



Информация для пользователя



Встраиваемый духовой шкаф

ЕОВ 66713

# Содержание

Некоторые предупреждения и важные замечания, касательно встраиваемого духового шкафа .....	5
Описание духового шкафа .....	7
Панель управления .....	8
Первое включение .....	11
Перед началом эксплуатации духового шкафа .....	12
Программирование духового шкафа .....	15
Функции безопасности и энергосбережения .....	18
Полезные советы .....	24
Таблица по выпеканию и жарке .....	27
Уход и техническое обслуживание .....	29
Устранение неисправностей .....	34
Технические данные .....	35
Инструкции для установщика .....	36
Встраивание .....	37
Сервис .....	38
Гарантия/Сервис .....	39
Европейская гарантия .....	40

## Поясняющие символы



Инструкции по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Полезные советы



Данное изделие изготовлено в соответствии со следующими директивами ЕЭС:

- **73/23 - 90/683** (Директива по низкому напряжению);
  - **89/336** (Директива по ЭМС);
  - **93/68** (Общая директива);
- и их последующими изменениями.



# Некоторые предупреждения и важные замечания касательно встраиваемого духового шкафа

Руководство по эксплуатации, поставляемое вместе с данным изделием, следует обязательно сохранить. При передаче или продаже данного изделия третьим лицам, а также в случае, если при переезде на новое место жительства вы оставляете изделие в прежнем доме или квартире, очень важно дать возможность новому владельцу этого изделия пользоваться данным руководством и инструкциями. Эти инструкции служат целям безопасности пользователя и проживающих вместе с ним лиц. Поэтому вам следует внимательно изучить их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации этого изделия.

## Установка

- Установку изделия должны выполнять квалифицированные специалисты в соответствии с действующими нормами и правилами. Описания соответствующих монтажных работ содержатся в инструкциях для установщика.
- При установке и подключении изделия к электросети специалист должен руководствоваться известными ему по роду деятельности нормативными документами.
- Изменения в схеме подвода электропитания, если таковые необходимы в связи с установкой изделия, также должен выполнять специалист.
- последней с днищем камеры духового шкафа.
- Соблюдайте осторожность при чистке и мытье духового шкафа: никогда не обрызгивайте жидкостями жировой фильтр (если имеется), нагревательные элементы гриля и щуп термостата.
- Внесение каких-либо изменений в конструкцию или характеристики изделия может иметь опасные последствия.
- В процессе выпекания, жарки и грилирования пищевых продуктов стекло дверцы и другие части духового шкафа сильно нагреваются. Поэтому не позволяйте детям находиться в это время рядом с духовым шкафом. При подключении электрических приборов к розеткам, находящимся рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы соединительные шнуры не касались нагретых конфорок плиты и не защемлялись горячей дверцей духового шкафа.

## Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Ни в коем случае не используйте его с другой целью.
- **При открытии дверцы во время и по окончании приготовления пищи остерегайтесь потока горячего воздуха, который может вырваться из духового шкафа.**
- Проявляйте повышенную осторожность при обращении с работающей плитой. Решетка и другие части духового шкафа сильно нагреваются от раскаленных нагревательных элементов.
- Если во время приготовления пищи в духовом шкафу вы используете алюминиевую фольгу, ни в коем случае не допускайте прямого соприкосновения
- Доставая из духового шкафа горячие миски и кастрюли, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Регулярная чистка препятствует ухудшению поверхности духового шкафа.
- Перед проведением чистки всякий раз отключайте электропитание или вынимайте сетевой штекер из розетки.
- Следите, чтобы в то время, когда духовой шкаф не используется, кнопка ВКЛ/ВЫКЛ находилась в положении «ВЫКЛ» .

- В зависимости от модификации, данное изделие представляет собой независимый духовой шкаф или духовой шкаф, комбинированный с электрической варочной панелью, подключаемой к однофазной электросети с напряжением в 230 В.
- Данное изделие нельзя чистить с помощью пароочистителя, в котором используется горячий пар или паровая струя.
- Не используйте абразивные средства и острые металлические скребки. Они могут так поцарапать стекла дверцы, что впоследствии эти стекла лопнут.

## Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не разрешайте детям пользоваться духовым шкафом или играть с ним - это может иметь опасные последствия.
- Не подпускайте детей к работающему духовому шкафу. Дверца духового шкафа остается горячей еще долгое время после его выключения.
- Дети и лица, не способные безопасно пользоваться данным изделием вследствие своего физического, сенсорного или ментального состояния, по неопытности или незнанию, не должны эксплуатировать это изделие без присмотра или руководства уполномоченного лица.

## Сервис

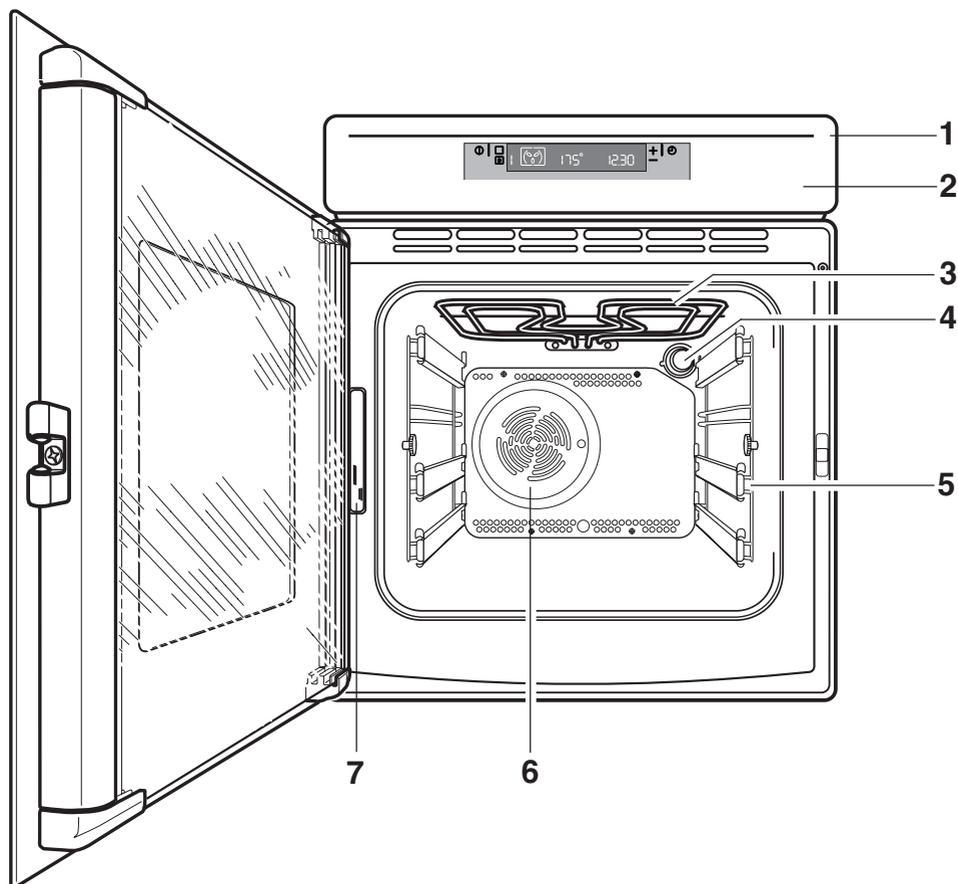
- Доверяйте испытание и/или ремонт изделия только сервисному центру изготовителя или сервисному центру, который авторизован изготовителем. Используйте для этих работ фирменные комплектующие.
- В случае неисправности не пытайтесь ремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный технически неквалифицированными лицами, может привести к поломке или повреждению изделия.



Символ  на изделии или упаковке

указывает на то, что данное изделие нельзя сдавать на вторичную переработку как обычные бытовые отходы, а следует доставить в соответствующий пункт приема для электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы предохраните от возможного вреда окружающую среду и здоровье сограждан. Неправильная утилизация отходов подвергает опасности природу и здоровье людей. Для получения более подробной информации о вторичной переработке таких изделий обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

# Описание изделия



1. Индикаторная полоска
2. Панель управления
3. Гриль
4. Лампочка освещения духового шкафа
5. Телескопические направляющие
6. Конвекционный вентилятор
7. Табличка с техническими данными

# Панель управления



## Сенсорные кнопки на панели управления духового шкафа

1.  - Сенсорная кнопка “Вкл/Выкл”
2.  - Сенсорная кнопка выбора режимов приготовления
3.  - Сенсорная кнопка режима быстрого нагрева
4.  - Сенсорная кнопка для уменьшения значений (времени или температуры)
5.  - Сенсорная кнопка для увеличения значений (времени или температуры)
6.  - Сенсорная кнопка для установки текущего времени, счетчика минут, времени окончания приготовления блюд, продолжительности приготовления блюд, времени суток

## Функции сенсорных кнопок на панели управления духового шкафа

### Сенсорные кнопки

Все режимы духового шкафа регулируются электронным способом. С помощью сенсорных кнопок можно устанавливать режимы и температуру приготовления, а также задавать автоматические настройки времени в любой комбинации.

