



návod k použití  
user manual  
istruzioni per l'uso  
Инструкция по  
эксплуатации

Vestavná trouba  
Built-in oven  
Forno da incasso  
Встраиваемый духовой шкаф

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## Содержание

Сведения по технике безопасности		Таблицы приготовления пищи	44
	39	Уход и чистка	46
Перед первым использованием	40	Что делать, если ...	49
Описание изделия	41	Установка	50
Ежедневное использование	41	Подключение к электросети	51
Полезные советы	43	Охрана окружающей среды	52



Право на изменения сохраняется

## Сведения по технике безопасности

**i** С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора внимательно прочтите данное руководство перед тем, как осуществлять его установку и эксплуатацию. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройства для обеспечения безопасности.

### Надлежащий порядок эксплуатации

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не размещайте и не храните на приборе или возле него огнеопасные жидкости, легковоспламеняющиеся материалы или плавкие предметы (например, полимерную пленку, изделия из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к расположенным рядом с ними розеткам. Не допускайте соприкосновения соединительных кабелей с разогретой двер-

цей духового шкафа, а также их защемления при ее открывании.

- Не оставляйте в духовом шкафу содержащие жидкость блюда и продукты по окончании их приготовления, так как влага может повредить эмаль духового шкафа либо попасть внутрь шкафов.
- Во избежание травм и повреждения прибора не пытайтесь самостоятельно отремонтировать его. Во всех случаях обращайтесь в местный сервисный центр.
- Не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

### **i** Примечание относительно эмалевого покрытия

Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшее в результате его эксплуатации, не влияет на пригодность прибора для его нормального и надлежащего применения. Следовательно, в контексте законодательства, регулирующего вопросы гарантийных обязательств, такое изменение не является дефектом.

## Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.
- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.


## Общие правила техники безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Внутренняя поверхность прибора очень сильно нагревается во время работы. Соблюдайте осторожность и избегайте соприкосновения с какими-либо нагревательными элементами. Существует опасность получения ожогов.


- Всегда держитесь на расстоянии от прибора при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избытка пара или тепла.


## Установка

- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время его транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости свяжитесь с поставщиком.
- Ремонт данного прибора должны выполняться только уполномоченным специалистом официального сервисного центра. Применяйте только оригинальные запасные части.
- Эксплуатация встраиваемых приборов допускается только после их встраивания в подходящие шкафы и под столешницы, соответствующие стандартам.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики или конструкцию данного изделия. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

 **ВНИМАНИЕ!** Внимательно соблюдайте инструкции по электрическому подключению.


## Перед первым использованием

 Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

## Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

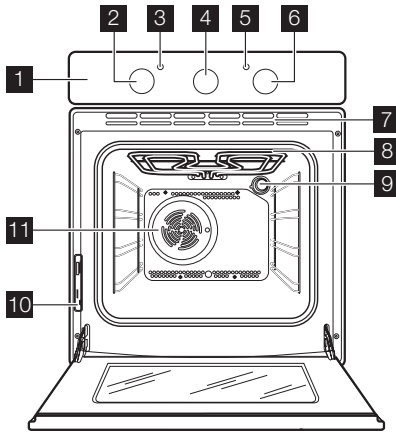
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

## Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу вхолостую в течение 45 минут для выгорания остатков производственных материалов. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться специфический запах. Это нормальное явление. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

## Описание изделия

### Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка термостата
- 3** Контрольная лампа температуры
- 4** Аналоговый таймер
- 5** Индикатор включения
- 6** Ручка выбора режима духового шкафа
- 7** Вентиляционное отверстие
- 8** Гриль
- 9** Лампочка освещения духового шкафа
- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Вентилятор

### Принадлежности духового шкафа

- **Решетка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Низкий противень для выпечки**

Для выпекания пирогов и печенья.

- **Глубокий противень для жарки**  
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

## Ежедневное использование

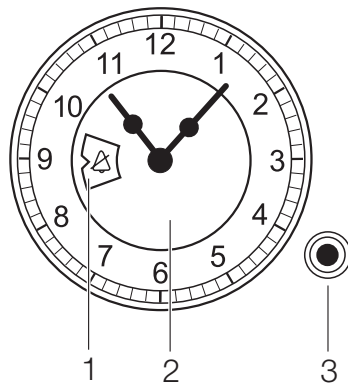
### Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.  
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.  
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

### Аналоговый таймер

Функции таймера:

- Отображение текущего времени
- Таймер




- 1** Окошко
- 2** Циферблат
- 3** Установочная ручка

### Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время, нажмите установочную ручку и поворачивайте ее против часовой стрелки, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Установив время, отпустите установочную ручку с тем, чтобы она вернулась в свое исходное положение, или аккуратно потяните ее на себя.








