

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**УСТАНОВКА**

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ  
ГАЗОСНАБЖЕНИЯ**

**СОБЛЮДЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМ**

**ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ДУХОВОГО ШКАФА**

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ  
СРЕДЫ**

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ  
РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА**

**КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА**

**ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА И  
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ**

**РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ  
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

**ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ ЕС**

# УСТАНОВКА

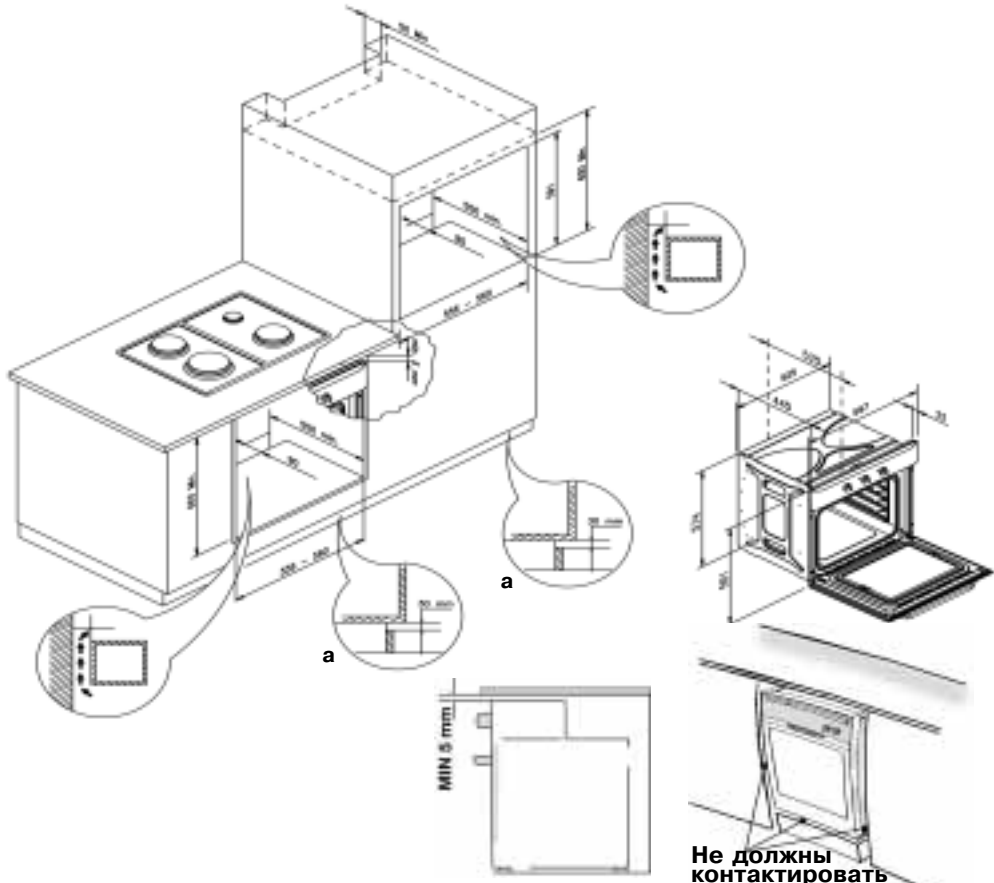
## Техническая информация для персонала, выполняющего установку

