

RU



**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ И  
УСТАНОВКЕ  
ВСТРАИВАЕМОГО  
ДУХОВОГО ШКАФА**

**SLB EY6943**






**SLB EL6943**

**SLB EE6943**

## **Благодарим вас за выбор нашего продукта.**

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

| <b>Значок</b>   | <b>Тип</b>   | <b>Значение</b>  |
|---|--|--|
|  | <b>ВНИМАНИЕ!</b>                                   | Серьезная травма или риск смерти   |
|  | <b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ<br/>ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b> | Опасное напряжение   |
|  | <b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>                               | Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов |
|  | <b>ОСТОРОЖНО!</b>                                  | Травма или риск повреждения имущества  |
|  | <b>ВАЖНО! / Примечание</b>                         | Правильная эксплуатация системы  |

## СОДЕРЖАНИЕ


|  |    |
|--|----|
| 1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....                         | 4  |
| 1.1. Общие меры предосторожности .....                       | 4  |
| 1.2. Меры предосторожности при установке .....               | 7  |
| 1.3. При использовании .....                                 | 8  |
| 1.4. При чистке и обслуживании .....                         | 9  |
| 2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....                 | 11 |
| 2.1. Указания для мастера-установщика .....                  | 11 |
| 2.2. Установка духовки .....                                 | 11 |
| 2.3. Подключение к электросети и безопасность .....          | 13 |
| 3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....                               | 14 |
| 4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....                                  | 15 |
| 4.1. Ручки-регуляторы печи.....                              | 15 |
| 4.2. Время и температура приготовления блюд .....            | 16 |
| 4.3. Использование средства программирования на дисплее..... | 17 |
| 4.4. Принадлежности .....                                    | 18 |
| 5.ЧИСТКА И УХОД .....  | 21 |
| 5.1. Чистка .....  | 21 |
| 5.2. Обслуживание.....                                       | 23 |
| 6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....   | 25 |
| 6.1. Поиск и устранение неисправностей .....                 | 25 |
| 6.2. Транспортировка.....                                    | 25 |
| 7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....                            | 26 |
| 7.1. Класс энергопотребления .....                           | 26 |



# 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.
- Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей, поэтому ваш прибор может не иметь некоторых функций, описанных в нем. По этой причине при изучении данного руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на рисунки.

## 1.1. Общие меры предосторожности


- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

 **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.
- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духовки и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.


 **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

 **⚠ ОСТОРОЖНО!** При работе духового шкафа или гриля открытые части могут нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к прибору во время его работы.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал.

Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

 **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении, либо для обогрева комнаты.

- Не поднимайте и не перемещайте прибор, держась за ручку дверцы.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

## **1.2. меры предосторожности при установке**

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.
- Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Во избежание перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей

### 1.3. при использовании

- При первом использовании духовки вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы духовки во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.
- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.
- Ни при каких обстоятельствах не допускается накрывать духовой шкаф алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной перегрева.
- В процессе приготовления не допускается размещать подносы и противни непосредственно на основании духового шкафа. Основание очень сильно нагревается и может повредить изделие.



Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.



- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.
- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовок.
- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духовки или повреждению двери.
- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

#### **1.4. при чистке и Обслуживании**

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.
- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

#### **Утилизация старой машины**



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного

оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

## 2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.
- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).
- Если продукт содержит съемные направляющие полок (проволочные решетки), то для приготовления таких блюд, как йогурт из рецептов руководства пользователя, проволочные решетки необходимо снять и включить духовой шкаф в указанный режим приготовления. Информация о том, как снимать проволочные решетки, приведена в разделе ЧИСТКА И УХОД.

### 2.1. указания для мастера-установщика

#### Общие указания

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не

было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

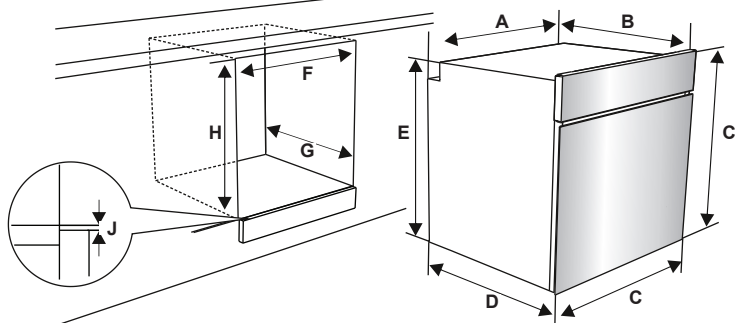
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

### 2.2. установка духовки

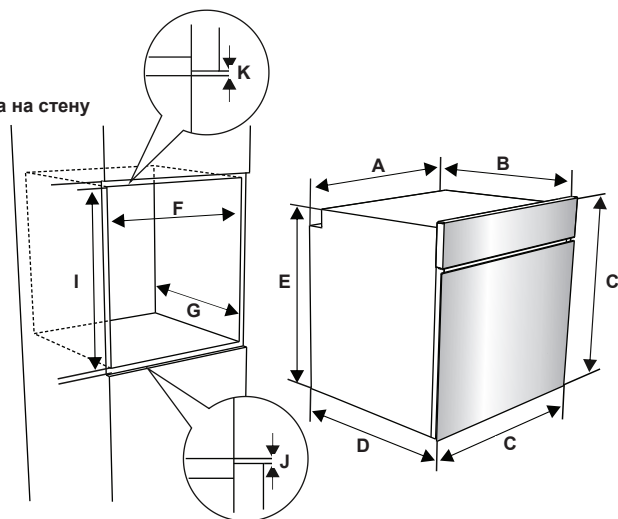
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки варочной панели и духовки приведены ниже.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
| <b>D (mm)</b> | 575 | <b>min. J/K (mm)</b>    | 5/10    |
| <b>E (mm)</b> | 576 |                         |         |

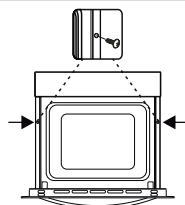
Установка под рабочей поверхностью



Установка на стену



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духовки и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духовки. Убедившись, что рама продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



### 2.3. Подключение к электросети и безопасность

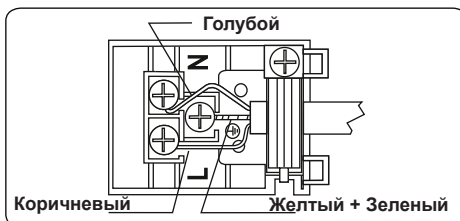
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** **ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- Прибор предназначен для работы от напряжения переменного тока 220-240V. В случае применения другого типа питания обратитесь в авторизованную сервисную службу или квалифицированному электрику.
- Кабель питания (H05VV-F) должен

иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

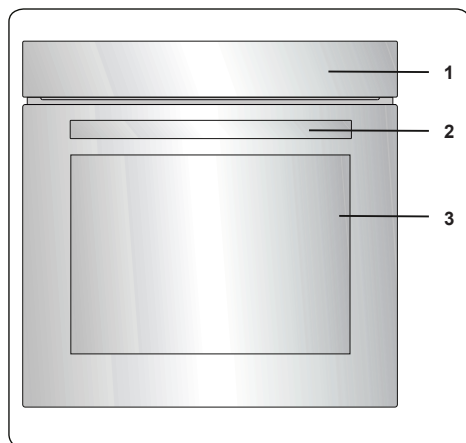


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



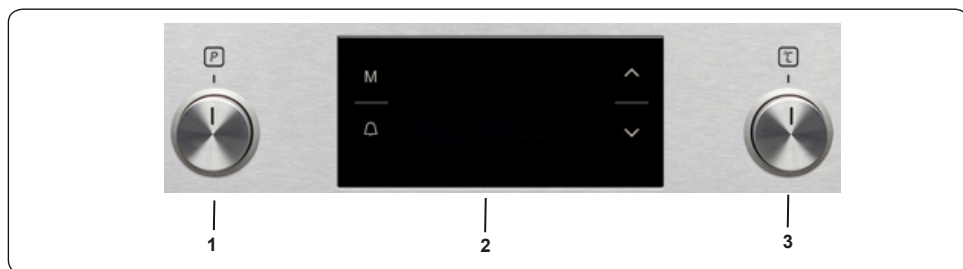
**Важно!** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

