



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ВСТРАИВАЕМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ



RU

ENG

Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за доверие, оказанное данному продукту. Наша цель - обеспечить для Вас наиболее производительное использование данного продукта, который был произведен в соответствии с нашим пониманием качества, на современных заводах, в чистой рабочей атмосфере и без вреда окружающей среде.

Рекомендуем Вам внимательно изучить и сохранить для дальнейшего пользования данное руководство по эксплуатации в целях обеспечения наиболее долгого сохранения приобретенной Вами электрической плитой своих первоначальных особенностей.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Настоящее руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. Некоторые из характеристик, указанных в руководстве, могут отсутствовать в Вашем приборе.

Рисунки прибора представлены в схематическом отображении.

Настоящий прибор был изготовлен без вреда для окружающей среды на современных заводах.

Особенности, отмеченные знаком * являются выборочными.

"Соответствует требованиям Положения АЕЕЕ."

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания.
- 2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед работой с соединительными контактами необходимо отключить все соединения цепи питания.
- 3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования гриля, доступные места могут нагреваться. Следует держать детей вне досягаемости.
- 4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания; не храните вещи на поверхности для готовки.
- 5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случае обнаружения трещин на поверхности, отключите цепь питания во избежание поражения электрическим током.
- 6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части могут нагреваться во время использования.
7. Условия для настройки настоящего прибора указаны на этикетке. (Или на табличке с техническими данными)
8. Доступные части прибора могут нагреваться во время использования гриля. Маленьких детей следует держать вдали от прибора.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Не подлежит использованию для других целей, таких как обогрев помещения.

10. Имеются дополнительные ограничители, препятствующие контакту с дверцами печи. Данные детали следует устанавливать в случае возможности присутствия детей рядом с прибором.

11. Не следует использовать паровые генераторы для чистки прибора.

12. НИКОГДА не пытайтесь потушить пламя водой. Сначала отключите питание прибора, а затем потушите огонь при помощи крышки или пожарного одеяла.

13. Не используйте жесткие и едкие чистящие средства или жесткие металлические щетки для чистки стеклянной поверхности печи во избежание появления царапин и трещин.

14. Убедитесь в том, что дверца плотно закрыта после того, как поместили еду в печь.

15. Если за печью не ведется постоянное наблюдение, следует держать детей младше 8-и лет вдали от печи.

16. Следует вести себя осторожно во избежание контакта с нагревательными элементами.

17. Настоящий прибор может использоваться детьми старше 8-и лет, лицами с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями только в случае обеспечения непрерывного наблюдения или предоставления необходимой информации для безопасного использования прибора и осознания возможных рисков.

18. Прибор разработан таким образом, что он может быть включен внешним таймером или системой дистанционного управления.

19. Настоящий прибор предназначен для бытового применения.

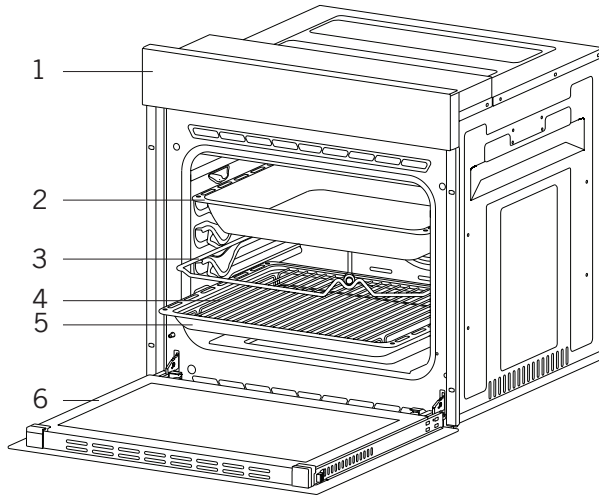
20. Чистка и пользовательский уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра ответственных лиц.

21. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием. Чистка и пользовательский уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра лиц старше 8-и лет или взрослых.