- Проследите за тем, чтобы установка прибора была выполнена квалифицированным специалистом.
- После снятия упаковки, прежде чем подключать духовой шкаф, поставьте его на основание во избежание повреждений.
- Не пытайтесь поднять духовой шкаф за ручку дверцы. Поднимайте его, держась за боковые стенки.
- Нельзя поднимать духовой шкаф, держась за соединительные элементы газовой арматуры.
- Удостоверьтесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки.
- Размеры духового шкафа и соответствующей кухонной мебели показаны на рисунке в нижней части страницы.
- Предметы кухонной мебели, находящиеся в контакте с духовым шкафом, должны быть термостойкими (мин. 100° C).
- Установите духовой шкаф в нишу, приподняв за боковые стенки, и проследите, чтобы под него не попал шнур электрического питания.
- Для обеспечения должной вентиляции в основании печи должны быть выполнены вентиляционные отверстия с размерами, указанными на рисунке (не менее 560 x 90 мм) При установке прибора в колонну, в верхней части колонны также необходимо оставить отверстие размером 500 x 50 мм.
- Закрепите духовой шкаф в кухонной мебели винтами.
- Духовой шкаф можно также установить под варочную панель, которую производит наша компания.

**NOTE:** для обеспечения надлежащей вентиляции рекомендуем оставить в нижней части мебельной ниши отверстие для циркуляции воздуха (в дополнение к отверстию, сделанному в опоре духового шкафа) размером не менее 560 x 30 мм, как показано на рисунке в детали "а".

Необходимо также оставить пространство в 5 мм между верхним краем духового шкафа и нижним краем варочной панели: это пространство не должно быть закрыто прокладками или поперечными элементами корпуса.

Во время установки духового шкафа следите за тем, чтобы его боковые стенки не касались передних кромок прибора, выдвижных ящиков рядом стоящей мебели и дверей.



# УСТАНОВКА

## Место установки

Для правильной работы устройства с использованием газа необходимо, чтобы воздух, обеспечивающий сгорание газа, поступал к устройству естественным образом (см. "Листок описания изделия")

Лицо, выполняющее установку, обязано соблюдать правила техники безопасности данной страны. Поток воздуха должен поступать непосредственно через отверстия, выполненные в наружных стенках.

Площадь свободного просвета этих отверстий должна составлять не менее 100 см<sup>2</sup> (дополнительно можно сделать одно или несколько отверстий).

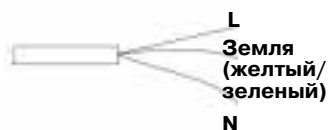
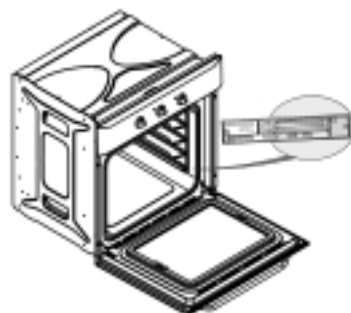
Продукты горения должны выводиться через вытяжные зонты, соединенные с дымоотводными каналами, или напрямую через наружные вытяжные отверстия.

Если установка вытяжного зонта невозможна, необходимо использовать электровентилятор, установленный на внешней стене или в окне помещения, где находится духовой шкаф. При этом должно соблюдаться условие, чтобы отверстие для воздуха, поступающего в помещение, удовлетворяло требованиям действующих норм.

Вентилятор должен иметь мощность, достаточную для того, чтобы объем воздуха в помещении обновлялся 3-5 раз в течение часа.

# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- **Внимание:** не включайте духовой шкаф до завершения подключения к электрической сети.
- Проследите за тем, чтобы прибор был установлен квалифицированным мастером в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими местными нормами.
- Установщик несет ответственность за правильное электрическое подключение прибора и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.
- Духовой шкаф должен быть подключен к электрической сети через всеполюсный размыкающий выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Заземление прибора является обязательным по закону.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- После завершения установки духового шкафа электрические компоненты должны быть недоступны.
- Удостоверьтесь, что указанное на паспортной табличке напряжение соответствует напряжению питания у вас в доме. Паспортная табличка расположена на одной из боковых стенок рабочей камеры (видна при открытой дверце духового шкафа).
- Если требуется замена шнура питания, проследите за тем, чтобы он был заменен шнуром питания аналогичным шнуром, поставляемому изготовителем (H05 RR-F type), а также за тем, чтобы эта замена была выполнена специалистом сервисного центра или квалифицированным техником.



# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

- Система газоснабжения должна удовлетворять местным действующим нормам (см. раздел “Соблюдение местных норм”)
- Тип газа, на который отрегулирован духовой шкаф, указан на паспортной табличке, находящейся на одной из стенок рабочей камеры (видна при открытой двери), а также на упаковке
- Прежде чем подключать духовку, отрегулируйте ее на тот тип газа, который подается в ваш дом.
- Подсоединение патрубка для газа к трубе выполняется одним из двух описанных ниже способов:
- 1) с использованием соединителя без уплотнительного кольца (соединитель духового шкафа имеет коническую форму: ISO R 7)
- 2) с использованием прилагаемого уплотнительного кольца (см. рисунок)

**Внимание:** по завершении операции проверьте, нет ли утечки газа. Для проверки присутствия утечек газа воспользуйтесь мылом с водой или другой, подходящей для этой цели жидкостью. Нельзя использовать пламя для поиска утечек газа.

**Предупреждение:** для подсоединения к выходному патрубку запрещается использовать резиновую трубу, т.к. ее качество невозможно проконтролировать визуально.

## Настройка на используемый тип газа

Допускается использование газа других типов путем регулировки горелки, выполняемой следующим образом:

1. Отключите духовой шкаф от электрической сети.
2. Полностью откройте дверь духовки, удалив для этого крепежные винты, как показано на рисунке.
3. Полностью снимите дно духовки, удалив для этого крепежные винты, как показано на рисунке.
4. Снимите горелку, открутив винт **A** (см. рисунок).
5. Вывинтите форсунку **B** и замените ее, следуя инструкциям, приведенным в отдельном “Листке описания изделия”.
6. Вновь установите горелку и дно печи, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

## Регулировка силы пламени (если требуется)

Для регулировки силы пламени выполните следующие действия:

- Ослабьте винт **C** и поверните кольцо **D** в положение **N** для метана или природного газа и в положение **GPL** для газа в баллонах, установив при этом подвижный указатель на кольце напротив неподвижного указателя на горелке. Тем самым будет обеспечено пламя нормальной силы.

## Регулировка на минимум

Термостат духового шкафа снабжен байпасом для обеспечения минимального пламени.

При смене типа газа необходимо выполнить соответствующую регулировку:

- снимите ручку термостата **A**;
- если установлена стеклянная панель управления, снимите ее, отвернув два винта;
- если установлена металлическая панель управления, выполните регулировку пламени через отверстие, расположенное слева от корпуса ручки **A**.

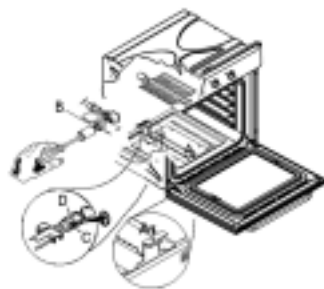
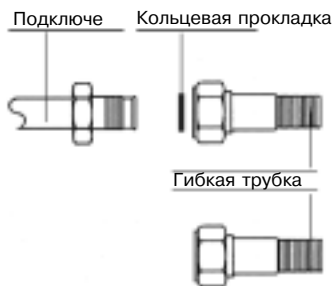
Произведите поджиг горелки духового шкафа и поддерживайте в нем максимальную температуру не менее 30 минут.

Переведите ручку термостата на минимум и установите байпас на минимум, чтобы получить слабое, но стабильное пламя.

Выполните эту операцию при закрытой двери духового шкафа. Для винта байпаса необходима плоская отвертка. При переходе от сжиженного газа на метан для регулировки на минимум достаточно ослабить винт несколькими поворотами.

**Внимание:** после выполнения регулировки горелки проверьте, поддерживается ли минимальное пламя, путем открывания и закрывания дверцы духового шкафа несколько раз подряд. Если пламя гаснет, выполните регулировку байпаса повторно.

