



Thinking of you
Electrolux



EKC96150A

RU КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

UK ПЛИТА

ІНСТРУКЦІЯ

32



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	10
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	11
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	13
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	25
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	29
12. УСТАНОВКА	29

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.



ВНИМАНИЕ!

Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация



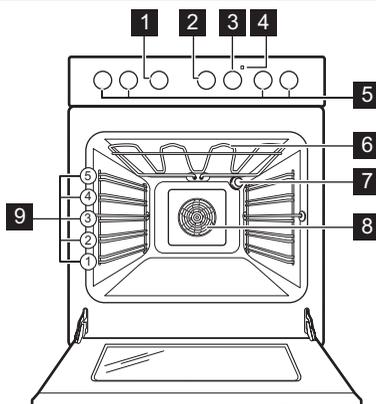
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

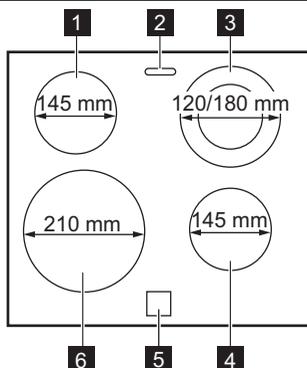
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Ручка управления таймером
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор температуры
- 5 Ручки управления варочной панелью
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Вентилятор и нагревательный элемент
- 9 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара
- 3 Конфорка 700/1700 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 2300 Вт

3.3 Дополнительные принадлежности

• Полка духового шкафа

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

• Противень

Для тортов и печенья. Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

• Ящик для хранения принадлежностей

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Мощность нагрева

Ручка	Режим
	Поддержание тепла
0	Положение «Выкл»
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)

1. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.
2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение 0.



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

1. Поверните ручку по часовой стрелке в положение 9.
2. Медленно поверните ручку к символу  до щелчка.
Теперь две конфорки включены.
3. Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел «Настройки нагрева».

5.3 Индикация остаточного тепла

Если конфорка еще горячая, загорается индикация остаточного тепла.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

5.2 Использование двойной конфорки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для включения двойной конфорки поверните ручку по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

6.1 Кухонная посуда



- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.3 Примеры приготовления

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

6.2 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Готовьте под крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени перемешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10-40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25-50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

– **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов, капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

8.2 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

8.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Выпекание в режиме конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. Установите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Верхний+нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
 Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Установите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
 Щадящее приготовление	Приготовление продуктов в форме и подсушивание на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.

8.4 Таймер

Таймер отключает конфорки через заданный период времени. Максимально допустимый диапазон времени составляет 120 минут.

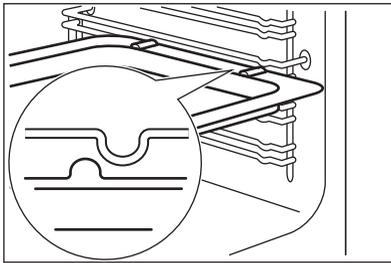


Если не настроить таймер, конфорки работать не будут.

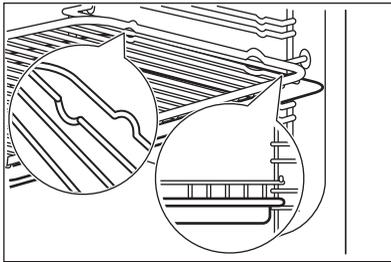
1. Поверните ручку по часовой стрелке и задайте необходимую продолжительность работы варочной панели.

2. По истечении заданного времени электропитание всех конфорок отключается.
3. Если требуется, чтобы варочная панель работала более долгий период времени, следует снова включить таймер.

8.5 Установка принадлежностей для духового шкафа



Сотейник и полка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывидимые пятна.

- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно отключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10-15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

9.1 Выпечка

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.

