

EOB53434
EOB93434



KK Тұмшاپеш
RU Духовой шкаф

Қолдану туралы нұсқаулары
Инструкция по эксплуатации

2
34



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	35
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	37
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	40
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	40
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	41
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	43
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	45
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	46
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	47
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	59
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	62
12. УСТАНОВКА.....	64
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	66

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/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие 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: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- 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.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- 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 предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально 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.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

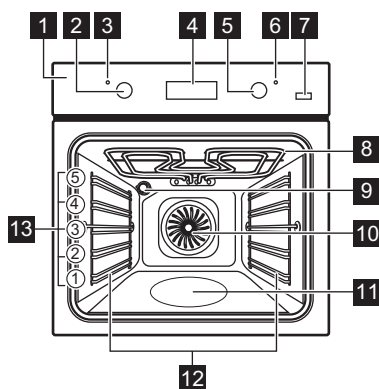
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка регулировки температуры
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Кнопка «Плюс Пар»
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Выемка духового шкафа
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Положение противней

3.2 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съёмные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».


Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить. Установите принадлежности и съёмные направляющие для полок обратно на место.





4.2 Предварительный нагрев

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



Сведения о функции «Горячий воздух ПЛЮС» приведены в Главе «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»».

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.
5. Выберите режим  , нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и задайте максимальную температуру.

6. 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. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.



5.2 Включение и выключение прибора



Наличие у прибора ламп, отметок для поворотной ручки или индикаторов варьируется от модели к модели:

- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.

5.3 Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

Режимы духового шкафа	Применение	
	Верхн/нижн. нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Верхний нагрев	Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья. Завершение приготовления блюд.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, А также запекание и обжаривание.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхн/нижн. Нагрев».
	Горячий воздух ПЛЮС	Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева.
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхн/нижн. Нагрев».

5.4 Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после работы функции «Горячий воздух ПЛЮС».



См. Главу «Указания и рекомендации».

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.
3. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу прибора.
4. Включите функцию «Горячий воздух ПЛЮС»: .

5. Нажмите на кнопку «Плюс Пар»



Кнопка «Плюс Пар» действует только с функцией «Горячий воздух ПЛЮС».


Загорится индикатор.

6. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

7. Для выключения прибора нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и

переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

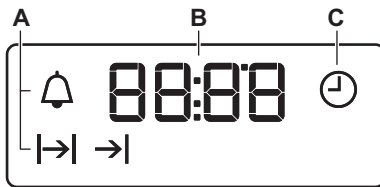
8. Удалите воду из выемки камеры.



ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что прибор остыл.

5.5 Дисплей





- A. Индикаторы режимов
- B. Дисплей времени
- C. Индикатор режимов

5.6 Кнопки

Кнопка	Описание	Цикла
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
	Пар плюс	Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


6.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.



Функция часов	Применение
→ ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
→ → ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
🔔 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.

6.2 Установка и изменение текущего времени


Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью $+$ или $-$ установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

6.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»


1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается |→|.

4. По истечении установленного времени замигает |→| и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



6.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Чтобы установить текущее время, нажмите $+$ или $-$.

На дисплее отображается →|.

4. По истечении установленного времени замигает →| и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».
6. Прибор отключится автоматически.

6.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .

5. С помощью \oplus или \ominus задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на \odot .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».
8. Прибор отключится автоматически.

6.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку \odot до тех пор, пока не замигает символ \triangle .

2. С помощью \oplus или \ominus задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и в положение «Выкл».

6.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку \odot до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте \ominus в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

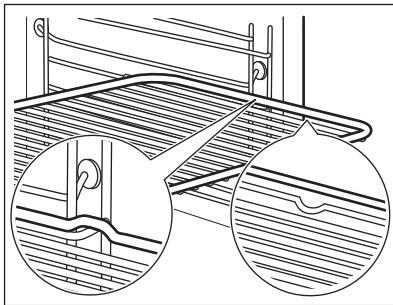


ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Установка аксессуаров

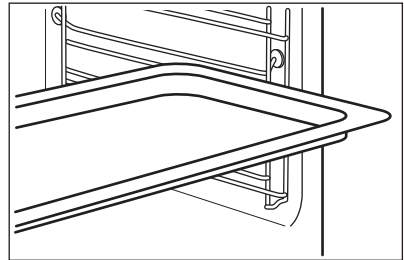
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



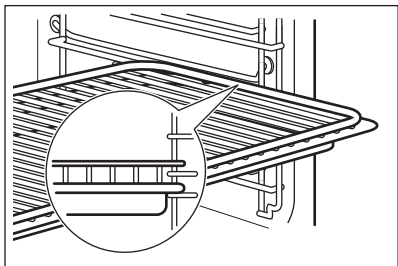
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше. Убедитесь, что опоры смотрят вниз.