**По завершению этих операций (замена форсунки, регулировка пламени на минимум и подачи воздуха), выключите духовой шкаф и закрепите новую табличку (с указанием типа используемого газа) вместо той, что была ранее, а затем поставьте пломбы, используя сургуч или аналогичный материал.**



# СОБЛЮДЕНИЕ МЕСТНЫХ НОРМ

**Подключение к системе газоснабжения**  
Прибор должен быть установлен и подключен к системе газоснабжения квалифицированным


специалистом в соответствии с местными нормами.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

- Данные инструкции имеют силу только для тех стран, чьи символы указаны на обороте руководства по эксплуатации.
- Чтобы максимально использовать возможности вашего нового духового шкафа, внимательно прочитайте руководство пользователя и храните его поблизости для получения необходимых сведений в будущем.
- Удалите картонные прокладки и снимите защитную пленку.
- Выньте из духового шкафа принадлежности и нагрейте его до максимальной температуры, оставив затем включенным примерно на 30 минут, чтобы удалить запах защитной смазки и изоляционных материалов. Во время проведения этой операции рекомендуем оставить окно на кухне открытым.

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 1. Упаковка

- Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ .

### 2. Электроприборы

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его необходимо сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки. Разберите изделие на компоненты в соответствии с местными требованиями по утилизации отходов. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в

котором вы приобрели изделие.



# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Ни в коем случае не позволяйте детям, а также физически слабым и больным людям пользоваться духовым шкафом без соответствующего контроля.**
- **Не разрешайте детям играть с духовым шкафом.**
- **Во время работы доступные для контакты части духового шкафа могут сильно нагреваться, поэтому дети не должны находиться рядом с ним.**
- **Не используйте абразивные материалы и вещества для чистки СТЕКЛЯННЫХ панелей - это может привести к их повреждению.**
- **Во время работы духовой шкаф сильно нагревается. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов, расположенных внутри духового шкафа.**
- **Внимание: при проведении любых действий по уходу за духовым шкафом используйте защитные перчатки.**
- Перед проведением любых операций по уходу за изделием отключите его от электрической сети.
- Ремонт и наладку духового шкафа должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около варочной зоны или духового шкафа, не касались их нагревающихся частей и не застревали в дверце духового шкафа.
- Не разрешайте детям подходить близко к работающему и только что выключенному духовому шкафу.
- Надевайте защитные варежки, чтобы вынуть противень и прочие принадлежности из горячего духового шкафа.
- **Не закрывайте низ духового шкафа фольгой.**
- Не помещайте в духовой шкаф горючие материалы. Это может привести к пожару при случайном включении духового шкафа.
- Закончив пользоваться духовым шкафом удостоверьтесь в том, что указатель на ручке соответствует ее закрытому положению, ■ и закройте кран подачи газа от сети газоснабжения или кран на баллоне.
- Не храните в духовом шкафу горючие материалы.
- ваш духовой шкаф оборудован вентилятором, который охлаждает кухонную нишу и компоненты духового шкафа, а также обеспечивает плавный отток воздуха через специальную щель под панелью управления. Система охлаждения газового духового шкафа начинает работать сразу после закрытия дверцы и прекращает свою работу после открытия дверцы, что исключает выброс горячего воздуха в сторону пользователя. Система вентиляции продолжает работать еще 10-30 минут. (в зависимости от температуры в духовом шкафу) после окончания приготовления продукта, если термостат установлен в положение "Выкл.". Когда включен режим гриля, система охлаждения начинает работу сразу, независимо от того, открыта или закрыта дверца духового шкафа, а прекращает работу при тех же условиях, что описаны выше.
- **ВНИМАНИЕ:** для сокращения потребления газа и исключения избыточного нагрева духового шкафа, рекомендуем держать его дверцу закрытой во всех случаях, кроме тех, о которых будет указано иначе (см. прилагаемый отдельно "Листок описания изделия").
- Если охлаждающий вентилятор не работает, не пользуйтесь духовым шкафом и обратитесь в сервисный центр.
- Запотевание внутренней стороны стекла дверцы духового шкафа во время приготовления пищи является нормальным явлением.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу, так как это может повредить петли и сам духовой шкаф внутри.
- Не заслоняйте ничем ни отверстия или щели, через которые подается охлаждающий воздух, ни отверстия дымохода.
- Со временем в процессе эксплуатации ручка управления горелкой начинает проворачиваться тяжелее. В этом случае обратитесь в сервисный центр по поводу замены крана.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- **Набор принадлежностей, входящих в комплект поставки, зависит от модели прибора (см. прилагаемый отдельно "Листок описания изделия").**