22. Убедитесь, что прибор и кабель питания расположены в месте, не доступном для детей младше 8-и лет.

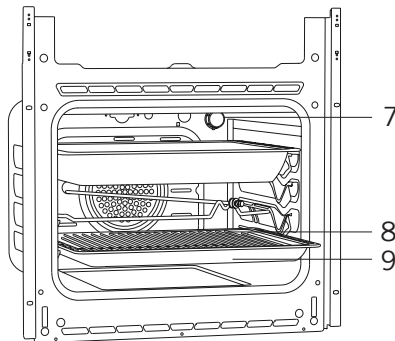
23. Перед использованием прибора, убедитесь, что занавески, тюль, бумага и прочие горючие (воспламеняющиеся) предметы отдалены от прибора. Не располагайте легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри или на приборе.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Глубокий поднос*
3. Шампур для за жарки курицы

4. Решетка на поднос
5. Стандартный поднос
6. Крышка печи



7. Лампа
8. Решетка на поднос
9. Стандартный поднос

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ВСТРАИВАЕМАЯ ПЕЧЬ 60 см			
Мощность лампы	15Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200Вт			
Верхний нагреватель	1000Вт			
Турбо нагреватель	1800Вт			
Нагреватель гриля	Малая решетка	1000Вт	Большая решетка	2000Вт
Напряжение	220-240В 50/60 Гц.			

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

Важные примечания по установке:

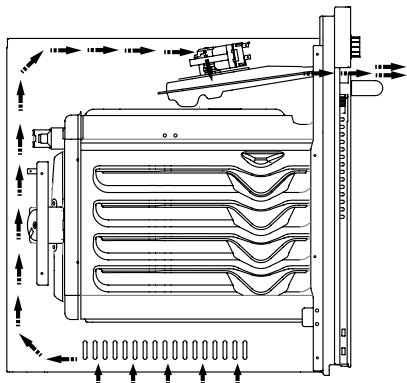


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд. После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено.

В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора. Не следует упускать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице.

(значения указаны в мм).

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100°C).
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

Сборка и установка встраиваемой печи 60 см

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

Установка под столешницу

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "А" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Установка и закрепление печи

Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.

Закрепите печь к окружающей мебели при помощи болтов, предоставленных вместе с прибором. Болты следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

После установки убедитесь, что печь не двигается. Если установка печи выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

Подключение к сети

Место подключения печи должно обладать подходящим электрическим оборудованием.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Сетевое соединение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электричества.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

