



Thinking of you
Electrolux



EKG51104O

RU КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	6
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	9
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	9
7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	12
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	13
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	16
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	19
12. УСТАНОВКА	20
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	26

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: **[RU]**

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

1.3 Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой использует-ся прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

1.4 Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.

- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.

1.5 Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети).
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

1.6 Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.

- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.
- Не помещайте полку духового шкафа с продуктами на самый высокий уровень. Существует риск возгорания. В случае возгорания продуктов выключите горелку. Не гасите пламя водой. Это может спровоцировать появление еще больших языков пламени и растрескивание стеклянных панелей дверцы духового шкафа.

1.7 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклянная крышка может расколоться при нагревании (если это применимо).



1.8 Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклянные панели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.

- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

1.9 Сервисный центр

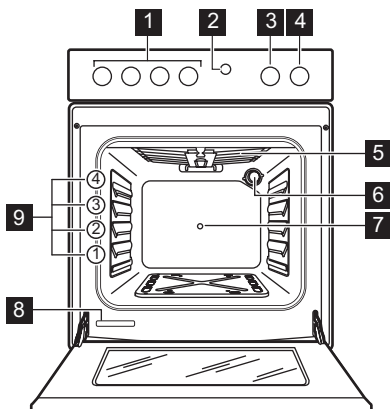
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

1.10 Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
 - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запирания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

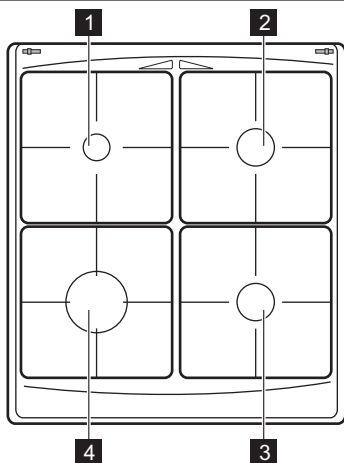
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка включения лампы освещения духового шкафа и вертела
- 3 Ручка управления таймером
- 4 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5 Гриль
- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Гнездо для вертела
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Положение противней

2.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Вспомогательная горелка
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Горелка повышенной мощности

2.3 Принадлежности

• Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

• Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.

• Плоский алюминиевый противень для выпечки

Для пирогов и печенья.

• Отражатель для гриля

Защита элементов управления во время работы гриля

• Вертел

Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

• Ящик для хранения принадлежностей

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главу "Сведения по технике безопасности".



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

3.1 Предварительная чистка духового шкафа

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

3.2 Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах. Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

4.1 Розжиг горелки



ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного обращения с огнем.



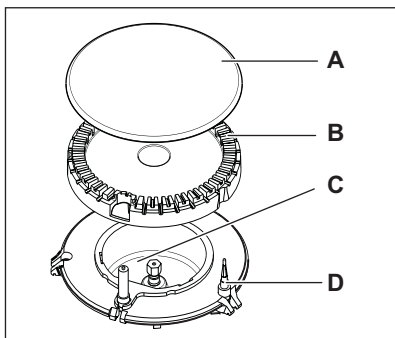
Всегда зажигайте горелку, прежде чем поставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Нажмите до упора на ручку нужной конфорки и поверните ее вправо до максимальной отметки ☆. При нажатии на ручку автоматически срабатывает розжиг.
2. Держите ручку нажатой еще в течение приблизительно 10 секунд. Это время требуется для нагрева термопары. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



Если после нескольких попыток разжечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекаателя и крышки горелки.



A) Крышка горелки

B) Рассекатель горелки

C) Свеча зажигания

D) Термопара



ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд.

Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

4.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ **0**.



ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

5.1 Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



ВНИМАНИЕ!

Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке.
Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 220 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 220 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем приступить к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.



ВНИМАНИЕ!

Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекагель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.

- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

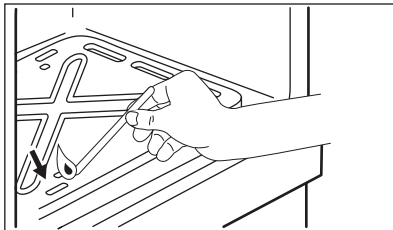
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

7.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон регулировки уровней температуры. (1 - 145°C; 2 - 160°C; 3 - 175°C; 4 - 190°C; 5 - 205°C; 6 - 220°C; 7 - 235°C; 8 - 250°C)
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.
	Вертел	Нанизывание и жарка мяса. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку включения лампы освещения духового шкафа и вертела.

7.2 Предохранительный термостат

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



7.3 Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.

3. В то же самое время поверните ручку выбора режима духового шкафа против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа и нажмите на нее.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

После розжига

1. Отпустите кнопку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в нужное положение.

Предохранительное устройство духового шкафа

Духовой шкаф оснащен терморпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.



Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

7.4 Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

7.5 Использование гриля



ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте прибор без присмотра во время работы гриля. Доступные для контакта детали прибора сильно нагреваются. Существует опасность получения ожогов.



ВНИМАНИЕ!

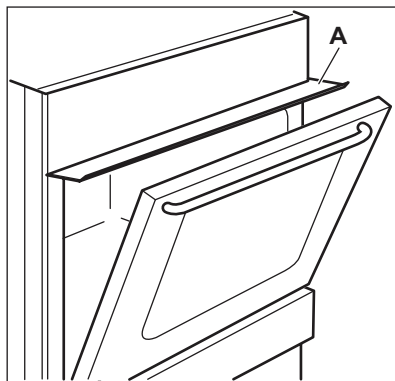
Не подпускайте детей к грилю во время его работы. Существует опасность получения ожогов.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не используйте гриль с закрытой дверцей. Существует опасность пожара.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Установите над дверцей отражатель для гриля **A**.



3. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.
4. Установите ручку управления газового духового шкафа в положение "Гриль" . Удерживайте ручку управления горелкой в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
5. Предварительно нагрейте гриль в течение 5-10 минут.
6. Поместите мясо на полку духового шкафа и установите ее на уровень 3.



ВНИМАНИЕ!

Не помещайте мясо на самый высокий уровень. Существует опасность пожара.

7. Для сбора соков поместите под мясо на уровень 2 плоский противень для выпечки или сотейник.



Не кладите мясо непосредственно на противень или в сотейник.

8. Дверца должна быть немного приоткрыта.
9. После того, как одна сторона подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его вилкой, чтобы сохранить в нем соки.
10. Когда вторая сторона тоже будет готова, выньте мясо из духового шкафа.



Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

7.6 Выключение горелки гриля

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

7.7 Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее обратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

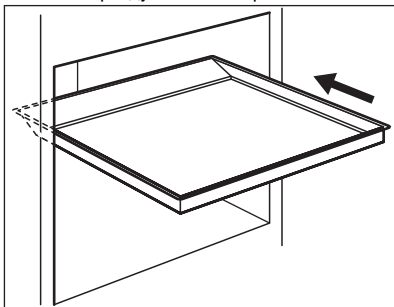


ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

8.1 Вставьте противень для выпечки

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

8.2 Вертел



ВНИМАНИЕ!

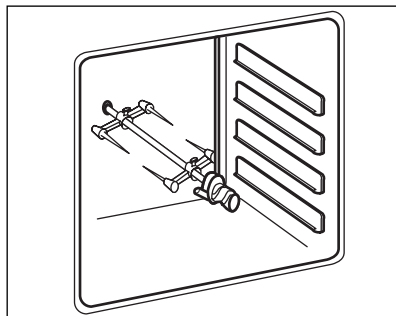
Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.



ВНИМАНИЕ!

При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Установите крючок держателя в выемку в верхней части передней решетки духового шкафа.
3. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку. Убедитесь, что мясо находится на одинаковом расстоянии от концов вертела.
4. Зажмите его вилками.
5. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. раздел «Описание изделия».



6. Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
7. Снимите рукоятку вертела.
8. На самый нижний уровень установите со-тейник.
9. Зажгите горелку гриля. См. раздел «Ис-пользование гриля».
10. Нажмите на кнопку вертела . Убеди-тесь, что вертел вращается.
11. После того, как мясо готово, поверните ручку в положение «Выкл».
12. Установите ручку вертела.
13. Осторожно извлеките из духового шкафа вертел и сотейник.