Для этого достаточно нажимать всего на одну кнопку. Если продолжать удерживать кнопку выбора режимов приготовления, то будет активизирован следующий по порядку режим.

## Индикаторная полоска

Индикаторная полоска находится прямо над дисплеем. Ее можно включать и выключать с помощью кнопки “Вкл/Выкл”- .

По достижении заданных значений времени (продолжительности и окончания приготовления блюд) индикаторная полоска гаснет автоматически.

При автоматическом отключении освещения духового шкафа гаснет и индикаторная полоска.

## Специальные функции

Следующие функции духового шкафа активируются при одновременном нажатии двух сенсорных кнопок:

- **Режим “Блокирование доступа детей”:**

Нажмите кнопки  и “—”.

- **Тональное сопровождение кнопок:**

Нажмите кнопки  и “+”.

- **Демонстрационный режим:** см. подраздел “демонстрационный режим” на странице 20.

Дополнительные сведения об этом содержатся в разделе “Режимы безопасности и энергосбережения”.



В случае сбоя электропитания все заданные параметры (текущего времени, установленной или работающей программы) сохраняются в программной памяти примерно 3 минуты. Если электропитание не восстановится в течение 3 минут, все установки будут сброшены. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начинают мигать. В этом случае потребуются снова установить часы и таймер.

## Сенсорная кнопка “Вкл/Выкл”

Перед заданием любого режима приготовления или программы нужно включить духовой шкаф. При нажатии кнопки  на дисплее появляется символ духового шкафа и включается освещение духового шкафа (Рис. 1).

Для выключения духового шкафа необходимо нажать кнопку . При этом выполнение всех режимов или программ прекратится, лампочка внутреннего освещения погаснет, а на дисплее будет отображаться только текущее время.

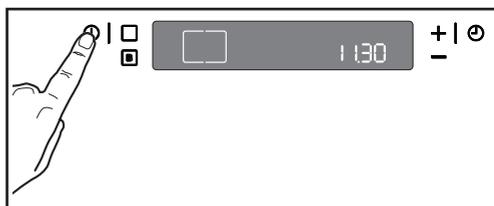


Рис. 1

# Первое включение духового шкафа

При первом включении духового шкафа в электросеть на дисплее появится индикация **12:00** и начнет мигать символ



Перед первым включением духового шкафа необходимо установить текущее время.

## Установка текущего времени перед первым включением духового шкафа:

1. Нажмите кнопку установки времени , пока мигает символ , установите правильное текущее время с помощью кнопки “-” или “+” (Рис. 2).  
Стрелка установки времени  погаснет примерно на 5 секунд после появления на дисплее правильного времени.
2. После того, как символ  перестанет мигать, дважды нажмите на кнопку установки времени . Затем выполните процедуру, описанную в пункте 1.

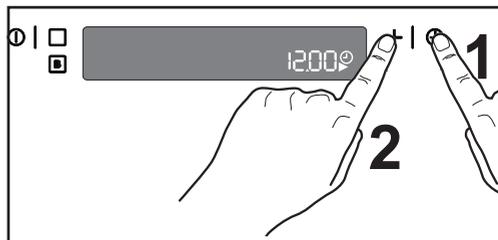


Рис. 2

 **Устанавливать текущее время можно только в том случае, если духовой шкаф выключен.**

# Перед первым включением духового шкафа

**i** Прежде, чем приступить к эксплуатации духового шкафа, снимите **все элементы упаковки**, находящиеся снаружи и внутри него.

**Духовой шкаф может работать только после установки текущего времени.**

**i** Перед первым вводом в эксплуатацию духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно **нормальное явление**. Запах вызывают остатки материалов с завода-изготовителя.

1. Введите в электронную программную память параметры текущего времени (см. подраздел “Установка текущего времени перед первым включением духового шкафа”).
2. Включите духовой шкаф с помощью кнопки .
3. Дважды нажмите на кнопку  и выберите режим “Нагрев сверху и снизу”  (Рис. 3).
4. С помощью сенсорной кнопки “+” установите температуру 250 °С.
5. Дайте **пустому** духовому шкафу поработать примерно 45 минут.
6. При этом откройте окно помещения для вентиляции.

Повторите ту же процедуру, включив духовой шкаф на 5-10 минут в режиме

“Гриль с большой площадью нагрева”  и “Режиме конвекции” 

**i** После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, предварительно увлажнив ее горячей водой и добавив немного мягкого моющего средства.

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

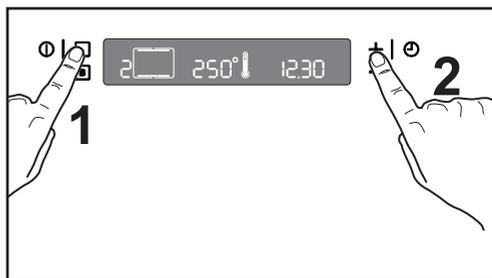


Рис. 3

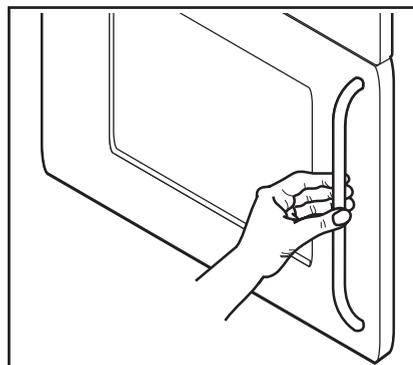


Рис. 4



Открывая дверцу, всегда беритесь за среднюю часть дверной ручки (Рис. 4).

## Выбор режима приготовления

1. Включите духовой шкаф с помощью кнопки .
2. Нажимая на кнопку , выберите нужный режим. При каждом нажатии на кнопку  на дисплее будет появляться символ того или иного режима, а слева от символа - соответствующий номер выбранного режима (Рис. 5).
3. Если установленная по умолчанию температура вам не подходит, задайте нужную температуру с помощью кнопки “-” или “+”. Показания температуры изменяются при этом с интервалом в 5 градусов.

- По мере повышения температуры постепенно вырастает на дисплее и символ термометра , отображающий фактическую температуру в камере духового шкафа.

По достижении заданной температуры раздается короткий звуковой сигнал, а символ термометра  переходит в режим непрерывного свечения.

## Установка температуры и времени приготовления блюд

Температуру и время приготовления блюда можно задать во время работы духового шкафа.

1. Чтобы увеличить или уменьшить установленную по умолчанию температуру, нажмите сначала кнопку , а затем кнопку “-” или “+”. При этом начнет мигать символ “°” (Рис. 6).
2. Чтобы увеличить или уменьшить установленное по умолчанию время приготовления, нажмите сначала кнопку установки времени , а затем кнопку “-” или “+”. При этом начнет мигать символ ► (рядом с дисплеем времени).

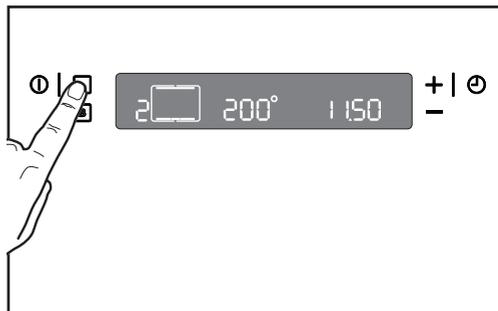


Рис. 5

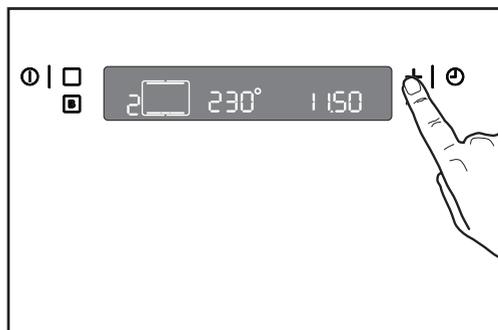


Рис. 6

## Режимы приготовления блюд

В нижеследующем перечне по очереди представлены все режимы приготовления блюд данного духового шкафа.