Монтаж

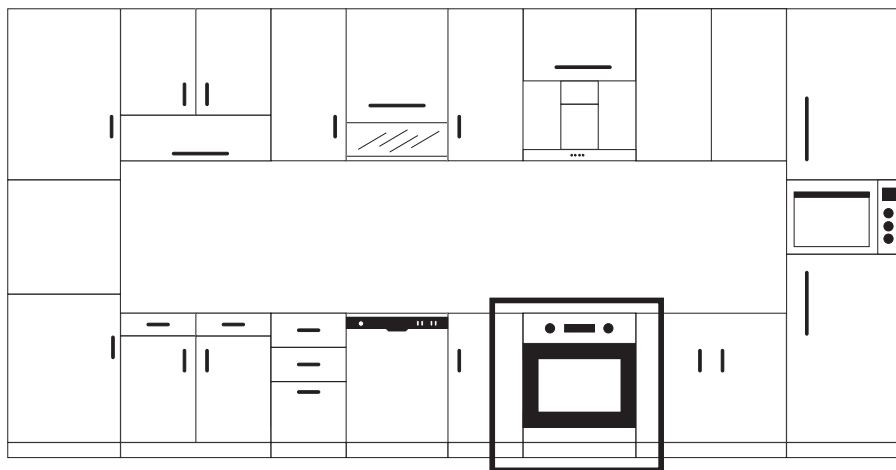


Рис. 2

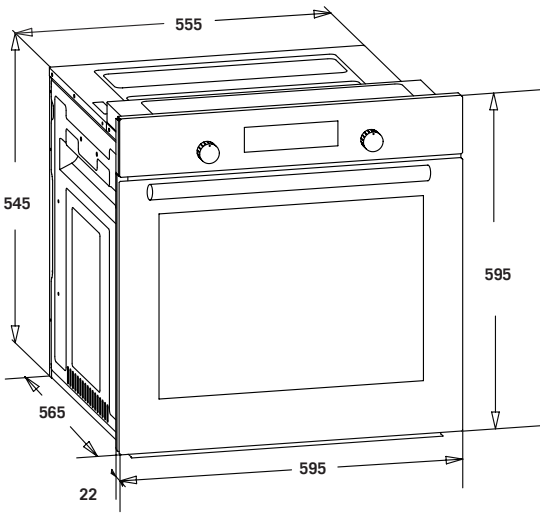
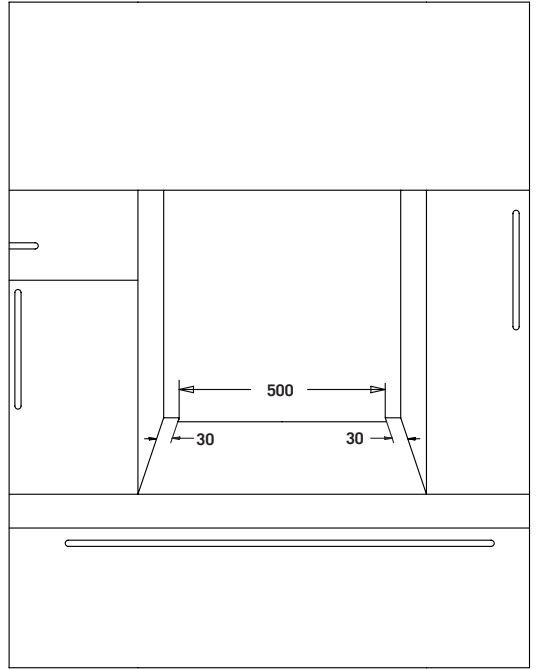
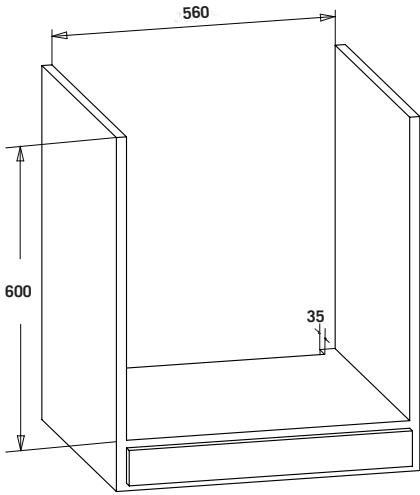


