

Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ИНСТАЛЛЯЦИЯ	7
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
8. ЧАСЫ	16
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	17
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	20
11. ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ	20
12. ОЧИСТКА И УХОД	23
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	27
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	28
15. СТРУКТУРА МЕНЮ	29
16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	30

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкцию в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор разрешено использовать детям в возрасте от 8 лет, лицам с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями, а также лицам, не имеющим достаточного опыта в эксплуатации, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасности использования прибора и осознают потенциальную опасность от его использования.
- Дети в возрасте до 8 лет и лица с тяжелыми формами инвалидности не должны приближаться к прибору, если они находятся не под присмотром.
- Обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните всю упаковку вдали от детей и утилизируйте ее надлежащим образом.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к прибору, пока оно работает или остывает.
- Если прибор оснащен системой защиты от детей, она должна быть активирована.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2. Общая безопасность

- Прибор предназначен только для использования на кухне.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях.
- Прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, гостевых домах, в том числе на фермах и в других подобных местах, где использование не превышает среднего уровня использования в домашнем хозяйстве.
- Установку прибора и замену сетевого кабеля может производить только квалифицированный специалист.
- Не включайте прибор до завершения его установки.
- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источника питания.
- Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным лицом во избежание риска поражения электрическим током.
- Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревателям или поверхности рабочей камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки, когда вынимаете или вставляете принадлежности и посуду.
- Используйте исключительно тот термозонд, который подходит для Вашего прибора.
- Чтобы снять направляющие противней, сначала потяните их за переднюю, а затем за заднюю часть в сторону от боковых стенок. Установите направляющие в обратной последовательности.
- Не используйте паровые очистители для очистки прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические губки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут повредить стекло.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Установка



ОСТОРОЖНО!

Прибор может устанавливаться только квалифицированным специалистом

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Никогда не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от данного прибора до других приборов и мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца открывается без сопротивления.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения, работающей от сети электропитания.

Минимальная высота духового шкафа (минимальная высота духового шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина духового шкафа	560 мм
Глубина духового шкафа	550 (550) мм
Высота передней части прибора	594 мм
Высота задней части прибора	576 мм
Ширина передней части прибора	595 мм
Ширина задней части прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраиваемой части прибора	548 мм
Глубина прибора с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия, расположенного внизу спинки	560x20 мм
Длина сетевого кабеля, расположенного в правом заднем углу	1500 мм
Крепежные винты	4x25 мм

2.2. Подключение к сети электропитания



ОСТОРОЖНО!

Риск возгорания или поражения электрическим током

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Прибор должен иметь заземление.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Используйте только правильно установленную и заземленную электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или сетевой кабель. Сетевой кабель можно заменить только в авторизованном сервисном центре.
- Сетевой кабель не должен касаться дверцы прибора или полости под ним или проходить рядом с ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.

- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей защита от поражения электрическим током должна быть установлена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка сетевого кабеля находится в свободном доступе.
- Если розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- После отключения прибора от сети не тяните за сетевой кабель. Всегда держитесь за вилку.
- Всегда используйте соответствующие автоматические выключатели электропитания (вывинчиваемые предохранители, прибора защитного отключения и контакторы).
- В электрической установке должен использоваться автоматический выключатель, позволяющий отключить прибор от сети электропитания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.

Сечение сетевого кабеля зависит от полной мощности, указанной на паспортной табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

Общая мощность, Вт	Сечение кабеля, мм ²
Максимум 1380	3x0,75
Максимум 2300	3x1
Максимум 3680	3x1,5

Заземляющий провод (зелено-желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного и синего нейтрального проводов.

2.3. Использование прибора



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы, ожогов, поражения током или взрыва

- Не изменяйте технические параметры прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора, из которой может выйти горячий воздух.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми руками или во время его контакта с водой.
- Не нажимайте на открытую дверь.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения продуктов.
- Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
- Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешению спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с прибором или на нем.



ОСТОРОЖНО!

Риск повреждения прибора

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - ✓ Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - ✓ Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно рабочей камеры прибора.

- ✓ Не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- ✓ Не оставляйте в приборе влажную посуду или продукты после выпечки.
- ✓ Будьте осторожны, вынимая или снимая принадлежности.

- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Для выпекания влажных пирогов используйте глубокий противень.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если прибор установлен за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы прибора. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу прибора до полного остывания прибора.

2.4. Очистка прибора и уход за ним



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора

- Перед выполнением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините сетевой кабель от розетки.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Если стекло дверцы разбилось, его необходимо заменить. В данном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора, поскольку она очень тяжелая.
- Во избежание повреждения поверхности прибора регулярно очищайте его.
- Очищайте прибор влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители и металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5. Подача пара



ОСТОРОЖНО!

Риск ожогов и повреждения прибора

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
- С осторожностью открывайте дверцу прибора после окончания приготовления на пару.

2.6. Внутреннее освещение



ОСТОРОЖНО!