- 1  **Режим конвекции** - позволяет тушить или выпекать и тушить продукты одновременно на нескольких уровнях духового шкафа без взаимопроникновения запахов. Температура по умолчанию: 175°C. Максимальная температура: 250°C.

- 2  **Нагрев сверху и снизу** - тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный прогрев внутреннего пространства духового шкафа. Температура по умолчанию: 200°C. Максимальная температура: 250°C.

- 3  **Гриль** - предназначен для грилирования небольшого количества продуктов. Температура по умолчанию: 250°C. Диапазон выбора температуры: 200 °C - 250°C.

- 4  **Конвекционное грилирование** - альтернативный режим для тех продуктов, которые обычно готовятся на гриле методом традиционного приготовления. При этом нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов. Температура по умолчанию: 180°C. Максимальная температура: 200°C.

- 5  **Режим "Пицца"** - расположенный внизу нагревательный элемент обеспечивает высокую температуру для пропекания низа пиццы, пирогов "киш" и паштетов, а вентилятор в это время обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг начинки, расположенной сверху и внутри продукта. Температура по умолчанию: 175°C. Максимальная температура: 250°C.

- 6  **Гриль с большой площадью нагрева** - в этом режиме включается весь нагревательный элемент гриля. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов. Температура по умолчанию: 250 °C. Диапазон выбора температуры: 200°C - 250°C.

- 7  **Нагрев снизу** - тепло поступает только от нагревательного элемента, расположенного в нижней части рабочей камеры. Этот режим хорошо подходит для доведения кулинарных блюд до готовности. Температура по умолчанию: 250°C.

- 8  **Нагрев сверху** - тепло поступает только от нагревательного элемента, расположенного в верхней части камеры духового шкафа. Этот режим хорошо подходит для доведения кулинарных блюд до готовности. Температура по умолчанию: 250°C.

- 9  **Размораживание** - вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу циркулирует воздух комнатной температуры. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла,

# Программирование духового шкафа

## Установка таймера

1. Чтобы выбрать режим таймера, нажмите на кнопку установки времени . Начнет мигать соответствующий символ , и на панели управления появится индикация “0.00” (Рис. 7).
2. Нажимая на кнопку “+”, установите нужное время. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. Таймер заработает через несколько секунд после установки. Символ  будет мигать в течение всего установленного времени.
3. По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.
4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку.

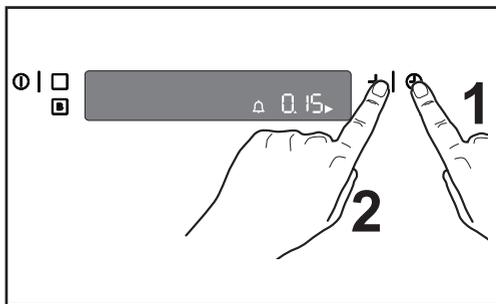


Рис. 7

 **Примерно через минуту звуковой сигнал отключится, и на панели управления отобразится текущее время.**

 **При этом духовой шкаф НЕ выключится. Режим таймера можно использовать и при выключенном духовом шкафу.**

### Изменение параметров таймера:

Нажимайте на кнопку установки времени  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать символы  и .

Теперь вы можете изменить параметры таймера с помощью кнопки “-” или “+”.

### Выключение таймера:

Нажимайте на кнопку установки времени  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать символы  и .

Чтобы сбросить параметры времени, нажимайте на кнопку “-” до тех пор, пока на дисплее не появится индикация “0,00” (Рис. 8).

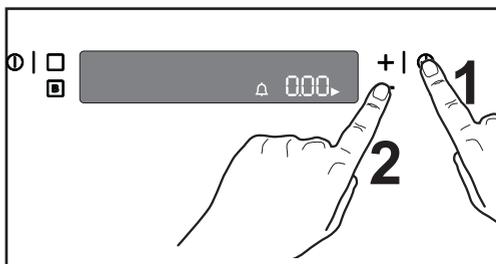


Рис. 8

# Программирование автоматического выключения духового шкафа

1. Включите духовой шкаф, поместите в него продукты, выберите режим приготовления и, при необходимости, отрегулируйте температуру приготовления блюда.
2. Нажмите на кнопку установки времени  и выберите режим программирования продолжительности приготовления блюда. Начнет мигать символ продолжительности приготовления блюда , и на панели управления отобразится индикация "0.00" (Рис. 9).
3. Пока мигает символ , установите нужное время кнопкой "+". Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. Сохраненная в электронной памяти программа начнет выполняться через несколько секунд.
4. По истечении заданного времени духовой шкаф автоматически выключится. Сработает звуковой сигнал, и на панели управления отобразится индикация "0.00".
5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на кнопку .

Если вы нажмете на другую кнопку, звуковой сигнал прекратится, а на панели управления отобразятся символы, представленные на Рис. 10. В этом случае вы должны сбросить индикацию на дисплее программной памяти, нажав на кнопку .

 Звуковой сигнал автоматически отключится примерно через две минуты. Нажмите на кнопку , чтобы сбросить программу.

## Отмена установленной продолжительности приготовления блюда:

- Нажимайте кнопку установки времени  до тех пор, пока не начнет мигать символ .
- Чтобы сбросить параметры времени, нажимайте на кнопку " до тех пор, пока на дисплее не отобразится индикация "0.00" (Рис. 11).

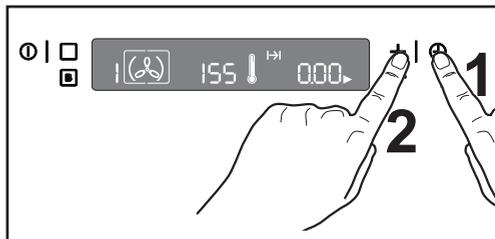


Рис. 9



Рис. 10

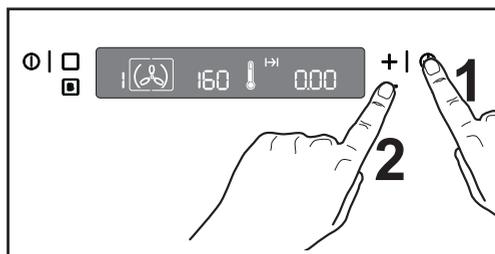


Рис. 11

## Программирование времени включения и выключения духового шкафа

1. Задайте продолжительность приготовления блюда, как описано в соответствующей главе.
2. Нажимайте на кнопку установки времени , до тех пор, пока не будет выбран режим окончания приготовления блюда. При этом должен замигать соответствующий символ . На панели управления высветится время окончания приготовления (то есть текущее время + продолжительность приготовления блюда - Рис. 12).
3. Нажимая на кнопку “+”, выберите нужное время окончания приготовления блюда.

**i** Помните, что сама по себе продолжительность приготовления блюда не изменится.

4. После установки пользователем того или иного параметра программная память духового шкафа начинает работать после паузы в несколько секунд.
5. Духовой шкаф включается и выключается автоматически. По достижении времени окончания приготовления блюда будет подан звуковой сигнал.
6. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на кнопку .

Если вы нажмете на другую кнопку, звуковой сигнал прекратится, а на панели управления отобразятся символы, представленные на Рис. 10. В этом случае вы должны сбросить индикацию на дисплее программной памяти, нажав на кнопку .

**i** Звуковой сигнал автоматически отключится примерно через две минуты. Нажмите на кнопку , чтобы сбросить программу.

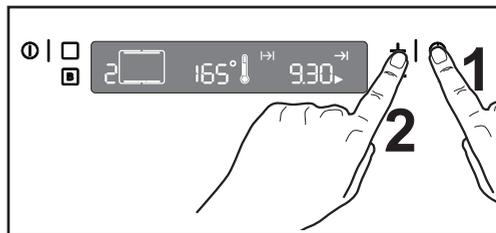


Рис. 12

Если вы хотите отменить программу, то для этого вам достаточно отменить установленную продолжительность приготовления блюда (см. соответствующий раздел).

# Функции безопасности и энергосбережения

## Предохранительное

### отключение

Духовой шкаф снабжен функцией автоматического отключения. В случае, если не будет задано время приготовления блюда и не будут произведены никакие изменения настроек, духовой шкаф автоматически выключится в соответствии с данными следующей таблицы (Рис. 13).