Рис. 3

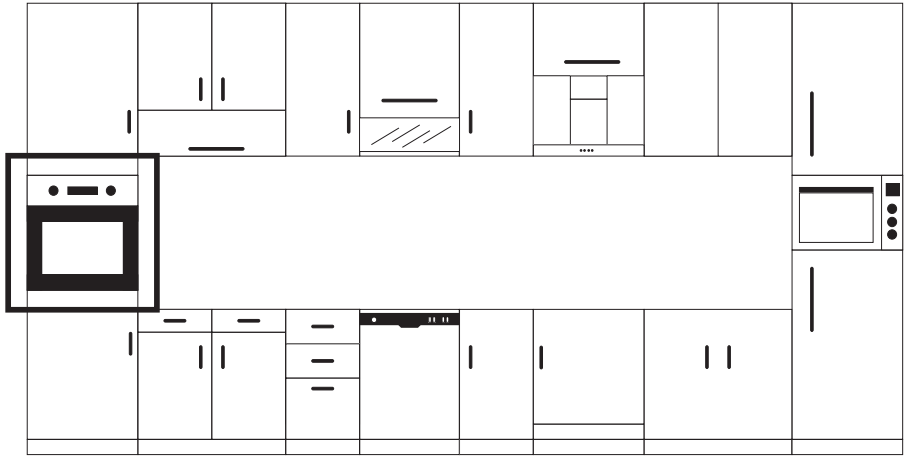
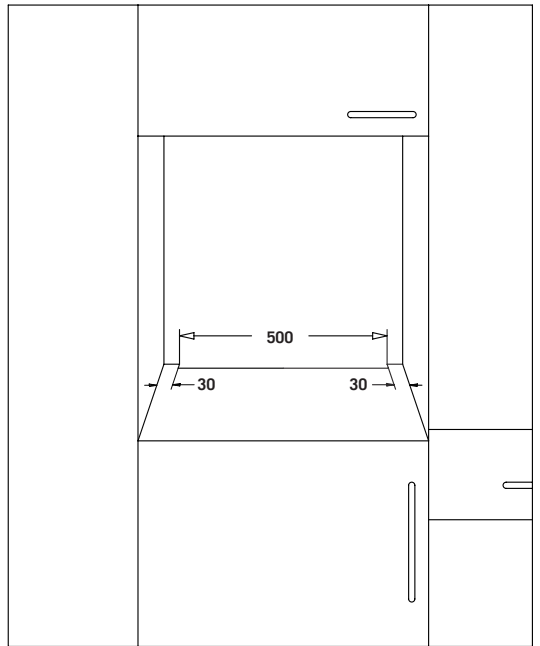
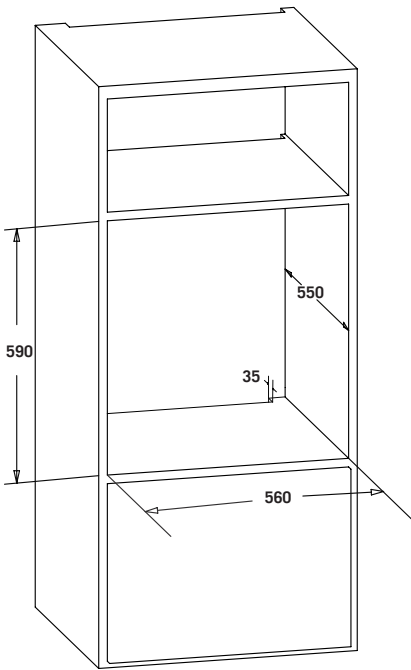


Рис. 4



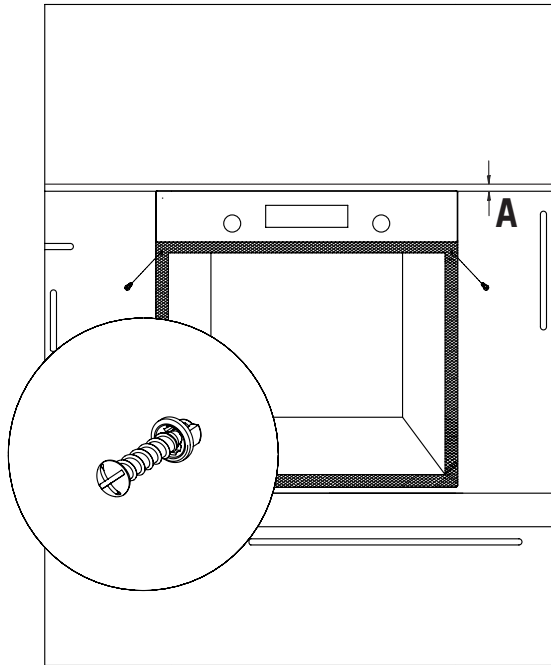


Рис. 5

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Электрическое соединение и Безопасность

Установка и соединения данной печи должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентилируемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания.

