Thinking of you инструкция по эксплуатации

Electrolux

Встроенный
электрический духовой
шкаф

EON33100

We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукта от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимателвно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Содержание

Правила техники безопасности	5
Описание прибора	7
Перед первым использованием	10
Управление конфорками	12
Управление духовым шкафом	14
Инструкции, таблицы и советы	26
Мытье и уход	45
Что делать, если ...	56
Инструкция по монтажу	57
Утилизация	62
Гарантия/сервисная служба	63
Сервисная поддержка	66

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды



Правила техники безопасности

CE

Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

– 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
– 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
– 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприбо-ров к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

Замечание касательно акриламида
Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

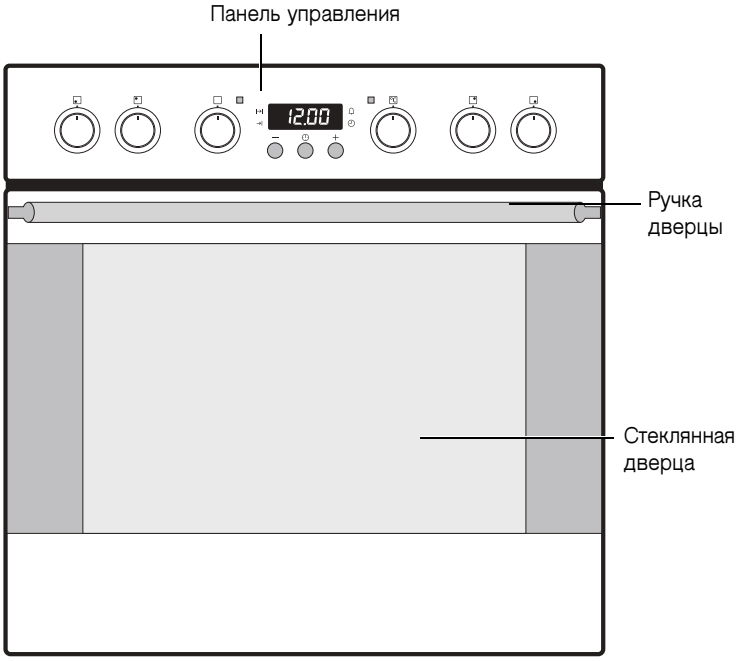
- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включениии прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафе открытые блюда. В духовом шкафе или на стеклах двери может осаждаться конденсат, который может также попасть и на мебель.

Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

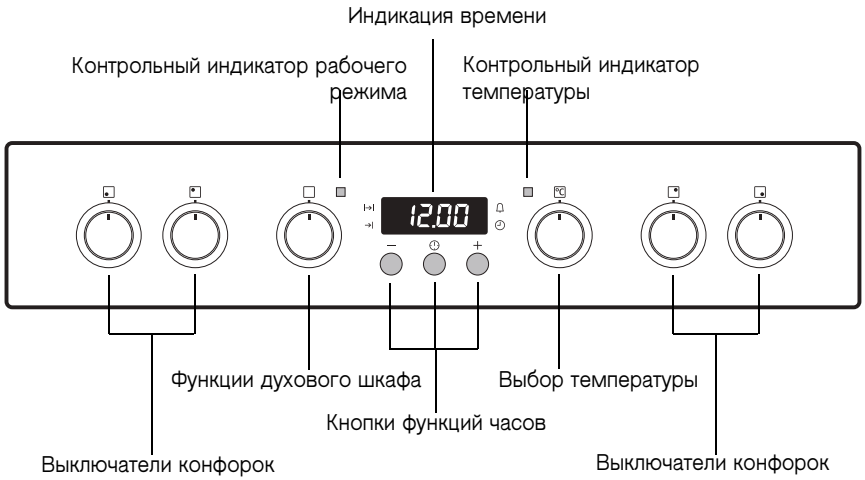
Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Описание прибора

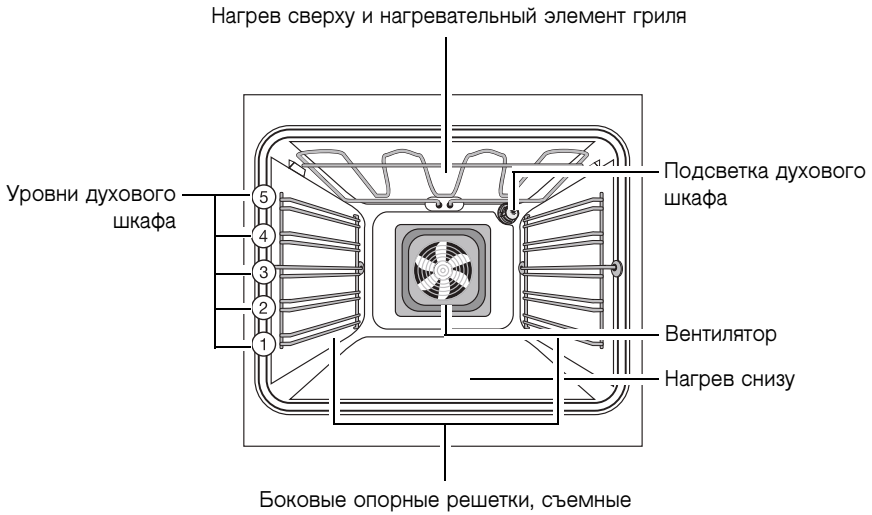
Общий вид



Регулировочная панель



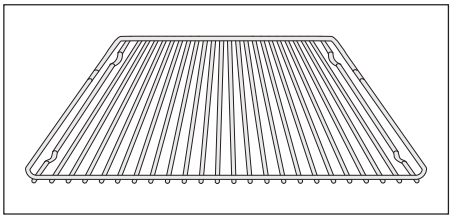
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

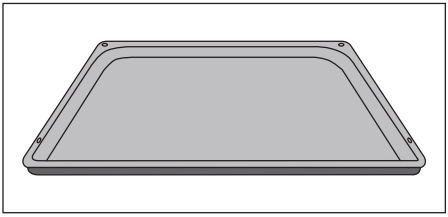
Решетка

Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.



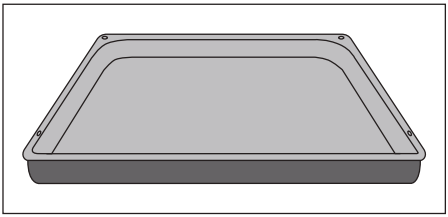
Противень

для пирогов и печенья.



Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира.

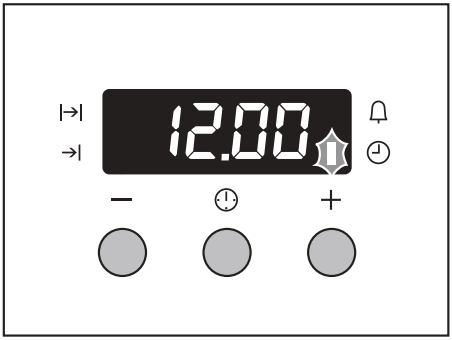


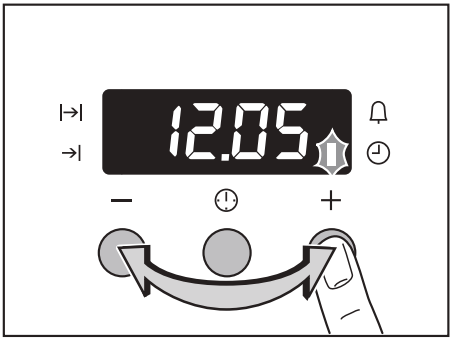
Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

Духовой шкаф работает только при заданном времени приготовления продукта.
После подключения прибора к сети или кратковременного отключения электроэнергии автоматически начинает мигать светоиндикатор функции Время суток ◴.