## Поддон

При установке под решеткой поддон выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи. Он может быть также использован в качестве емкости при приготовлении мяса, цыплят или рыбы с овощами или без них. При установке поддона под решетку налейте в него немного воды для предупреждения разбрызгивания жира и образования дыма.

## Решетка

Решетка может использоваться для приготовления пищи на гриле или в качестве подставки под противни, формы для выпечки и другие кулинарные емкости. Ее можно устанавливать на любой уровень духового шкафа.

## Каталитические панели (если предусмотрены)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После завершения процесса приготовления, особенно жирной пищи, рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духового шкафа.

1. Для проведения чистки духового шкафа освободите его, нагрейте до температуры 200° С и поддерживайте эту температуру примерно один час.
2. В конце цикла и после того, как духовой шкаф остынет, влажной губкой удалите из него остатки пищи. Не используйте для этого моющие или чистящие средства, так как они могут повредить эмаль каталитических панелей.

Каталитические панели можно приобрести отдельно в сервисном центре (код 2000000). Установка панелей:

1. Снимите боковые решетки.
2. Приставьте панели к боковым сторонам духового шкафа.
3. Установите обратно решетки и принадлежности.

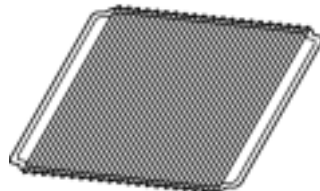
## Вертел

Используйте вертел так, как это описано в соответствующем разделе прилагаемого отдельно "Листка описания прибора"

## Отражатель

Предназначен для защиты ручек панели управления при приготовлении на гриле с полуоткрытой дверцей духового шкафа

Вставьте выступы дефлектора в пазы на передней части духового шкафа и плавно передвиньте их вправо - так чтобы они вошли и зафиксировались в корпусе духового шкафа.



# КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

Набор режимов духового шкафа зависит от его модели: См. прилагаемый отдельно "Листок описания прибора".

| Кулинарный продукт   | Темп. °С | Уровень (считая снизу) | Время приготовления в минутах      |
|--|----------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Мучные изделия, выпекаемые в форме</b>  |          |                        | <b>Рекомендуемое Ваше значение</b> |
| Кулич или лепешки  | 175      | 2                      | 55-65                              |
| Большие лепешки  | 175      | 3                      | 60-70                              |
| Пышный пирог   | 175      | 3                      | 60-70                              |
| <b>Мучные изделия быстрого приготовления из сдобного теста, выпекаемые в форме</b> |          |                        |                                    |
| Пирог с корочкой   | 200      | 3                      | 8-10                               |
| Творожный пирог с корочкой   | 200      | 3                      | 25-35                              |
| Фруктовый пирог с корочкой   | 200      | 3                      | 25-35                              |
| <b>Изделия из дрожжевого теста, выпекаемые в форме</b>                             |          |                        |                                    |
| Пирог с корочкой   | 180      | 3                      | 30-45                              |
| Белый хлеб из 1 кг муки  | 200      | 3                      | 25-35                              |
| <b>Небольшие сладкие мучные изделия</b>  |          |                        |                                    |
| Кондитерские изделия быстрого приготовления  | 200      | 3                      | 10-15                              |
| Слойка с кремом  | 200      | 2                      | 35-45                              |
| Бисквиты   | 200      | 3                      | 15-20                              |
| <b>Лазанья</b>   | 225      | 2                      | 40-50                              |
| <b>Мясо</b>  |          |                        |                                    |
| Жаркое с длительным временем приготовления (например, жаркое из телятины)          | 200      | 2                      | 120-150                            |
| Жареное мясо с небольшим временем приготовления (например, ростбиф)                | 200      | 2                      | 60-90                              |
| Рулет из рубленного мяса   | 200      | 2                      | 30-40                              |
| <b>Птица</b>   |          |                        |                                    |
| Утка 1-1/2 кг  | 200      | 2                      | 120-180                            |
| Гусь 3 кг  | 200      | 2                      | 150-210                            |