Максимально допустимый вес про-дукта при приготовлении на вертеле составляет 4-5 кг.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов исполь-зуйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невы-водимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уров-ня установки полок. Уровни установки пол-ок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце мо-жет конденсироваться влага. Это нормаль-но. Всегда отходите от прибора при откры-вании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте при-бор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого ис-пользования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо пред-меты непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это мо-жет изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, по-ка не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте меж-ду ними пустой уровень.

9.2 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо ку-ском менее 1 кг. При приготовлении слиш-ком малого количества мяса блюдо полу-чается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд ис-пользуйте противень для сбора жира во из-бежание образования пятен, удаление ко-торых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса реко-мендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно о-станется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливай-те воду в противень для сбора жира по ме-ре испарения воды.

9.3 Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найди-те оптимальные параметры (уровень мощно-сти нагрева, продолжительность приготав-ления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

9.4 Таблица для приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	50 - 60
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	3 - 4	65 - 75
Маленькие пирожные (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2	30 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	2 - 3	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	45 - 55 ¹⁾
Открытый пирог (800 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	40 - 50
Пицца (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 2	10	8	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	80 - 90
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	50 - 60

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Рождественский пирог (2,6 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10 ²⁾	2 - 3	60 ³⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	15	5 - 6	50 - 60
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10 ²⁾	4 - 5	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	2 - 3	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	1	40 - 50
Пирожные с кремом (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	35 - 40
Пирог с посыпкой (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Сливочный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	25 - 30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) Положение термостата: 8

3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

9.5 Приготовление на гриле с вертелом

Продукты	Уровень полки	Время приготовления / выпекания (мин)
Цыпленок, целиком (1 кг)	Установите сотейник на 1 уровень	90

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять

опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

10.1 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!
Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

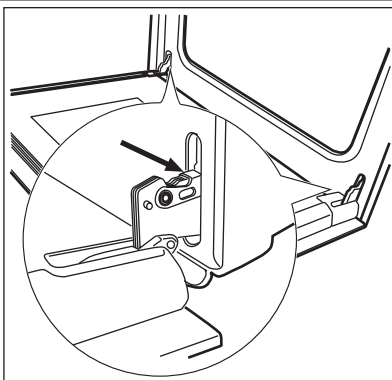


ВНИМАНИЕ!
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

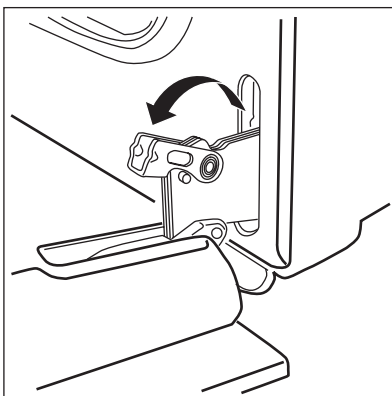


ВНИМАНИЕ!
Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

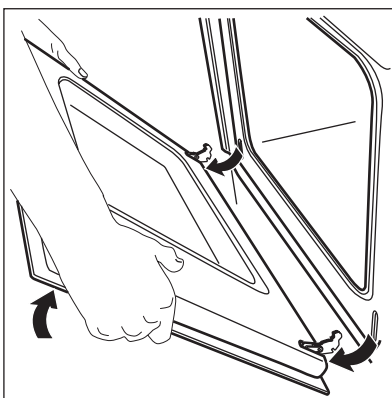
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



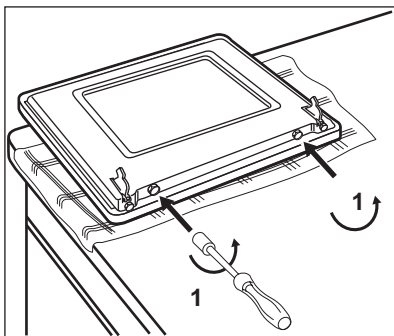
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



