



Thinking of you
Electrolux



EOC93430

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

UK ДУХОВА ШАФА

ІНСТРУКЦІЯ

31



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	10
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	11
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	12
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	13
10. УХОД И ОЧИСТКА	21
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	26
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	28
13. УСТАНОВКА	28

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.RegisterElectrolux.com



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. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- 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

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- 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 аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении.

Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

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.
- Перед подключением прибора к электросети полностью закройте дверцу духового шкафа.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- 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 используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

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.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:
 - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.

- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

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

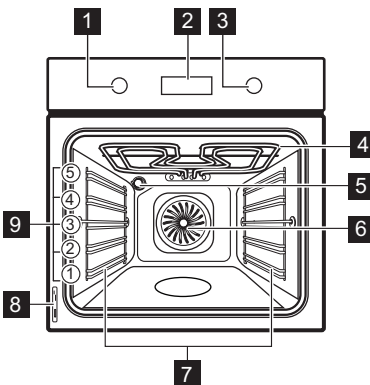


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры

- 4 Гриль
- 5 Лампа освещения духового шкафа
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.
- **Противень для жарки / гриля**

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

- **Телескопические направляющие**

Для полка и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка текущего времени суток

На дисплее отображается «**hr**» и «**12:00**». **12** мигает.

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. В последствии новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. Мигает «**00**».

3. Чтобы установить значение минут, нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на . Это необходимо только при первой установке времени суток. В последствии

новое введенное значение времени будет автоматически сохраняться через пять секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

Изменение времени суток



Изменение времени суток возможно только при выключенном приборе.

Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикация времени суток . Порядок задания нового значения времени описан в разделе «Установка текущего времени суток».

4.3 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 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. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.1 Включение и выключение прибора

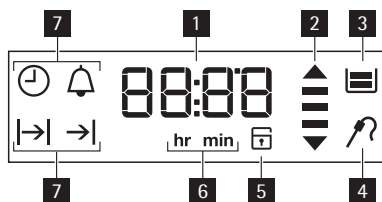
1. Установите ручку выбора режимов на какой-либо из режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

5.2 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.
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
 Приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
 Быстрое приготовление на гриле	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
 «Турбо-гриль»	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
 Настройка для пиццы	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога.
 Мясо	Приготовление очень нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Для сохранения приготовленных блюд в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Пиролитическая очистка	Очистка духового шкафа. Высокая температура выжигает остаточные загрязнения. После охлаждения прибора их можно удалить с помощью ткани.

5.3 Дисплей

- 1 Таймер
- 2 Индикация нагрева / остаточного тепла
- 3 Емкость для воды (только в ряде моделей)
- 4 Термосщупенсор для мяса (только для отдельных моделей)
- 5 Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- 6 Часы/минуты
- 7 Функции часов



5.4 Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
	Часы	Включение функции часов.
- , +	Минус, плюс	Установка времени.

5.5 Индикация нагрева / остаточного тепла

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата вправо или влево для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета.
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток. См. «Установка текущего времени суток».
	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать режим духового шкафа.
	Окончание	Установка времени окончания работы прибора. Перед выбором данной функции следует выбрать режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (в качестве задания отсрочки пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.



Для изменения функции часов нажмите на кнопку нужное количество раз.



Нажмите на для подтверждения установки функции часов или подождите 5 секунд, чтобы установка была подтверждена автоматически.

6.1 Установка функций «Продолжительность» и «Окончание»

1. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не замигают символы и .
2. Чтобы установить значение минут, нажмите на + или на -.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Чтобы установить значение часов, нажмите на + или на -.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. По истечении установленного времени приготовления индикатор или , а также значение установленного времени на дисплее замигают и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет звучать в течение двух минут. Затем прибор выключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любую кнопку прибора или откройте его дверцу.



Если во время установки часов для функции «Длительность» нажать на кнопку , то прибор перейдет в режим установки функции «Окончание» .

6.2 Установка таймера

Используется для задания времени обратного отсчета. Максимально допустимый диапазон

времени составляет 23 час 59 мин. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно установить в любое время, даже если прибор выключен.

1. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не замигают « » и «00».
2. Для установки таймера нажимайте на + или на -. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. После этого прибор переходит к вычислению времени в часах и минутах.
3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее мигают «00:00» и « ». Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.



Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолжительность» или «Окончание» , на дисплее отобразится символ .

6.3 Таймер прямого отсчета

Таймер прямого отсчета предназначен для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Он немедленно включается после начала нагрева духового шкафа.

Для сброса таймера прямого отсчета нажмите и удерживайте + и -. Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.



Таймер прямого отчета нельзя использовать, если включена функция «Продолжительность» или «Окончание» .

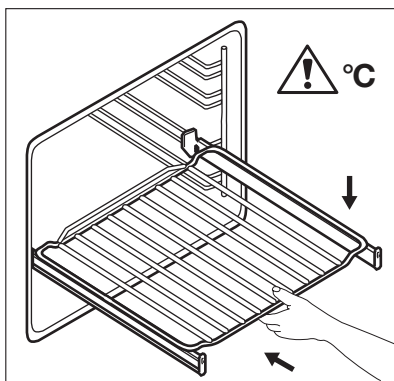
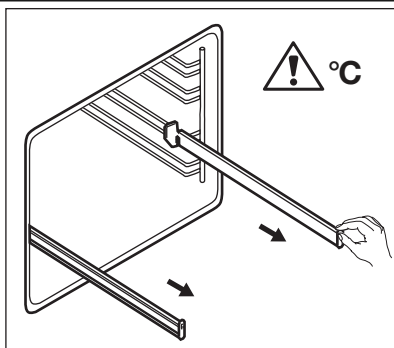
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

7.1 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.

2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.




8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Функция «Защита от детей»

Когда установлена функция «Защита от детей», пользоваться духовым шкафом невозможно. Такая предосторожность предотвращает случайное использование прибора детьми.


Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.

2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .
3. Выдается звуковой сигнал. На дисплее отобразятся или погаснут символы **SAFE** и  (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция «Защита от детей»).



Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки, дверца блокируется.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будут появляться символы **SAFE** и .



Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Освещение», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

8.2 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 115°C	12.5 час
120 - 195°C	8.5 час
200 - 245°C	5.5 час
250 - максимум °C	3.0 час

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

8.3 Вентилятор охлаждения

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

8.4 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено пять уровней противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой

фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

9.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования 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.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

9.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

9.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	60 - 80	В 26 см форме для выпечки
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев +прав)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев +прав)	165	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°С]	Положение противня	Темп. [°С]		
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев. +прав.)	160	50 - 60	В форме для выпечки 20 см

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Зяец	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбины
Тунец/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.5 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебабы	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20 - 30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

9.6 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1 или 2	190 - 200 ¹⁾	5 - 6

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°С]	Время [мин]
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1 или 2	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1 или 2	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°С]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г – 1 кг	1 или 2	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г – 1 кг	1 или 2	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°С]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°С]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°С]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1 или 2	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1 или 2	190 - 210	35 - 50

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1 или 2	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	210 - 220	40 - 60

9.7 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

9.8 Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнение легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для 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 сле-

дует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



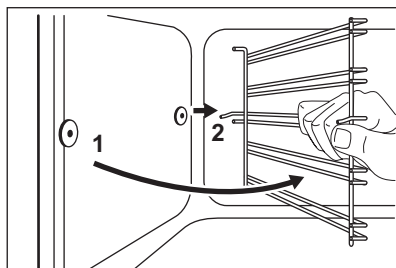
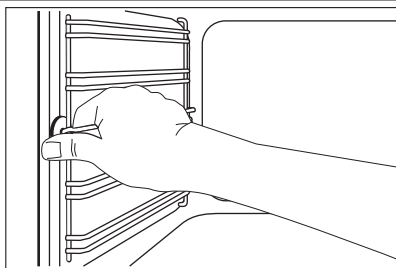
Модели из нержавеющей стали или алюминия:

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 для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

10.2 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если в комплекте с прибором установлена варочная панель, не используйте варочную панель одновременно с работой функции пиролитической очистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Извлеките из прибора съемные направляющие для противней (если они есть) и дополнительные принадлежности. См. раздел «Извлечение направляющих для противня».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Не оставляйте в приборе съемные направляющие для противней во время работы функции пиролитической очистки. Существует опасность повреждения прибора.


2. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
3. Полностью закройте дверцу духового шкафа.




Если дверца духового шкафа не закрыта, пиролитическая очистка не запускается.

4. Установите режим пиролитической очистки. См. раздел «Режимы духового шкафа».
5. Когда замигает $\left| \rightarrow \right|$, нажмите на + или на - для выбора необходимой процедуры:
 - P1 - если духовой шкаф не очень сильно загрязнен. Длительность процедуры – 1 час.
 - P2 - если духовой шкаф загрязнен сильнее. Длительность процедуры – 1 часа 30 минут.
6. Для начала выполнения процедуры нажмите на \odot . Чтобы отложить начало процесса очистки, выберите функцию «Окончание».

При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее высвечивается символ «» и полосы индикации мощности нагрева.

-  Для выключения пиролизической очистки до ее завершения установите селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».

По окончании процедуры пиролизической очистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца остается заблокированной. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

-  В процессе пиролизической очистки лампа освещения духового шкафа отключена.

Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости проведения пиролизической очистки на дисплее 10 секунд мигает **PYR** после каждого включения и выключения прибора.

Напоминание о чистке газсет:

- После окончания процедуры пиролизической очистки.
- Если одновременно нажать на + и - то время, как на дисплее мигает **PYR**.

10.3 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. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

10.4 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.



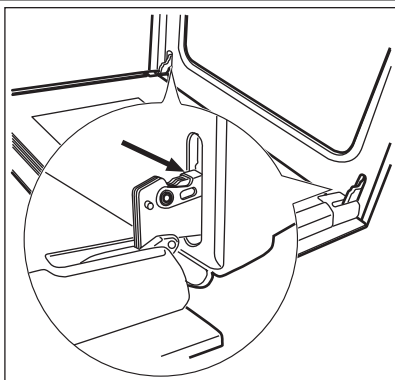
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.



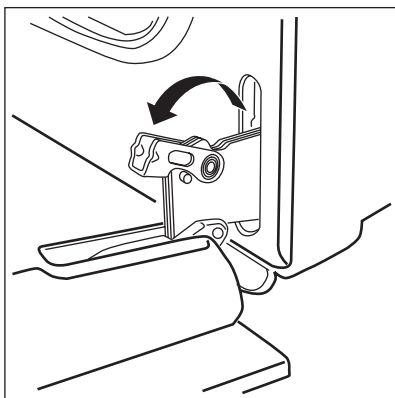
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

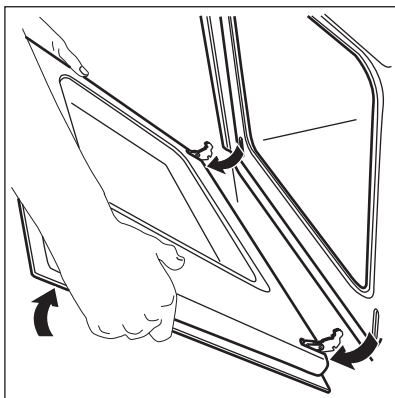
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



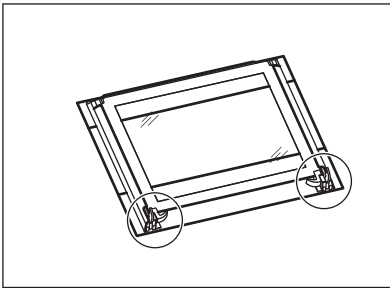
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



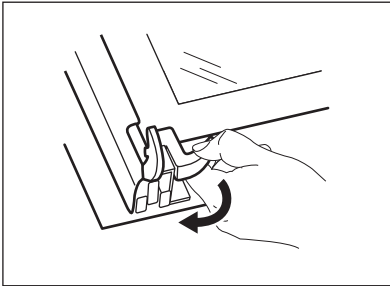
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



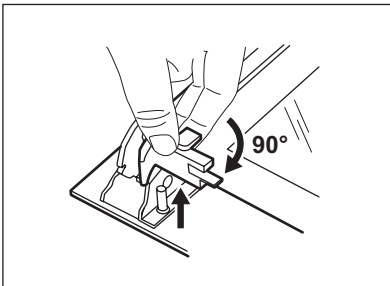
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



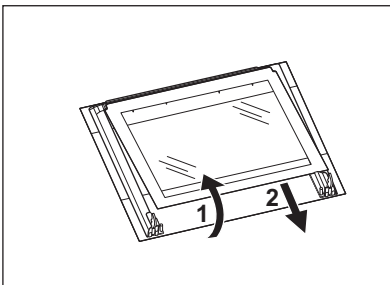
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.