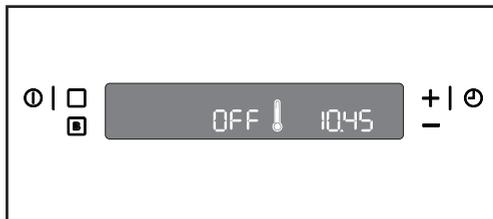


Рис. 13

Параметры температуры:	Автоматическое выключение:
250 °C	через 3 часа
от 200 до 245 °C	через 5,5 часов
от 120 до 195 °C	через 8,5 часов
ниже 120 °C	через 12 часов

## Режим “Блокирование доступа детей”

Для предотвращения возможности включения духового шкафа детьми можно заблокировать кнопки на панели управления.

1. Выключите духовой шкаф кнопкой .
2. Одновременно нажмите на кнопки  и  и не отпускайте их примерно 3 секунды. Сработает звуковой сигнал и на дисплее появится слово “SAFE” (Рис. 14).
3. Теперь кнопки на панели управления духового шкафа заблокированы. При этом нельзя произвести выбор ни режима, ни температуры приготовления.

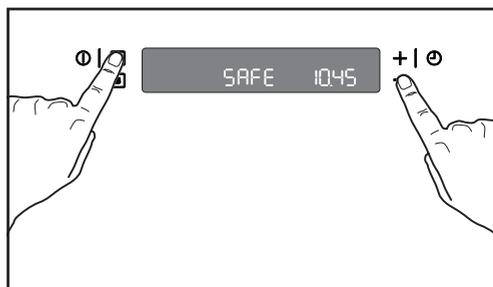


Рис. 14

Разблокирование духового шкафа:

Одновременно нажмите на кнопки  и , и не отпускайте их примерно 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал, а слово “SAFE” на дисплее погаснет. Теперь кнопки на панели управления духового шкафа можно использовать снова.

## Функция быстрого разогрева (Бустер)

После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет медленно нагреваться до достижения заданного значения температуры. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от выбранных режима и температуры приготовления.

Если Вам нужно, чтобы духовой шкаф быстрее набрал нужную температуру, Вы можете воспользоваться функцией быстрого разогрева.

1. Включите духовой шкаф кнопкой .
2. Установите нужный режим приготовления и температуру, как указано на предыдущих страницах.
3. Установите точную температуру кнопкой “-” или “+”. Значение температуры высветится на дисплее.
4. Нажмите на кнопку . На дисплее температуры появится индикация “FNU” (Рис. 15).
5. Нажмите на кнопку . На дисплее начнет мигать символ “o” (10 секунд). Теперь с помощью кнопки “-” или “+” вы можете установить нужную температуру.
6. После того, как нужная температура будет набрана, духовой шкаф выдаст короткий звуковой сигнал, и на дисплее появится вновь установленная температура.

Эта функция может быть использована при любом режиме или температуре приготовления.

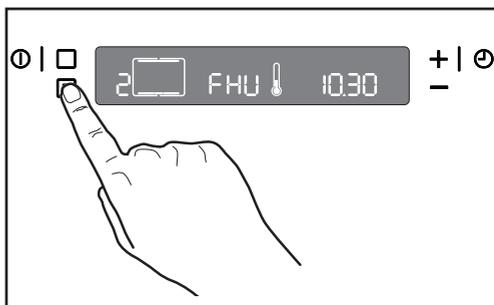


Рис. 15

## Использование остаточного тепла

При задании времени (продолжительности) приготовления духовой шкаф будет автоматически выключаться за несколько минут до истечения заданного времени, для того, чтобы доведение до конца приготавливаемого блюда осуществлялось с помощью остаточного тепла без потребления энергии. До истечения заданного времени приготовления на дисплее будут высвечиваться все текущие установки.

Использование этой функции невозможно, если заданная продолжительность приготовления меньше 15 минут.

## Демонстрационный режим

Данный режим может использоваться в магазинах для демонстрации работы духового шкафа; при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, затрачиваемой для внутреннего освещения и духового шкафа и работы вентилятора) Этот режим можно активизировать только при первом включении духового шкафа.

При восстановлении электропитания после сбоя демонстрационный режим можно включить только в том случае, если на дисплее будет мигать индикация 12:00 и символ .

1. Нажмите на кнопку  и удерживайте ее примерно 2 секунды. Вы услышите короткий звуковой сигнал.
2. Одновременно нажмите на кнопки  и “\_”. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее появится индикация текущего времени **12:00** (Рис. 16).

При включении духового шкафа на дисплее отображается символ , что означает активизацию демонстрационного режима.

При этом можно выбрать любой режим приготовления блюд.

Однако духовой шкаф не находится в рабочем режиме, и нагревательные элементы не включаются.

Чтобы отключить демонстрационный режим, необходимо выключить духовой шкаф и выполнить описанные выше действия.

 В случае сбоя в подаче электроэнергии демонстрационный режим сохраняется в электронной памяти.

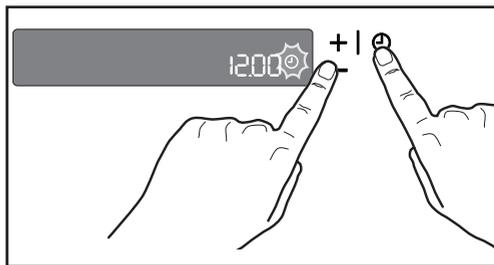


Рис. 16

## Тональное сопровождение кнопок

С помощью этой функции Вы можете сделать так, чтобы при каждом нажатии любой кнопки раздавался звуковой сигнал.

Для активации данной функции духовой шкаф должен находиться в выключенном состоянии.

1. Одновременно нажмите на кнопки  и “+”, и удерживайте их примерно 3 секунды. Вы услышите однократный звуковой сигнал (Рис. 17).

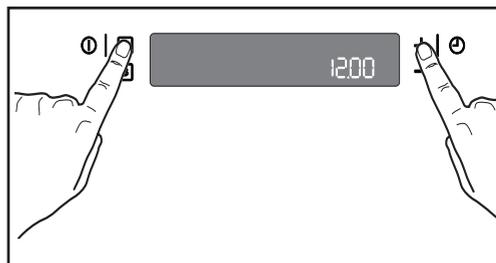


Рис. 17

### Отключение тонального сопровождения кнопок:

1. Нажав кнопку , отключите включенный духовой шкаф.
2. Одновременно нажмите кнопки  и “+”, и удерживайте их примерно 3 секунды. При этом вы услышите однократный звуковой сигнал.

## Коды ошибок

Электронная программная память духового шкафа выполняет непрерывную диагностику системы. При обнаружении недопустимых параметров выполнение активированных режимов прекращается, и на дисплей выводится соответствующий код ошибки (буква “F” с цифрами).

Одновременно с появлением на панели управления кода ошибки, над дисплеем загорается индикаторная полоска.

Дополнительные сведения об этом см. в разделе “Если возникла неисправность” на странице 34.

## **Предохранительный термостат**

Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание в необходимых случаях. При снижении температуры до нормальных значений работа духового шкафа возобновляется автоматически. Поэтому, если термостат сработает из-за того, что вы неправильно управляли прибором, то для продолжения пользования духовым шкафом, вам нужно будет устранить причину ошибки. Если же срабатывание термостата вызвано неисправностью какого-либо компонента, вам следует обратиться в сервисный центр.

## **Охлаждающий вентилятор**

Данный вентилятор предназначен для охлаждения электронных компонентов, ручек управления и ручки дверцы духового шкафа.

Включение и выключение вентилятора производится переключателем.

**В целях предотвращения опасного перегрева вентилятор продолжает работать и после выключения духового шкафа - до тех пор, пока температура не опустится до нормальных значений.**

**i** Духовой шкаф имеет четыре уровня с направляющими для вставки принадлежностей.

На дверце духового шкафа имеется схема расположения уровней духового шкафа.

Отсчет уровней духового шкафа ведется снизу от дна камеры, как показано на рисунке.

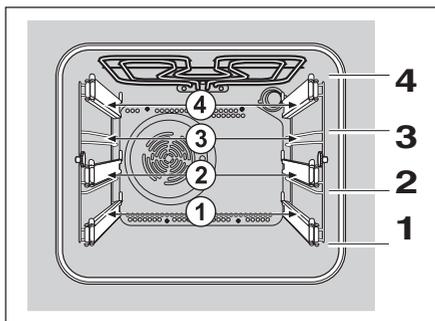


Рис. 18

## Телескопические направляющие

**Внимание:** телескопические направляющие и другие компоненты принадлежностей сильно нагреваются! Используйте кухонные тряпки и прочие средства защиты!

Духовой шкаф оснащен навесными опорными решетками с телескопическими направляющими на 3 уровнях (Рис. 18).