#### Перечень компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духового шкафа
3. Дверца духового шкафа

#### Панель управления



1. Ручка-регулятор управления функциями духовки
2. Дисплей с таймером
3. Ручка термостата духовки

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. ручки-регуляторы печи

#### Ручка-регулятор управления функциями духового шкафа

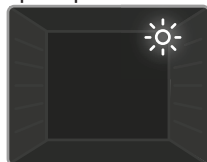
Поверните ручку на соответствующий символ желаемой функции приготовления. Подробные сведения о различных функциях см. в разделе «Функции духового шкафа».

#### Ручка термостата духового шкафа

После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духового шкафа загорается каждый раз, когда термостат включается для того, чтобы нагреть духовку или поддержать температуру.

#### Режимы работы духового шкафа

\* Функции духового шкафа могут отличаться в зависимости от модели прибора.

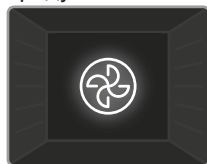


**Лампочка духового шкафа** Загорается только лампа подсветки духового шкафа. Она горит на протяжении действия функции приготовления.



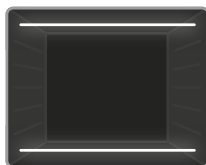
**Режим размораживания** Включаются сигнальные лампочки духового шкафа, вентилятор начнет работать. Для

использования режима размораживания поместите замороженные продукты в духовой шкаф на полку, расположенную на третьем снизу уровне ребер. Рекомендуется помещать лоток для сбора воды, которая образуется при таянии льда, под продукты, предназначенные для размораживания. Этот режим не подходит для приготовления пищи или запекания, он помогает только размораживать продукты.



**Режим турбовентилятора** Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой нагревательный

элемент и вентилятор начнут работать. Режим турбовентилятора равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, что приводит к равномерному приготовлению. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.



#### Режим статического приготовления

Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нижний и верхний нагревательные

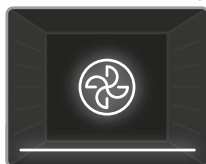
элементы начнут работать. В условиях функции статического приготовления нагрев обеспечивается таким образом, чтобы верхние и нижние слои пищи нагревались равномерно. Этот режим идеально подходит для приготовления выпечки, тортов, выпекания блюд из макаронных изделий, лазаньи и пиццы. В этом режиме рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут перед приготовлением пищи и готовить только на одной полке духового шкафа за один раз.



#### Режим вентилятора

Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, верхний и нижний нагревательные

элементы и вентилятор начнут работать. Этот режим хорошо подходит для приготовления выпечки. Приготовление происходит благодаря наличию нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духового шкафа, вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха, что придает продуктам небольшой эффект гриля. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

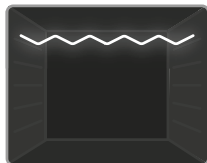


#### Режим приготовления пиццы

Включаются термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, кольцевой

нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим идеально подходит для равномерного запекания продуктов, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор

равномерно распределяет тепло в духовом шкафу, нижний нагревательный элемент обеспечивает выпекание теста.

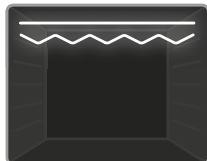


### Режим гриля

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный элемент гриля начнет работать. Этот режим

используется для приготовления на гриле или подсушивания продуктов. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



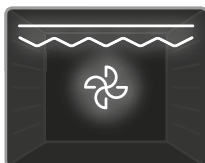
### Режим быстрого приготовления на гриле

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа. Нагревательный

элемент гриля и верхний нагревательный элемент начнут работать. Этот режим служит для ускоренного приготовления на гриле и приготовления на гриле продуктов с большой площадью поверхности, например мяса.

Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



### Режим двойного гриля и вентилятора

Включатся термостат и сигнальные лампочки духового шкафа, нагревательный

элемент гриля, верхний нагревательный элемент и вентилятор начнут работать. Этот режим используется для быстрого приготовления на гриле более плотных продуктов и продуктов с большой площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут задействованы вместе с вентилятором для равномерного приготовления. Используйте верхние полки духового шкафа. Аккуратно проведите щеткой, смоченной в масле, по проволочной решетке, чтобы продукты не прилипали, и разместите их в центре решетки. Всегда ставьте под продукты противень, чтобы в него стекали капли масла или жира. Перед приготовлением пищи рекомендуется разогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

**Предупреждение!** Во время работы гриля дверца духового шкафа должна быть закрыта; следует установить температуру 190 °С.



### Функция очистки паром

Установите переключатель режимов работы духовки и термостат в положение со значком функции очистки паром. Налейте 200–250 мл воды (около 1 чашки) в небольшой противень, установленный в основании духового шкафа. Очистка паром выполняется в течение около 30–60 минут и упрощает последующую очистку духового шкафа.

## 4.2. время и температура приготовления блюд

| Функция     | Блюда                     |       |         |       |
|-------------|---------------------------|-------|---------|-------|
|             |                           |       | °C      | min.  |
| Статическая | Изделия из слоеного теста | 2-3-4 | 170–190 | 35–45 |
|             | Пирог                     | 2-3-4 | 170–190 | 30–40 |
|             | Печенье                   | 2-3-4 | 170–190 | 30–40 |
|             | Тушеное блюдо             | 2     | 175–200 | 40–50 |
|             | Цыпленок                  | 2-3-4 | 200     | 45–60 |

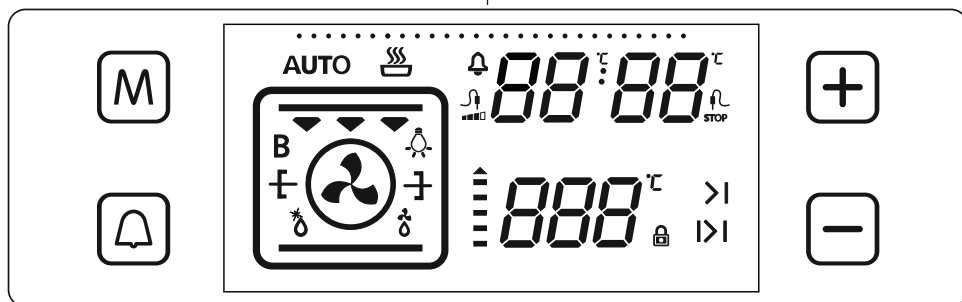


|            |                           |       |         |       |
|------------|---------------------------|-------|---------|-------|
| Вентилятор | Изделия из слоеного теста | 2-3-4 | 170–190 | 25–35 |
|            | Пирог                     | 2-3-4 | 150–170 | 25–35 |
|            | Печенье                   | 2-3-4 | 150–170 | 25–35 |
|            | Тушеное блюдо             | 2     | 175–200 | 40–50 |
|            | Цыпленок                  | 2-3-4 | 200     | 45–60 |
| Турбо      | Изделия из слоеного теста | 2-3-4 | 170–190 | 35–45 |
|            | Пирог                     | 2-3-4 | 150–170 | 30–40 |
|            | Печенье                   | 2-3-4 | 150–170 | 25–35 |
|            | Тушеное блюдо             | 2     | 175–200 | 40–50 |

|       |                         |     |     |       |
|-------|-------------------------|-----|-----|-------|
| Гриль | Мясные тефтели на гриле | 7   | 200 | 10–15 |
|       | Цыпленок                | *   | 190 | 50–60 |
|       | Отбивная                | 6-7 | 200 | 15–25 |
|       | Биштекс                 | 6-7 | 200 | 15–25 |

\* По возможности — приготовление на вертеле для жареных цыплят.