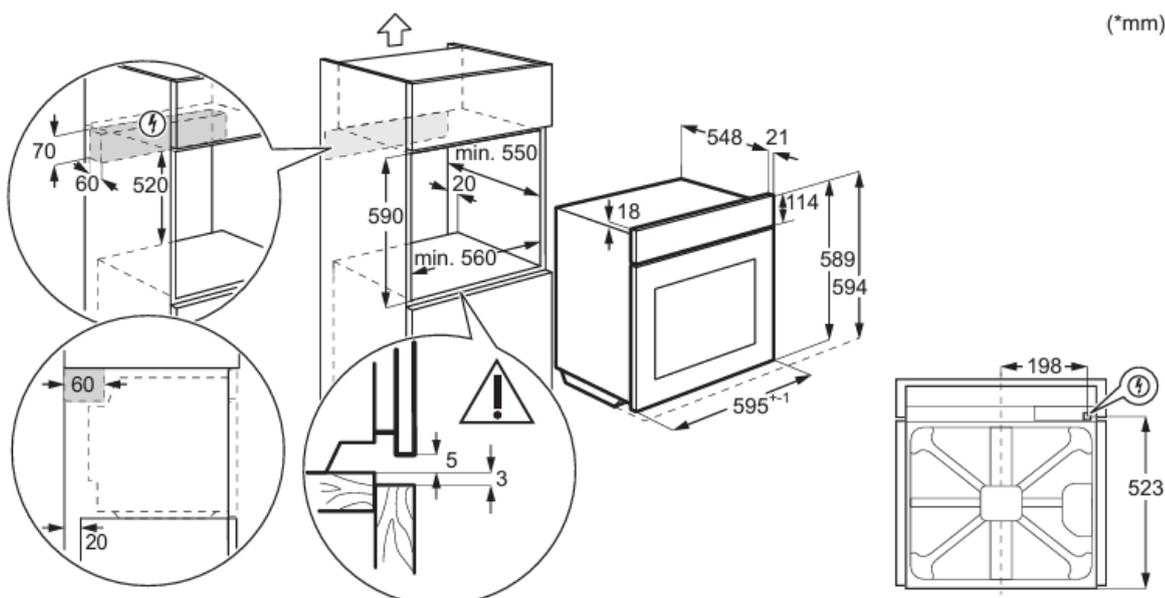
Риск поражения электрическим током

- Осветительные элементы, продаваемые отдельно в качестве запасных частей, приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или для сигнализации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор оснащен встроенным источником света класса энергоэффективности G.
- Используйте лампочки одного и того же типа.

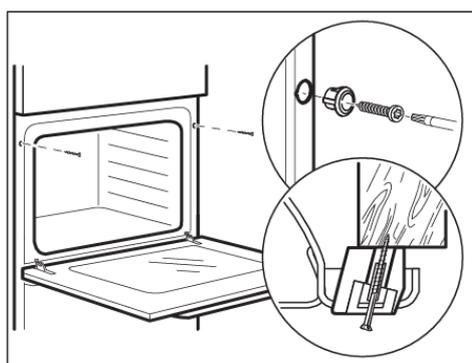
2.7. Сервис

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

(*mm)

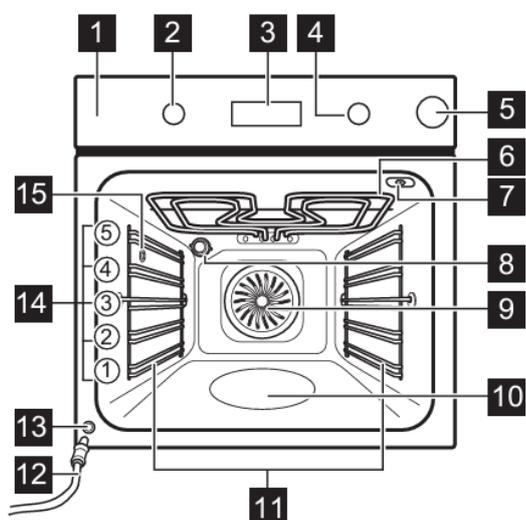


3.2. Крепление духового шкафа к мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1. Общие сведения



- 1 – панель управления;
- 2 – переключатель программ для приготовления блюд;
- 3 – дисплей;
- 4 – переключатель для регулировки настроек;
- 5 – резервуар для воды;
- 6 – нагреватель;
- 7 – гнездо для термозонда;
- 8 – лампочка;
- 9 – вентилятор;
- 10 – ниша рабочей камеры – резервуар для очистки воды;
- 11 – съемные направляющие для противней;
- 12 – сливная трубка;
- 13 – сливной клапан для воды;
- 14 – уровни для установки блюд;
- 15 – отверстие для подачи пара.

4.2. Принадлежности

- **решетка** (для посуды, форм для выпечки, жаркого);
- **противень для выпечки** (для тортов и пирожных);
- **глубокий противень** (для выпечки, жаркого и сбора капель жира);
- **термозонд** (для измерения температуры внутри продукта);
- **телескопические направляющие** (для удобства снятия и установки противней и решеток).

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1. Выдвижные ручки управления

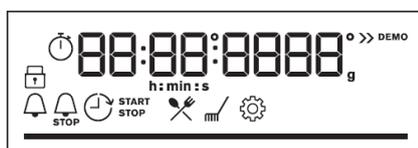
Чтобы использовать прибор, нажмите ручку. Она должна выдвинуться.

5.2. Вид панели управления

Выберите программу для приготовления блюда, чтобы включить прибор. Поверните переключатель программ в положение «Выкл.», чтобы выключить прибор.



5.3. Дисплей



Дисплей с ключевыми функциями.

Индикаторы на дисплее

Основные индикаторы				
Блокировка	Помощь в приготовлении пищи	Очистка	Настройки	Быстрое нагревание

Индикаторы таймера			
Таймер	Окончание	Отложенный старт	Стоп

Индикатор прогресса предназначен для температуры и времени. Когда прибор достигает заданной температуры, полоса становится полностью красной.



Индикаторы резервуара для воды		

Индикатор термозонда: .

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ОСТОРОЖНО!

Следуйте указаниям по технике безопасности

6.1. Предварительная очистка

Перед первым использованием очистите устройство (оно должно быть пустым) и установите время.



00:00

Установите время. Нажмите кнопку **OK**.

6.2. Предварительный нагрев

Перед первым использованием следует разогреть пустую рабочую камеру.

Шаг 1	Извлеките из прибора все принадлежности и направляющие для противней.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для программы  . Оставьте прибор включенным на 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для программы  . Оставьте прибор включенным на 15 мин.



Во время нагрева из духового шкафа может выделяться сильный запах и идти дым. Обязательно проветривайте помещение.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ОСТОРОЖНО!

Следуйте указаниям по технике безопасности

7.1. Применение функции прибора

Шаг 1. Выберите необходимую функцию с помощью переключателя программ.

Шаг 2. С помощью переключателя температуры установите нужную температуру.

Приготовление на пару

Шаг 1		Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть его.
Шаг 2		Влейте 900 мл воды в резервуар для воды.
Шаг 3		Установите резервуар для воды в первоначальное положение.
Шаг 4	 	Выберите программу для приготовления, предусматривающую подачу пара.
Шаг 5	 °C	Установите температуру.