Вилка Вашей печи оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 V 50/60 Hz. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Аmp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

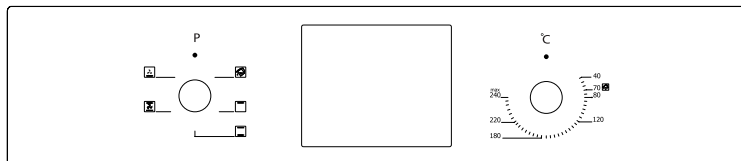
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

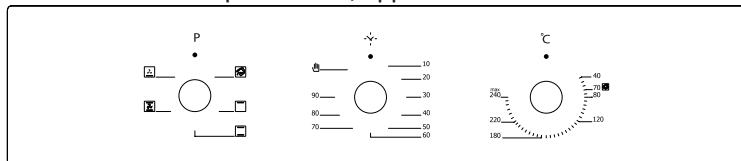
Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

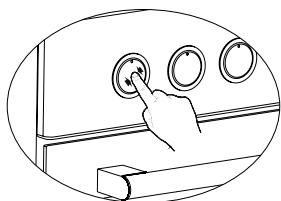


Изображение цифровой панели



Изображение механической панели

В моделях с выдвигающимися реле настройка может осуществляться только когда реле выдвинуто.



Нажмите и отпустите реле, чтобы оно выдвинулось, как показано на рисунке слева.

Рис. 6 *

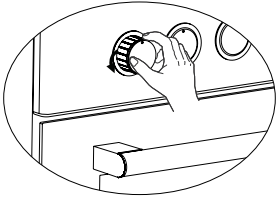


Рис. 7 *

Когда реле выдвинуто вперед, можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево или вправо.

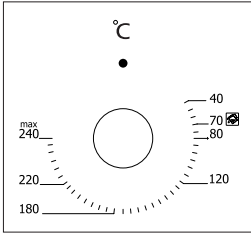


Рис. 8

Реле Термостата: Используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи, поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

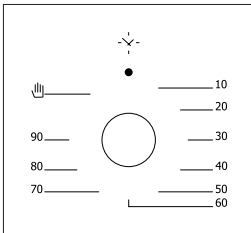


Рис. 9

***Механическое реле таймера:** Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звон. Для времени приготовления различных продуктов см. таблицу приготовления.

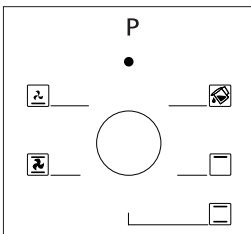


Рис. 10

Реле программы готовки: Используется для определения программы приготовления продуктов, размещенных в печи. Виды программ, расположенных на реле, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

ВИДЫ ПРОГРАММ

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Турбо нагреватель и вентилятор
	Гриль и шампур для жарки курицы		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Мульти-функциональное приготовление		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Малая решетка и вентилятор		Пароочистка

Нижний нагревательный элемент: Выберите эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

Верхний нагревательный элемент: Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор: Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор: Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и вентилятор: Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы "Верхнего и нижнего нагревательного элемента", так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

Решетка и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Мульти-функциональная готовка: Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Помимо быстрого распространения жара посредством потока воздуха, также работают и верхней и нижний нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на одном подносе, требующих интенсивного нагрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Функция Приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+Поклонник	170-180	2-3	35-45
Небольшие Торты	Статический / Турбо+Поклонник	170-180	2	25-30
Пэtti	Статический / Статический+Поклонник	180-200	2	35-45
Торт	Статический	180-190	2	20-25
Печенье	Статический	170-180	2	20-25
Яблочный Пирог	Статический / Турбо+Поклонник	180-190	1	50-70
Бисквит	Статический	200/150*	2	20-25
Пицца	Статический+Поклонник	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статический	100	2	50
Курица На Гриле**	Гриль+Поклонник	200-220	3	25-35
Жареная Рыба**	Гриль+Поклонник	200-220	3	25-35
Стейк Без Костей**	Гриль+Поклонник	Max	4	15-20
Фрикаделька**	Гриль+Поклонник	Max	4	20-25

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200°C, остальное время - 150°C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первое использование

После выполнения необходимых соединений согласно инструкциям, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри печи. Удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.
2. Протрите внутреннюю часть печи от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой. Вставьте вилку устройства в розетку.
3. Установите реле термостата на максимальную температуру (240 Max. °C) и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.
4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою печь.