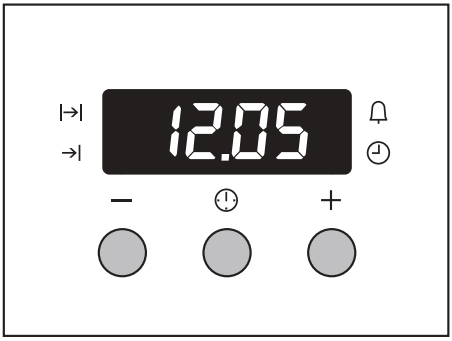
1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, нажимайте кнопку Программирования ◴, пока не начнет мигать индикатор функции Время суток ◴.
2. Кнопкой + или — установите текущее время суток.





Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее часов отобразится установленное время суток.

Прибор готов к работе.



Показание часов может быть изменено только в том случае, если не включена автоматическая программа (Продолжительность |→| или Конец →|).

Первое мытье

Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



Внимание: Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков! Вы можете повредить ими поверхность прибора.



Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

Управление конфорками

Изучите также “Инструкцию по эксплуатации” Вашей встраиваемой варочной поверхности. Она содержит важные указания по кухонной посуде, обслуживанию, мытью и уходу.

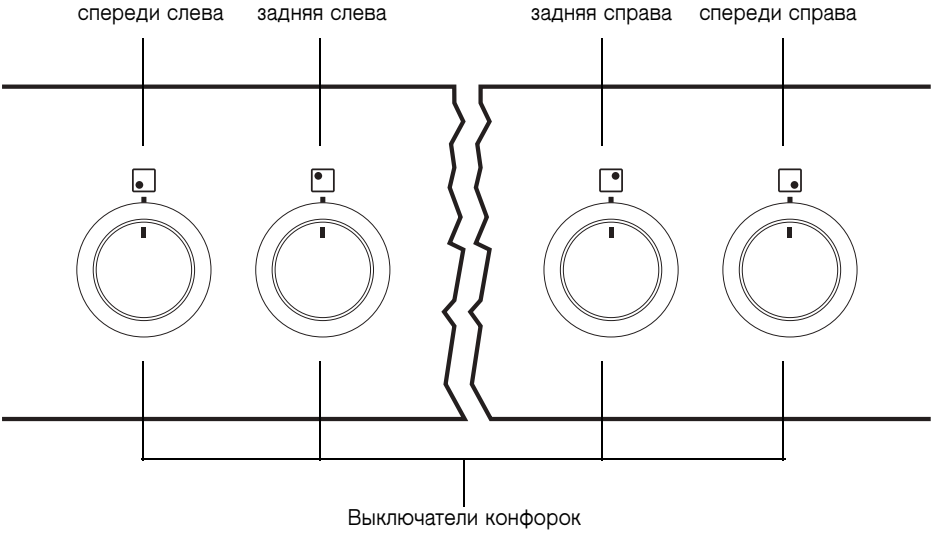
Выключатели конфорок могут находится во вдавленном, “утопленном” или в выдвинутом положении. Перед тем, как пользоваться выключателем конфорки нажмите на него. Тогда выключатель конфорки выскочит из “утопленного” положения.

Степени нагрева

- Можно выбрать степени нагрева от 1 до 9.
- Возможны промежуточные степени нагрева от 2 до 7.

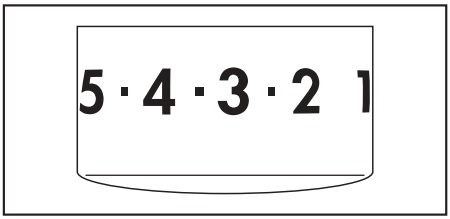
1 = минимальный нагрев
9 = максимальный нагрев
◎ = подключение двойной конфорки

Выключайте рабочую зону приблизительно за 5-10 минут до конца варки, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

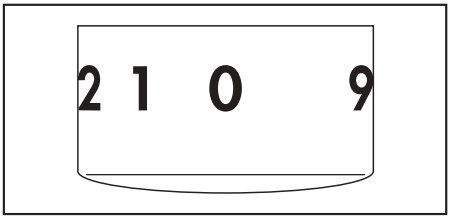


Установка ступени нагрева

1. Выберите ступень нагрева.



2. Для завершения приготовления блюда снова переведите выключатель на “0”.

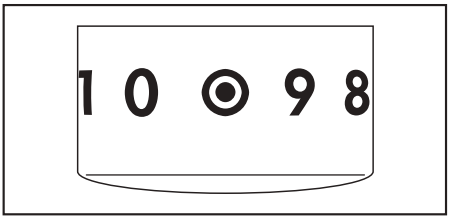


Лампочка индикации рабочего режима горит до тех пор, пока включена хотя бы одна конфорка.

Как включить двухконтурную конфорку

Двухконтурная конфорка включается поворотом вправо переключателя, который нельзя поворачивать дальше стопора!

1. Переключатель двухконтурной конфорки поворачивать вправо, а затем с небольшим усилием далее за позицию 9 на символ ◎, до упора.
2. Затем поворачивать назад для установки в желаемое рабочее положение.
3. По окончании приготовления пищи переключатель следует вернуть в положение "Выключено".



При каждом включении двухконтурной конфорки контур дополнительного нагрева включается заново.

Управление духовым шкафом

Духовой шкаф снабжен утапливаемыми переключателями для выбора функций духового шкафа и температуры. Для приведения в действие нажать соответствующий переключатель. Переключатель в этом случае выступает наружу.

Включение и выключение духового шкафа



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.
2. Путем вращения установите переключатель “Выбор температуры” на нужную Вам температуру.

Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.

Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “Выкл.”



Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки		Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	Подсветка духового шкафа	С помощью этой функциии Вы можете включить **подсветку** камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.	—
	Горячий воздух	Для **выпекания** на одном или на **двух уровнях духового шкафа**. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев сверху, нагрев снизу, вентилятор
	Нагрев сверху и снизу	Для **выпекания** и **жарки** на **одном уровне духового шкафа**.	Нагрев сверху, нагрев снизу
	Нагрев снизу	Для **дополнительного пропекания** пирогов с целью получения **низа с поджаристой корочкой.**.	Нагрев снизу
	Размораживание	Для **начального и полного размораживания** тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других **замороженных пищевых продуктов**.	Вентилятор
	Гриль	Для **грилирования** плоских продуктов, располагаемых **посредине решетки**, и для **поджаривания гренков**.	Гриль
	Гриль с большой поверхнотью	Для **грилирования** плоских продуктов в **значительных количествах** и для **поджаривания гренков**.	Гриль, нагрев сверху
	Приготовление гриля на горячем воздухе	Для **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для **гратинирования** и **запекания**.	Гриль, нагрев сверху, вентилятор

Установка решетки, обычного и глубокого противня

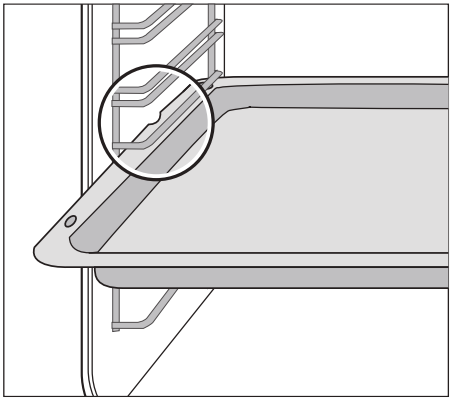


Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ. Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

Установка обычного или глубокого противня:

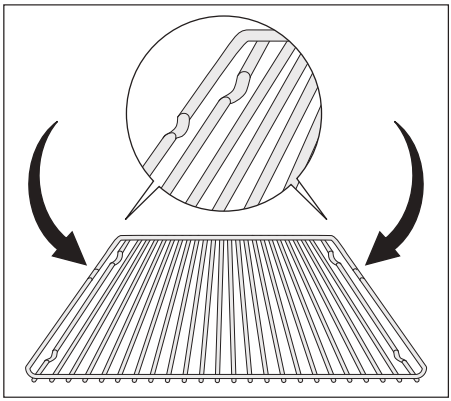
Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.