- i** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

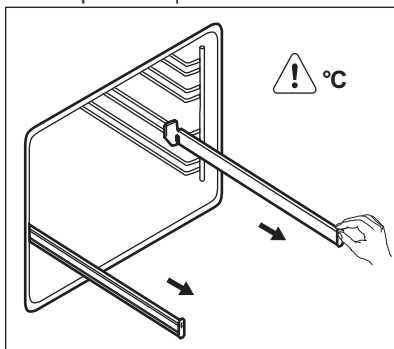
7.2 Телескопические направляющие

- i** Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

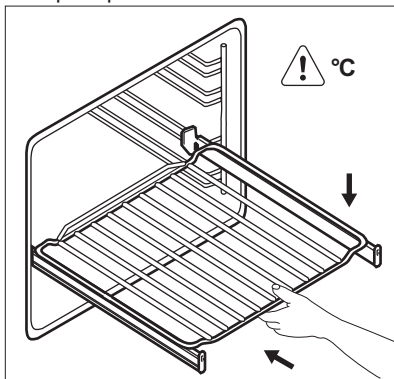
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.
Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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



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

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

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

8.2 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



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

9.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения 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.

9.2 Приготовление выпечных блюд

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

9.3 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.

9.4 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

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.

9.5 Горячий воздух ПЛЮС

См. Главу «Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС»».



Перед предварительным разогревом наполняйте выемку камеры духового шкафа водой только когда прибор холодный.

Выпечка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Хлеб	100	180	35 - 40	2	Используйте глубокий противень. ¹⁾
Хлеб/ Булочки	100	200	20 - 25	2	Используйте глубокий противень. ¹⁾
Домашняя пицца	100	230	10 - 20	2	Используйте глубокий противень. ¹⁾
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20	2	Используйте глубокий противень. ¹⁾
Печенье, лепешки, круассаны	100	150 - 180	10 - 20	2	Используйте глубокий противень. ¹⁾
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Используйте форму для выпечки. ¹⁾

¹⁾ Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 5 минут.

Приготовление замороженных продуктов

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Лазанья, замороженная	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Круассаны, замороженные	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

1) Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Освежить продукты

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб	100	110	15 - 25	2
Хлеб/Булочки	100	110	10 - 20	2
Домашняя пицца	100	110	15 - 25	2
Фокачча	100	110	15 - 25	2
Овощи	100	110	15 - 25	2
Рис	100	110	15 - 25	2
Макарон. изд.	100	110	15 - 25	2
Мясо	100	110	15 - 25	2

Жарка

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	200	180	65 - 80	2	Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс»
Ростбиф	200	200	50 - 60	2	Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс»

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Цыпленок	200	210	60 - 80	2	Жаростойкое круглое блюдо «Пирекс»

9.6 Таблица выпечки и жарки

Торты

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог) ¹⁾	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Бисквит	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные – в одном противне	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на трех противнях	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В эмалированном противне

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В эмалированном противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В эмалированном противне
Безе – два уровня ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В эмалированном противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В эмалированном противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В эмалированном противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. +прав.)	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Белый хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в эмалированном противне
Пицца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В эмалированном противне или в со-тейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В эмалированном противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Английский рост-биф, Средн	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский рост-биф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2	40 - 55	3-4 Рыба
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.7 Малый гриль



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

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

9.8 Турбо-гриль

Говядина

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

Продукты	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Говяжье филе или филе средней прожаренности ¹⁾	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говяжье филе или филе, хорошо прожаренное ¹⁾	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свинная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Седло барашка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.9 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольки	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или 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.

10.3 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



Рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов «Горячий воздух ПЛЮС».

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без приправ.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив

ему растворить известковый налет.

- Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

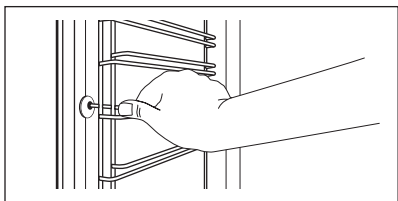
10.4 Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

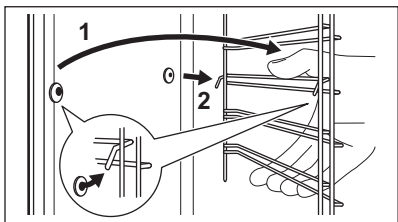
10.5 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

- Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



- Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих производится в обратном порядке.






Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.6 водяная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Механизм водной очистки заключается в использовании влаги для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

- Налейте в контейнер для водяной очистки на дно духового шкафа 300 мл воды.
- Включите функцию .
- Налейте в выемку внутренней камеры на дне духового шкафа 200 мл воды.
- Включите функцию «Горячий воздух ПЛЮС»:  и нажмите на кнопку «Плюс Пар» .
- Установите температуру 90°C.
- Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- После остывания прибора протрите внутреннюю камеру духового шкафа мягкой тряпкой.