### 4.3. использование средства программирования на дисплее



| Описание функций |   |
|------------------|---|
|                  | Кнопка режима   |
|                  | Кнопка сигнализации   |
|                  | Кнопка настройки времени  |
|                  | Кнопка настройки времени / температуры для датчика приготовления мяса / блокировки кнопок |
|                  | Дисплей функции духового шкафа  |
|                  | Отображение таймера   |
|                  | Дисплей температуры   |

#### Установка времени

При первом включении духового шкафа после установки на дисплее будет мигать значение **0.00**. Нажмите сенсорную кнопку **M** или одновременно

нажмите кнопки **+** и **-**. На экране будет мигать двоеточие **:**. Изменить и установить время можно сенсорными кнопками **+** и **-**. Установите время, чтобы воспользоваться функциями духового шкафа.

#### Установка времени приготовления Настройка таймера напоминания

Чтобы установить таймер напоминания, нажмите сенсорную кнопку сигнализации . На дисплее таймера отобразится значение **0.00** и будет мигать значок . Сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемый период предупреждения во время мигания значка . Установив период, дождитесь, когда значок перестанет мигать и будет гореть непрерывно. Время звукового предупреждения будет установлено. Когда таймер достигнет нулевого значения, раздастся звуковой сигнал, а на экране начнет мигать значок . Нажмите кнопку **+** или **-**, чтобы выключить звуковой сигнал. Значок на экране погаснет.

#### Настройка времени приготовления

Эта функция позволяет готовить в течение фиксированного времени. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру. Нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока на дисплее таймера не отобразится значок длительности **|>I**. В этом состоянии таймера сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемое время приготовления. После установки необходимого периода приготовления, на экране таймера отображается надпись **"AUTO"**. После завершения установки подождите, пока на дисплее не отобразится текущее время и не будет гореть значок длительности приготовления.

Когда таймер достигнет нулевого значения, духовой шкаф выключится, прозвучит предупредительный звуковой сигнал, а на экране начнет мигать обозначение **AUTO (ABTO)**. Нажмите любую сенсорную кнопку на блоке управления, чтобы отключить звуковой сигнал. Обозначение **AUTO (ABTO)** продолжит мигать. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-**, чтобы выйти из режима **AUTO (ABTO)**.

#### Настройка времени окончания готовки

Эта функция используется для начала приготовления через определенный период времени и в течение заданной продолжительности. Подготовьте продукты для приготовления и поместите их в духовой шкаф. Затем выберите с нужную функцию приготовления и температуру.

Нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока на дисплее таймера не отобразится значок длительности **|>I** и значение **AUTO (ABTO)**. В этом состоянии таймера сенсорными кнопками **+** и **-** установите требуемое время приготовления. Затем нажимайте сенсорную кнопку **M**, пока не отобразится значок **>I**. Время и значок длительности приготовления будут мигать. Измените время завершения приготовления кнопками **+** и **-**, пока таймер находится в этом состоянии. После завершения установки подождите, пока на дисплее таймера не будет непрерывно гореть текущее время и значок **>I**.

Духовой шкаф начнет рассчитывать время работы по периоду времени приготовления, исходя из заданного

времени окончания приготовления, затем шкаф выключится. Таймер подаст звуковой сигнал, а на дисплее продолжит мигать обозначение **AUTO (ABTO)**. Нажмите любую кнопку таймера, чтобы отключить звуковой сигнал. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-**, чтобы выйти из режима **AUTO (ABTO)**.

#### Настройка звука цифрового таймера

Нажмите и удерживайте нажатой сенсорную кнопку **-**, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки **-** будут звучать разные звуковые сигналы. Существует три типа звуковых сигналов. Выберите требуемый сигнал и не нажимайте другие кнопки. Через короткий промежуток времени выбранный предупредительный звуковой сигнал будет сохранен.

#### Функция блокировки кнопок

Блокировка кнопок используется, чтобы предотвратить непреднамеренное изменение настроек духового шкафа. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **+**, пока на дисплее не отобразится значок блокировки кнопок. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите и удерживайте нажатой кнопку **+**, пока значок блокировки кнопок не погаснет.

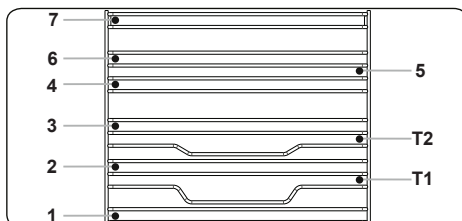
Если включена блокировка кнопок, можно будет использовать только кнопку питания. Все остальные кнопки будут заблокированы.

Если в процессе работы духового шкафа какие-либо действия будут отсутствовать в течение 6 часов, духовой шкаф автоматически выключится.

## 4.4. принадлежн Ости

### Проволочный держатель EasyFix

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



- Установите принадлежность в печь в правильное положение.

- Между крышкой вентилятора и принадлежностями должен оставаться промежуток не менее 1 см.
- Будьте очень осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из печи. Горячая пища или принадлежности могут оставлять ожоги.
- Под воздействием тепла принадлежности могут деформироваться. После остывания они вновь приобретут исходную форму и функциональность.
- Лотки и проволочные решетки можно устанавливать на любой уровень от 1 до 7.
- Телескопические рейки можно устанавливать на уровни T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Уровень 3 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне.
- Уровень T2 рекомендуется использовать для приготовления на одном уровне с использованием телескопических реек.
- Уровень 2 и уровень 4 рекомендуется использовать для приготовления на двух уровнях.
- Проволочную решетку для вертела следует устанавливать на уровень 3.
- Уровень T2 предназначен для размещения проволочной решетки для вертела с телескопическими рейками.

\*\*\*\*Принадлежности могут отличаться в зависимости от приобретенной модели.

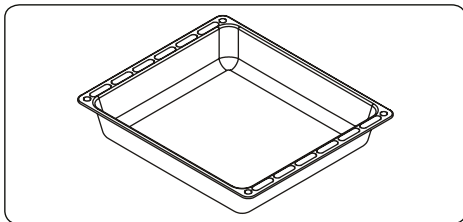
### **Противень глубиной 8 см (SLB EL6/SLB EY6/SLB EE6)**

Противень глубиной 8 см лучше всего подходит для тушения.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и протолкните до конца. Чтобы использовать противень максимально эффективно, поместите его на третью полку.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не ставьте противень глубиной 8 см на первую (нижнюю) полку. Не рекомендуется

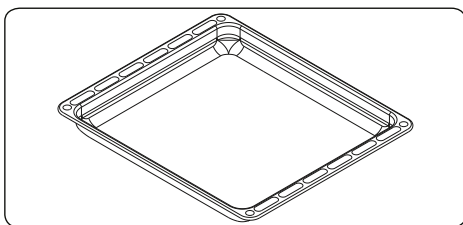
одновременно готовить пищу в двух противнях глубиной 8 см.