7.2. Программы прибора

Обозначение	Название	Применение
	Конвекционная циркуляция воздуха	Для одновременного выпекания на трех уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40°C ниже, чем температура для программы «Верхний/нижний нагрев».
	Верхний/нижний нагрев	Для выпечки тортов на одном уровне и для сушки продуктов.
	Подача пара	Для запекания мяса, птицы, приготовления запеканок. Сочетание пара и горячего воздуха делает мясо нежным внутри и хрустящим снаружи.
	Режим пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей основой.
	Нижнее нагревание	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
	Замороженные блюда	Для разогрева готовых продуктов, например картофеля фри, наггетсов, сосисок с целью придания им хрустящей корочки.
	Влажная конвекция	Экономия электроэнергии во время выпечки. При использовании данной функции температура в рабочей камере может отличаться от заданной. Мощность нагрева может быть уменьшена.
	Гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
	Турбогриль	Для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканок и подрумянивания блюд.
	Меню	Для выбора функций: «Помощь в приготовлении пищи», «Очистка», «Настройки».

7.3. О функции влажной конвекции

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов, касающихся энергоэффективности и экодизайна (в соответствии с ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии со стандартом IEC/EN 60350-1. Дверца духовки должна быть закрыта во время выпечки, чтобы функция не нарушалась и прибор работал с максимально возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 с.

7.4. Резервуар для воды

Индикатор	Обозначение
	Резервуар для воды наполнен.
	Резервуар для воды наполнен наполовину.
	Резервуар для воды пуст. Наполните его.

Если резервуар для воды переполнен, избыток воды выливается через предохранительное отверстие на дно камеры. Удалите воду губкой.

Опорожнение резервуара для воды

Шаг 1	Выключите прибор, оставьте дверцу открытой и дождитесь, когда рабочая камера остынет.	
Шаг 2	Подсоедините сливную трубку (С) к сливному клапану (А) через соединитель (В).	
Шаг 3	Держите конец трубки под уровнем А и нажмите кнопку В несколько раз, чтобы собрать оставшуюся воду.	
Шаг 4	Отсоедините разъемы С и В и вытрите рабочую камеру насухо мягкой губкой.	

7.5. Установка функции «Помощь в приготовлении пищи»

Каждому блюду в этом подменю соответствует рекомендуемая программа и температура приготовления в рабочей камере. С помощью этой функции можно быстро приготовить блюдо, используя настройки по умолчанию. Время и температуру можно также регулировать в процессе приготовления. По завершении работы прибора проверьте готовность блюда.

Для приготовления некоторых блюд можно также использовать термозонд. Степени приготовления блюд: слабая, средняя, сильная.

Шаг 1		Откройте меню.
Шаг 2		Выберите функцию «Помощь в приготовлении пищи». Нажмите кнопку OK .
Шаг 3		Выберите блюдо. Нажмите кнопку OK .
Шаг 4		Поместите блюдо в духовку. Подтвердите настройку.

7.6. Использование функции «Помощь в приготовлении пищи»

	Расположите термозонд в самой толстой части продукта. Прибор выключается по достижении заданной температуры термозонда.
	Влейте воду в резервуар для воды.
	Перед началом процесса приготовления предварительно разогрейте прибор.
	Выберите уровень размещения продуктов в рабочей камере.

Позиция	Блюдо	Вес	Уровень направляющих, приготовление
P1	Говядина, легкой прожарки	1–1,5 кг, 4–5 см, большие куски	  2; противень для выпечки. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут. Поместите блюдо в прибор.
P2	Говядина, средней прожарки		
P3	Говядина, сильной прожарки		
P4	Стейк, средней прожарки	Ломтики весом 180–220 г и толщиной 3 см	   3; противень на решетке. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут. Поместите блюдо в прибор.
P5	Ростбиф, тушеная говядина (круглые ребра, толстая поверхность)	1,5–2 кг	  2; противень на решетке. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут. Добавьте воды. Поместите блюдо в прибор.
P6	Говядина, легкой прожарки (конвекция, низкая температура)	1–1,5 кг, 4–5 см, большие куски	  2; противень для выпечки. Используйте Ваши любимые специи или просто соль и свежемолотый перец. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут. Поместите блюдо в прибор.
P7	Говядина, средней прожарки (конвекция, низкая температура)		
P8	Говядина, сильной прожарки (конвекция, низкая температура)		
P9	Говяжье филе, слегка запеченое (конвекция, низкая температура)	0,5–1,5 кг, 5–6 см, большие куски	  2; противень для выпечки. Используйте Ваши любимые специи или просто соль и свежемолотый перец. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут. Поместите блюдо в прибор.
P10	Говяжье филе, средне запеченое (конвекция, низкая температура)		
P11	Говяжье филе, сильно запеченое (конвекция, низкая температура)		
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8–1,5 кг, 4 см, большие куски	  2; противень на решетке. Можно использовать любимые специи. Добавьте воду. Готовьте под крышкой.
P13	Свиная шея или лопатка	1,5–2 кг	  1; противень на решетке. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления.
P14	Куски свинины (конвекция, низкая температура)	1,5–2 кг	  2; противень для выпечки. Можно использовать любимые специи. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления, чтобы оно прожарилось равномерно.
P15	Свиная вырезка, свежая	1–1,5 кг, 5–6 см, большие куски	  2; противень на решетке. Можно использовать любимые специи.

Позиция	Блюдо	Вес	Уровень направляющих, приготовление
P16	Свинные ребрышки	2–3 кг, используйте сырые ребра толщиной 2–3 см	 3; глубокий противень. Добавьте воду, чтобы закрыть дно противня. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления.
P17	Баранья нога с костью	1,5–2 кг, 7–9 см, большие куски	 2; противень на решетке. Добавьте воду. Переверните мясо по истечении половины времени приготовления.
P18	Курица целиком	1–1,5 кг, целиком	 2; огнеупорное блюдо на противне. Можно использовать любимые специи. Переверните курицу по истечении половины времени приготовления, чтобы оно прожарилось равномерно.
P19	Половина курицы	0,5–0,8 кг	 3; противень для выпечки. Можно использовать любимые специи.
P20	Куриное филе	180–220 г (вес одного куска)	  2; огнеупорное блюдо на решетке. Можно использовать любимые специи. Поджарьте мясо на сковороде в течение нескольких минут.
P21	Куриные окорочка, свежие	–	 3; противень для выпечки. Если Вы сначала замариновали окорочка, установите более низкую температуру и жарьте их дольше.
P22	Утка целиком	2–3 кг	 2; противень на решетке. Можно использовать любимые специи. Положите утку на противень. Переверните утку по истечении половины времени приготовления.
P23	Гусь целиком	4–5 кг	 2; глубокий противень для выпечки. Можно использовать любимые специи. Положите гуся на глубокий противень для выпечки. Переверните гуся по истечении половины времени приготовления.
P24	Фрикадельки	1 кг	 2; решетка. Можно использовать любимые специи.
P25	Рыба целиком, приготовленная на гриле	0,5–1 кг (вес одной тушки)	 2; противень для выпечки. Обмажьте рыбу сливочным маслом, используйте любимые специи и травы.
P26	Рыбное филе	–	 3; огнеупорное блюдо на решетке. Можно использовать любимые специи.
P27	Чизкейк	–	 2;  форма для выпечки диаметром 28 см на решетке.
P28	Шарлотка	–	 3; противень для выпечки.