- Прежде, чем вставить решетку, противень или жировой поддон, сначала вытяните телескопические направляющие на одном из уровней духового шкафа (Рис 19).
- Установите на вытянутые направляющие решетку, противень или жировой поддон и задвиньте их до упора в духовой шкаф (Рис. 19).

Дверцу духового шкафа закрывайте только в том случае, если телескопические направляющие полностью задвинуты в камеру.

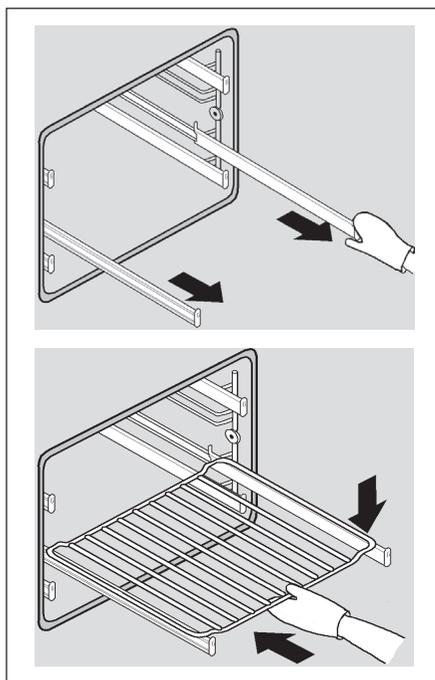


Рис. 19

## Полезные советы



**Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть всегда закрыта.**

Данный духовой шкаф оборудован уникальной системой кулинарной обработки продуктов, создающей естественный воздушный поток и вызывающей непрерывную циркуляцию паров, возникающих во время приготовления пищи.

Приготовление кулинарных блюд осуществляется в постоянно влажной среде, благодаря чему продукты получают нежными внутри и поджаристыми снаружи. Продолжительность приготовления блюд и расход электроэнергии сводятся к минимуму. В процессе приготовления пищи образуется пар, который при открытии дверцы может выйти наружу.

Это совершенно нормальное явление.

**Будьте особенно осторожны при открытии дверцы во время или по окончании приготовления продуктов, т.к. из духового шкафа может вырваться поток горячего воздуха.**



При нагревании пищевых продуктов образуется пар - примерно так же, как в паровом котле. При контакте со стеклянной дверцей духового шкафа пар конденсируется и образуются капли воды.

**Чтобы уменьшить конденсацию пара, всякий раз за 10 минут до начала приготовления пищи прогревайте пустой духовой шкаф.**

Рекомендуем вытирать капли воды тряпкой после каждого приготовления пищи.

## Нагрев сверху и снизу

Тепло поступает сверху и снизу. Для установки принадлежностей в духовой шкаф рекомендуем использовать средние направляющие. Однако, если нужно, чтобы приготавливаемое блюдо получало больше тепла снизу или сверху, используйте для установки принадлежностей соответственно верхние или нижние направляющие.

## Режим конвекции

Передача тепла обеспечивается при этом горячим воздухом, который приводит в движение крыльчатка вентилятора на задней стенке духового шкафа (принудительная конвекция).

Тепло равномерно и быстро распределяется по духовому шкафу. Благодаря этому можно готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. 20). Постоянное движение воздуха исключает смешение запахов и вкусов во время приготовления самых разных блюд.



Рис. 20

В режиме конвекции можно одновременно установить в духовом шкафу максимум 2 противня с малой выпечкой. При выпекании и тушении продуктов только на одном уровне

рекомендуется для лучшего обзора использовать нижние направляющие. Режим конвекции особенно хорошо подходит для стерилизации и сушки грибов и ягод.

## Приготовление на гриле

Все виды мяса хорошо подходят для приготовления на гриле. Исключение составляют дичь и мясной рулет. Пред приготовлением мясо и рыбу следует смазать растительным маслом.

Чем более плоским является грилируемый продукт, тем ближе к нагревательному элементу гриля следует его помещать, и наоборот.

Решетку можно устанавливать вогнутой частью вверх или вниз.

Чтобы хорошо зарумянить продукт, установите решетку на четвертом уровне, т.е. непосредственно под нагревательным элементом гриля.

Чистить жировой поддон будет легче, если добавить в него немного воды. Устанавливайте жировой поддон на первых направляющих снизу. Во время выпекания, жарки или грилирования продуктов дверца духового шкафа должна быть всегда закрыта.

Во время работы духового шкафа лампочка освещения рабочей камеры остается включенной.

## Конвекционное грилирование

**При использовании конвекционного гриля установите максимальную температуру 200 °С.**

После этого гриль и вентилятор начнут работать попеременно (в конвекционном режиме). Этот режим обеспечивает равномерное проникновение тепла в продукт без длительного прямого облучения нагревательным элементом гриля поверхности продукта.

**Этот режим особенно хорошо подходит:**

для приготовления крупных кусков мяса, а также целых тушек птицы или рыбы, например форели, скумбрии и кефали.

## Полезные советы

**Выпекание:**

Для выпечки обычно требуется умеренная температура (150°C-200°C). Поэтому примерно за 10 минут до начала выпекания духовой шкаф необходимо прогреть.

Не следует открывать дверцу духовки, если еще не прошло 3/4 времени приготовления.

Песочное тесто следует поместить в форму или на противень и выпекать примерно 2/3 полного времени приготовления, после чего следует добавить начинку. Оставшееся время приготовления определяется в зависимости от вида и количества начинки. Сдобное тесто должно тяжело отставать от ложки. При добавлении излишнего количества воды нецелесообразно увеличивается время выпекания.

При установке в духовой шкаф одновременно двух противней с выпечкой расположенные между ними направляющие рекомендуется оставить свободными.

Если в духовой шкаф одновременно помещены два противня с выпечкой, то по прошествии 2/3 времени выпекания эти противни следует поменять местами и повернуть.

**Жарка:**

Приготавливаемый продукт должен весить не менее 1 кг, меньшие куски при жарке могут оказаться пересушенными. Темное мясо, которое необходимо

приготовить так, чтобы оно хорошо поджарилось снаружи, а внутри осталось розовым или красным, следует жарить при более высокой температуре (200-220 °С). Светлое мясо, птицу и рыбу, наоборот, следует жарить при более низкой температуре (150°С-175°С). Ингредиенты соуса или подливы добавляют к мясу сразу только в том случае, если время его приготовления невелико. В противном случае их следует добавлять в последние полчаса.

Самый простой способ проверить готовность мяса состоит в том, чтобы прижать его ложкой. Если мясо не вдавливается, значит оно в меру прожарено. Ростбиф и филе, которые внутри должны остаться розовыми, следует жарить быстрее и при более высокой температуре.

При приготовлении мяса прямо на решетке, на нижних направляющих следует установить поддон для сбора мясного сока.

Перед тем, как нарезать готовое жаркое, следует подождать не менее 15 минут, чтобы из него не вытекал сок.

Чтобы уменьшить образование дыма, в поддон, установленный для сбора жира, рекомендуется налить немного воды. Во избежание конденсации пара, следует несколько раз добавлять воду во время жарки продукта. Для сохранения блюд горячими перед подачей на стол их можно подержать в духовом шкафу, снизив температуру до минимума.



### **Внимание!**

**Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, и не ставьте на дно духового шкафа варочную посуду, жировые поддоны или противни. В противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этом месте.**

## **Время приготовления**

Время приготовления различных блюд может быть разным в зависимости от их состава, используемых приправ и влажности.

Рекомендуем записывать исходные данные и результаты ваших первых экспериментов по варке и жарке различных продуктов. Это позволит вам приобрести опыт, необходимый для приготовлении тех же блюд в будущем.

Затем на основании собственного опыта и личных предпочтений вы можете скорректировать значения, приведенные в кулинарной таблице.

# Таблица по выпеканию и жарке

## Нагрев сверху и снизу и режим конвекции



Параметры времени приготовления блюд, приведенные в таблице, не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления всегда прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут!