9.2 Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог недостаточно подрумянивается снизу.	Неверный выбор положения противня.	Установите пирог ниже.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования к времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
Пирог не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

9.3 Щадящее приготовление



Рекомендации по использованию функции «Щадящее приготовление»:

- Используйте данную функцию для приготовления продуктов в форме и для подсушивания на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.
- Выпекайте только в одной форме или на одном противне за раз.
- Для предварительного разогрева духового шкафа воспользуйтесь функцией .

Вид выпечки	Температура, °C	Время (минуты)
Печенье	180 – 190	10 - 20 ¹⁾
Выпечка: Заварные пирожные	180 – 190	30 - 40 ¹⁾
Выпечка: Изделия из песочного теста	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Безе	80-100	120 - 150

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.4 Горячий воздух

Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Пирог-кольцо или бриошь	2	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/фруктовый торт	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Коржи для открытого пирога из песочного теста	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	3	150 - 160	20 - 40
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ¹⁾	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Используйте сотейник

Печенье

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Печенье из песочного теста	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Печенье из сдобного теста	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Булочки	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 шт. на противень)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица для выпечки и запеканок

Блюдо	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Багеты с плавленым сыром сверху	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Фаршированные овощи	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение против- ня	Температура, °С	Время в мин.
	2 уровня		
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Хрустящий торт с сухой обсыпкой	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/выпечка/рулеты

Вид выпечки	Положение против- ня	Температура, °С	Время в мин.
	2 уровня		
Печенье из песочного теста	2/4	150 - 160	20 - 40
Песочное печенье / полоски из теста	2/4	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	2/4	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	2/4	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	2/4	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	2/4	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Булочки	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20 шт. на противень)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.5 Традиционное выпекание на одном уровне 

Выпечка в формах

Вид выпечки	Положение против- ня	Температура, °С	Время в мин.
Пирог-кольцо или бриошь	2	160 - 180	50 - 70

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Бисквит «Мадера»/фруктовый торт	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Коржи для открытого пирога из песочного теста	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	1 - 2	180	60 - 90
Открытый пикантный пирог (например, мини-пиццы)	1	180 - 220	35 - 60
Сырный торт (чизкейк)	1 - 2	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Батон-плетенка/батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Рождественские коржики	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Хлеб (ржаной):			
1. Первая часть процесса выпекания.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Вторая часть процесса выпекания.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Швейцарский рулет	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	3	160 - 180	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	3	170 - 190	40 - 60
Дрожжевой пирог на противне с деликатной начинкой (например, с творогом, сливками, заварным кремом)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Пицца (на тонкой основе)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Пресный хлеб	1	230 - 250	10 - 15
Открытые пироги	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

²⁾ Используйте ситечко

Печенье

Вид выпечки	Положение противней	Температура, °С	Время в мин.
Печенье из песочного теста	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Лепешки из опарного теста	3	170 - 190	20 - 30
Выпечка с яичным белком, безе	3	80 - 100	120- 150
Миндальное печенье	3	120 - 130	30 - 60
Печенье из дрожжевого теста	3	170 - 190	20 - 40
Печенье из слоеного теста	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Булочки	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 шт. на противень)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица для выпечки и запеканок

Блюдо	Положение противней	Температура, °С	Время в мин.
Запеканка из макаронных изделий	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	1	180 - 200	35 - 50
Запеканка из овощей	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Сладкая выпечка	1	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	1	180 - 200	40 - 60
Фаршированные овощи	1	180 - 200	40 - 60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.6 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Пицца (тонкая) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Открытые пироги	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Сырный торт (чизкейк)	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен»	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Пироги	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Используйте сотейник

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.7 Обжаривание

Посуда для жарки

- Для жарки использовать жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике (если прибор им

укомплектован) или на решетке над сотейником.

- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

9.8 Жарка в режиме «Верхний + нижний нагрев»

Говядина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Тушеное мясо	1-1,5 кг	1	200 - 230	105 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	1	220 - 230	8 - 10
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	1	200 - 220	10 - 12

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Свинья отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	1	180 - 190	60 - 90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г - 1 кг	1	170 - 190	50 - 60
Свинья ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	1	200 - 220	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Жареная Телятина ¹⁾	1 кг	1	210 - 220	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	1	200 - 220	150 - 180

¹⁾ используйте закрытое блюдо для жаркого

Баранина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1,5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Седло барашка	1 - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Седло зайца, заячья нога	до 1 кг	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Седло оленя/косули	1,5-2 кг	1	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1,5-2 кг	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Части птицы	по 200-250 г	1	220 - 250	20 - 40
Половина цыпленка	по 400-500 г	1	220 - 250	35 - 50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	1	220 - 250	50 - 70
Утка	1,5-2 кг	1	210 - 220	80 - 100
Гусь	3,5-5 кг	1	200 - 210	150 - 180
Индейка	2,5-3,5 кг	1	200 - 210	120 - 180
Индейка	4-6 кг	1	180 - 200	180 - 240

Рыба

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Рыба, целиком	1-1,5 кг	1	210 - 220	40 - 70

9.9 Жарка в режиме «Турбо гриль» **Говядина**

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	1	170 - 180	8 - 10

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Ножка ягненка, жареный ягненок	1-1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1-1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Части птицы	по 200-250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	по 400-500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5-2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5-5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5-3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4-6 кг	1	140 - 160	150 - 240

9.10 Малый гриль

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру



Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа

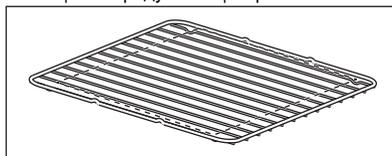


При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.

- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Жарьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Размещайте продукты в центре полки



Приготовление на гриле

Продукты для приготовления на гриле	Положение противня	Температура, °С	Время приготовления на гриле в мин.	
			Первая сторона	Вторая сторона
Burgers	4	макс ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Филе свинины	4	макс	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	макс	10 - 12	6 - 8

Продукты для приготовления на гриле	Положение противня	Температура, °С	Время приготовления на гриле в мин.	
			Первая сторона	Вторая сторона
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	макс	7 - 10	6 - 8
Тосты	4 - 5	макс ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Тосты с открытой начинкой	4	макс	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.11 Размораживание

Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку

Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания. Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

Блюдо	Время размораживания в мин.	Время дальнейшего размораживания в мин.	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
Форель 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить
Торт, 1400 г	60	60	-

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



Модели из нержавеющей стали или алюминия

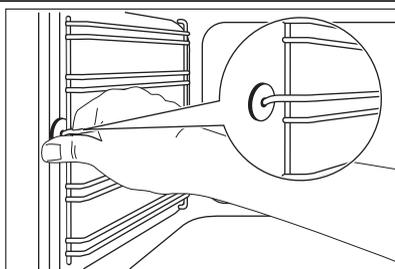
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

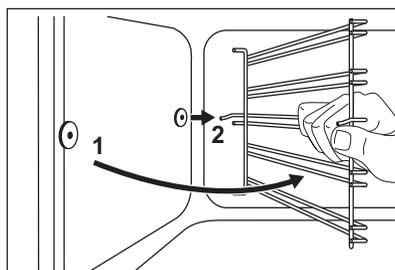
10.1 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие можно снять.

Снятие направляющих



1. Потяните переднюю часть направляющей в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом: Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Убедитесь, что более длинный выступ находится спереди. Концы обоих выступов должны быть направлены вперед. Ошибка при установке может привести к повреждению эмали.

10.2 Очистка дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу.



ВНИМАНИЕ!

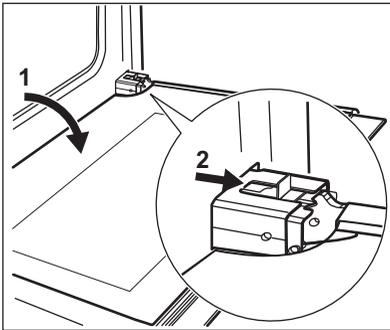
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Стеклянные панели могут треснуть.



ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы:



1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте движок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка движка.
4. Снимите дверцу.



Для извлечения дверцы потяните ее наружу - сначала с одной стороны, а затем - с другой.