Позиция	Блюдо	Вес	Уровень направляющих, приготовление
P29	Яблочный пирог	–	 2; форма для выпечки на решетке.
P30	Шарлотка	–	 1;  форма для выпечки диаметром 22 см на решетке.
P31	Пирожные	2 кг теста	 3; глубокий противень.
P32	Шоколадные кексы	–	 3; противень для маффинов на сковороде.
P33	Кексы	–	 2; формы для выпечки на сковороде.
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; противень для выпечки. Выложите картофель целиком на противень.
P35	Картофельные четвертинки	1 кг	 2; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки. Можно использовать любимые специи. Порежьте картофель на дольки.
P36	Смесь овощей на гриле	1–1,5 кг	 3; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки. Можно использовать любимые специи. Порежьте овощи на дольки.
P37	Креветки замороженные	0,5 кг	 3; противень для выпечки.
P38	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	 3; противень для выпечки.
P39	Мясная лазанья / овощные хлопья, макароны	1–1,5 кг	  1; огнеупорное блюдо на решетке.
P40	Запеканка из картофеля (сырой картофель)	1–1,5 кг	  1; огнеупорное блюдо на решетке. Переверните посуду по истечении половины времени приготовления.
P41	Пицца свежая, тонкая	–	  2; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки.
P42	Пицца свежая, толстая	–	  2; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки.
P43	Киш	–	 2; форма для выпечки на решетке.
P44	Багет, чабатта, белый хлеб	0,8 кг	  2; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки. Для белого хлеба требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой, ржаной или чёрный хлеб	1 кг	  2; противень для выпечки, выложенный бумагой для выпечки / решетка.

8. ЧАСЫ

8.1. Функции часов

Обозначение	Название	Применение
	Таймер	Когда таймер завершит отсчет, раздастся звуковой сигнал.
	Окончание	Когда таймер завершит отчет, раздастся звуковой сигнал и прибор завершит работу.
	Отложенный старт	Отсрочка начала и (или) окончания приготовления блюда.
	Стоп	Максимально возможное время – 23 ч. 59 мин. Функция отложенного старта не влияет на работу прибора.

8.2. Настройка функций часов

Настройка текущего времени

Шаг 1		Чтобы изменить текущее время, перейдите в меню, выберите пункт «Настройки», а затем – «Текущее время».
Шаг 2		Установите время.
Шаг 3		Нажмите кнопку OK .

Установка таймера

Шаг 1		Нажмите кнопку  . На дисплее отобразится индикатор  0:00.
Шаг 2		Установите таймер.
Шаг 3		Нажмите кнопку OK . Таймер сразу же начнет обратный отсчет.

Установка времени приготовления блюда

Шаг 1		Выберите программу для приготовления блюда и установите температуру.
Шаг 2		Нажимайте кнопку  , пока на дисплее не отобразится индикатор  0:00.
Шаг 3		Установите время приготовления блюда.
Шаг 4		Нажмите кнопку OK . Таймер сразу же начнет обратный отсчет.

Установка отложенного старта

Шаг 1		Выберите программу для приготовления блюда.
Шаг 2		Нажимайте кнопку  , пока на дисплее не отобразятся текущее время и индикатор  START.

Шаг 3		Установите время начала приготовления блюда.
Шаг 4		Нажмите кнопку OK . На дисплее отобразится индикатор  STOP.
Шаг 5		Установите время окончания приготовления блюда.
Шаг 6		Нажмите кнопку OK . Таймер начнет отсчет времени, оставшегося до начала старта программы.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



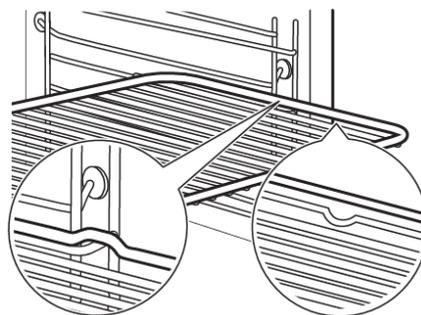
ОСТОРОЖНО!

Следуйте указаниям по технике безопасности

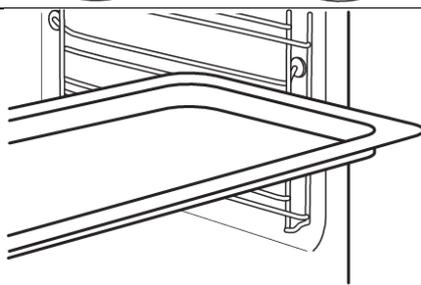
9.1. Установка принадлежностей

Небольшой выступ сверху предназначен для обеспечения большей безопасности. Выемки также предотвращают опрокидывание. Благодаря высокому краю решетки посуда не соскальзывает с решетки.

Решетка. Вставьте решетку между направляющими на одном из уровней для установки блюд и убедитесь, что ножки направлены вниз.



Противень для выпечки и глубокий противень. Вставьте противень между направляющими.



9.2. Термозонд

Доступны две настройки температуры:



– температура в рабочей камере;

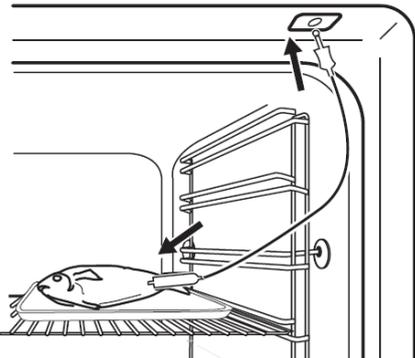
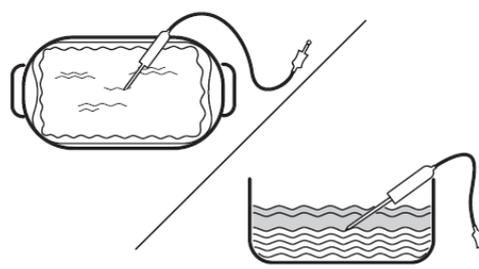


– температура внутри продукта.