Вес (г)	БЛЮДО	Нагрев сверху и снизу		Режим конвекции		Время приготовления  в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	Темп. °C	Уровень	Темп. °C		
		4 3 2 1		4 3 2 1			
	<b>ПИРОГИ</b>						
	Сдобное тесто	1	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	в форме
	Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	в форме
	Сырный пирог с пахтой	1	160	2	150	60-80	в форме
	Яблочный пирог	1	180	2(1 и 3)*	170	40-60	в форме
	Штрудель	2	175	2	150	60-80	в форме
	Пирог с вареньем	2	175	2(1 и 3)*	160	30-40	в форме
	Кекс		175	2	160	45-60	в форме
	Бисквитный пирог	1	175	2 (1 и 3)*	160	30-40	в форме
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40-60	в форме
	Формовой пирог	1	170	2	160	50-60	в форме
	Малая выпечка	2	175	2 (1 и 3)*	160	25-35	на противне
	Печенье	3	160	2 (1 и 3)*	150	20-30	на противне
	Безе	2	100	2 (1 и 3)*	100	90-120	на противне
	Дрожжевое печенье	2	190	2 (1 и 3)*	180	12-20	на противне
	Заварные пирожные/эклеры	2	200	2 (1 и 3)*	190	15-25	на противне
	<b>ХЛЕБ И ПИЦЦА</b>						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40-60	1-2 шт.
500	Ржаной хлеб	2	190	2	180	30-45	в сковородке
500	Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	20-35	6-8 булочек
250	Пицца	1	210	2 (1 и 3)*	190	15-30	в сковородке
	<b>ЗАПЕКАНКИ</b>						
	Макаронная запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	в форме
	Овощная запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	45-60	в форме
	Пирог "киш"	2	200	2(1 и 3)*	180	35-45	в форме
	Лазанья	2	180	2	160	45-60	в форме
	Каннелони	2	200	2	175	40-55	в форме
	<b>МЯСО</b>						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	на решетке
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	на решетке
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	на решетке
1500	Ростбиф, слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	на решетке
1500	Ростбиф, умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	на решетке
1500	Ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	на решетке
2000	Свинная лопатка	2	180	2	175	120-150	с корочкой
1200	Баранина	2	190	2	175	110-130	нога
1000	Курица	2	190	2	175	60-80	целиком
5000	Индейка	2	180	2	160	210-240	целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120-150	целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150-200	целиком
1200	Зяец	2	190	2	175	60-80	кусками
1200	Свинная рулька	2	180	2	160	100-120	2 шт.
1200	Жаркое из рубленого мяса	2	180	2	160	40-60	в сковородке
	<b>ДИЧЬ</b>						
1500	Заячья спинка	2	190	2	175	150-200	кусками
800	Фазан	2	190	2	175	90-120	целиком
	<b>РЫБА</b>						
1200	Форель	2	190	2(1 и 3)*	175	30-40	3-4 шт.
1500	Тунец/лосось	2	190	2(1 и 3)*	175	25-35	4-6 шт.

(\*) Если вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

**i** Параметры времени приготовления блюд, приведенные в таблице, не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления всегда прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут!

## Традиционное грилирование

БЛЮДО	Количество		Гриль 		Время приготовления в минутах 	
	Шт.	Гр.	Уровень 	Темп. °С	1-я сторона	2-я сторона
Бифштекс	4	800	3	макс.	12-15	12-14
Филе говядины	4	600	3	макс.	10-12	6-8
Колбасы для грилирования	8	—	3	макс.	8-10	4-6
Жаркое из свиного ошейка	4	600	3	макс.	12-16	12-14
Гамбургеры	6	600	3	макс.	10-15	8-10
Куриные грудки	4	400	3	макс.	12-15	12-14
Курица (две половинки)	2	1000	3	макс.	30-35	25-30
Жаркое на шампуре	4	—	3	макс.	10-15	10-12
Рыбное филе (морской язык)	4	400	3	макс.	12-14	10-12
Тосты с начинкой	4-6	—	3	макс.	5-7	—
Ломтики белого хлеба	4-6	—	3	макс.	2-4	2-3

## Конвекционное грилирование

**!** При использовании режима конвекции устанавливайте максимальную температуру 200°С.

БЛЮДО	Количество		Конвекционное грилирование 		Время приготовления в минутах 	
	Шт.	Гр.	Уровень	Темп. °С	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Жаркое-рулет (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица	2	800	3	200	25-30	20-25
Курица (две половинки)	2	1000	3	200	32-30	20-30
Тазобедренная часть птицы	6	—	3	200	15-20	15-18
Перепел	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеченные овощи	-	—	3	200	20-25	—
Гребешки (моллюски)	6	—	3	200	15-20	—
Скумбрия	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Рыбное филе	4-6	800	3	200	12-18	8-10

## Режим “Пицца”

Вес (Гр.)	БЛЮДО	Режим “Пицца” 		Время приготовления в минутах 	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °С		
1000	Пицца (большая)	1	200	15-25	в сковородке в форме/ на решетке
500	Пицца (маленькая)	1	200	10-20	
500	Булочки	1	200	15-25	в форме

**i** Указанные параметры температуры являются ориентировочными. Возможно, потребуется скорректировать их в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

# Уход и техническое обслуживание



**Перед проведением чистки выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.**

**Данное изделие нельзя чистить с помощью пароочистителя, в котором используется горячий пар или паровая струя.**

**Важное примечание:** Перед проведением любой чистки обязательно отключите духовой шкаф от электросети. Чтобы изделие служило вам долго, регулярно проводите его чистку. При этом необходимо:

- Проводить чистку только тогда, когда духовой шкаф выключен.
- Эмалированные компоненты промывать мыльным раствором воды
- Не применять никаких абразивных средств.
- Компоненты из нержавеющей стали и стекла насухо протирать мягкой тканью.
- Для удаления трудновыводимых пятен использовать обычные средства для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмалированное покрытие духового шкафа является чрезвычайно стойким и малочувствительным к внешним воздействиям. Однако горячие соки кислых плодов (лимона, слив и т.п.) могут оставить на эмалированных поверхностях трудновыводимые пятна. Из-за них кое-где может потускнеть и огрубеть блестящая поверхность эмали, но работу духового шкафа они не ухудшат. Тщательно очищайте духовой шкаф после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не пригорают при очередном приготовлении пищи.

## Чистка дверцы духового шкафа

Приводимые здесь инструкции относятся к дверце духового шкафа, поставленной от изготовителя.

**i** Если в связи с установкой и по просьбе пользователя была сменена сторона открывания дверцы духового шкафа, то содержащиеся в инструкциях слова “слева” или “справа” следует относить соответственно к другой стороне.

Перед началом чистки рекомендуем вынуть оба внутренних стекла дверцы.

Строго выполняйте нижеследующие инструкции!

**Рис. 21:** Удерживая правой рукой перфорированную алюминиевую решетку (“А”), левой рукой снимите держатель “В” внутреннего стекла. Чтобы разблокировать держатель сначала отожмите его вправо, а затем потяните вверх.

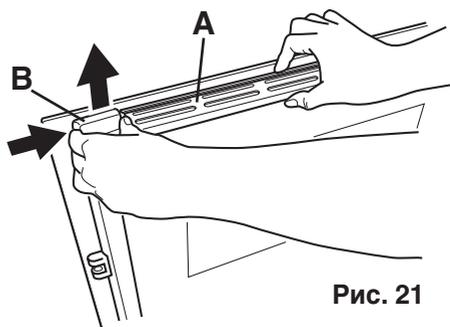


Рис. 21

**Рис. 22:** Выньте перфорированную алюминиевую решетку “А” из держателя “С”.

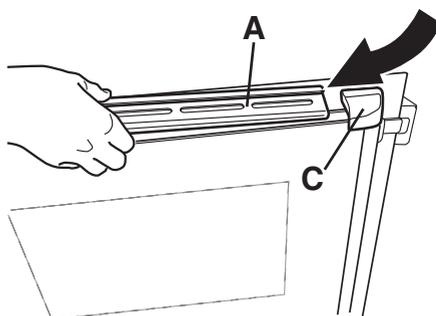


Рис. 22

**Рис. 23:** Удерживая левой рукой стекло “D”, выньте держатель “С”.

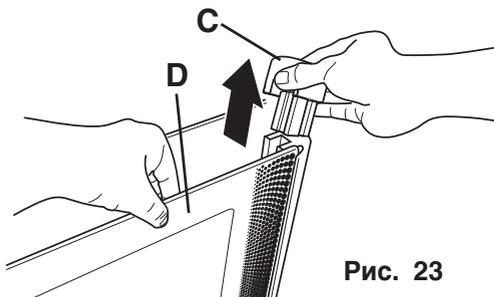


Рис. 23



При этом крепко удерживайте стекло “D”, чтобы оно не сместилось набок и не упало.