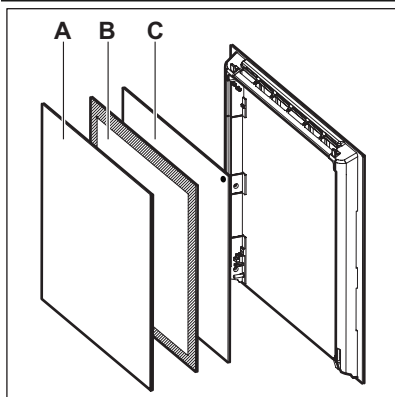


6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



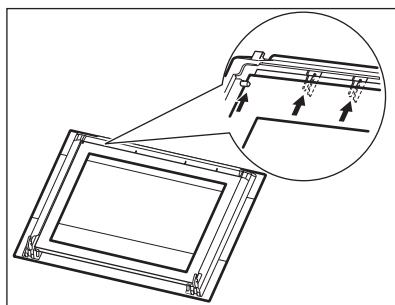
7. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место



После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (В) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (В) в области надписей не является грубой на ощупь.



Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. «Установка текущего времени суток».
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Функция «Пирол.чистка» не запускается. На дисплее высвечивается C3 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью, или неисправна блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее высвечивается F102 .	Дверца духового шкафа закрыта не полностью, или неисправна блокировка дверцы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Полностью закройте дверцу. 2. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. 3. Если на дисплее снова отобразится F102, обратитесь в сервисный центр.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее высвечивается Demo .	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим. На дисплее начнет мигать Demo. 4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». 5. Отпустите кнопку +. 6. Поверните ручку термостата по часовой стрелке и удерживайте ее три секунды. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее высвечивается код неисправности.	Имел место сбой электроники.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электросчете. 2. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 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>с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.</p>
<p>Рекомендуем записать их здесь:</p>		
Модель (MOD.)	
Код изделия (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

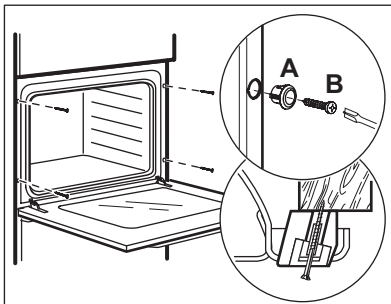
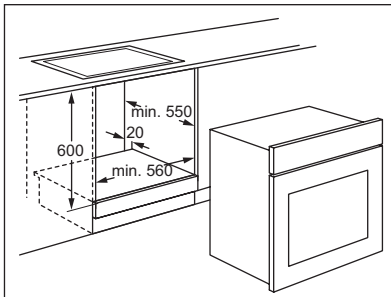
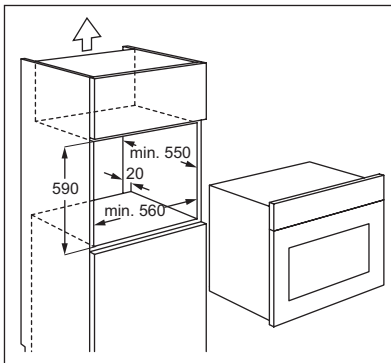
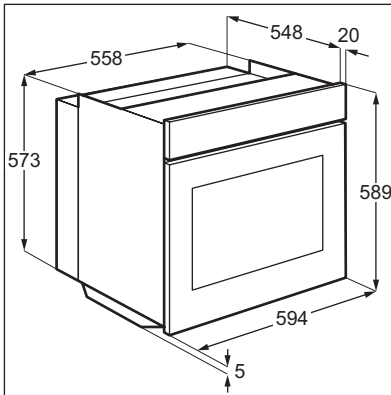
13. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

13.1 Встраивание



13.2 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.



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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

13.3 Сетевая кабель


Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:


Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

14. 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



397328701-A-412013