Для наилучшего результата приготовления блюда все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Не используйте термозонд для приготовления жидких блюд. Термозонд должен оставаться внутри блюда на протяжении всего времени его приготовления.

9.3. Использование термозонда

1. Включите прибор.
2. Выберите программу для приготовления блюда и при необходимости установите температуру в рабочей камере.
3. Установите термозонд в продукт.

Мясо, птица и рыба	Запеканки
Вставьте наконечник термозонда в центр продукта, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что не менее $\frac{3}{4}$ наконечника находится внутри продукта.	Вставьте наконечник термозонда в среднюю часть запеканки. Термозонд должен устойчиво стоять в одном месте на протяжении всего процесса приготовления. Вы можете установить термозонд в наиболее твердый ингредиент запеканки. Силиконовая ручка термозонда может упираться в край формы для выпечки, однако наконечник термозонда не должен касаться дна формы для выпечки.
	

4. Вставьте штекер термозонда в гнездо на передней панели прибора. На дисплее отобразится текущее значение температуры, измеряемой термозондом.
5. Нажмите кнопку , чтобы установить температуру внутри продукта для термозонда.
6. Нажмите кнопку **OK**, чтобы подтвердить выбор. Когда блюдо достигнет установленной температуры, будет подан звуковой сигнал. Можно выключить прибор или продолжить приготовление, чтобы достичь желаемой степени приготовления блюда.
7. Извлеките штекер термозонда из гнезда на передней панели прибора и достаньте блюдо из рабочей камеры.



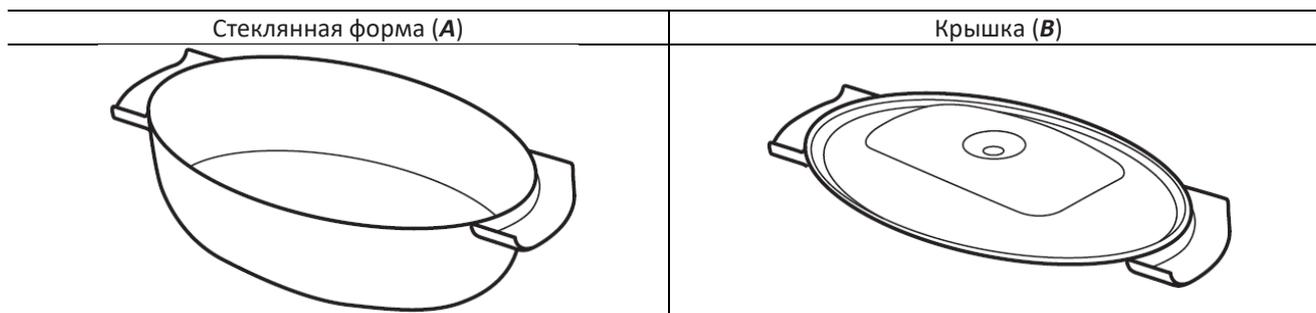
ОСТОРОЖНО!

При нагревании термозонда существует опасность ожога. Соблюдайте осторожность при отключении термозонда от прибора и извлечении его из блюда.

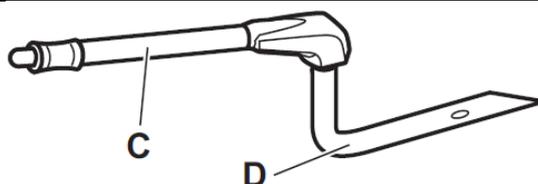
9.4. Принадлежности для приготовления на пару

Посуда для приготовления диетических блюд на пару

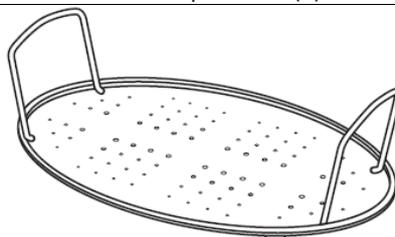
Посуда для приготовления диетических блюд на пару состоит из стеклянной формы (A), крышки (B), трубки насадки (C), насадки (D) и стальной решетки (E).



Трубка насадки (C) предназначена для приготовления блюд на пару под крышкой, насадка (D) предназначена для приготовления блюд без крышки.



Стальная решетка (E)



- Не ставьте горячие блюда на холодные или влажные поверхности.
- Не наливайте холодные жидкости в горячую стеклянную форму.
- Не ставьте стеклянную форму на горячую варочную поверхность.
- Не очищайте стеклянную форму абразивными чистящими средствами.

9.5. Приготовление блюд на пару под крышкой

1. Поставьте форму на стальную решетку и накройте крышкой. Вставьте трубку с насадкой в отверстие в крышке. Поставьте форму на второй уровень направляющих.
2. Подсоедините трубку насадки к отверстию в крышке.
3. Установите программу для приготовления с паром.

9.6. Приготовление блюд на пару без крышки

Поставьте форму на стальную решетку. Добавьте немного воды. Не накрывайте крышкой.



ОСТОРОЖНО!

Во время работы прибора насадка может быть горячей. Используйте прихватки, если нужно взяться за нее. Вынимайте насадку из прибора, если не работаете с ее использованием.

1. Соедините насадку с трубкой насадки и подсоедините конструкцию к отверстию в крышке.
2. Поставьте форму на второй уровень направляющих. Убедитесь в том, что трубка не заблокирована. Держите насадку подальше от нагревателя.
3. Установите программу для приготовления с паром. При запекании курицы, утки, индейки или крупной рыбы поместите насадку внутрь блюда.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1. Блокировка

Использование блокировки предотвращает случайное изменение функций прибора.

Если блокировка активирована **при работающем приборе**, прибор продолжит работать в течение установленного времени, а панель управления будет заблокирована.

Если блокировка активирована **при выключенном приборе**, панель управления будет заблокирована и прибор нельзя будет включить до снятия блокировки.

Чтобы активировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку  ОК. При активировании блокировки будет подан звуковой сигнал. Чтобы деактивировать блокировку, снова нажмите и удерживайте кнопку .

Когда блокировка включена, на дисплее мигает индикатор  3 x .