### **Глубокий поддон (SLB EY6/SLB EL6)**

Глубокий поддон лучше всего подходит для приготовления сочных блюд.

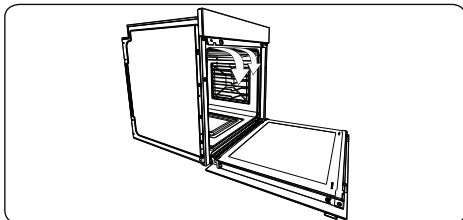
Чтобы правильно установить поддон, поставьте его на любую полку и протолкните до конца.



### **ПЕРВАЯ В МИРЕ**

#### **Система защиты от горячего воздуха во встроенных духовых шкафах**

Запатентованная система защиты от горячего воздуха предотвращает попадание потока горячего воздуха на пользователя за счет создания воздушной завесы при открывании дверцы духового шкафа.

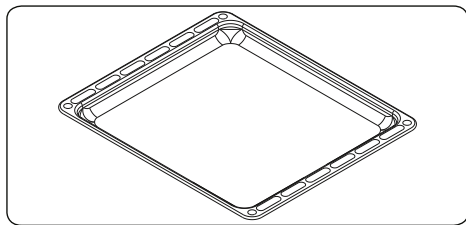


### **Мелкий противень (SLB EL6/SLB EY6/SLB EE6)**

Мелкий противень лучше всего использовать для выпечки пирожных.

Чтобы правильно установить противень, поставьте его на любую полку и

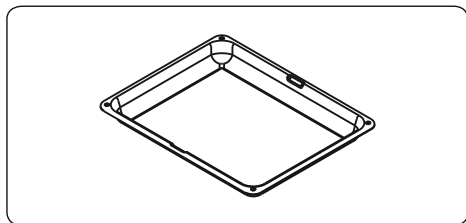
протолкните до конца.



### Малый противень

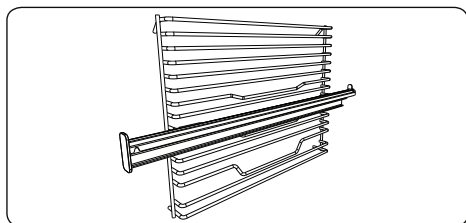
Малый противень лучше всего использовать для выпечки кондитерских изделий.

Поместите противень в центр проволочной решетки.



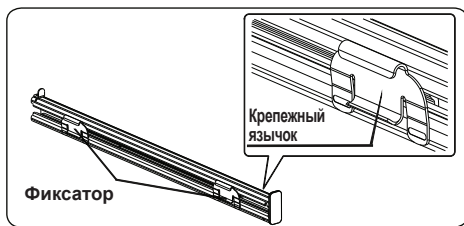
### Проволочный держатель с половинной телескопической рейкой EasyFix

Телескопическая рейка наполовину выдвигается для простого доступа к блюдам.

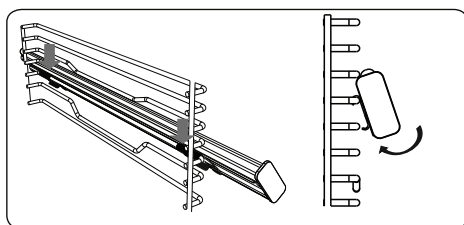


### Телескопические рейки

При первом использовании тщательно вымойте принадлежности мягкой чистой салфеткой, смоченной в теплой воде с моющим средством.



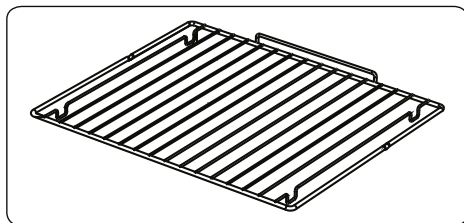
- На каждой телескопической рейке есть фиксаторы, позволяющие снимать ее для очистки и изменения положения.
- Снимите боковой бегунок. См. раздел «Демонтаж проволочной полки».



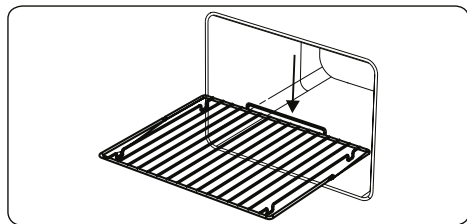
- Повесьте верхние фиксаторы телескопической рейки на опорный стержень бокового держателя и одновременно нажмите на нижние фиксаторы так, чтобы фиксаторы вошли в фиксирующий стержень бокового держателя с четким щелчком.
- Для демонтажа выполните описанные выше действия в обратном порядке, удерживая переднюю сторону рейки.

### Проволочная решетка

Проволочная решетка лучше всего подходит для гриля или для обработки пищевых продуктов в контейнерах, удобных для использования в печи.

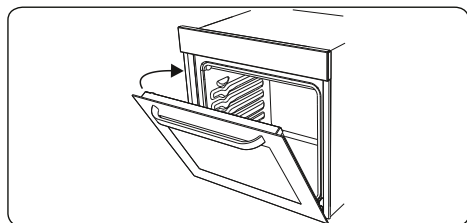


- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
- Поместите решетку на любую соответствующую полку в печи правильно и нажмите ее до конца.



### Плавное закрытие дверцы духового шкафа

Непосредственно перед закрытием дверца духового шкафа переходит в режим самостоятельного замедленного движения.



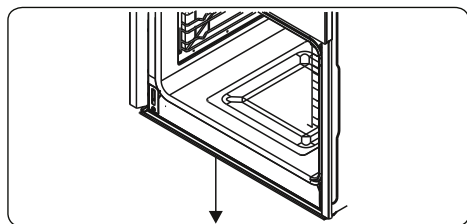
### Коллектор воды

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духовки может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Откройте дверцу духовки в положении гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор.

Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту процедуру необходимо проводить регулярно.



## 5. ЧИСТКА И УХОД

### 5.1. чистка

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

#### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.

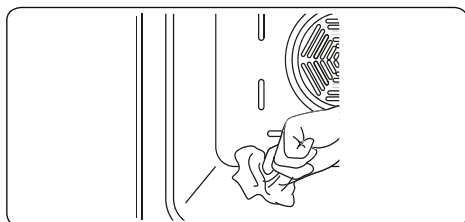
**🚫** Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.

- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

**🚫** Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

#### Чистка внутренней части духового шкафа

- Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.
- После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.
- Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



## Каталитическая чистка

В камере духового шкафа имеется каталитическая облицовка. Это светлые матовые панели по бокам и/или матовая панель в задней части духового шкафа. На панелях во время приготовления пищи скапливается жир и масло.

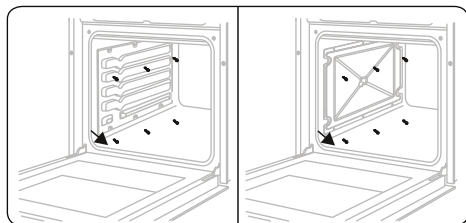
Самоочистка панелей осуществляется за счет полного сжигания поглощенных жиров и масел. Продукты сгорания можно легко убрать с нижней поверхности духового шкафа влажной тканью. Эффективность облицовки зависит от ее пористости. Со временем облицовка может выцветать.