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем касаться прибора, убедитесь что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

10.7 Снятие и установка дверцы

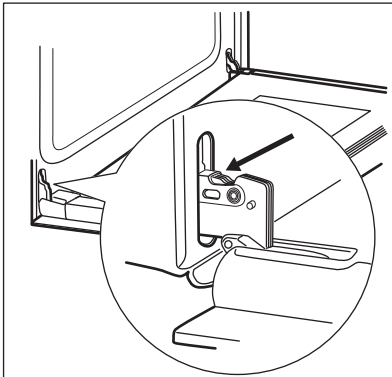
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние

стеклянные панели снимаются для чистки.

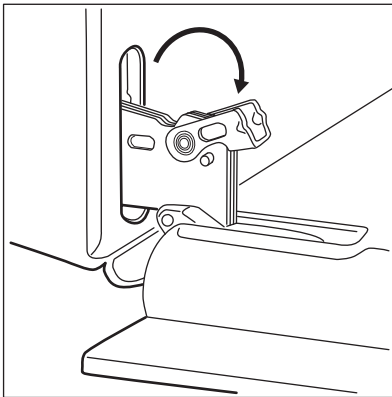
i Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

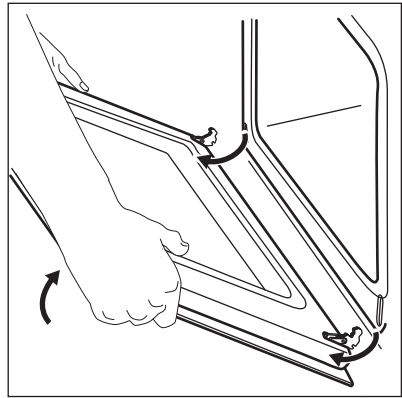
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



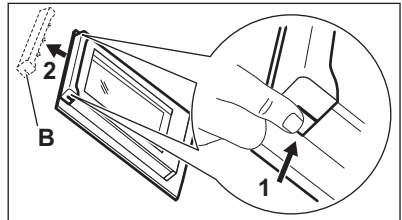
2. Поднимите и поверните рычажки на обеих петлях.



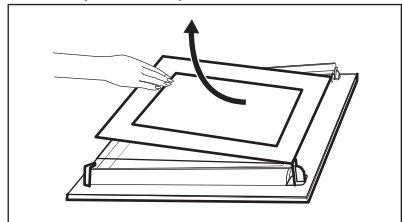
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



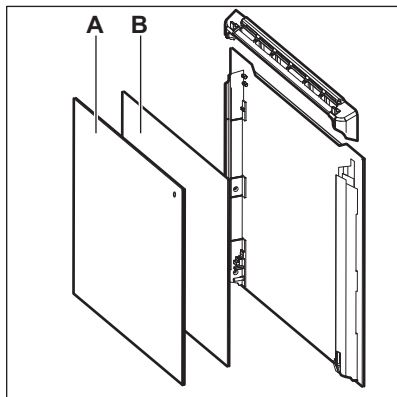
6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



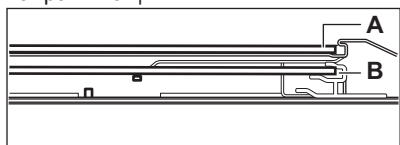
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового

шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



10.8 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.


11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция «Конвекция ПЛЮС».	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».
Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Функция «Конвекция ПЛЮС» не была включена надлежащим образом при помощи кнопки Plus Steam.	См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС».
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит.	Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС».	Нажмите на кнопку «Плюс Пар»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. См. Главу «Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

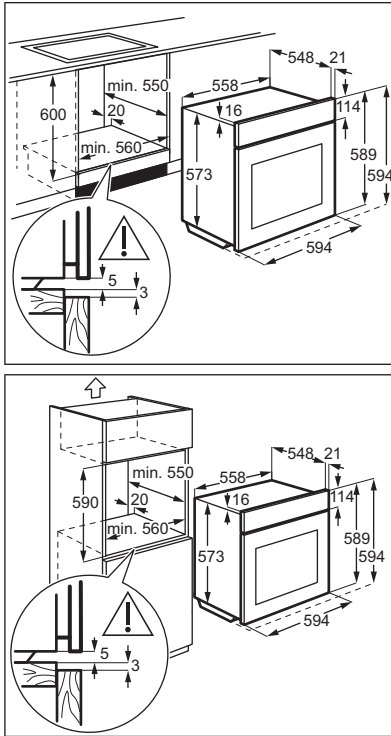
12. УСТАНОВКА



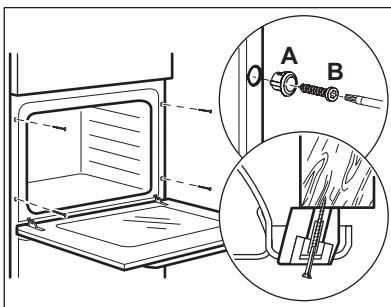
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Встраивание



12.2 Крепление прибора к мебели



12.3 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

12.4 Сетевой 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. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5


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


13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

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.

 Класс энергетической эффективности: A

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867341288-A-492017