10.2. Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор включается через определенный промежуток времени, если он не работает и его настройки не изменяются.

Температура, °C	Время, ч
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 (максимум)	3

Автоматическое отключение невозможно установить для функций «Освещение прибора», «Термозонд», «Отложенный старт».

10.3. Охлаждающий вентилятор

Во время работы прибора охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру его поверхности. После выключения прибора охлаждающий вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

11. ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

11.1. Рекомендации по приготовлению блюд



Температура и время приготовления, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов. Результаты приготовления в этом приборе могут отличаться от результатов Вашего предыдущего прибора. Ниже будут указаны рекомендуемые температура, время приготовления и уровни направляющих на определенных продуктах. Если для конкретного рецепта нет указаний, найдите указания для похожего блюда.

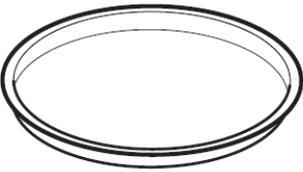
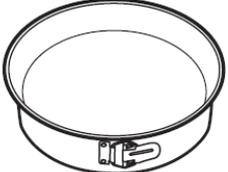
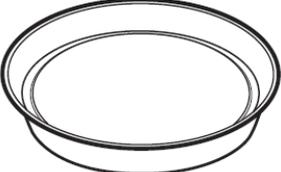
11.3. Оптимальные настройки прибора для приготовления блюд

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		 (°C)		 (min)
Сладкие булочки, 16 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20–30
Булочки, 9 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	180	2	30–40
Пицца замороженная, 0,35 кг	Решетка	220	2	10–15
Бисквитный рулет	Противень для выпечки или глубокий противень	170	2	25–35
Пирожные	Противень для выпечки или глубокий противень	175	3	25–30
Суфле, 6 шт.	Керамическая форма на ручке	200	3	25–30
Бисквитный корж	Форма для выпечки на ручке	180	2	15–25
Бисквит королевы Виктории	Форма для выпечки на ручке	170	2	40–50
Вареная рыба, 0,3 кг	Противень для выпечки или глубокий противень	180	3	20–25
Целая рыба, 0,2 кг	Противень для выпечки или глубокий противень	180	3	25–35
Рыбное филе, 0,3 кг	Форма для пиццы на ручке	180	3	25–30
Сочное мясо, 0,25 кг	Противень для выпечки или глубокий противень	200	3	35–45
Шашлык, 0,5 кг	Противень для выпечки или глубокий противень	200	3	25–30
Печенье, 16 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20–30
Макарон, 24 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25–35
Кексы, 12 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	170	2	30–40
Пикантная выпечка, 20 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25–30
Печенье песочное, 20 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	150	2	25–35
Тарталетки, 8 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень	170	2	20–30
Вареные овощи, 0,4 кг	Противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35–45
Омлет вегетарианский	Форма для пиццы на ручке	200	3	25–30
Овощи по-средиземноморски	Противень для выпечки или глубокий противень	180	4	25–30

11.4. Посуда, подходящая для лучшего теплообмена

По возможности используйте тёмную посуду и контейнеры с матовой поверхностью. Они поглощают тепло лучше, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

			
Форма для пиццы	Форма для выпечки	Форма для кексов	Форма для тортов
В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 26 см	Керамика Диаметр: 8 см Высота: 5 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см

11.4. Информация для учреждений, проводящих испытания

Тестирование производится в соответствии с нормами IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Печенье, 2 шт. на противне	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	170	20–35	–
Печенье, 2 шт. на противне	Влажная конвекция	Противень для выпечки	3	150–160	20–35	–
Печенье, 2 шт. на противне	Влажная конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	150–160	20–35	–
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	180	70–90	–
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Влажная конвекция	Решетка	2	160	70–90	–
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки, Ø26 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	170	40–50	Разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки, Ø26 см	Влажная конвекция	Решетка	2	160	40–50	Разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки, Ø26 см	Влажная конвекция	Решетка	2 и 4	160	40–60	Разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Пышки	Влажная конвекция	Противень для выпечки	3	140–150	20–40	–
Пышки	Влажная конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	140–150	25–45	–
Пышки	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	140–150	25–45	–
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	Макс.	1–5	Разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Котлета говяжья, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка, сушилка	4	Макс.	20–30	Поместите решетку на 4-й уровень, а противень для сбора капель – на 3-й. В середине приготовления переверните продукт. Разогревайте прибор в течение 10 мин.

12. ОЧИСТКА И УХОД



ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

12.1. Указания по очистке



Чистящие средства

Очищайте переднюю часть прибора только ткань из микрофибры, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством. Очистите и проверьте уплотнение дверцы вокруг рамы духовой камеры.

Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.

Удалите пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.



Ежедневное использование

Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.

Конденсат может образовываться внутри прибора или на стёклах дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 мин. до выпечки. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 мин. После каждого использования протирайте камеру только ткань из микрофибры.



Принадлежности

После каждого использования очищайте все принадлежности и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную тёплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.

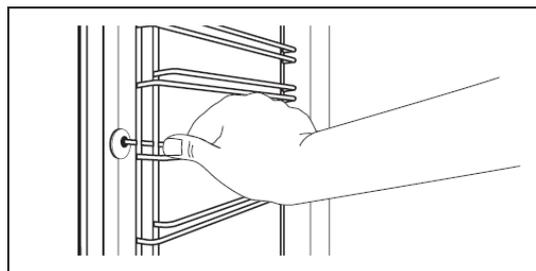
Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки принадлежностей с антипригарным покрытием.

12.2. Извлечение направляющих для противней и решеток

Извлеките направляющие для противней и решеток, чтобы очистить рабочую камеру.

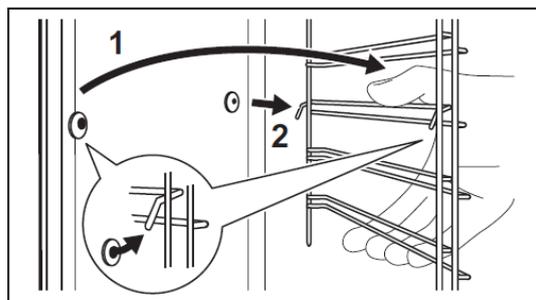
Шаг 1 Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.

Шаг 2 Оттяните переднюю часть направляющих для противней и решёток от боковой стенки рабочей камеры.