Эффективность каталитической облицовки может снижаться при попадании на нее большого количества жира. Чтобы решить эту проблему, установите максимальную температуру духового шкафа на 20–30 минут. После того как духовой шкаф охладится, протрите нижнюю часть камеры тканью.

Не рекомендуется выполнять ручную очистку каталитической облицовки. При использовании смоченной в мыльном растворе металлической мочалки или других абразивных средств можно повредить облицовку. Кроме того, не рекомендуется распылять на облицовку чистящие средства из аэрозольных баллонов. Чрезмерное количество жира может снизить эффективность работы каталитических панелей. Излишек жира можно удалить мягкой тканью или губкой, смоченной в горячей воде. Очистку следует выполнять, как описано выше.

## Снятие панели каталитической облицовки

Чтобы снять панель каталитической облицовки, отверните винты ее крепления к духовке.



## Чистка стеклянных деталей

- Регулярно очищайте в приборе детали из стекла.

- Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте моющую жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

## Чистка деталей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно высушите их, протерев сухой тканью.



Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.



Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

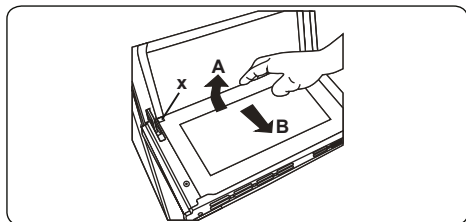
## Чистка окрашенных поверхностей (при наличии)

- Пятна от помидор, томатной пасты, кетчупа, лимона, масляных продуктов, молока, продуктов и напитков с содержанием сахара и кофе следует немедленно очистить ветошью, смоченной в теплой воде. Если такие пятна вовремя не отчистить и дать им засохнуть, в дальнейшем их НЕ следует выводить с помощью твердых предметов (острых предметов, стальных и пластиковых щеток, и губок для посуды, способных повредить поверхность) либо чистящих средств с высоким содержанием спирта, пятновыводителей, обезжиривающих средств и абразивных химических средств. В противном случае на поверхностях с порошковой окраской может возникнуть коррозия и остаться пятна. Производителю не несет ответственность за любые повреждения, возникшие вследствие использования ненадлежащих моющих средств либо способов очистки.

## Съем внутреннего стекла

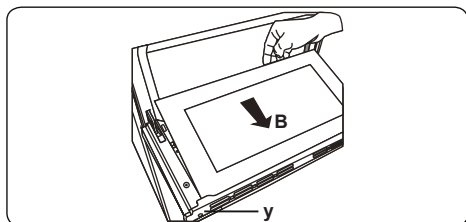
Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

1. Надавите на стекло в направлении **В** и высвободите его из кронштейна (**х**). Извлеките стекло в направлении **А**.

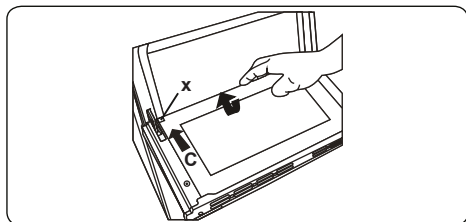


Чтобы заменить внутреннее стекло:

2. Нажмите на стекло в направлении кронштейна и по него (y), в направлении B.



3. Поместите стекло под кронштейн (x) в направлении C.

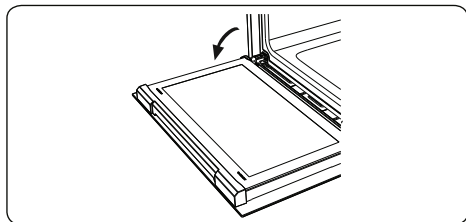


Если дверца духового шкафа с тройным остеклением, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой стекла.

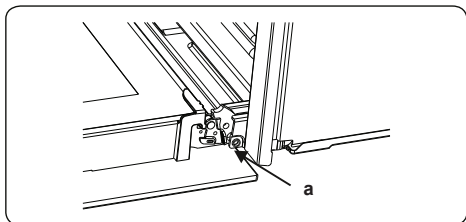
### Снятие дверцы духового шкафа

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ниже.

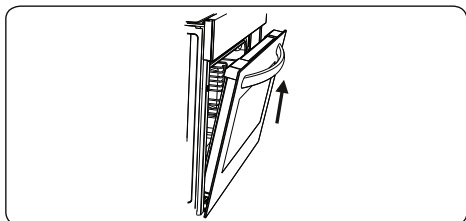
1. Откройте дверцу духового шкафа.



2. Откройте опорный подвес (a) (с помощью отвертки) до конца.

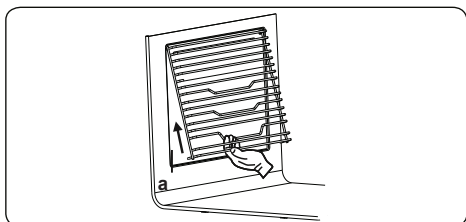


3. Закройте дверцу почти до упора и снимите ее, потянув на себя.



### Снятие решетчатой полки

Для снятия решетчатой полки потяните ее, как показано на рисунке. После отпускания зажимов (a) поднимите решетку.



### 5.2. Обслуживание

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

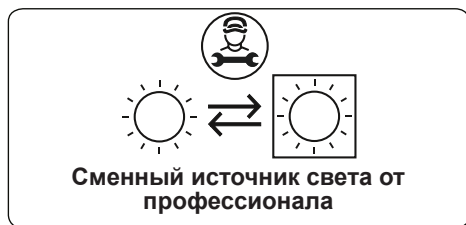
#### Замена лампочки духового шкафа


**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

- Снимите стеклянные линзы, затем лампочку.
- Установите новую лампочку

(устойчивую к температуре 300 °С), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230 В, 15-25 Вт, Тип Е14).

- Установите на место стеклянные линзы, теперь ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Включенный источник света не предназначен для использования в других приложениях.



 Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.



## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

### 6.1. Поиск и устранение неисправностей



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

| Неисправность  | Возможная причина  | Устранение  |
|--|--|---|
| Духовка не включается.                                       | Питание не включается.   | Проверьте наличие питания.<br>Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.   |
| Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.              | Неправильно установлен регулятор температуры духовки.<br>Дверца духовки оставлена открытой.  | Проверьте, что регулятор температуры духовки настроен правильно.  |
| Лампочка в духовке (если имеется) не работает.               | Лампа неисправна.<br>Электропитание отключено или выключено.   | Замените лампу в соответствии с инструкциями.<br>Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в розетку.  |
| Процесс приготовления внутри духовки является неравномерным. | Полки духового шкафа установлены неправильно.  | Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок.<br>Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления. |
| Невозможно правильно нажать кнопки таймера.                  | Между кнопками таймера находятся посторонние предметы.<br>Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага.<br>Установлена функция блокировки кнопок. | Удалите посторонние предметы и повторите попытку.<br>Удалите влагу и повторите попытку.<br>Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.   |
| Вентилятор духовки (если имеется) шумит.                     | Полки духовки вибрируют.   | Убедитесь, что духовка выровнена.<br>Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духовки.  |


### 6.2. транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности, был защищен от внешних опасных воздействий.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ






### 7.1. класс энергОпОтребления

|  |            |  |
|--|------------|--|
| Марка  |            |  |
| Модель   |            | SLB EY6943<br>SLB EL6943<br>SLB EE6943   |
| Тип духовки  |            | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  |
| Масса  | кг         | 32   |
| Индекс энергоэффективности – в обычном режиме                  |            | 105,7  |
| Индекс энергоэффективности – с включенным вентилятором         |            | 94,3   |
| Класс энергопотребления  |            | A  |
| Энергопотребление (электроэнергия) – в обычном режиме          | кВт*ч/цикл | 0,93   |
| Энергопотребление (электроэнергия) – с включенным вентилятором | кВт*ч/цикл | 0,83   |
| Количество отсеков   |            | 1  |
| Источник нагрева   |            | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  |
| Объем  | л          | 78   |
| Эта духовка соответствует требованиям EN 60350-1               |            |  |
| Советы по энергосбережению                                     |            |  |
| Духовка  |            |  |
| – По возможности готовьте несколько блюд одновременно.         |            |  |
| – Сократите время предварительного прогрева духовки.           |            |  |
| – Не превышайте время готовки.                                 |            |  |
| – Не забывайте выключать духовку по окончании готовки.         |            |  |
| – Не открывайте дверцу духовки во время готовки.               |            |  |

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon   | Type                          | Meaning                                     |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT / NOTE</b>       | Operating the system correctly              |

# CONTENTS


|   |    |
|---|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS.....                  | 4  |
| 1.1 General Safety Warnings .....           | 4  |
| 1.2 Installation Warnings .....             | 6  |
| 1.3 During Use .....                        | 7  |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance .....   | 8  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 10 |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 10 |
| 2.2 Installation of the Oven.....           | 10 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety.....   | 12 |
| 3.PRODUCT FEATURES .....                    | 13 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 14 |
| 4.1 Oven Controls.....                      | 14 |
| 4.2 Cooking Table.....                      | 15 |
| 4.3 Use of the Visio Touch Programmer.....  | 15 |
| 4.4 Accessories .....                       | 17 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....             | 19 |
| 5.1 Cleaning .....                          | 19 |
| 5.2 Maintenance.....                        | 21 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....           | 22 |
| 6.1 Troubleshooting.....                    | 22 |
| 6.2 Transport .....                         | 22 |


# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## 1.1 General Safety Warnin GS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **1.2 inStalla tion Warnin GS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### 1.3 Durin G uSe

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
  - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
  - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.



- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 Durin G Cleanin G anD Maintenan Ce**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

#### **Disposal of your old machine**



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household

waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 Installation for the Installer General instructions

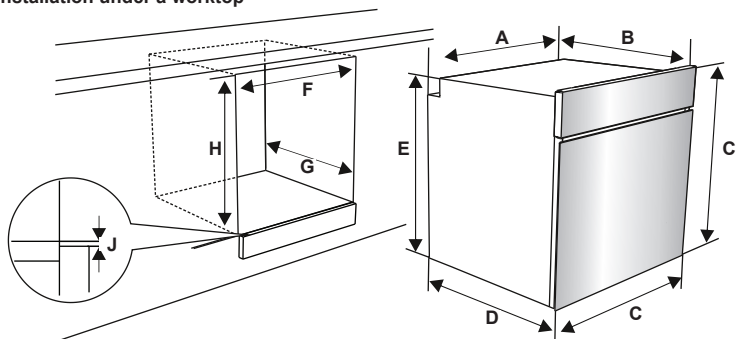
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 Installation of the oven

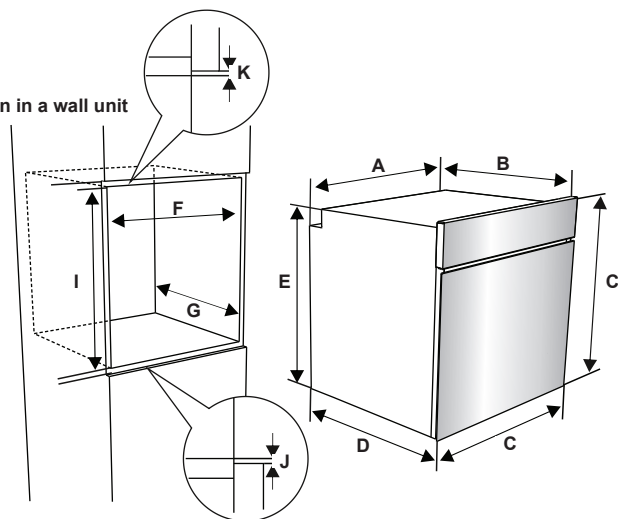
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
| <b>D (mm)</b> | 575 | <b>min. J/K (mm)</b>    | 5/10    |
| <b>E (mm)</b> | 576 |                         |         |

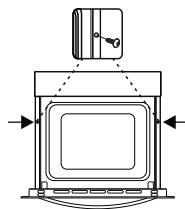
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

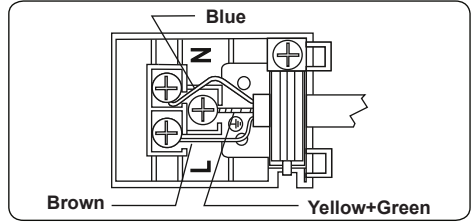


### 2.3 ele Ctri Cal ConneCtion an D Safety

**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

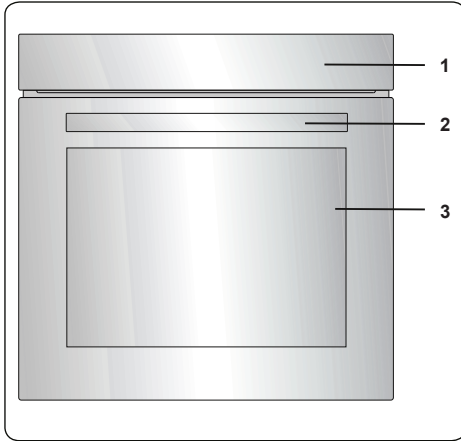


### 3. PRODUCT FEATURES



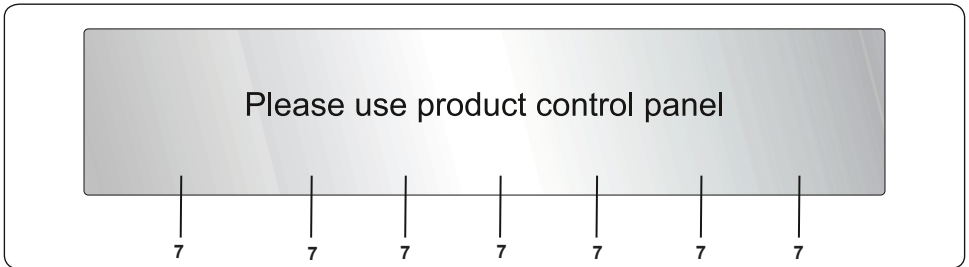
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

#### Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 oven Control S

#### Oven function control knob

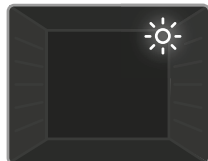
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

#### Oven Functions

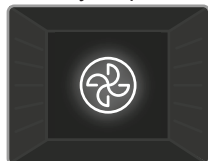
\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



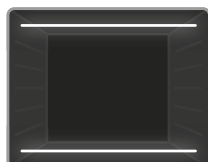
**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.

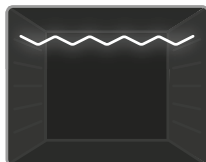


**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

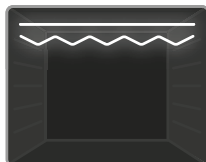


**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

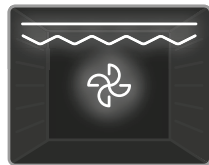
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.