**Рис. 24:** Затем надежно захватите обеими руками стекло “D” и выньте его вверх..

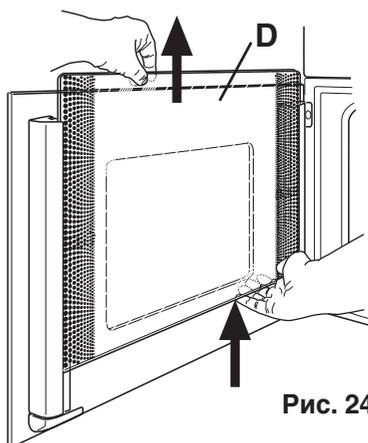


Рис. 24

**Рис. 25:** Затем обеими руками крепко возьмитесь за второе стекло “Е” и выньте его вверх.

После извлечения стекол вымойте дверцу и стекла.

Стекла следует мыть только теплой водой. Не используйте грубые ткани, абразивные губки, металлические мочалки, кислоты и царапающие средства для чистки, т. к. они могут повредить поверхности стекол и дверцу духового шкафа.

После мытья вставьте стекла дверцы на место.

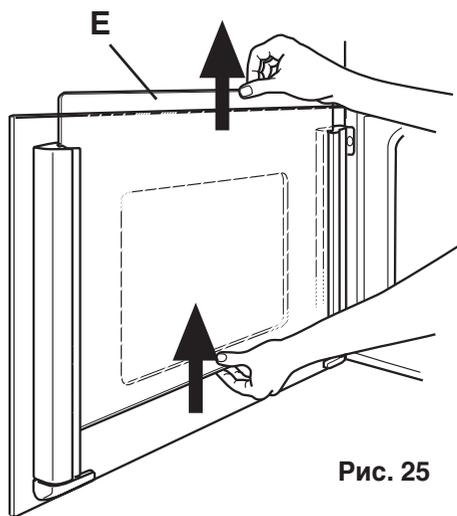
**i** Стекло “Е” (без бокового декора) расположите так, чтобы после закрытия дверцы был виден маленький кружок, отпечатанный на его верхней стороне.

Стекло “D” (с боковым декором) должно быть обращено декорированной стороной к внутренней стороне дверцы. Легкая шероховатость сериграфической печати не должна ощущаться при проведении пальцами по видимой поверхности стекла.

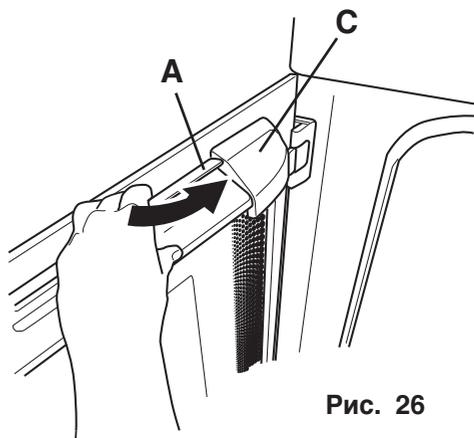
После установки стекол на место следует вставить держатель “С”, а затем:

**Рис. 26:** вставить правый край перфорированной алюминиевой решетки “А” в предусмотренный для этого паз держателя стекла “С”.

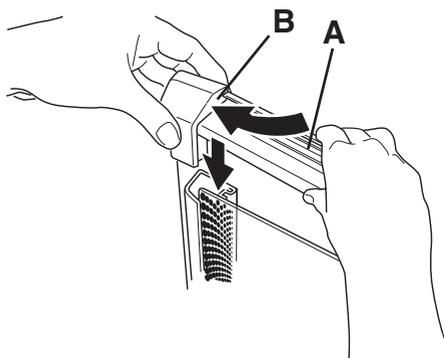
**Рис. 27:** Вставить левый край алюминиевой решетки “А” в предусмотренный для этого паз держателя стекла “В”. Затем необходимо вставить держатель “В” и проверить, всё ли закреплено достаточно надежно и стабильно.



**Рис. 25**



**Рис. 26**



**Рис. 27**

Модели из нержавеющей стали и алюминия

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой, а затем протирать мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки, кислоты или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Такие же меры предосторожности соблюдайте и при чистке панели управления.



**При необходимости смените сторону открывания дверцы. Такую процедуру имеет право выполнять только специалист сервисного центра.**

## Телескопические направляющие

Для целей чистки можно полностью демонтировать навесные опорные решетки с телескопическими направляющими.

### Демонтаж

Удерживая опорную решетку на стенке духового шкафа, вывинтите расположенную впереди рифленую гайку. Снимите опорную решетку, приподняв ее сзади (Рис. 28).

Такие же действия выполните и с опорной решеткой на другой стенке духового шкафа.

### Чистка

Для **наружной очистки** обеих опорных решеток с телескопическими направляющими используйте обычные чистящие средства.

**Важное примечание:** телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине!

**Внимание:** ролики нельзя смазывать маслом!

### Установка

После проведения чистки сухие опорные решетки сначала вставьте в отверстие с помощью крючка, а потом закрепите их впереди рифленой гайкой.

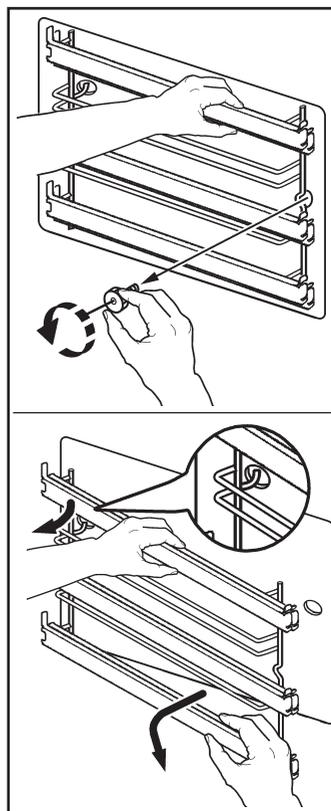


Рис. 28

## Нагревательный элемент гриля

Данная модель оснащена откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части внутренней камеры духового шкафа.



**Прежде всего убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.**

- 1) Выверните и снимите болт, на котором держится нагревательный элемент гриля (см. Рис. 29). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
- 2) Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней части внутренней камеры духового шкафа (см. Рис. 29).
- 3) Выполните чистку верхней стенки духового шкафа подходящим чистящим средством и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите ее.
- 4) Осторожно верните откидной элемент гриля на место, закрепите и плотно затяните крепежную гайку.



**Во избежание падения нагревательного элемента гриля во время приготовления пищи, проверьте затяжку крепежной гайки.**

## Замена лампочки освещения

Для замены лампочки освещения следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Стойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Запасные лампочки можно приобрести в местном сервисном центре.

Замена неисправной лампочки (Рис. 30):

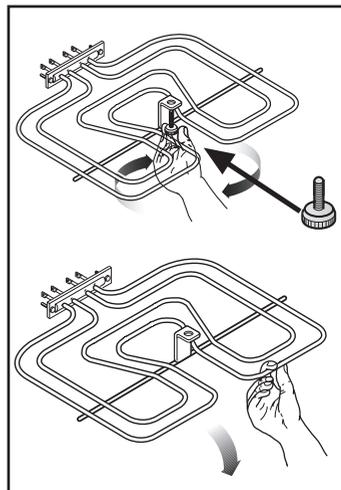


Рис. 29

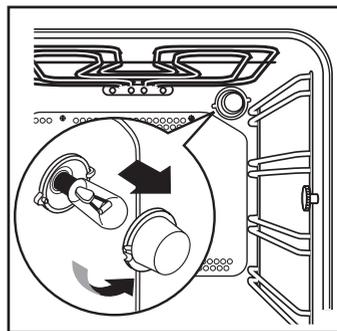


Рис. 30

1. Убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от электрической сети.
2. Поверните стеклянный колпачок против часовой стрелки.
3. Удалите перегоревшую лампочку и замените ее на новую.
4. Верните на место стеклянный колпачок.
5. Снова включите духовой шкаф в сеть.

## Специальный жировой фильтр



Перед проведением данной процедуры обязательно отключите духовой шкаф от электропитания.

Для минимизации загрязнения крыльчатки вентилятора, расположенной на задней стенке камеры духового шкафа, перед проведением жарки продуктов необходимо устанавливать специальный жировой фильтр (см. Рис. 31). По окончании жарки жировой фильтр необходимо снять и тщательно промыть. Чтобы снять фильтр, отожмите вверх пружину фильтра.