|                                  |     |   |            |
|----------------------------------|-----|---|------------|
| Жареные цыплята                  | 200 | 2 | 60-90      |
| Индейка 5 кг                     | 175 | 2 | прибл. 240 |
| <b>Дичь</b>                      |     |   |            |
| Заяц                             | 200 | 2 | 60-90      |
| Нога косули                      | 200 | 2 | 90-150     |
| Нога оленя                       | 175 | 2 | 90-180     |
| <b>Овощи</b>                     |     |   |            |
| Жареный картофель                | 220 | 2 | 30-40      |
| Овощная запеканка                | 200 | 2 | 40-50      |
| <b>Рыба</b>                      |     |   |            |
| Форель                           | 200 | 2 | 40-50      |
| Кефаль                           | 200 | 2 | 40-50      |
| <b>Пицца</b>                     | 240 | 3 | 10-20      |
| <b>Гриль</b>                     |     |   |            |
| Отбивные                         |     | 4 | 8-12       |
| Сосиски                          |     | 4 | 10-12      |
| Цыплята на гриле                 |     | 2 | 25-35      |
| Телячье жаркое на вертеле 0,6 кг |     |   | 50-60      |
| Цыплята на вертеле               |     |   | 60-70      |

Примечание:

- Прежде чем ставить приготавливаемое блюдо в духовой шкаф, прогрейте его до нужной температуры.
- При пользовании режимом "Гриль" рекомендуется в процессе жарения переворачивать продукт.
- Приведенные значения являются ориентировочными, поскольку способ и/или время приготовления будут зависеть от количества продуктов и вашего личного вкуса.

# ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- После завершения приготовления блюда подождите, пока духовой шкаф остынет, и протрите его, чтобы предотвратить образование пригара на его стенках.
- Для удаления стойкого пригара используйте специальное средство для чистки духовых шкафов, следуя указаниям изготовителя на его упаковке.
- Протирайте духовку снаружи губкой, смоченной в теплой воде.
- **Не используйте для чистки абразивные средства, металлические мочалки, электрические приборы для чистки паром и горючие материалы.**
- Не используйте абразивные материалы и вещества для чистки СТЕКЛЯННЫХ панелей - это может привести к их повреждению.
- Мойте принадлежности духового шкафа в посудомоечной машине или в мойке с использованием специального средства для духовых шкафов.

**ВНИМАНИЕ: Нижеописанные операции рекомендуются выполнять в защитных перчатках:**

## Снятие дверцы духового шкафа

При выполнении описываемых далее операций следует соблюдать осторожность.

Петли **A** снабжены двумя подвижными U-образными болтами **B**.

При подъеме U-образных болтов **B**, дверные петли выходят из зацепления.

- После выполнения этой операции приподнимите и снимите дверцу, взявшись за ее боковые края рядом с петлями.