**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Vap Clean Function:** Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the small tray on the oven base. Vap

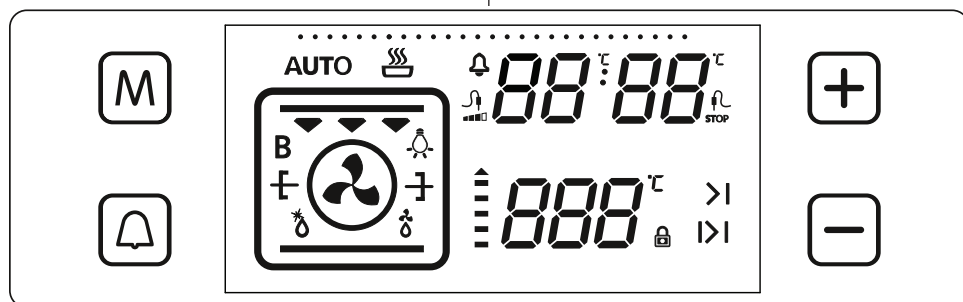
Clean runs for approximately 30 - 60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

#### 4.2 CookinG table








| 2-3-4    | Dishes            |  |  | <br>min. |
|----------|-------------------|---|---|--|
| Static   | Puff Pastry       | 2-3-4   | 170-190   | 35-45  |
|          | Cake              | 2-3-4   | 170-190   | 30-40  |
|          | Cookie            | 2-3-4   | 170-190   | 30-40  |
|          | Stew              | 2   | 175-200   | 40-50  |
|          | Chicken           | 2-3-4   | 200   | 45-60  |
| Fan      | Puff Pastry       | 2-3-4   | 170-190   | 25-35  |
|          | Cake              | 2-3-4   | 150-170   | 25-35  |
|          | Cookie            | 2-3-4   | 150-170   | 25-35  |
|          | Stew              | 2   | 175-200   | 40-50  |
|          | Chicken           | 2-3-4   | 200   | 45-60  |
| Turbo    | Puff Pastry       | 2-3-4   | 170-190   | 35-45  |
|          | Cake              | 2-3-4   | 150-170   | 30-40  |
|          | Cookie            | 2-3-4   | 150-170   | 25-35  |
|          | Stew              | 2   | 175-200   | 40-50  |
| Grilling | Grilled meatballs | 7   | 200   | 10-15  |
|          | Chicken           | *   | 190   | 50-60  |
|          | Chop              | 6-7   | 200   | 15-25  |
|          | Beefsteak         | 6-7   | 200   | 15-25  |

\*If available cook with roast chicken skewer.

#### 4.3 uSe of the viSio touCh Pro Gra MMer





| Function Description  |  |
|---|--|
|  | Mode key   |
|  | Alarm key  |
|  | Time setting key   |
|  | Time setting/Temperature settings for meat probe/ Key lock key |
|  | Oven function display  |
|   | Timer display  |
|   | Temperature display  |

### Adjusting the Time of Day

When the oven is switched on for the first time after installation, "0.00" will flash on the display. Press the "M" sensor button, or the "+" and "-" buttons simultaneously. The colon ":" on the display will flash. You can adjust and set the time of day using the "+" and "-" sensor button. The time must be set to enable use of the oven functions.

### Adjusting the Cooking Time

#### Adjusting the Minute Minder

To set a Minute Minder timer, press the alarm sensor button "A", "0.00" will appear on the Timer display and the "A" symbol will flash. Use the "+" and "-" sensor buttons to adjust the desired warning time period while the "A" symbol is flashing. Once you have completed setting the time period, wait until the "A" symbol stops flashing and remains illuminated. The audible warning time will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the "A" symbol will flash on the screen. Pressing "+" or "-" will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

#### Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Press the "M" sensor until you see the Duration Time symbol "I>I" on the Timer display screen. Set the

required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. After set the required cooking period, "AUTO" appear on the timer display screen. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and "AUTO" will flash on the screen. Press any sensor button on the control unit to stop the warning sound, "AUTO" will continue to flash. Press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" mode.

### Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Press the "M" sensor button until you see the Duration Time symbol "I>I" and "AUTO" appear on the Timer display screen. Set the required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. Then, press the "M" sensor button until the ">I" symbol is displayed, the time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Adjust the cooking finish time using the "+" and "-" buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day and ">I" remain illuminated on the Timer display.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and "AUTO" will continue to flash. Press any timer button to stop the warning sound, and press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" mode.

### Digital Timer Sound Adjustment

Press and hold the "-" sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the "-" button is pressed, a different 'beep' tone will sound. There are three different types of sound. Select the desired tone and do not press any other buttons. After a short time, the selected warning sound will be saved.

### Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. Press and hold the "+" button until you see

the key lock symbol on the display screen. To deactivate the key lock, press and hold the "+" button until the key lock symbol disappears from the display.

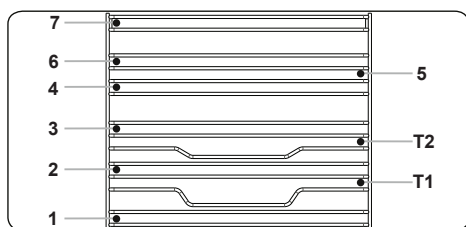
While the key lock is active, only the power button will be usable, all other buttons will remain locked.

If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

#### 4.4 accessories

##### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

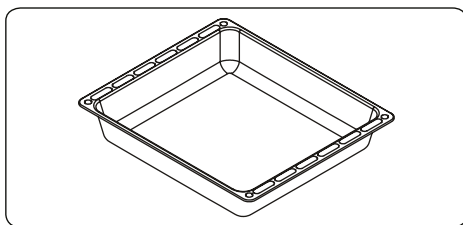
\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

##### The 8 cm-deep Tray(SLB EL6/SLB EY6/SLB EE6)

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

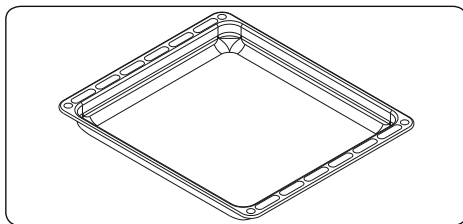
**⚠ WARNING:** The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.



##### The Deep Tray (SLB EY6/SLB EL6)

The deep tray is best used for cooking stews.

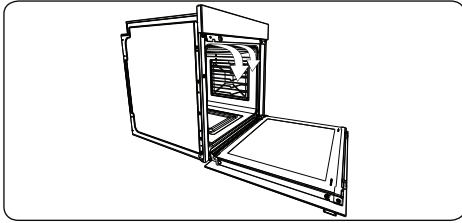
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



##### FIRST IN THE WORLD

##### Hot Air Shield System in Built-in Ovens

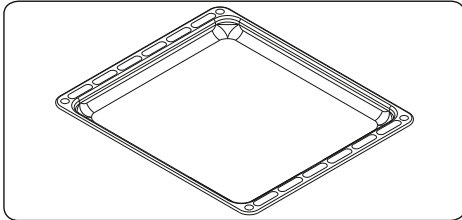
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



### The Shallow Tray (SLB EL6/SLB EY6/SLB EE6)

The shallow tray is best used for baking pastries.