### Таймер



Предназначен для задания времени обратного отсчета при использовании духового шкафа.

 Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке таймера не появится нужное значение времени (в минутах).
3. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

### Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Назначение
 Положение "Выкл"	Прибор выключен.
 Лампочка освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.
 Традиционный режим приготовления	Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для доведения до готовности.
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
 Внутренний нагревательный элемент гриля	Используется для приготовления небольшого количества плоских кусков продуктов в центре решетки. Также используется для приготовления тостов.
 Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов.

Для отключения звукового сигнала, поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке не появится символ  или .




4. Выключите духовой шкаф.

### Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Режим духового шкафа		Назначение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для приготовления больших кусков мяса. <b>В этом режиме максимальная температура нагрева равна 200 °С.</b>
	Традиционный режим с обдувом	Позволяет одновременно жарить или запекать разные блюда при одинаковой температуре приготовления на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Используется для оттаивания замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл"

## Полезные советы

-  **ВНИМАНИЕ!** Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.
-  Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.
-  Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.
- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.
- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовый шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при от-

крытии дверцы духового шкафа во время приготовления. Чтобы уменьшить конденсацию, прогревайте духовой шкаф в течение 10 минут перед тем, как приступить к приготовлению.

- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

### Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.

- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать















отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

## Таблицы приготовления пищи

Вес (кг)	Продукты питания	Режим духового шкафа	Уровень	Температура духового шкафа (°C)	Продолжительность приготовления (мин)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / Говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные Перец Томаты/Жареный картофель		2	190	50-70
	Торты-полуфабрикаты		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

## Приготовление на гриле

**i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	Порций	г	Уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Стейки из вырезки	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Горячие бутерброды	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

## Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

**!** **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах ⌚	
	Штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-ая сторона
Мясной рулет (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепел	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
шт. Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Рыба ломтиками	4-6	800	3	200	12-15	8-10



## Уход и чистка

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Для чистки прибора не применяйте парочистителей или очистителей высокого давления.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном

случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

**i Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**

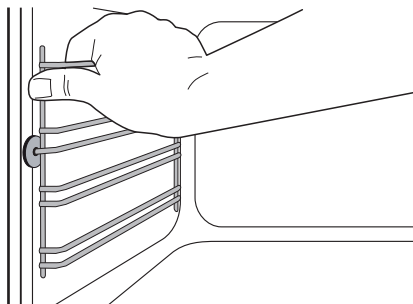
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

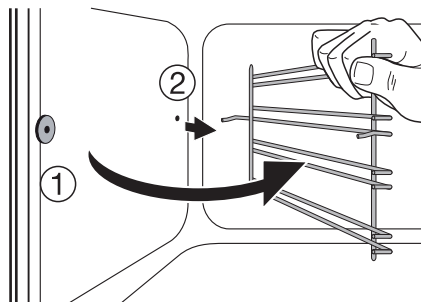
### Направляющие

#### Снятие направляющих

1. Потянув за ближнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки.



2. Потянув за дальнюю сторону направляющих, отсоедините их от стенки и извлеките наружу.



#### Установка направляющих

Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше по-

следовательность действий в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

### Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

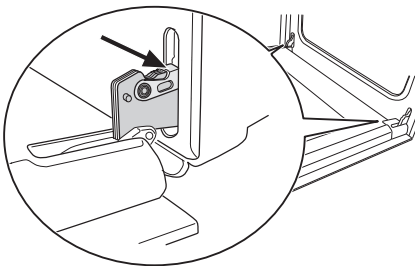
- !** **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, не сняв ее заранее.

- !** **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что стеклянные панели остыли, прежде чем чистить стеклянную дверцу. Стекло может треснуть.

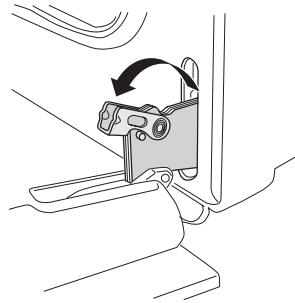
- !** **ВНИМАНИЕ!** Если стеклянные панели дверцы повредятся или поцарапаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Во избежание этого их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

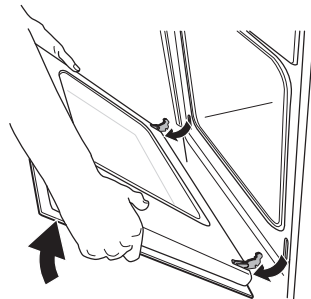
1. Откройте дверцу до упора и возьмитесь за обе петли.