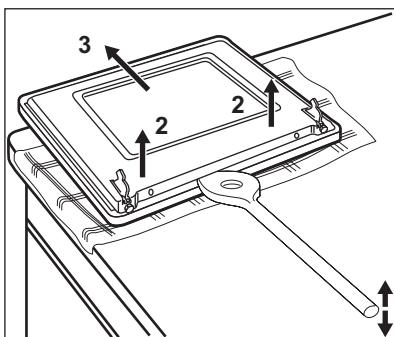
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

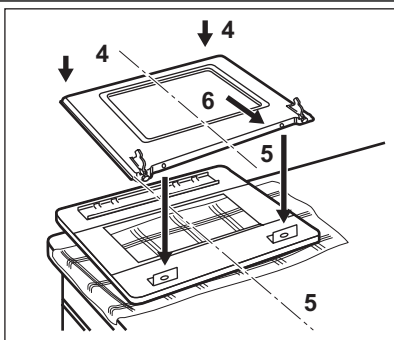
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



ВНИМАНИЕ!

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

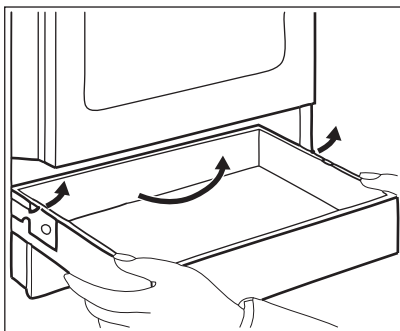
Установка дверцы и стеклянной панели



После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

10.2 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

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.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С.
Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

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

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

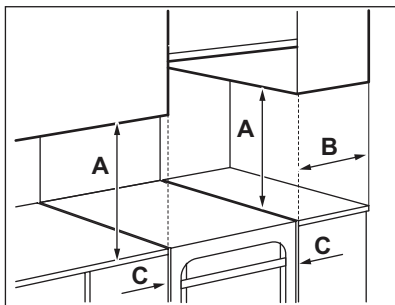
12. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

12.1 Место для установки устройства



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

12.2 Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм

Габаритные размеры	
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовой шкаф	44

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт	кВт		мбар	мм	г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ G20	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ G20	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,7
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,72	Природный газ G20	20	1,19	
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14

Горелка	Нормаль- ная мощ- ность	Пони- женная мощ- ность	Тип газа	Давле- ние	Диаметр форсунки	Исполь- зование
	кВт	кВт		мбар	мм	г/час
Духовой шкаф	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
	2,7	0,9	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ G20	20	1,2	-
	2,7	0,9	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,8	167,82
Гриль	1,9	-	Природный газ G20	13	1,15	-
	1,9	-	Природный газ G20	20	1,08	-
	1,9	-	Бутан G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	28 - 30	0,71	117,83

12.3 Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

12.4 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку.

Для установки используйте трубодержатель. Убедитесь, что трубодержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.

- Она не натянута и не перекручена.
- Он не касается острых кромок или углов.
- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
 - На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
 - На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
 - На предмет срока годности подводки.
- В случае обнаружения одного или более дефектов - не ремонтируйте шланг, а замените его.



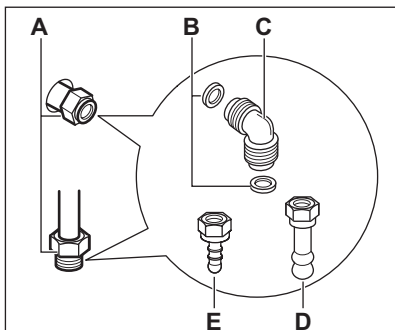
По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.



ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для природного газа
- E) Трубодержатель для сжиженного газа



Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

12.5 Переоборудование на другие типы газа



ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.



Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

12.6 Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

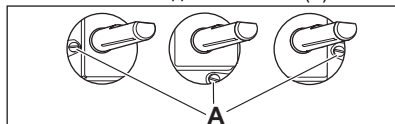
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

12.7 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



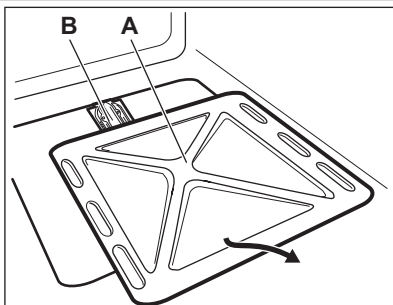
- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.

- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

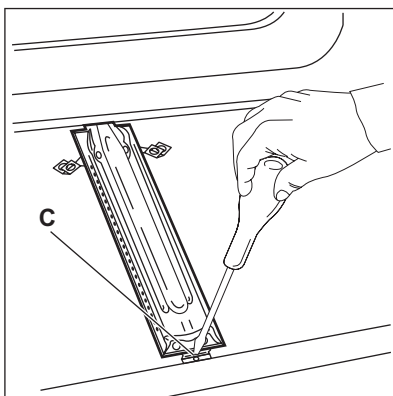
**ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

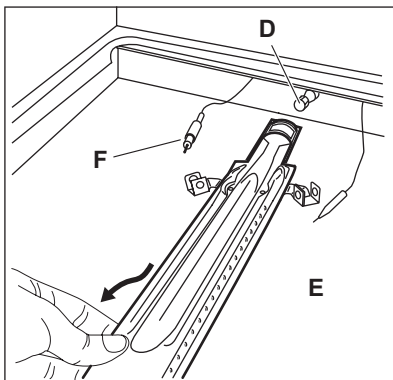
12.8 Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (В).



2. Отвинтите винт (С), который удерживает горелку.



3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D).

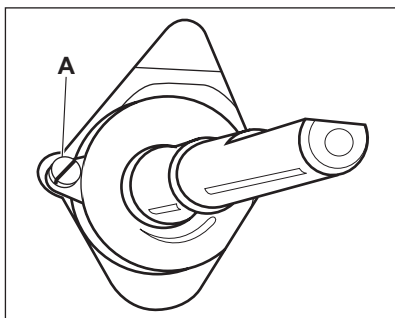
Плавное переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (Е) и к проводу термопары (F).

4. Выверните инжектор горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.

2. Отрегулируйте положение регулировочного винта (А) обводного клапана с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

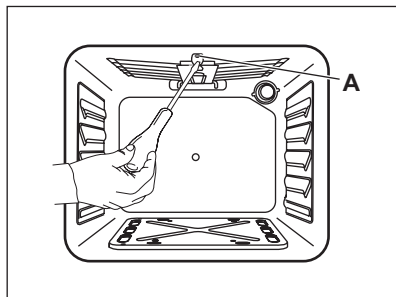
3. Установите ручку выбора режимов духового шкафа.
4. Зажгите горелку духового шкафа. См. «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа».
5. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение 10 минут.
6. Переведите ручку выбора режимов духового шкафа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 6. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

12.9 Замена инжектора горелки гриля

1. Снимите горелку гриля, вывинтив фиксирующий винт А.

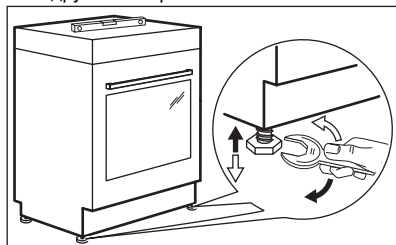


2. Замените форсунку при помощи торцевого ключа на 7 мм.
3. Установите компоненты на место и произведите проверку.
4. Перед затяжкой винтов убедитесь, что горелка гриля вставлена в заднюю панель надлежащим образом.

i Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

12.10 Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



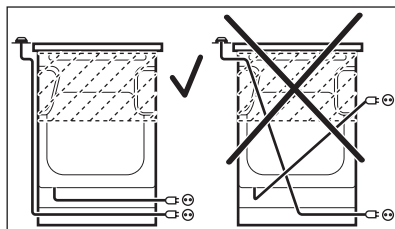
12.11 Электрическая установка

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



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

www.electrolux.com/shop



892942298-A-132012