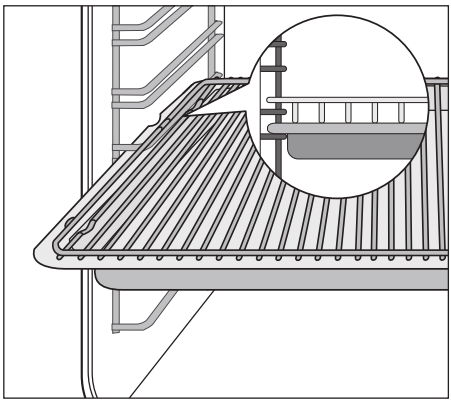


Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.

Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Функции часов



Будильник: 🔔

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал. Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Продолжительность : |→|

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец : →|

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Время суток 🕘

Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации.
(См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)



Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо функции на дисплее примерно 5 секунд подряд мигает светоиндикатор соответствующей функции. В это время кнопкой + или — можно установить нужные значения времени.
- По завершении установки нужного времени на дисплее снова примерно 5 секунд мигает светоиндикатор соответствующей функции. После этого светоиндикатор горит уже непрерывно. Начинается обратный отсчет заданного времени.
- Акустический сигнал можно прекратить нажатием любой кнопки.
- Нужную функцию и температуру духового шкафа можно задать после установки функций часов Продолжительность |→| и Конец →|.
- По окончании приготовления кулинарного продукта переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” переведите снова в положение “ВЫКЛ.”



Отключение индикации времени

Отключение индикации времени поможет Вам сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации времени

Нажмите две любые кнопки, пока символы на часах духового шкафа не потемнеют.

Включение индикации времени

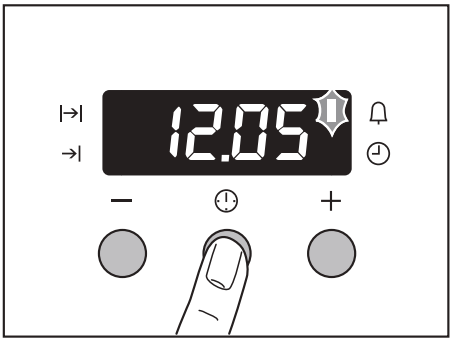
Нажмите и удерживайте любую кнопку, пока на часах духового шкафа снова не появится время суток.



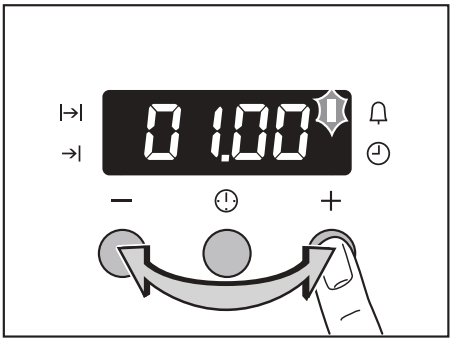
Индикацию времени можно отключить только в том случае, если не работает ни одна из функций часов Продолжительность |→|, Конец →| или Будильник 🔔.

Будильник 🔔

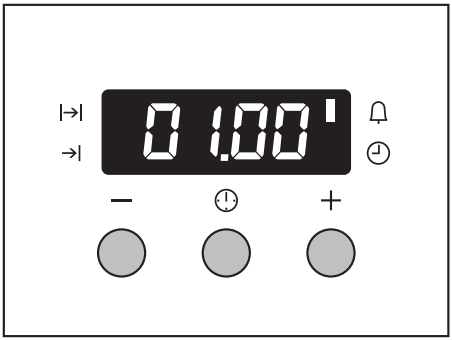
1. Нажимайте кнопку Программирования 🕒, пока не начнет мигать индикатор функции Будильник 🔔.



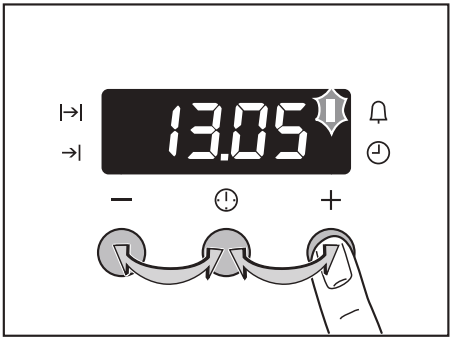
2. Кнопкой + или — задайте нужное время для функции Будильника (макс. 2 часа 30 минут).



Примерно через 5 секунд на дисплее отобразится остающееся время. Горит светоиндикатор функции Будильник 🔔.

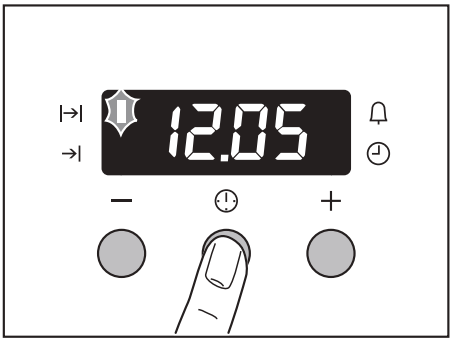


По истечении заданного времени светоиндикатор функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.
Отключите звуковой сигнал нажатием любой кнопки.

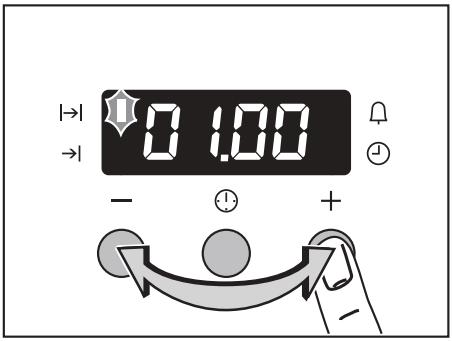


Продолжительность |→|

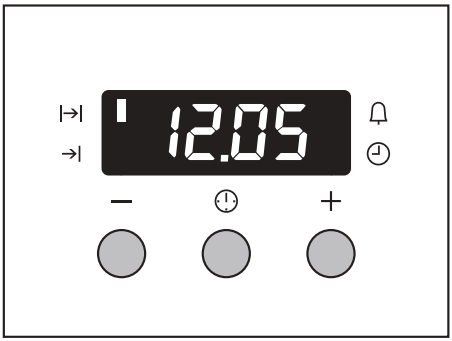
1. Нажимайте кнопку Программирования ⏲, пока не начнет мигать индикатор функции Продолжительность |→|.



2. Кнопкой + или — задайте нужную продолжительность приготовления продукта.

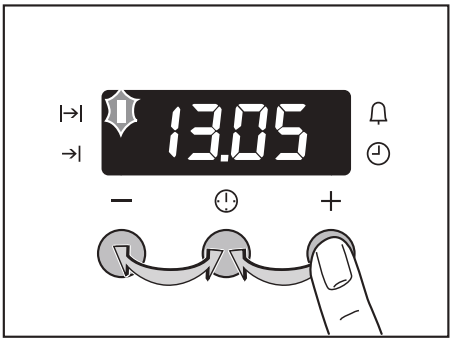


Примерно через 5 секунд дисплей вернется в режим отображения времени сутое. Горит светоиндикатор функции Продолжительность |→|.



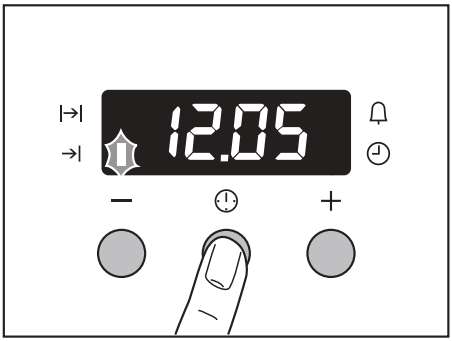
По истечении заданного времени начинает мигать светоиндикатор соответствующей функции, 2 минуты звучит акустический сигнал, после чего духовой шкаф отключается.

3. Акустический сигнал и программу можно прекратить нажатием любой кнопки.