Стандартная эксплуатация печи

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.
2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.
3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.
4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания.

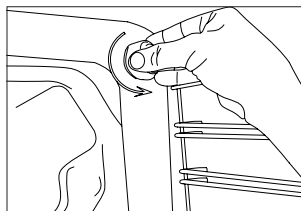


Рис. 11

(Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети).

Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.



Рис. 12

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Характеристики лампы должны быть следующими:

-220-240 V 50/60 Hz AC, -15 W, -Type E14

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.

ЧИСТКА СТЕКЛА

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке 13 и потяните планку на себя, как показано на рисунке 14. Как показано на рисунке 15, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы печи. После снятия стекол, Вы можете с легкостью их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

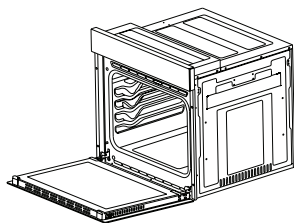


Рис. 13

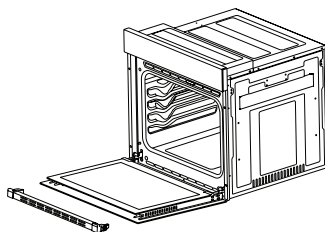


Рис. 14

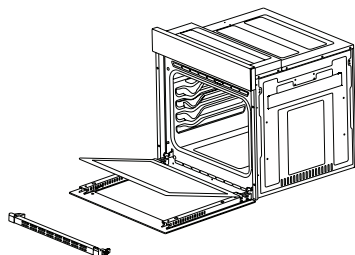


Рис. 15

ЧИСТКА И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

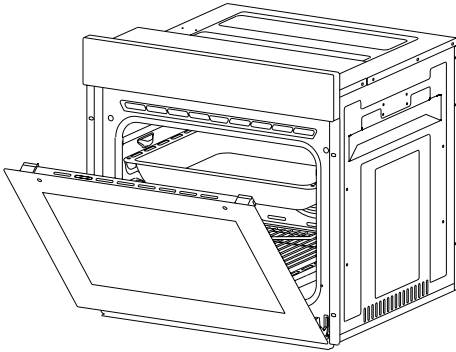


Рис. 16

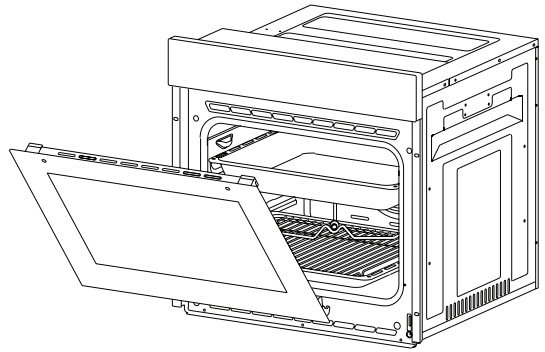


Рис. 17

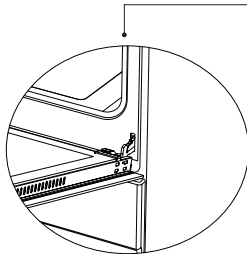


Рис. 16.1

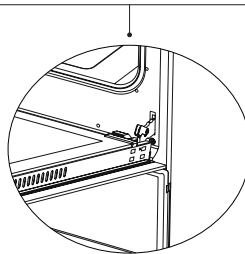


Рис. 16.2

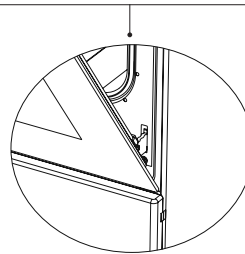


Рис. 17.1

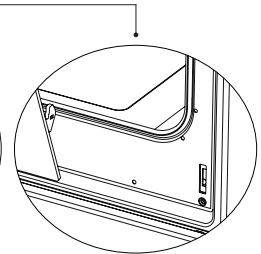


Рис. 17.2

Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на **рисунке 16.1**.