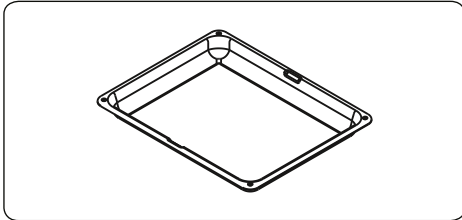
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



### The Small Tray

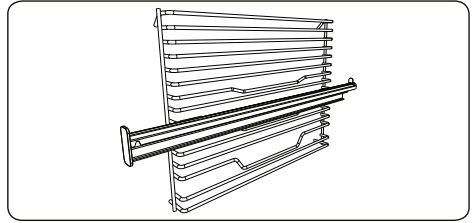
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



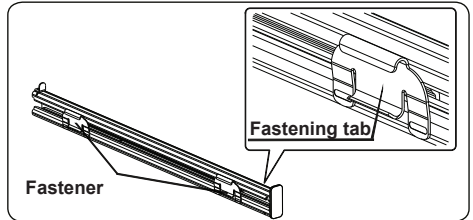
### The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

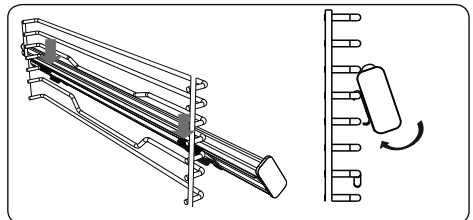


### Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



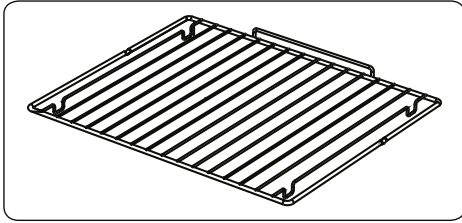
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

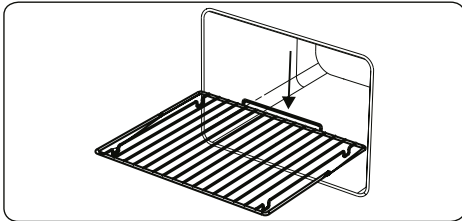
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



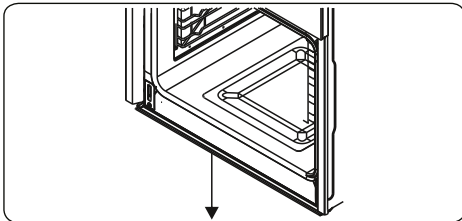
### The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleanin G



**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

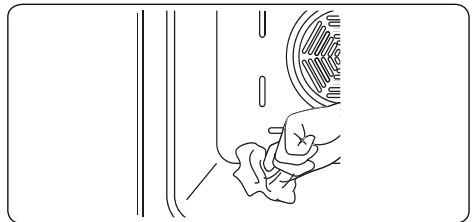
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft

cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

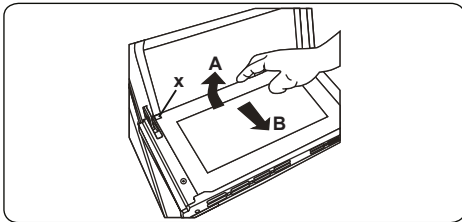
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

### Removal of the Inner Glass

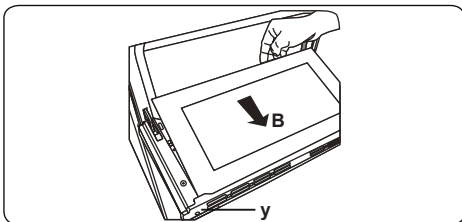
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

- Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

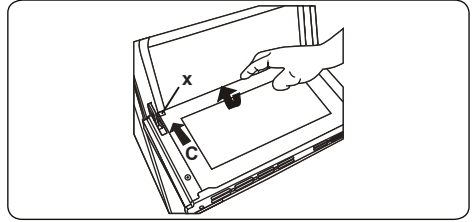


To replace the inner glass:

- Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



- Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

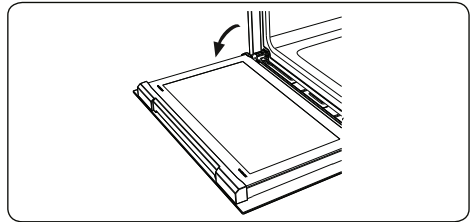


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

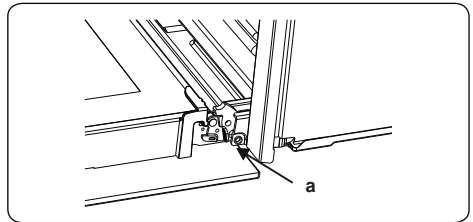
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

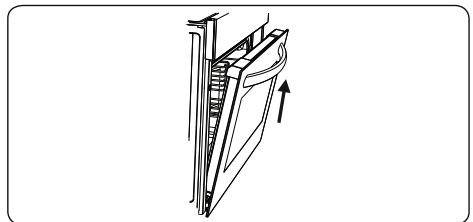
- Open the oven door.



- Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

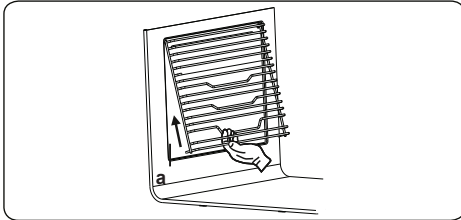


- Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



## Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



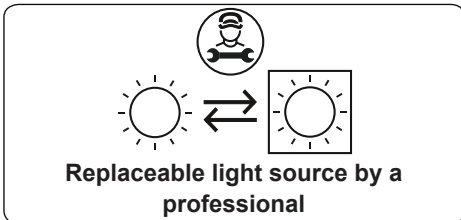
## 5.2 Maintenance

**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**Hand icon:** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 trouble Shootin G



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem                                       | Possible Cause   | Solution  |
|---|--|---|
| Oven does not switch on.                      | Power is switched off.   | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.   |
| No heat or oven does not warm up.             | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open.  | Check that the oven temperature control knob is set correctly.  |
| Oven light (if available) does not operate.   | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.   | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.  |
| Cooking is uneven within the oven.            | Oven shelves are incorrectly positioned.   | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned.<br>If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| The timer buttons cannot be pressed properly. | There is foreign matter caught between the timer buttons.<br>Touch model: there is moisture on the control panel.<br>The key lock function is set. | Remove the foreign matter and try again.<br>Remove the moisture and try again.<br>Check whether the key lock function is set.   |
| The oven fan (if available) is noisy.         | Oven shelves are vibrating.  | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.   |

### 6.2 tran SPort

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.







Made in Turkey  
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.  
Adress: Organize Sanayi Bolgesi  
45030 Manisa/TURKEY  
Tel: (+90) 236 226 30 00  
Fax: (+90) 236 226 32 15

Импортер  
ООО «Вестел – СНГ»  
601655 г. Александров  
Владимирская обл.,  
Ул. Гагарина д.16  
Тел: (495) 980 50 43  
Факс: (49244) 6 91 68

Произведено в Турции  
«Вестель Беяз Ешья  
Санайи, Ве Тиджарет А.С.»  
Адрес: Организе Санайи  
Болгеси 45030 Маниса/ТУРЦИЯ  
Тел.: (+90) 236 226 30 00  
Факс: (+90) 236 226 32 15



Символ на упаковке продукта указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данный продукт.

**RU** 'Дата производства зашифрована в номере, указанном в правом нижнем углу этикетки, расположенной на продукте. Например, 20636701071123, где 07 означает год, 11 месяц и 23 день'

**EN** 'Production date is encoded in the number printed on the lower right corner of the sticker on the product. For example, 20636701071123 where 07 refers to the year, 11 month and 23 day'.