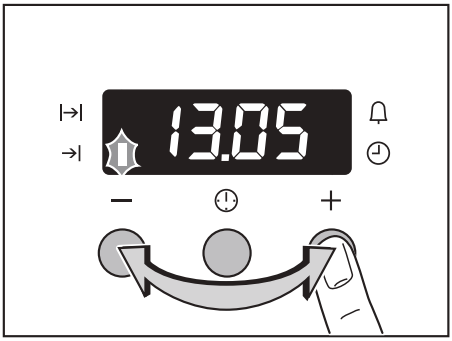


Конец →|

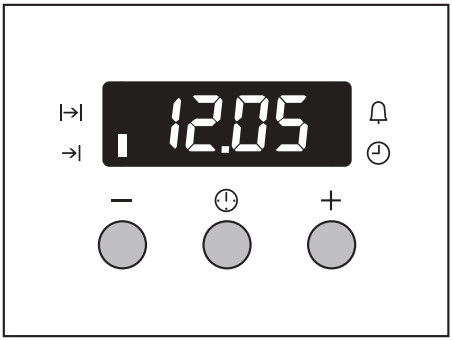
1. Нажимайте кнопку Программирования ⏲, пока не начнет мигать индикатор функции Конец →|.



2. Кнопкой + или установите нужное время отключения.

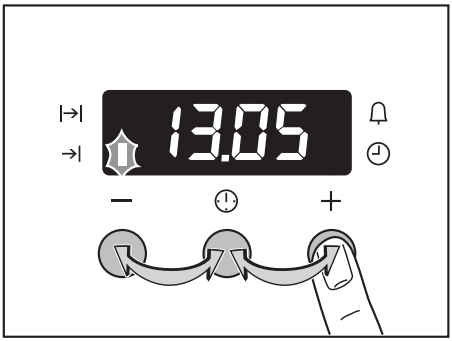


Примерно через 5 секунд дисплей вернется в режим отображения времени суток.
Горит светоиндикатор функции Конец →|.



По истечении заданного времени светоиндикатор сответствующей функции начинает мигать, 2 минуты звучит акустический сигнал, после чего духовой шкаф отключается.

3. Акустический сигнал и программу можно отменить нажатием любой кнопки.



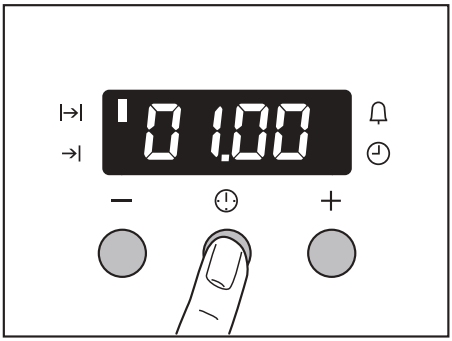
Комбинированное использование функций Продолжительность |→| и Конец →|



Функции Продолжительность |→| и Конец →| можно использовать одновременно, если духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить в более позднее время .

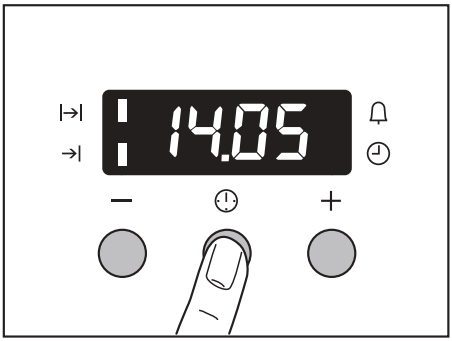
1. Функцией Продолжительность |→| установите время, необходимое для приготовления соответствующего блюда.

В данном случае: 1 час.

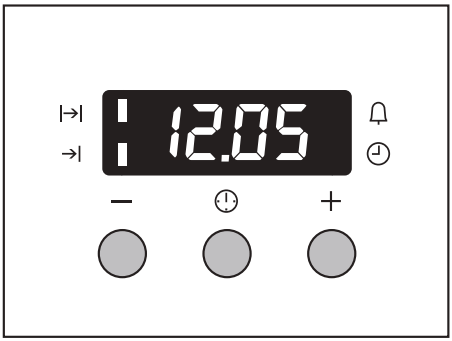


2. Функцией Конец →| установите время, к которому блюдо должно быть готово.

В данном случае: 14:05.



Горят светоиндикаторы функций Продолжительность |→| и Конец →|, на табло отображается текущее время суток.
В данном случае: 12:05.



С наступлением установленного времени духовой шкаф автоматически включается.
В данном случае: в 13:05.

А по истечении заданной продолжительности приготовления блюда – опять отключается.
В данном случае: в 14:05.

Инструкции, таблицы и советы

Кулинарная таблица

Данные нижеследующей таблицы являются ориентировочными.

Ступень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/ Рекомендации
0		Остаточное тепло, Положение “Выкл”		
1	**Поддержание тепла**	Поддержание тепла приготовлен-ных горячих блюд	по потребно-сти	Накройте продукт
1-2	**Растапливание**	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	Сгущение	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	**Томление**	Томление риса и молочных блюд Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Долейте в рис воду, увеличив ее количество как минимум вдвое. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	**Запари-вание Припускание**	Припускание овощей, рыбы Тушение мяса	20-45 мин.	К овощам добавляйте совсем немного воды (не более нескольких столовых ложек)
4-5	**Варка**	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости , например макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
		Варка значительных объемов пищи, густых супов и других супов	60-150 мин.	до 3 л жидкости плюс ингредиенты блюда

Ступень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/ Рекомендации
6-7	**Легкая жарка**	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное обжаривание	Время от времени переворачивайте
7-8	**Интенси-вная жарка**	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сторону	Время от времени переворачивайте
9	**Кипячение Обжари-вание Фритиро-вание**	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		

Для доведения жидкостей до кипения и для обжаривания продуктов рекомендуем устанавливать конфорку на максимальную ступень нагрева, а блюда с продолжительными сроками приготовления затем доводить до готовности на нужной Вам ступени нагрева.

Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Поэтому при приготовлении блюд на жире или масле (например, картофеля “фри”), находитесь, пожалуйста, недалеко от духового шкафа.

Приготовление выпечки

Функция духового шкафа. Горячий воздух или Нагрев сверху и снизу

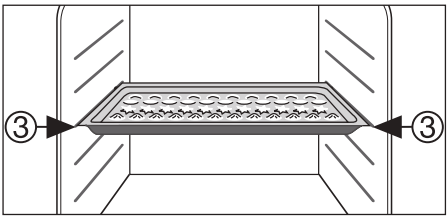
Формы для выпечки

- Для работы в режиме “Верхний-/ Нижний жар” пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме “Горячий воздух” Горячий воздух подходят также формы из светлого металла.

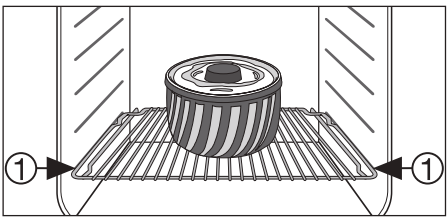
Уровни духового шкафа

- В режиме “Нагрев сверху и снизу” Нагрев сверху и снизу выпечку можно готовить только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме “Горячий воздух” Горячий воздух сухую и малую выпечку можно готовить одновременно на 2-х противнях.

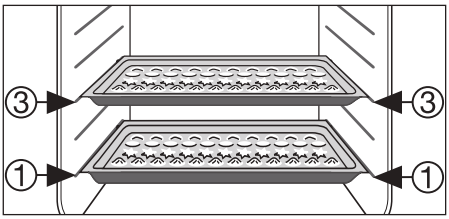
1 противень:
Напр., уровень духового шкафа 3



1 форма для выпечки:
Напр., уровень духового шкафа 1



2 противня:
Напр., уровни 1 и 3



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу ⎓ или Горячий воздух ⎓ можно готовить выпечку на решетке одновременно в 2-х установленных рядом формах. При этом время выпекания увеличится совсем незначительно.

При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в нижеследующих таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой формы для выпечки.
- Рекомендуем задавать в первый раз менее высокую температуру и лишь затем, по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда процесс выпекания продукта продолжается слишком долго, выбрать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для собственного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.



