

CS	Návod k použití	2
HU	Használati útmutató	14
PL	Instrukcja obsługi	27
RU	Инструкция по эксплуатации	40
SK	Návod na používanie	55

USER MANUAL

Vestavná trouba
Beépített sütő
Piekarnik do zabudowy
Встраиваемый духовой шкаф
Zabudovaná rúra

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	40	Таблицы приготовления пищи _____	46
Описание изделия _____	42	Уход и чистка _____	49
Перед первым использованием _____	42	Что делать, если ... _____	51
Ежедневное использование _____	43	Установка _____	52
Полезные советы _____	45	Подключение к электросети _____	53
		Охрана окружающей среды _____	53

Право на изменения сохраняется

Сведения по технике безопасности

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

Надлежащий порядок эксплуатации

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

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

i Примечания относительно эмалевого покрытия

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

Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.

- Не подпускайте детей к работающему прибору. Во время работы прибора, его элементы, находящиеся в пределах досягаемости детей, могут очень сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.


Общие правила техники безопасности

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

окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

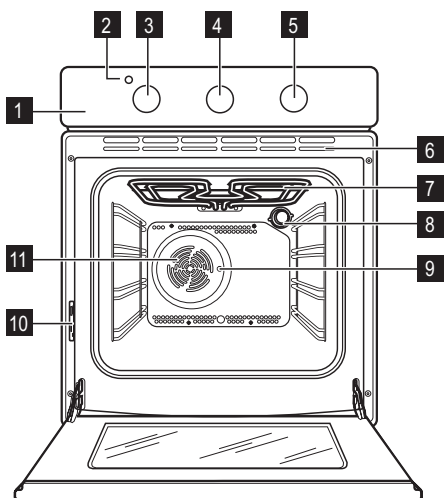
Установка

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

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

Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Контрольная лампа температуры
- 3 Ручка термостата
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Ручка выбора режима духового шкафа
- 6 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 7 Гриль
- 8 Лампочка освещения духового шкафа
- 9 Гнездо для установки вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Вентилятор

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
- **Жировой фильтр**
Служит для защиты нагревательных элементов на задней стенке от брызг жира.

Перед первым использованием

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


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

Предварительная чистка духового шкафа

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

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

Первый прогрев

Установите  и максимальную температуру и дайте поработать духовому шкафу

Ежедневное использование

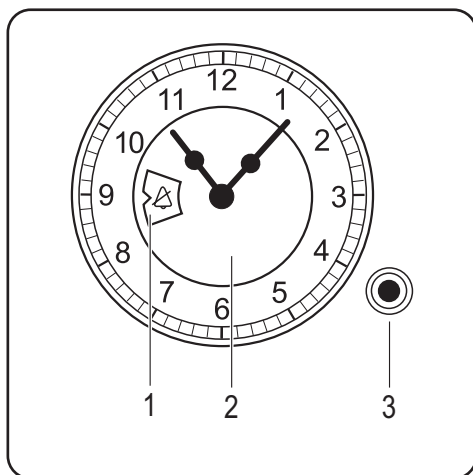
Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее требуемому режиму.
2. Выберите температуру, повернув ручку термостата.
Индикатор температуры загорается, когда происходит нагрев духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните ручку выбора режима и ручку термостата в положение "Выкл".

Аналоговый таймер

Функции таймера:

- Отображение текущего времени
- Таймер



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

- 1 Окошко
- 2 Циферблат
- 3 Установочная ручка



Установка текущего времени

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

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета при использовании духового шкафа.

i Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Установите режим работы и температуру.
2. Поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке таймера не появится нужное значение времени (в минутах).
3. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.
Для отключения звукового сигнала, поворачивайте установочную ручку против часовой стрелки, пока в окошке не появится символ  или .
4. Выключите духовой шкаф.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Назначение
0	Положение "Выкл" .	Прибор выключен.
	Традиционный режим с обдувом	Позволяет готовить несколько различных блюд одновременно. Используется для приготовления домашних фруктовых компотов, а также для сушки грибов и фруктов.
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для приготовления больших кусков мяса. В этом режиме максимальная температура нагрева равна 200 °С.
	Режим "Полный гриль"	В этом режиме нагревательный элемент гриля включен полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов. Также используется для приготовления тостов.
	Вертел	Используется для жарки на вертеле как крупных так и небольших кусочков мяса.
	Внутренний нагревательный элемент гриля	Используется для приготовления небольшого количества плоских кусков продуктов в центре решетки. Также используется для приготовления тостов.
	Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Используется для выпечки пирогов с хрустящей или толстой основой.
	Верхний нагревательный элемент	Тепло поступает только сверху духового шкафа. Используется для доведения до готовности.
	Традиционный режим приготовления	Нагрев обеспечивается одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.