Шаг 3 Оттяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и полностью снимите их.

Шаг 4 Установите направляющие в обратном порядке. Фиксирующие крючки направляющих должны быть обращены вперёд.



12.3. Очистка водой

В процессе очистки используется вода, с помощью которой можно удалить остатки жира и пищи из рабочей камеры прибора.

1. Налейте 300 мл воды в рабочую камеру.
2. Выберите опцию . Нажмите кнопку **OK**. Функция начнет действовать через 30 мин. По завершении очистки будет подан звуковой сигнал. Прибор выключится.
3. Дождитесь, когда рабочая камера остынет. Вытрите рабочую камеру мягкой тряпкой.

12.4. Резервуар для воды

1. Выключите прибор.
2. Установите глубокую емкость под отверстием для подачи пара.
3. Налейте в резервуар 850 мл воды. Добавьте 5 ч.л. лимонной кислоты. Подождите 60 мин.
4. Включите прибор и выберите функцию «Подача пара». Установите температуру 230 °С. Выключите прибор через 25 мин. и дайте ему остыть.
5. Включите прибор и выберите функцию «Подача пара». Установите температуру от 130 до 230 °С. Выключите прибор через 10 мин. и дайте ему остыть.



Чтобы предотвратить образование накипи, опорожняйте резервуар для воды после каждой очистки паром.

По завершении очистки:

1. Выключите прибор.
2. Опорожните резервуар для воды.
3. Ополосните резервуар для воды и удалите следы от накипи мягкой тряпкой.
4. Промойте сливную трубку теплой водой и мягким моющим средством.

В следующей таблице приведены диапазоны жесткости воды (dH) с соответствующими уровнями содержания кальция и качества воды. Если жесткость воды превышает уровень 4, наполните ящик для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Контрольная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды	Периодичность очистки воды
Уровень	dH				
1	0–7		0–50	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
2	8–14		51–100	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
3	15–21		101–150	Жесткая	40 циклов – 1,5 мес.
4	22–28		Свыше 151	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

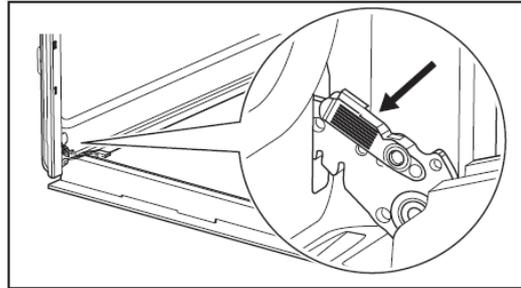
12.5. Монтаж и демонтаж дверцы прибора

В дверце прибора установлены три стекла. Дверцу и внутренние стекла можно снять для очистки. Прежде чем демонтировать стекло, прочтите инструкцию по монтажу и демонтажу дверцы прибора.

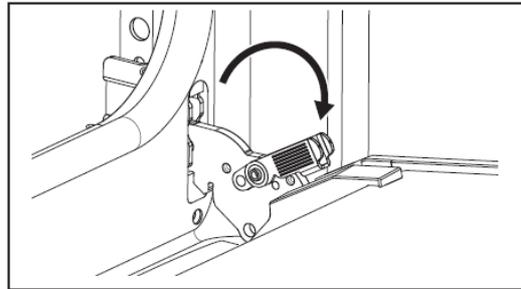


ОСТОРОЖНО!
Не используйте прибор без стекол.

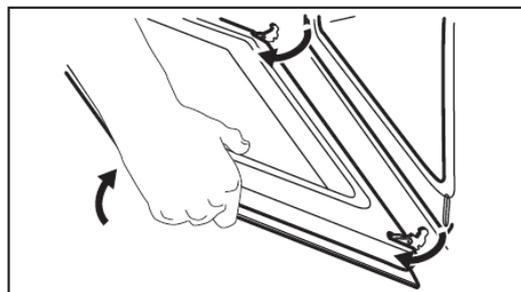
Шаг 1 Полностью откройте дверцу прибора и возьмитесь за обе петли.



Шаг 2 Поднимите и потяните петли, пока не услышите щелчок.



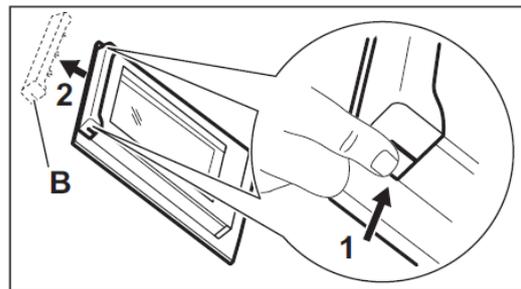
Шаг 3 Закройте дверцу прибора, переместив её в первое открытое положение. Затем поднимите и потяните дверцу на себя, чтобы снять её с крепления.



Шаг 4 Положите дверцу на ровную поверхность.



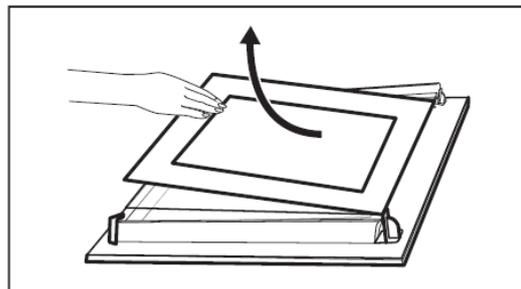
Шаг 5 Возьмитесь за обшивку дверцы (В) в верхней её части с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защёлки.



Шаг 6 Потяните дверную планку вперёд, чтобы снять её.



Шаг 7 Держась за верхние края, осторожно снимите стёкла дверцы одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью вынута из направляющих.

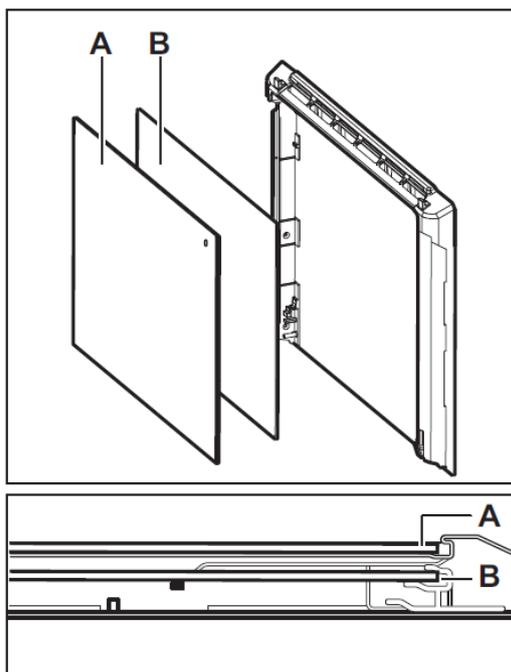


Шаг 8 Вымойте стёкла водой и жидкостью для мытья посуды. Тщательно просушите их. Не мойте стекло в посудомоечной машине.