При продолжительном времени выпекания примерно за 10 минут до окончания программы Вы можете отключить духовку, с тем чтобы использовать остаточное тепло. Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица для выпекания

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Выпечка в формах				
Кулич или баба	Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/ кекс	Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт	Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт	Нагрев сверху и снизу	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	Нагрев сверху и снизу	3	180-200	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста	Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой	Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20 см)	Горячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20 см)	Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например , «киш лорен»)	Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30
Изделия, выпекаемые на противнях				
Батон-плетенка/батон-венок	Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки	Нагрев сверху и снизу	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом	Нагрев сверху и снизу	1	 250[1)] 160-180	 0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры	Горячий воздух	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Бисквитный рулет	Нагрев сверху и снизу	3	180-200[1)]	0:10-0:20

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Пирог с посыпкой, сухой	Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой	Нагрев сверху и снизу	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста)[2)]	Горячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста)[2)]	Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста	Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например , с сыром, сливками, «укус пчелы»)	Нагрев сверху и снизу	3	160-180	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой)[2]	Нагрев сверху и снизу	1	190-210[1)]	0:30-1:00
Пицца (тонкая)	Нагрев сверху и снизу	1	230-250[1)]	0:10-0:25
Хлеб-лепешка	Нагрев сверху и снизу	1	250-270	0:08-0:15
Пирог «Вэхэ» (Швейцария)	Нагрев сверху и снизу	1	200-220	0:35-0:50
Мелкая выпечка				
Коржики из песочного теста	Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Коржики из песочного теста	Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	Горячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	Горячий воздух	1 / 3	140	0:25-0:40
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	Нагрев сверху и снизу	3	160[1)]	0:20-0:30

Выпечное изделие	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:60
Выпечка из дрожжевого теста		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Выпечка из слоеного теста		Горячий воздух	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Булочки		Горячий воздух	3	160[1)]	0:20-0:35
Булочки		Нагрев сверху и снизу	3	180[1)]	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Горячий воздух	3	140[1)]	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Горячий воздух	1 / 4	140[1)]	0:25-0:40
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Нагрев сверху и снизу	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

Полезные советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Дно пирога слишком светлое	Пирог недостаточно задвинут внутрь духового шкафа	Задвиньте пирог поглубже
Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Задайте чуть более низкую температуру выпекания
	Времени на выпекание недостаточно	Увеличьте время выпекания **Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания**
	В тесте слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости Соблюдайте рекомендации относительно длительности замешивания теста, особенно при использовании кухонных машин
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура выпекания	Установите более высокую температуру выпекания
	Выпекание продолжается слишком долго	Сократите время выпекания
Пирог зарумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
В заданное время пирог не доходит до состояния готовности	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру выпекания

Таблица Запеканки и запеченные блюд”

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Темпе-ратура °C	Время час.: мин.
Макаронная запеканка		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи[1)]		Горячий воздух	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты[1)]		Горячий воздух	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:00
Начиненные овощи		Горячий воздух	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”

Приготавли-ваемый продукт	Функция духового шкафа		Уровень духовки	Температура °C	Время
Глубокоохлажденная пицца		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри”[1)] (500 г)		Горячий воздух	3	200-220	согласно указаниям изготовителя
Багеты		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Фруктовый пирог		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель «фри» во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть

Жарка

Функция духовки: Нагрев сверху и снизу или Приготовление гриля на горячем воздухе

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой**. В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки**.

Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Говядина						
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе						на см высоты
- внутри красное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-200[1)]	0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-190	0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Свиная отбивная	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:45-1:00
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:30-2:00
Телятина						
Жаркое из телятины	1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:00-2:30
Барашек						

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:00-1:30
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Нагрев сверху и снизу	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Спинка косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250 г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500 г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	0:45-1:15

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Плоскостное грилирование

Функция духового шкафа: Гриль или Гриль с большой поверхностью с установкой максимальной температуры



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.



Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!

- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку** на **рекомендуемый уровень духового шкафа.**
- Всегда вставляйте **глубокий противень** на **1-й снизу уровень духового** шкафа.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки [1)]	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренок	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание ❄ (без установки температуры)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время размораживания.
- Для размораживания продуктов установите решетку **на 1-й уровень** духового шкафа.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдце в большую миску. По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 1000г	100-140	20-30	По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 500г	90-120	20-30	По прошествии половины времени оттаивания переверните.
Форель, 150г	25-35	10-15	—
Земляника, 300г	30-40	10-20	—
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Подсушивание

Функция духового шкафа: Горячий воздух

- Перед использованием покройте решетки пергаментной или пекарской бумагой.
- Если по прошествии половины времени подсушивания Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть, то сможете добиться более качественного результата.
- Затем доведите подсушивание до конца.

Подсушиваемый продукт	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Сладкий перец (полоски)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Суповые овощи	60-**70**	3	1 / 4	5-6
Грибы	50-**60**	3	1 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	1 / 4	2-3
Плоды				
Сливы	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Абрикосы	60-**70**	3	1 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-**70**	3	1 / 4	6-8
Груши	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Консервирование

Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклобанки.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию**.
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа**.
- Используйте для консервирования противень. На нем можно расместить до шести стеклобанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1–литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °C (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °C	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжатьварить при 100 °C в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь[1)]	160-170	50-60	5-10
Грибы[1)]	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Мытье и уход

Предупреждение: Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

Предупреждение: Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности запрещается.

Внимание: Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. На время проведения чистки включите подсветку духового шкафа.
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.

Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

Внимание: При использовании спреев для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

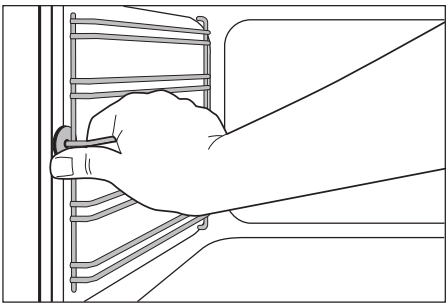
Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

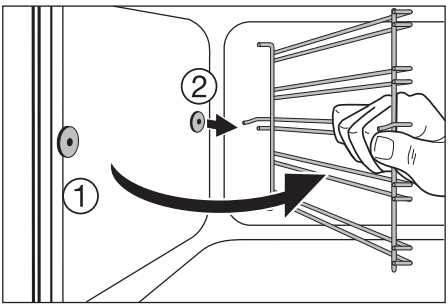
Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

Как снять опорные боковые решетки для противней

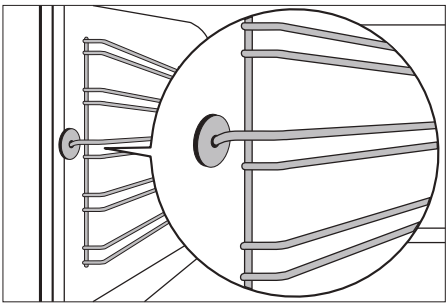
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



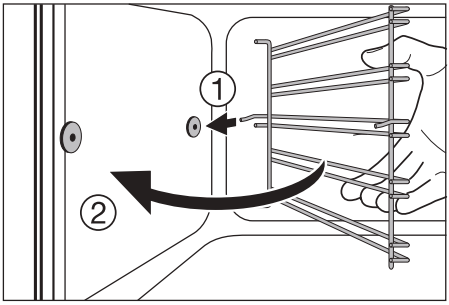


Как вставить опорные боковые решетки для противней

Важно! Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



Подсветка духового шкафа

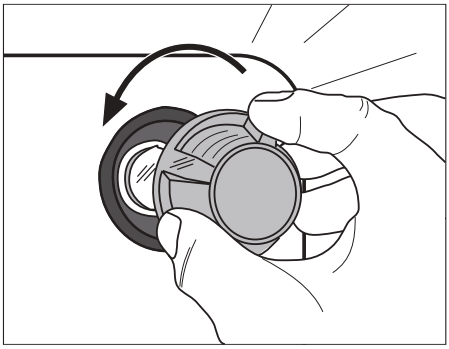
Внимание: Опасность поражения электротоком! Перед заменой лампы подсветки:

– отключить духовой шкаф!
– выкрутить или отключить предохранители на щите.

Для сохранности лампы подсветки и стеклянной крышки на дно духового шкафа положить кусок ткани.