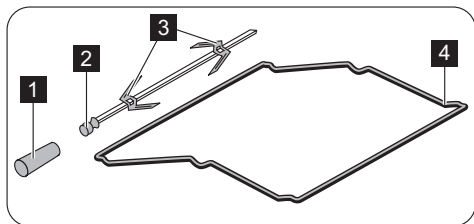
Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор включается автоматически, чтобы обеспечить охлаждение поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор также прекращает работать.

Предохранительный термостат

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

Вертел



- 1 Рукоятка
- 2 Шпажка вертела
- 3 Вилки
- 4 Держатель вертела

ВНИМАНИЕ! Вилками и шпажкой вертела остро заточены (если ваш духовой шкаф ими укомплектован). В целях собственной безопасности обращайтесь с ними с осторожностью.

1. Вставьте сотейник на первый уровень снизу.
2. Вставьте держатель вертела на вторую полку снизу.
3. Наденьте на вертел первую вилку; наденьте на вертел продукт, которые предстоит приготовить, и установите вторую вилку.

Полезные советы

ВНИМАНИЕ! Следует всегда закрывать дверцу духового шкафа во время приготовления, даже при приготовлении на гриле.

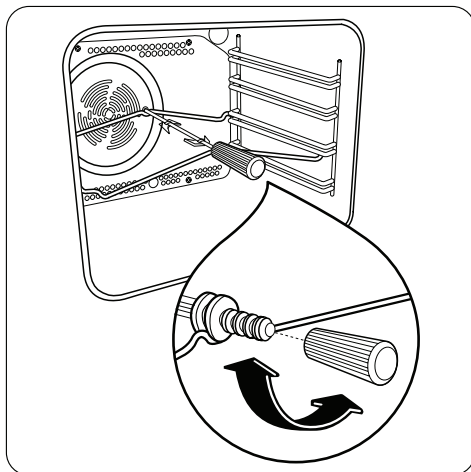
i Не ставьте противни, кастрюли и т.п. на дно духового шкафа во избежание повреждения эмали духового шкафа.

i Проявляйте аккуратность при извлечении или установке принадлежностей во избежание повреждения эмалевого покрытия духового шкафа.

- В духовом шкафу предусмотрено четыре уровня установки решеток. Порядок уровней установки решеток отсчитывается от низа духового шкафа.

Зафиксируйте вилки с помощью винтов.

4. Вставьте конец вертела в отверстие двигателя вертела (см. раздел "Описание изделия").
5. Положите переднюю часть вертела на держатель.
6. Снимите рукоятку.
7. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа (см. раздел "Таблицы приготовления пищи").



- Возможно одновременное приготовление разных блюд на двух уровнях. Установите решетки на уровнях 1 и 3.
- Духовой шкаф оснащен специальной системой, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянный оборот пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать блюда мягкие внутри и с хрустящей корочкой снаружи. При этом время приготовления и потребление энергии сводятся к минимуму.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянной дверце. Это - нормальное явление. Всегда держитесь на расстоянии от прибора при от-

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

- Удаляйте влагу, протирая прибор после каждого использования.

Выпечка

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

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.

- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

Продолжительность приготовления

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

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

Таблицы приготовления пищи

Вес (кг)	Продукты питания	Функции духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
1	Свинина / баранина		2	180	100-110
1	Телятина / говядина		2	190	70-100
1,2	Курица/Кролик		2	200	70-80

Вес (кг)	Продукты питания	Функции духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
1,5	Утка		1	160	120-150
3	Гусь		1	160	150-200
4	Индейка		1	180	210-240
1	Рыба		2	190	30-40
1	Фаршированные помидоры / жареный картофель		2	190	50-70
	Торт из полуфабриката		2	160	45-55
1	Пироги		2	160	80-100
	Печенье		3	140	25-35
2	Лазанья		2	180	45-60
1	Белый хлеб		2	190	50-60
1	Пицца		1	190	25-35

Приготовление на гриле

Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах	
	Штук	гр.	уровень	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией


⚠️ ВНИМАНИЕ! При использовании данного режима максимальная

температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	г	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Вертел

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

БЛЮДО	Количество		темп. °С	Время приготовления в минутах
Птица	1000	2	250	50-60
Жарка	800	2	250	50-60

Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его. Убедитесь, что прибор остыл.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для чистки прибора не применяйте парочистителей или очистителей высокого давления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, острыми предметами, пятновыводителями или абразивными губками.

⚠ ВНИМАНИЕ! При чистке стеклянной дверцы печи не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки. Они могут повредить специальное жаростойкое покрытие внутренних стекол.