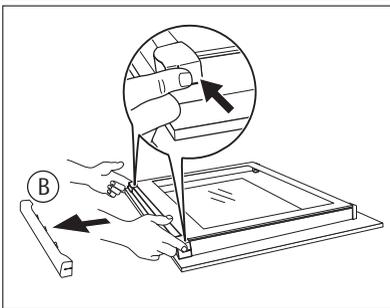
После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

10.3 Стеклянные панели духового шкафа

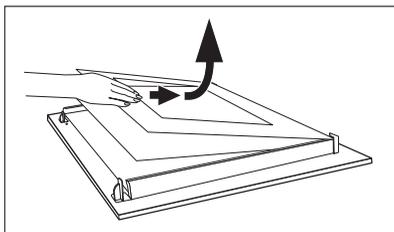


Стеклянная дверца Вашего прибора может отличаться видом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стеклянных панелей также может не совпадать.

Снятие и чистка стекол дверцы



1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



Для установки панелей выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

На одной из сторон съемных стеклянных панелей имеется метка. Удостоверьтесь, что метка находится в верхнем левом углу.

10.4 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.
Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

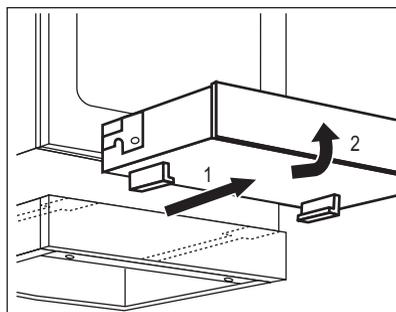
2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

4. Установите плафон.

10.5 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Приподнимите верхнюю часть ящика и снимите его с направляющих.

Установка ящика

1. Установите ящик на направляющие. Удостоверьтесь, что соответствующие элементы конструкции вошли в зацепление с направляющими.
2. Опустите ящик до горизонтального положения и задвиньте внутрь.



ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Не храните в нем легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумагу, чистящие спреи и т.д.)

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не включается индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого периода времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
<p>Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка</p> <p>Рекомендуем записать их здесь:</p> <p>Модель (MOD.)</p> <p>Код изделия (PNC)</p> <p>Серийный номер (S.N.)</p>		<p>с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.</p>

12. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

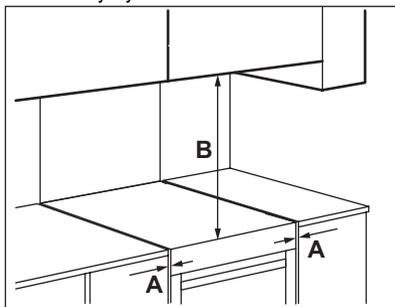
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм

Габаритные размеры	
Объем духового шкафа	74 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

12.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

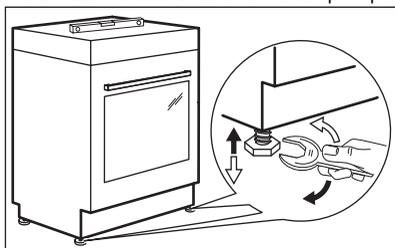


Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	2
B	685

12.2 Выравнивание

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



12.3 Защита от опрокидывания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора. На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо), для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.

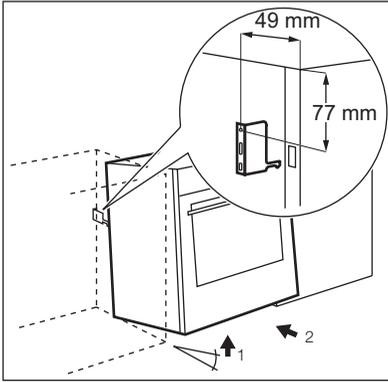


Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 77 мм вниз от верхнего края и на 49 мм от левого края прибора (см. Рис.) Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
3. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора (см. Рис.)

Поднимите переднюю часть прибора (1) и поместите его между кухонными шкафами (2). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.



12.4 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



ERC



892957612-B-252013