Для замены лампы и чистки стеклянной крышки

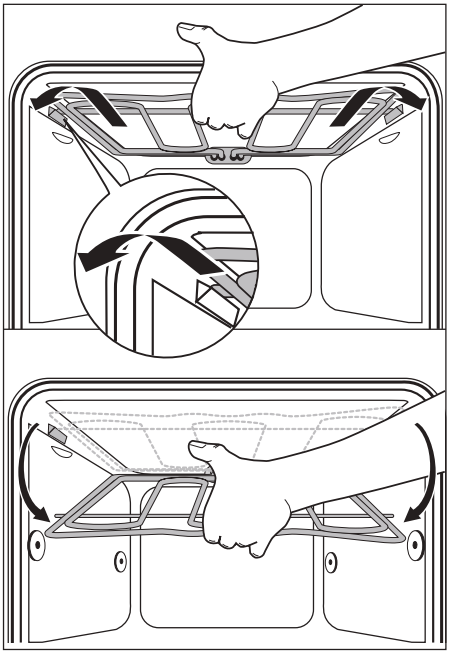
1. Поворотом влево снять стеклянную крышку и почистить ее.
2. Если требуется: **заменить лампу подсветки духового шкафа на теплоустойчивую 25 ватт, 230 вольт, 300 °C.**
3. Установить стеклянную крышку на место.



Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент



Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

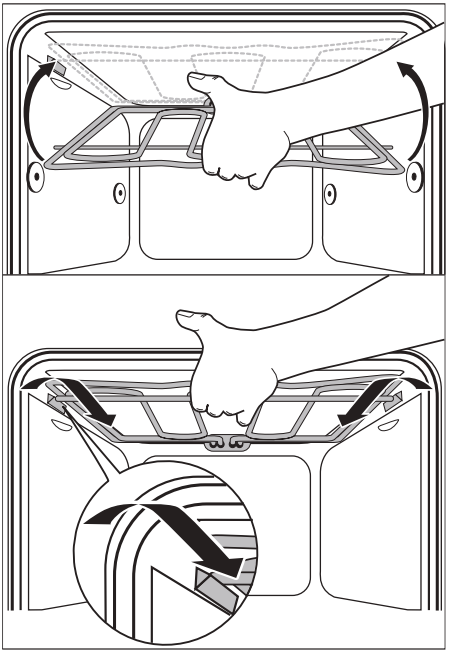
1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.

Внимание: Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.

Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.



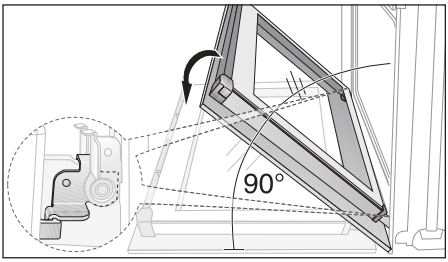
Внимание: Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным.

Дверь духовки

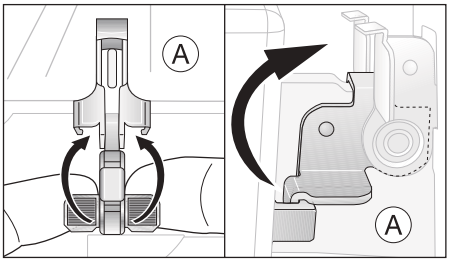
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

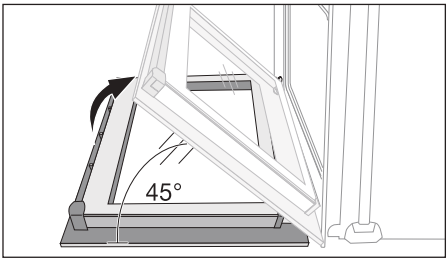
1. Полностью открыть дверь духовки.



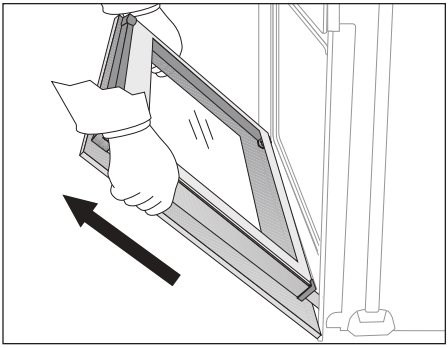
2. **Зажимный рычаг** (A) на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



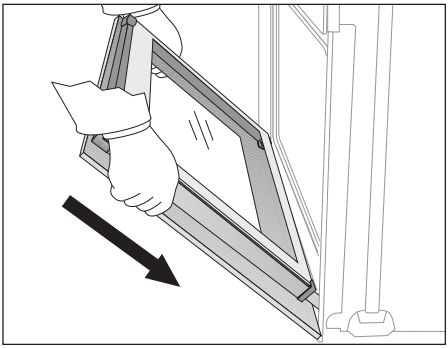
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно**: Дверь тяжелая!).



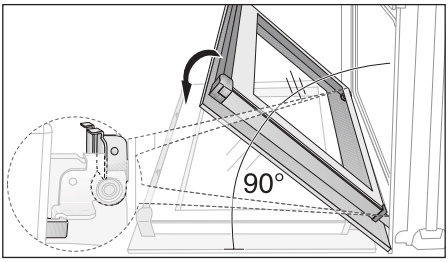
Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

Как установить дверь духовки

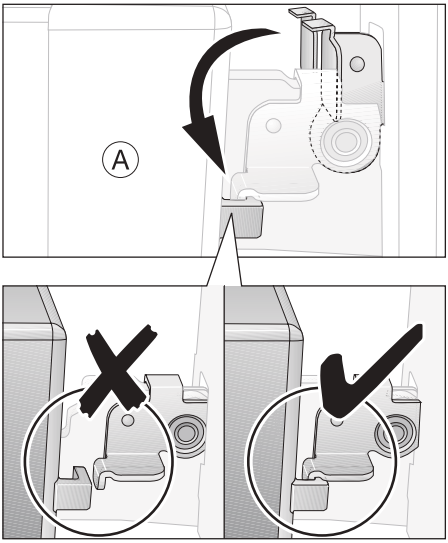
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45°.
   Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.
   Плавно опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.

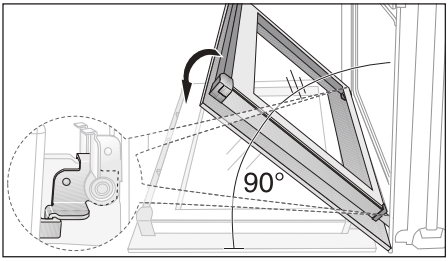
Стекло двери духовки

Дверь духовки оснащена двумя параллельными стеклами. Внутреннее стекло можно снимать для чистки.

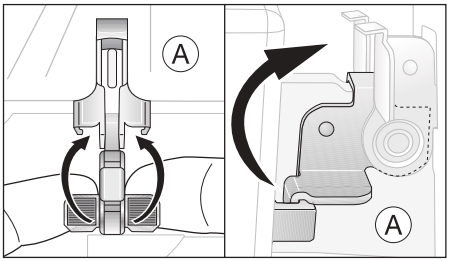
Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверного стекла

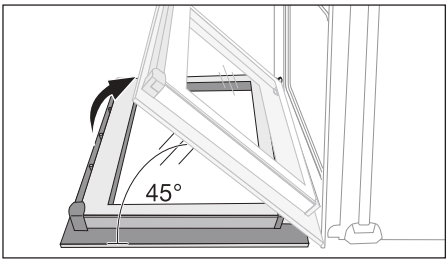
1. Полностью открыть дверь духовки.



