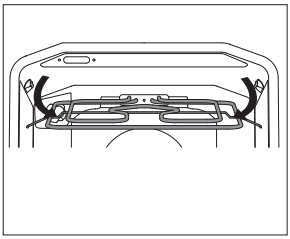


Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки.



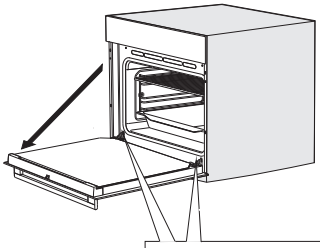
Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

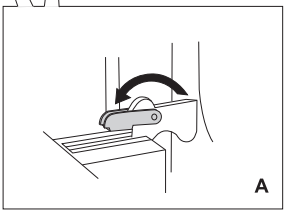


Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!

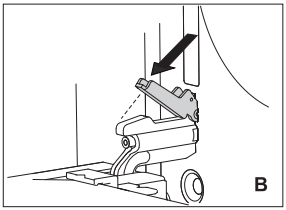
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



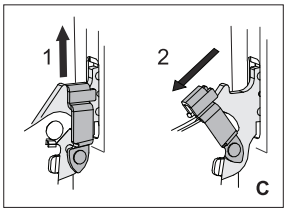
1 Полностью откройте дверцу духовки.



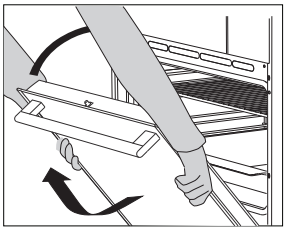
2 **A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).



B Откиньте фиксаторы назад на 90° (при плавном закрывании дверцы, рис. 2).



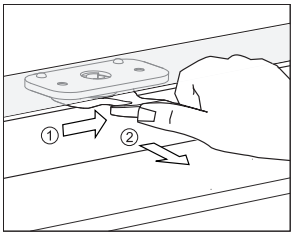
C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.



3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров.
Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца не открывается / закрывается правильно, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

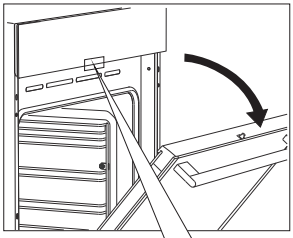


Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

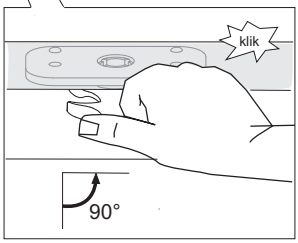
При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

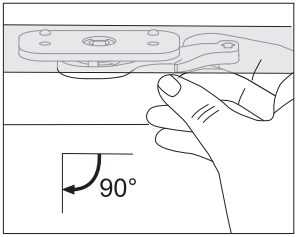
Духовка должна полностью остыть.



Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

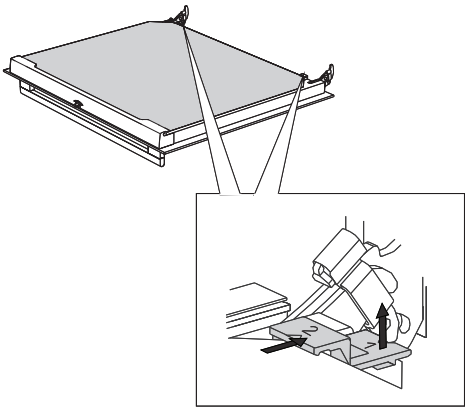
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



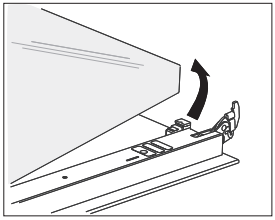
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

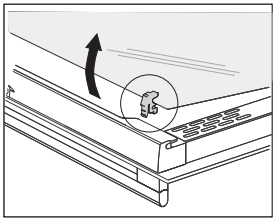
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.



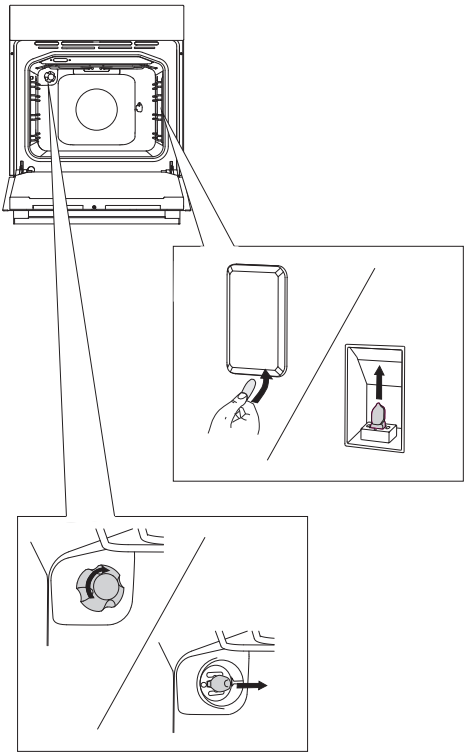
3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.
Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, обычная лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



С помощью отвертки подденьте и снимите крышку. Замените лампочку.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила **утилизации изделия,** вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

Официальный импортер в РФ: ООО «Горенье БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1. Тел. 8-800-700-05-15