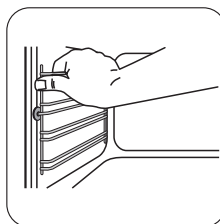
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя.

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

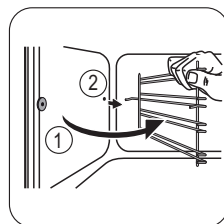
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Направляющие

Снятие направляющих



1 Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



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

Установка направляющих

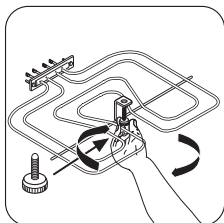
Чтобы установить направляющие на место, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.

i Закругленные концы направляющих должны смотреть вперед!

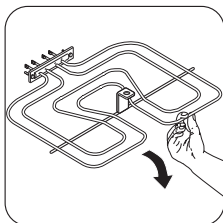
Потолок печи

Нагревательный элемент на потолке духового шкафа снимается для облегчения чистки потолка духового шкафа.

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



1 Открутите винт, который удерживает нагревательный элемент. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2 Осторожно потяните нагревательный элемент вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой ветошью, смоченной теплой водой с мягким моющим средством и дайте высохнуть.

Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

! **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что нагревательный элемент правильно установлен и не выпадает.

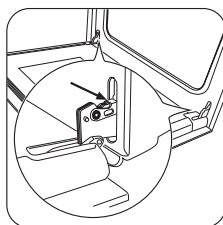
Чистка дверцы духового шкафа

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, снимите ее.

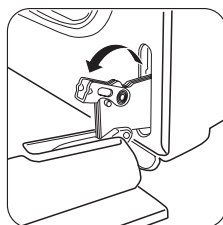
! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели

остыли. В противном случае стекло может лопнуть.

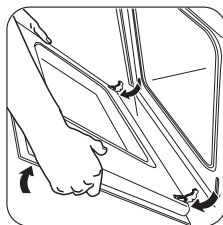
! **ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или цапаины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.



1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ветошь

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого выполните вышеописанную процедуру в обратном порядке.

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

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

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

Лампочка освещения духового шкафа

! **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

i Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите тканью дно духового шкафа.

Замена лампочки освещения духового шкафа/чистка плафона

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

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф (см. раздел «Ежедневное использование»).
Духовой шкаф не нагревается	Перегорел предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает	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

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

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

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

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

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

ВАЖНО! Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое

Установка

Встраивание прибора

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

- Прежде чем выполнять установку встраиваемого прибора в шкаф кухонного гарнитура, удостоверьтесь в том, что размеры ниши соответствуют прибору.
- Обеспечьте защиту устанавливаемого прибора от ударных воздействий.
- Согласно действующему законодательству, все элементы, обеспечивающие защиту от ударных воздействий должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без использования инструмента.
- Некоторые элементы духового шкафа находятся под напряжением. Устанавливать прибор следует таким образом, чтобы он был закрыт шкафом со всех сторон, кроме лицевой части, без какого-либо зазора между стенками шкафа и корпусом прибора. Это позволяет избежать опасности поражения электрическим током, поскольку пользователь не может случайно дотронуться до эле-

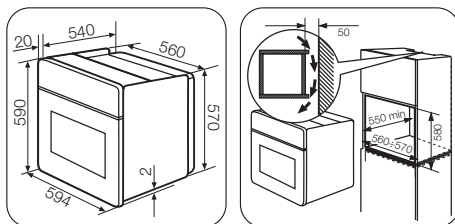
обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

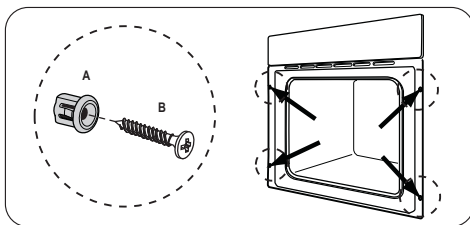
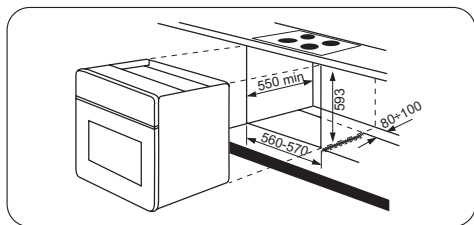
i **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

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

ментов прибора, находящихся под напряжением.

- При установке прибора допускается, чтобы одна из его боковых сторон и задняя сторона примыкали к приборам, высота которых больше, чем его высота, или к стенам. Другая боковая сторона прибора должна примыкать к шкафу, имеющему ту же высоту, что и прибор.
- Встраиваемые духовые шкафы и встраиваемые варочные панели снабжаются специальными системами сопряжения. По соображениям безопасности допускается соединять только приборы одного и того же производителя.
- Чтобы закрепить прибор в шкафу кухонного гарнитура, в который он встраивается, откройте дверцу духового шкафа, вставьте в монтажные отверстия 4 втулки и закрутите в них 4 шурупа для дерева (см. рисунок).