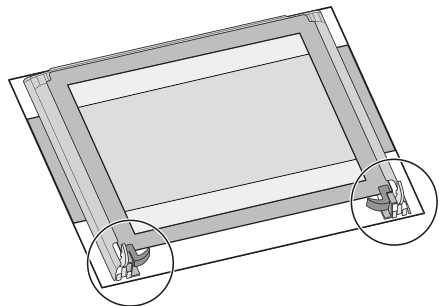
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



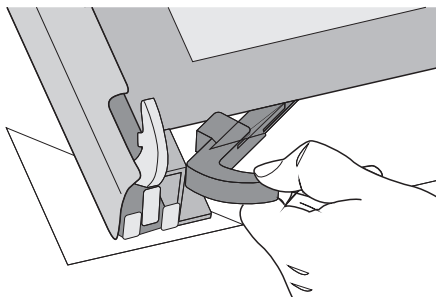
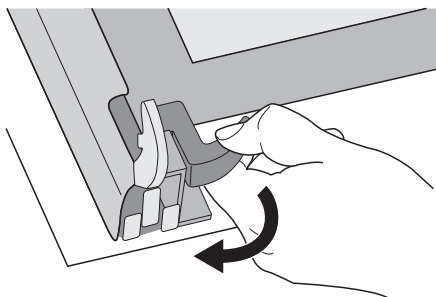
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните ее вперед из своего гнезда.



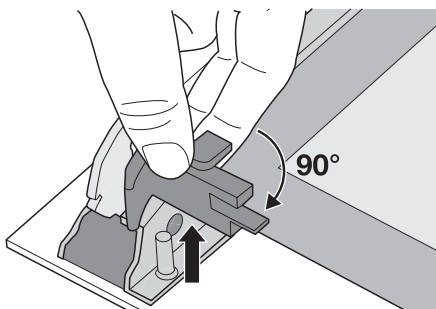
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ветошь.



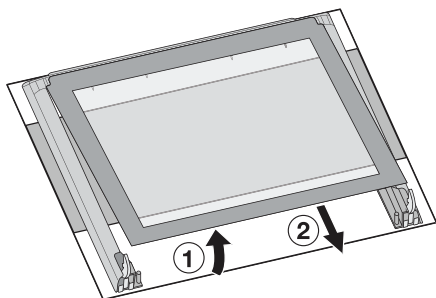
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннее стекло.



6. Поверните 2 фиксатора на 90° и снимите их.



7. Осторожно поднимите и снимите стеклянную панель.



Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно протрите ее.

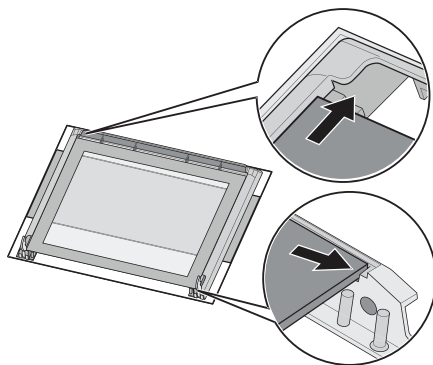
**!** **ВНИМАНИЕ!** Мойте стеклянную панель только водой с мылом. Абразивные чистящие средства, пятновыводители и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

#### Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите на место стеклянную панель и дверцу духового шкафа. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

Декорированную внутреннюю панель с декоративной рамкой следует устанавливать рисунком наружу духового шкафа. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла не ощущается шероховатости поверхности.

Вставьте внутреннее стекло в соответствующие гнезда, как показано на рисунке.

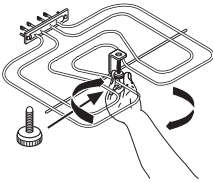


#### Потолок камеры духового шкафа

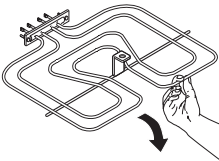
Для облегчения очистки потолка камеры духового шкафа вы можете демонтировать установленный на нем нагревательный элемент.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем демонтировать нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

1. Вывинтите винт, фиксирующий нагревательный элемент. При выполнении этой операции в первый раз воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните нагревательный элемент вниз.



Теперь вы можете выполнить очистку потолка камеры духового шкафа.

Вымойте потолок камеры духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с моющим средством, и дайте ему просохнуть.

#### Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент, выполнив приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент установлен правильно и не вываливается вниз.

#### Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки, чтобы снять его.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку освещения духового шкафа аналогичной лампочкой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

### Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф (см. раздел "Повседневная эксплуатация").
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюдо было оставлено в духовом шкафу на слишком длительное время.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь к продавцу или в сервисный центр.

**Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эта информация приведена на**

**табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")**

- Название модели .....
- Номер изделия ("PNC") .....
- Серийный номер (S.N.) .....

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или лицо, обладающее соответствующим опытом.

**ВАЖНО!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или

продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

**i Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

## Установка

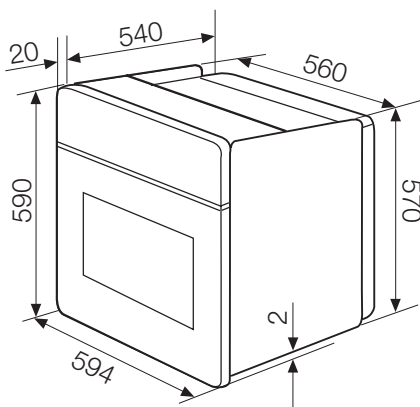
### Встраивание прибора

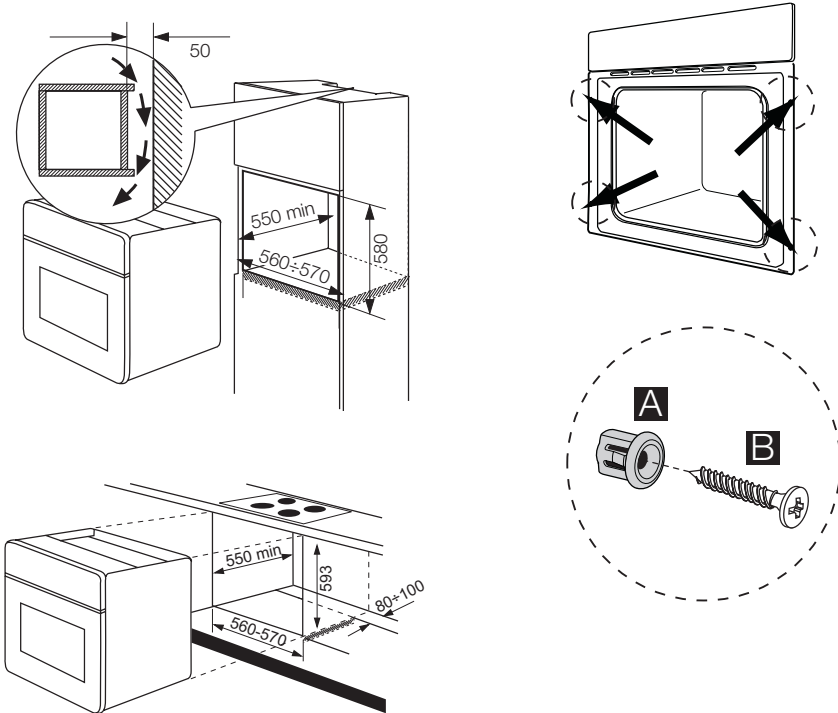
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна выполняться только квалифицированным и опытным лицом. В случае, если вы не обратились к лицу, обладающему соответствующей квалификацией или опытом, при повреждении прибора гарантия аннулируется.

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие защиту от ударных воздействий должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.
- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавливать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до элементов прибора, находящихся под напряжением.
- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к

шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.

- Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.
- Чтобы закрепить прибор в шкафу кухонного гарнитура, в который он встраивается, откройте дверцу духового шкафа, вставьте в монтажные отверстия 4 втулки и закрутите в них 4 шурупа для дерева (см. рисунок).





## Подключение к электросети

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

- Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами этих мер безопасности.
- Заземление прибора должно быть выполнено в соответствии с требованиями по безопасности.
- Удостоверьтесь, что номинальное напряжение и ток вашей сети электроснабжения соответствуют параметрам, указанным в табличке с техническими данными прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром, на котором установлена вилка.
- Установка или замена любых электрических деталей должны выполняться

только сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом.

- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.


- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитный автоматический выключатель, защитный выключатель, срабатывающий в случае утечки на землю или плавкий предохранитель.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просим обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов

или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

### Упаковочные материалы

Материалы, помеченные символом , могут быть подвергнуты вторичной переработке. Для обеспечения вторичной переработки упаковки помещайте ее в специальные мусорные контейнеры.

### Утилизация прибора

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электророзетки.
2. Обрежьте и выбросьте сетевой шнур.
3. Выведите из строя защелку дверцы прибора. Это необходимо для того, чтобы дети, играя, не оказались запертыми внутри прибора. Существует опасность удушья.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

[www.electrolux.it](http://www.electrolux.it)

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)