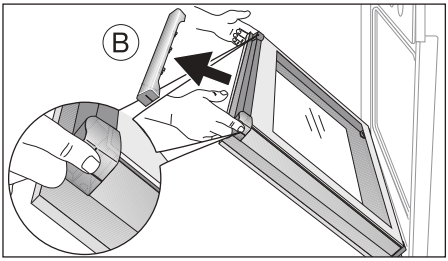
2. **Зажимный рычаг** (A) на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



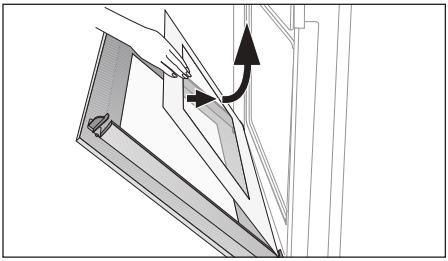
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (B) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Верхнюю планку затем потянуть вверх и снять**.**



5. Взять дверное стекло за верхний край и вынуть.

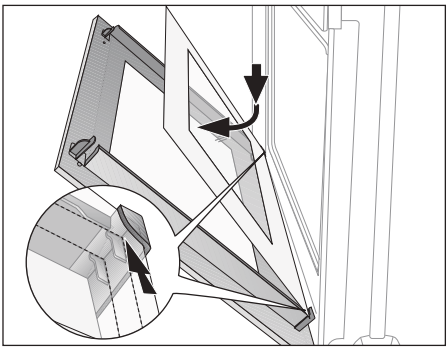


Мытье дверного стекла

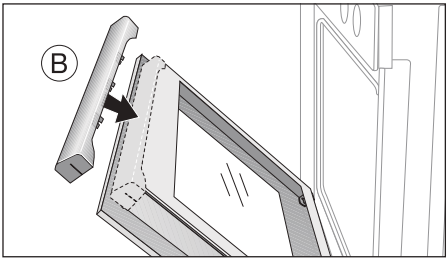
Тщательно вымыть дверное стекло раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

Установка дверного стекла

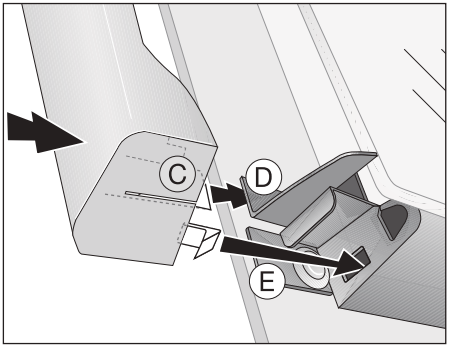
1. Установить дверное стекло с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить его.

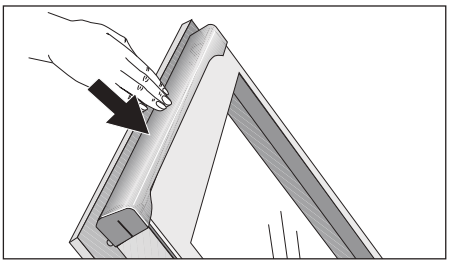


2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.

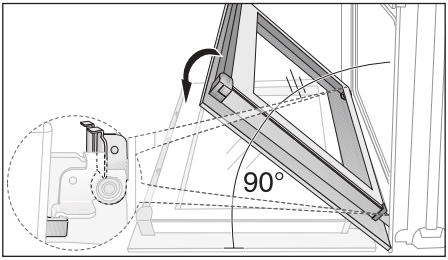


На открытой стороне верхней планки двери (B) имеется направляющая (C). Ее необходимо задвинуть между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.

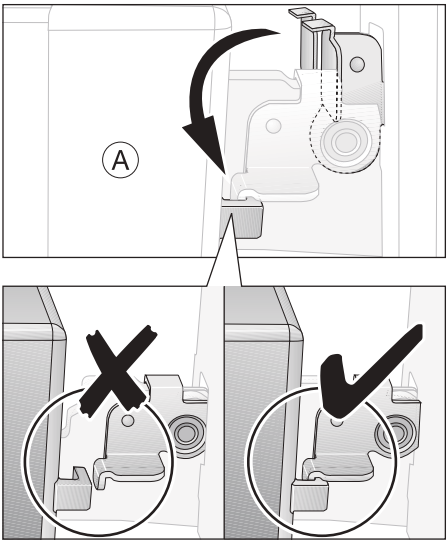




3. Полностью открыть дверь духовки.



4. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.



5. Закрыть дверь духовки.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Не работают конфорки.	Выполните указания, содержащиеся в инструкции по эксплуатации встроенной варочной поверхности	
Не нагревается духовой шкаф.	Не включен духовой шкаф.	Включить духовой шкаф.
	Не установлено время на часах.	Установить правильное время.
	Не произошли требуемые установки.	Проверить установки.
	Сработали предохранители домашнего электрощита (электрошкафа).	Если предохранители срабатывают многократно, вызовите электромонтера, имеющего специальный допуск.
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа духового шкафа.	Заменить лампу.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты.
Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.

Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.

Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Инструкция по монтажу

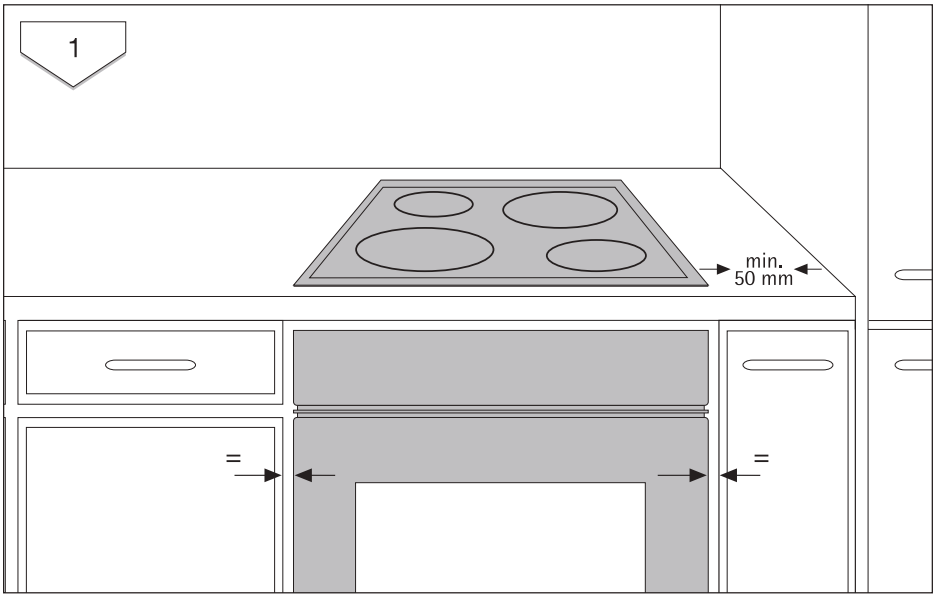


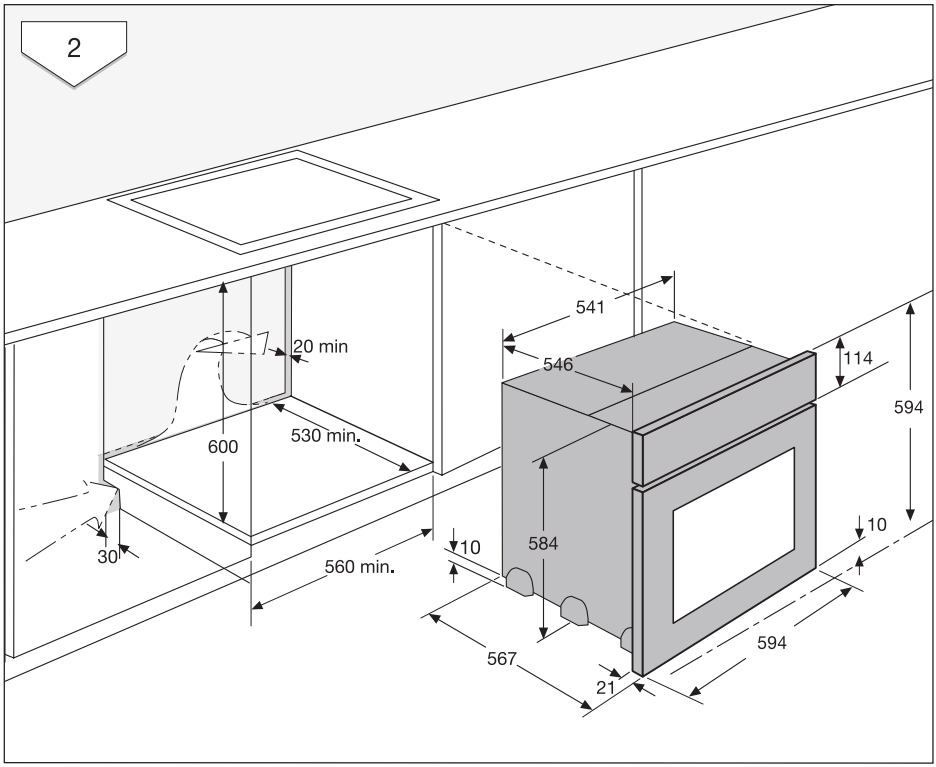
Внимание: Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только квалифицированные специалисты.
Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.