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на **рисунке 16.2**. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на **рисунке 17.1**.

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на **рисунке 17.2**.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

УХОД И ЧИСТКА

1- Отсоедините вилку питания от розетки.

2- Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей печи. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.

3- Протрите части печи мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.

4- Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.

5- Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.

6- Для чистки печи никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.

7- Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.

8- Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (нейтральное мыло).

Осуществляйте чистку мягкой тряпкой в соответствии с рисунками ниже во избежание возникновения царапин.

ПАРООЧИСТКА*

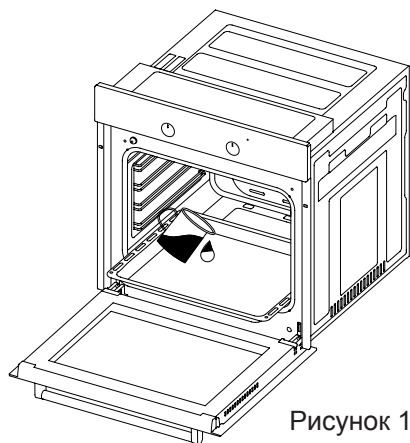


Рисунок 18

Это дает возможность очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образующемуся в печи.

1. Удалите все аксессуары из духовки.

2. Залейте пол литра воды в поднос и Поместите лоток в нижней части котла.

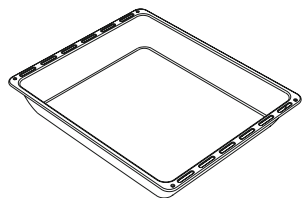
3. Установите переключатель на режим очистки паром.

4. Установите термостат на 70 ° C градусов и включите печь в течение 30 минут.

5. После работы печи в течение 30 минут откройте дверцы печи и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.

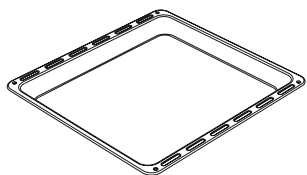
6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.

АКСЕССУАРЫ (Выборочно)



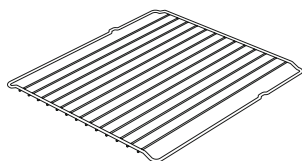
Глубокий поднос *

Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



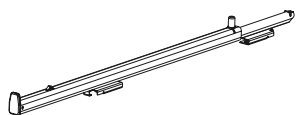
Поднос

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



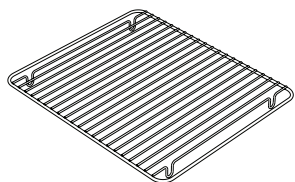
Решетка (гриль)

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



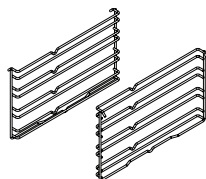
Телескопические направляющие *

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



Решетка на поднос *

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к подносу.



Решетки *

Вы можете устанавливать глубокий и стандартный подносы на верхнюю и нижнюю решетку одновременно во время приготовления пищи.

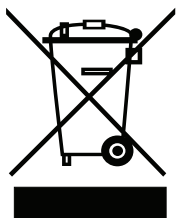
ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем, как вызвать технический сервис, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем.

Если плита не работает;

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.
- Проверьте предохранители.
- Проверьте наличие повреждений электрического шнура.

УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Утилизируйте упаковку с учетом требований по охране окружающей среды.

Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования -WEEE). Здесь указаны требования по возврату и переработке использованных устройств, применимые во всех странах Европейского Союза.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковочные материалы холодильника изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке, в соответствии с местными нормативами и правилами касательно защиты окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их на пункт сбора упаковочных материалов, определенный местными властями.