Установка дверцы на место:

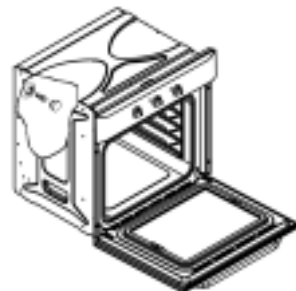
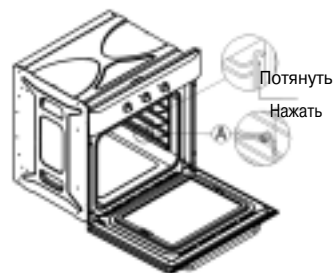
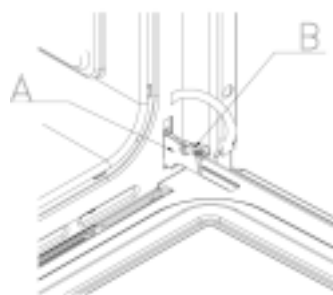
- Вставьте петли в пазы и полностью откройте дверцу.
- Приведите U-образные болты **B** в их первоначальное положение и закройте дверцу.

**ВНИМАНИЕ: При снятии дверцы не вынимайте из нее систему блокировки петель. Механизм, обеспечивающий работу петель содержит мощный пружинный узел.**

**Ни в коем случае не погружайте дверцу в воду.**

## Чистка боковых решеток

Для того чтобы снять боковые решетки и облегчить чистку внутренних поверхностей духового шкафа, слегка прижмите вниз деталь **A**, как показано на рисунке.



## Замена лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электрической сети.
2. Открутите колпачок лампочки.
3. Замените лампочку (см. Примечание).
4. Установите на место колпачок лампочки.
5. Вновь подключите духовой шкаф к электросети.

**Примечание:** используйте только лампочки 25 Вт 230 В, тип Е-14, Т300° С, которые можно приобрести в сервисном центре.

# РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Горелка не зажигается

- Открыт ли кран подачи газа?
- Нет ли сбоя подачи газа в сети?
- Не закончился ли газ в баллоне?
- Не забились ли отверстия горелки?

## Горелка загорается, но сразу гаснет:

- Зажгите горелку снова, повернув ручку в положение, соответствующее максимальной температуре

## Электроподжиг не работает:

- Произошел сбой в подаче электроэнергии?

## Система охлаждения работает плохо:

- Произошел сбой в подаче электроэнергии?
- Открыта дверца духового шкафа?

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Прежде чем обращаться в сервисный центр сервисный центр:

1. Попробуйте разрешить проблему самостоятельно (см. "Руководство по устранению неисправностей").
2. Выключите устройство и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

### Сообщите:

- характер неисправности,
- точный тип и модель изделия,
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке) расположенный внизу на передней стороне духового шкафа (виден при открытой дверце). Сервисный номер также указан в

гарантийной документации,  
• Ваш полный адрес и номер телефона.  
Если необходимо выполнить ремонт, обращайтесь в авторизованный **сервисный центр** в соответствии с условиями гарантии.  
Если необходимо вмешательство **технического персонала, не работающего в авторизованном сервисном центре**, то обязательно требуйте квитанцию с указанием вида выполненной работы, а также следите за тем, чтобы используемые запчасти являлись **подлинными запчастями изготовителя**.  
**Соблюдение этих простых правил гарантирует вам качество и безопасность прибора.**



## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ ЕС

- Данное изделие предназначено для работы в контакте с пищевыми продуктами и полностью соответствует Европейской директиве 89/109/ЕЕС.
- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи. Любое другое использование этого изделия (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Данный духовой шкаф (класс 3) разработан, произведен и выпущен в продажу в соответствии со следующими нормами:
  - правилами техники безопасности Директивы 90/396/ЕЕС "Газ"
  - правилами техники безопасности Директивы "Низкое напряжение" 73/23/ЕЕС;
  - требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЕМС) 89/336/ЕЕС.
  - требованиями Директивы 93/68/ЕЕС