Подключение к электросети

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

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


- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- При подключении прибора к электросети необходимо обеспечить наличие устройства, которое позволило бы полностью отключать прибор от сети с минимальным зазором между контактами 3 мм, например, защитный автоматический выключатель, защитный выключатель, срабатывающий в случае утечки на землю, или плавкий предохранитель.
- Параметры напряжения указаны на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия").

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей

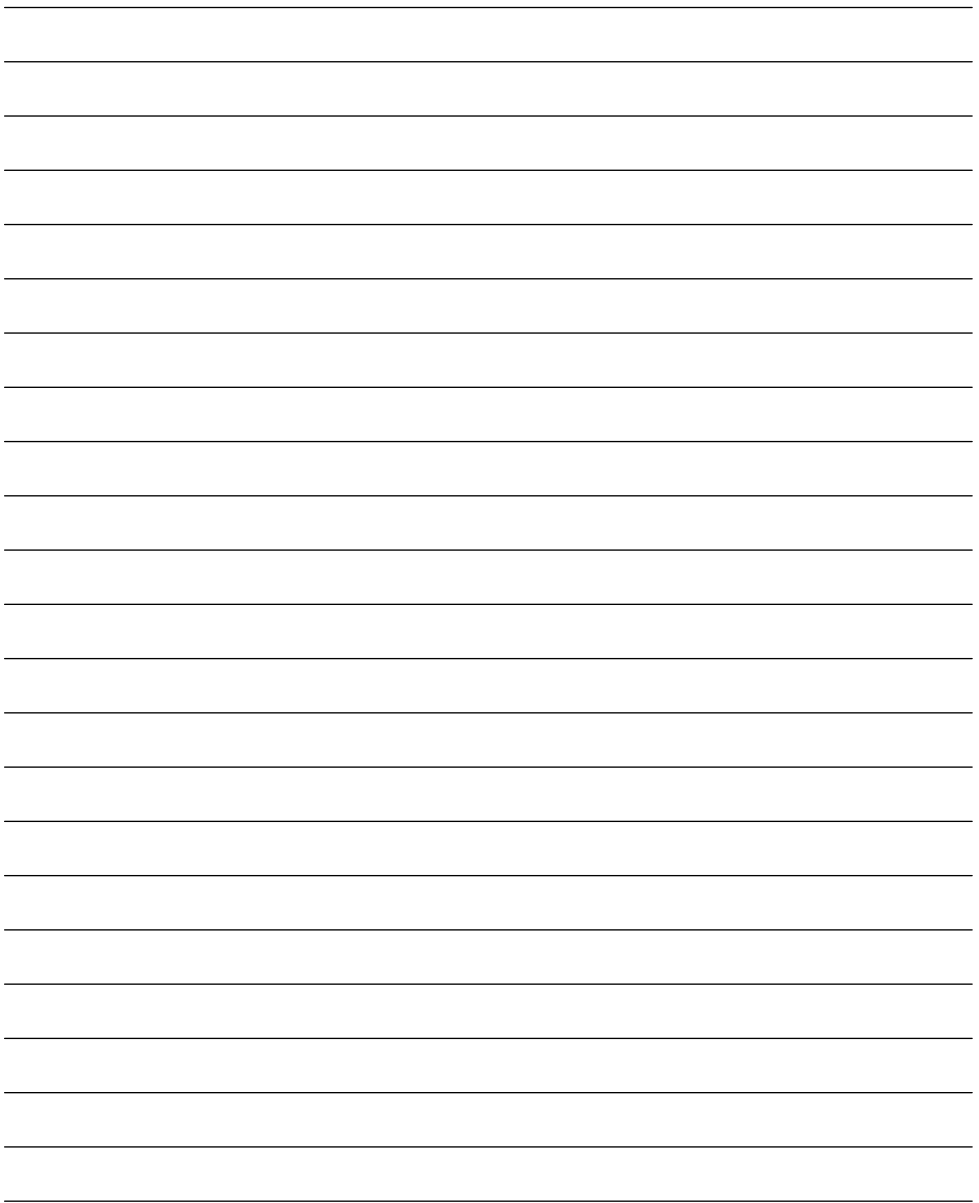
потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

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

Утилизация прибора

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



www.zanussi.cz

www.zanussi.hu

www.zanussi.pl

www.zanussi.ru

www.zanussi.sk

397147601-A-022010

www.zanussi.com