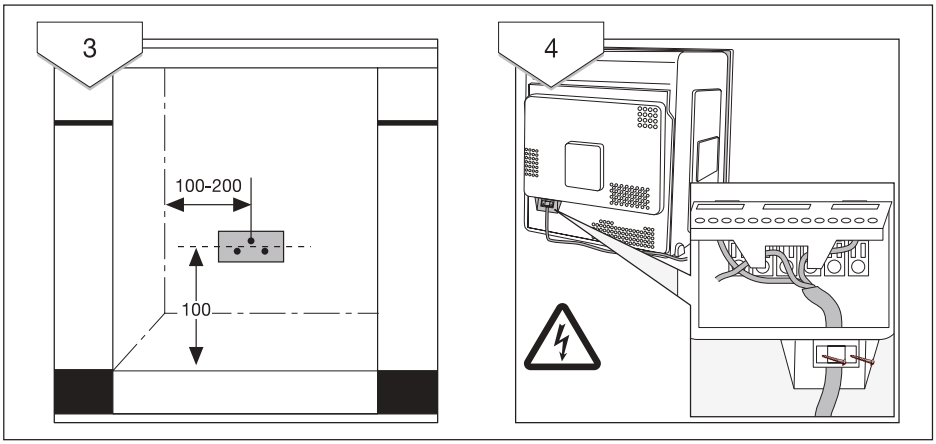


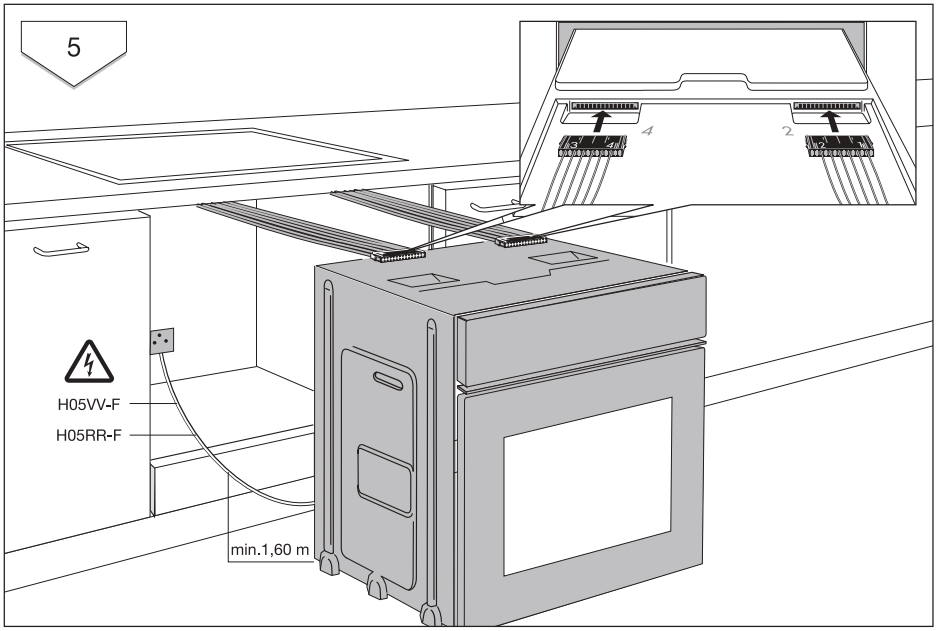
Правила техники безопасности для электромонтера

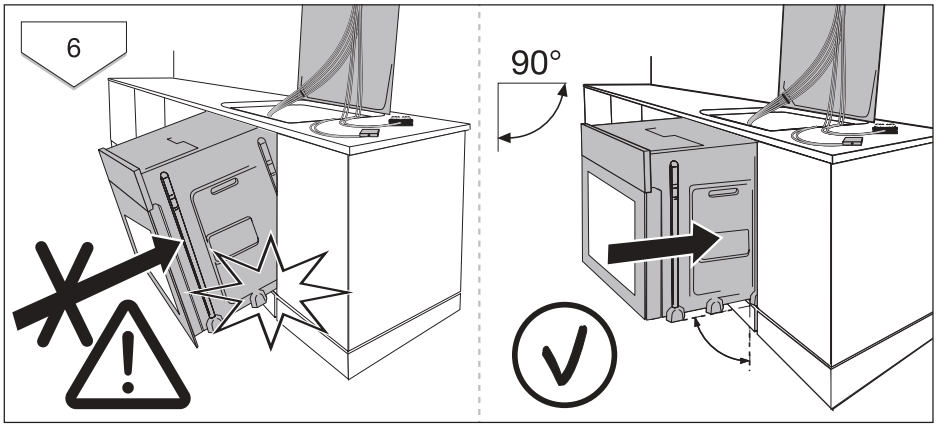
- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- Устойчивость встроенного электрощита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.
- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.

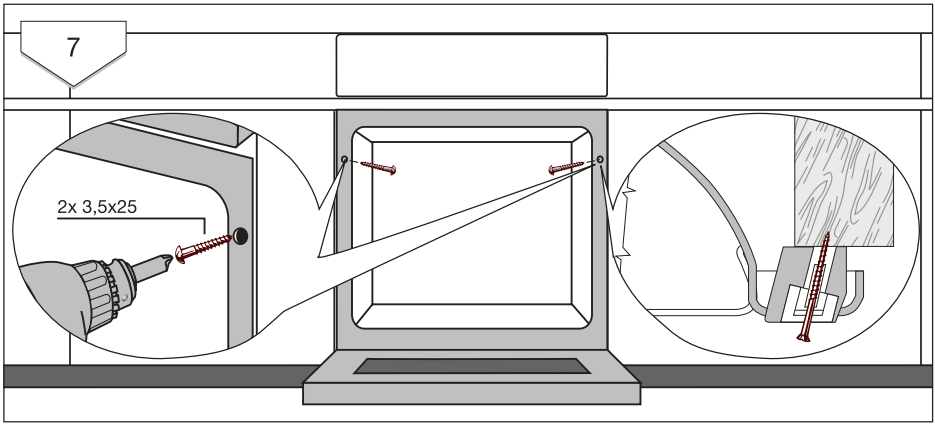

1
min.
50 mm
=
=


2
541
546
114
594
20 min
530 min.
600
584
10
10
30
560 min.
567
21
594


3
100-200
100
4


5
4
2
H05VV-F
H05RR-F
min.1,60 m


6
90°


7
2x 3,5x25

Утилизация

Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.

Старый прибор

Символ  **на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.**
Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.
За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части
В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (095) 937 78 37.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

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

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

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

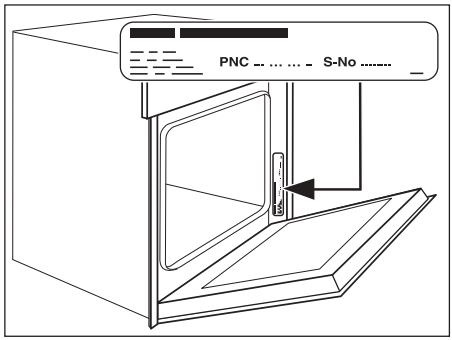
Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.) (номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.



Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....

www.electrolux.com

www.electrolux.ru

822 928 955-A-091006-01