**Внимание!** Обязательно снимайте фильтр перед выпеканием продуктов.

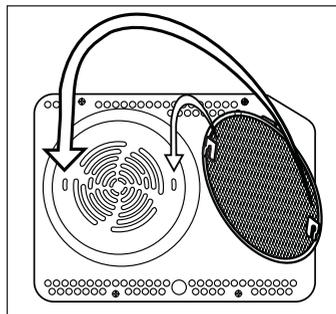


Рис. 31

# Если возникла неисправность

Если прибор не работает должным образом, то прежде чем обращаться в сервисный центр, выполните следующие проверки:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
■ Духовой шкаф не включается.	◆Нажмите на кнопку  , выберите соответствующий режим приготовления блюда. <i>или</i> ◆Проверьте, не сработал ли предохранитель на электрощите вашего дома или квартиры? <i>или</i> ◆Проверьте, не включен ли режим блокирования доступа детей или режим автоматического включения или выключения духового шкафа. <i>или</i> ◆Проверьте, не был ли случайно включен демонстрационный режим. <i>или</i> ◆Проверьте, правильно ли прибор подключен к сети и находится ли переключатель розеток или сетевой выключатель духового шкафа в положении ВКЛ.  ◆Выберите переключателем режимов духового шкафа какой-либо режим.
■ Не горит лампочка освещения духового шкафа.	◆Купите новую лампочку освещения или закажите ее в сервисном центре Electrolux и установите в соответствии с инструкциями данного руководства.
■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	◆Обратитесь к данному руководству, в частности к разделу “Полезные советы”.
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	◆По окончании программы приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше 15-20 минут.
■ На дисплее появился код ошибки “F..”.	◆Запишите код ошибки и сообщите его в ближайший сервисный центр.

# Технические данные

## Мощность нагрева

Нижний нагревательный элемент	1000Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нижний и верхний нагревательные элементы	1800 Вт
Гриль	1650 Вт
Гриль с большой площадью нагрева	2450 Вт
Конвекционная мощность	2000 Вт
Режим “Пицца”	1000/2000 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Электродвигатель конвекционного вентилятора	25 Вт
Электродвигатель охлаждающего вентилятора	25 Вт
<b>Общая мощность подключения</b>	<b>2500 Вт</b>
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

## Ниша для встраивания

Высота	мм 593
Ширина	мм 560
Глубина	мм 550

## Духовой шкаф

Высота	мм 335
Ширина	мм 395
Глубина	мм 400
Полезный объем	53 л
Термостат духового шкафа	30°C - 250°C

# Инструкции для установщика



**Все операции по встраиванию в нишу и установке духового шкафа должны выполняться в строгом соответствии с действующими нормами и правилами. Все работы, связанные с доступом к внутренним элементам духового шкафа, должны производиться лишь тогда, когда он выключен. Право доступа к внутренним элементам изделия имеют только к в а л и ф и ц и р о в а н н ы е специалисты.**

## Подключение к электросети

Перед подключением духового шкафа к электросети убедитесь в следующем:

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать полную мощность изделия (см. табличку с техническими данными).
- Электропроводка в Вашем доме имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам правилам.
- После установки духового шкафа имеется легкий доступ к сетевой розетке или многополюсному размыкателю.

Духовой шкаф поставляется готовым для штекерного подключения в электросеть. Имеющийся шнур питания со штекером необходимо подключить к розетке с защитным контактом (230 В~, 50 Гц). Розетка с защитным контактом должна быть установлена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Для подключения к сети можно использовать следующие типы шнуров питания нужного номинального сечения: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При подключении без штекера, или в случаях, когда штекер недоступен, между духовым шкафом и сетевым проводом необходимо установить многополюсный

разъединитель (предохранители, линейный защитный автомат и т.п.) с шириной размыкания контактов не менее 3 мм. Разъединитель не должен прерывать провод заземления ни в одном месте. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее любого шнура.

Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50°C превышающей комнатную температуру.

После подключения духового шкафа к электросети необходимо проверить работу нагревательных элементов. Для этого их необходимо включить примерно на 3 минуты.

## Клеммная колодка

Данный духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, рассчитанной на подключение к однофазной сети питания с напряжением 230 В (Рис. 32).

**Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения правил техники безопасности.**

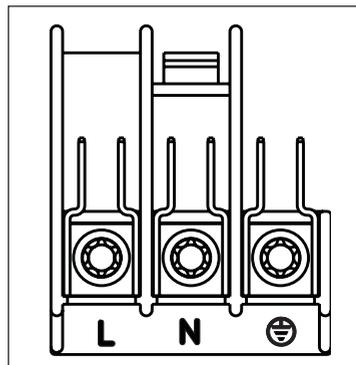


Рис. 32

# Инструкции по встраиванию в нишу

Для обеспечения правильной работы встроенного духового шкафа кухонная мебель и ниша для встраивания духового шкафа должны иметь соответствующие размеры.

В соответствии с действующими техническими нормами все детали, обеспечивающие защиту человека от случайного прикосновения к токопроводящим и внутренним функциональным компонентам изделия, должны быть закреплены так крепко, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента.

Это относится и к качеству крепления изделия в начале и в конце столешницы.

В результате встраивания изделия в нишу должна быть гарантирована безусловная защита человека от случайного прикосновения к электропроводникам.

При этом после установки задняя или одна из боковых стенок духового шкафа должна находиться рядом с более высокой мебелью, прибором или стеной. Другая же боковая стенка духового шкафа в этом случае должна находиться на одном уровне с мебелью или другим бытовым прибором.

## Размеры духового шкафа

(Рис. 33)

## Инструкции по встраиванию в нишу

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного изделия корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь соответствующие размеры (Рис. 34-35).

## Закрепление в корпусе мебели

- Откройте дверцу духового шкафа;
- закрепите духовой шкаф в корпусе мебели с помощью четырех шурупов, которые должны точно войти в предусмотренные для них отверстия (Рис. 36).

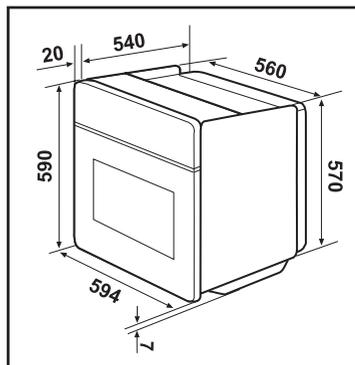


Рис. 33

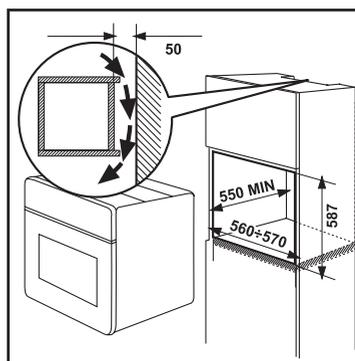


Рис. 34

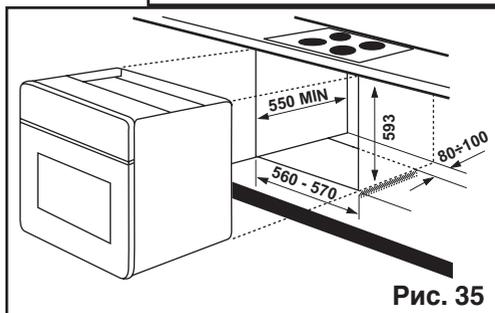


Рис. 35

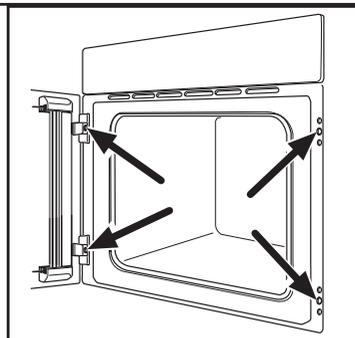


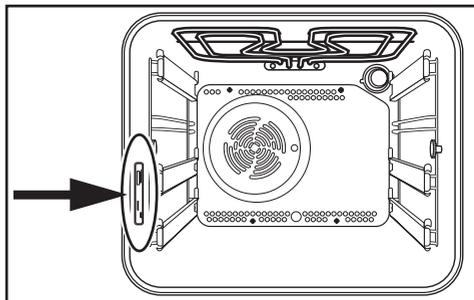
Рис. 36

# Сервис

Если после проведения указанных проверок неисправность устранить не удалось, обратитесь в ближайший сервисный центр изготовителя и укажите тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod. Nr.**) и серийный номер изделия

Фирменные запасные части, помеченные данным знаком, имеются только в наших сервисных центрах и авторизованных магазинах по продаже запасных частей.

 **Electrolux**  
Distriparts



# Гарантия/сервисная служба

## Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

## ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.