Шаг 9 Когда стёкла высохнут, установите их в дверцу прибора.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защёлок Вы услышите щелчок.

Установите стёкла (А и В) в нужные места и в правильном порядке. Проверьте символ/отпечаток на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит по-разному, что облегчает процедуру снятия и установки. Установите дверную планку правильно (должен быть слышен щелчок). Убедитесь, что центральное стекло правильно вошло в пазы.



12.6. Замена лампочки освещения



ОСТОРОЖНО!
Риск поражения электрическим током
и получения ожогов.

Во избежание загрязнения галогенной лампы жиром придерживайте ее тканью.

Перед заменой лампочки освещения:

1. Включите прибор и дождитесь, когда он остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Застелите дно рабочей камеры тканью.

Для замены лампочки заднего освещения:

1. Поверните стеклянный плафон, чтобы снять его.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампочку новой, устойчивой к температуре 300 °С.
4. Установите стеклянный плафон.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

13.1. Что делать, если...

Устройство не включается и не нагревается

Неисправность	Убедитесь, что...
Прибор невозможно включить или обслуживать	➤ устройство правильно подключено к сети электропитания.
Прибор не нагревается	➤ не включена функция автоматического выключения; ➤ не сработал предохранитель; ➤ блокировка прибора не включена.

Комплектующие

Неисправность	Устранение
Освещение не включается	Убедитесь в том, что ➤ влажная конвекция не включена; ➤ лампочка освещения установлена правильно.
Термозонд не работает	Проверьте, правильно ли штекер термозонда вставлен в гнездо.
Уплотнитель дверцы поврежден	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Коды ошибок

Код ошибки	Устранение
00:00	Возможно, произошел сбой в подаче электропитания. Установите заново время.

Примечание. Если на дисплее отображается код ошибки, не указанный в таблице, выключите и снова включите предохранитель, чтобы перезапустить прибор. Если код ошибки появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Очистка

Код ошибки	Устранение
В рабочей камере прибора находится вода	В резервуаре слишком много воды. Слейте лишнюю воду.
Не загорается индикатор  , хотя резервуар для воды наполнен доверху	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Светится индикатор 	В резервуаре недостаточно воды. Если же воды достаточно, а индикатор не изменяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Подача пара не осуществляется	Убедитесь, что отверстие для подачи пара не засорено отложениями накипи. Убедитесь, что резервуар для воды наполнен.
Требуется более трех минут, чтобы опорожнить резервуар для воды или чтобы вода вытекла из него.	Убедитесь, что отверстие для подачи пара не засорено отложениями накипи. Очистите резервуар для воды.

13.2. Сервисные данные

Если Вы не можете устранить неисправность самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней рамке рабочей камеры. Не удаляйте паспортную табличку из рабочей камеры.

Рекомендуем записать сюда следующие данные:	
Модель (MOD.)
Номер продукта (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1. Информация о продукте и карта продукта

Поставщик	Electrolux
Идентификационный номер	EOC6H76X 949494489 EOC6H76Z 949494490 LOC6H76Z 949494491
Индекс энергоэффективности	81,2
Класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии при стандартной нагрузке в обычном режиме	0,53 кВт/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,81 кВт/цикл
Число камер	1
Источники тепла	Электричество
Объем	72 л
Вид прибора	Духовой шкаф
Масса	EOC6H76X – 33,2 кг EOC6H76Z – 33,0 кг LOC6H76Z – 32,7 кг

EN 60350-1 – Электрическое кухонное оборудование для бытового использования. Часть 1. Плиты, духовки, пароварки и грили. Методы измерения производительности.

14.2. Экономия энергии



Прибор оснащен функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневном использовании.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Во время приготовления блюда не открывайте дверцу слишком часто. Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно расположен. Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Без необходимости не разогревайте прибор перед началом работы. При приготовлении нескольких блюд по возможности сокращайте перерывы между их приготовлением.

Приготовление с конвекцией. Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло. При работе продолжительностью более 30 мин. уменьшите температуру прибора минимум за 3–10 мин. до окончания работы. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться. Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Поддержание тепла. Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой.

Приготовление при включенном освещении. Выключайте освещение во время приготовления блюда. Включайте его только по мере необходимости.

Конвекция влажная. Эта функция экономит электроэнергию во время приготовления блюда.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

Шаг 1		Выберите  , чтобы перейти к меню.
Шаг 2		Выберите пункт из структуры меню и нажмите кнопку OK .
Шаг 3		Выберите настройку.
Шаг 4		Нажмите кнопку OK , чтобы подтвердить настройку.
Шаг 5		Установите значение настройки и кнопку OK .

Установите переключатель программ в положение **Off**, чтобы выйти из меню.

Структура меню

		
Помощь в приготовлении пищи	Очистка	Настройки

Настройки

№	Настройка	Выбор
01	Актуальное время	Изменить
02	Яркость дисплея	1–5
03	Звуки кнопок	1 – звуковой сигнал 2 – щелчок 3 – сигнал выключен
04	Громкость сигнала	1–5
05	Работа термозонда	1 – сигнал и удержание 2 – сигнал

№	Настройка	Выбор
06	Стоп	Вкл. / Выкл.
07	Освещение рабочей камеры	Вкл. / Выкл.
08	Быстрое нагревание	Вкл. / Выкл.
09	Демонстрационный режим	Код активации 2468
10	Версия программного обеспечения	Проверенная
11	Сброс всех настроек	Да / Нет

16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Способствуйте переработке материалов с символом . Поместите упаковку в соответствующие контейнеры, чтобы переработать ее. Помогите защитить окружающую среду и здоровье человека путем переработки отходов электротехнических и электронных приборов. Не выбрасывайте приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните их на местное предприятие по переработке отходов или обратитесь в муниципальное управление.

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

