

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ


ШКАФ ДУХОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ

EN 162.921 B



Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя перед началом использования оборудования.

Были предприняты все возможные усилия для обеспечения того, чтобы информация, содержащаяся в настоящем Руководстве пользователя, являлась достоверной по состоянию на дату печати. Однако, в связи с непрерывным улучшением качества своей продукции, компания Zigmund & Shtain оставляет за собой право вносить изменения в продукцию и технические характеристики оборудования без предварительного уведомления.



Только благодаря постоянному фокусированию на производстве кухонного оборудования мы можем создавать передовые технологии в указанной индустрии, а также предлагать профессиональные решения. В наше время кухонное оборудование играет ведущую роль в применении ориентированных на человека оригинальных функций и технологий. Кроме того, мы понимаем ключевые слова "встроенный" и "полный набор" как ключи к созданию нового стиля жизни: модного, здорового, удобного и приятного.

При любой необходимости просим Вас обращаться в сервисный центр. Любые рисунки, содержащиеся в настоящем Руководстве, представляют собой лишь справочные схемы. В случае каких-либо расхождений, следует работать с реальным оборудованием.

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за выбор. Пожалуйста, прочтите настоящее Руководство, чтобы ознакомиться с правилами эксплуатации Вашего устройства и получать удовольствие от приготовления пищи.

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед использованием оборудования и пользуйтесь им, соблюдая правила, указанные в данном руководстве, так как это необходимо, чтобы устройство работало должным образом. Если устройство используется неправильно, покупатель теряет право на бесплатное гарантийное обслуживание, при этом авторизованный сервисный центр отклонит любой прямой или косвенный запрос на бесплатный гарантийный ремонт. Кроме того, мы советуем Вам обращаться в сервисный центр, когда устройство нуждается в ремонте, независимо от того, прошёл гарантийный срок или нет. Сервисное обслуживание отвечает нашей цели, которая состоит в том, чтобы клиенты были полностью удовлетворены благодаря нашим неустанным усилиям.

Правила техники безопасности		1

Эксплуатация		
	Спецификация и схема устройства	5
	Краткое введение	5
	Инструкция по эксплуатации	6
	Полезные советы	9
	Варианты блюд	12

Чистка и уход за оборудованием		13

Руководство по устранению неисправностей		14

Установка оборудования		
	Комплект поставки	15
	Методы установки	15
	Процедура установки оборудования	16
	Основные технические характеристики	18
	Электрическая схема	18

Специальная версия:



а. Используйте устройство, строго соблюдая инструкции по эксплуатации. Компания не несет ответственность за ущерб, причиненный в результате неправильного или ненадлежащего использования (эксплуатации) оборудования.

б. Устройство предназначено только для встроеного монтажа, поэтому мы рекомендуем разместить однополюсный выключатель для управления устройством за пределами кухонного шкафа.











Внимание: игнорирование следующих положений и неправильная эксплуатация устройства может быть опасно, а также привести к серьезной травме или пожару.

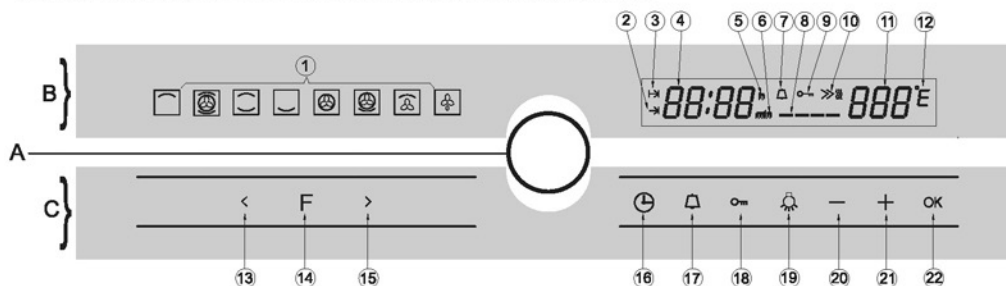
Необходимо строго соблюдать следующие правила

 ЗАЗЕМЛЕНИЕ	<p>Для обеспечения безопасности при электрическом подключении, необходимо обеспечить надёжное заземление. Провод заземления не должен проходить рядом с газовыми и водопроводными трубами, громоотводом и телефонной линией. Ненадёжное заземление может привести к поражению электрическим током или другим несчастным случаям.</p>
	<p>Устройство должно быть надёжно подключено к отдельной розетке на 16 А.</p>
	<p>Если устройство неисправно, необходимо отключить электропитание и не прикасаться к духовке. Когда Вы вынимаете вилку из розетки, держите нижнюю часть вилки, а затем выньте её. Не вынимайте вилку, взявшись за шнур питания, поскольку это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию, возгоранию и пр.</p>
	<p>Перед чисткой устройства необходимо отключить электропитание. Следует использовать нейтральное чистящее средство. Следует протирать устройство мягким кухонным полотенцем, чтобы не поцарапать поверхность.</p>
	<p>Если устройство неисправно, необходимо отключить электропитание и не прикасаться к духовке.</p>
	<p>Если шнур питания повреждён, необходимо обратиться в сервисный центр для его замены.</p>
	<p>Во избежание возможного поражения электрическим током, перед заменой лампы необходимо убедиться, что устройство отключено от сети электропитания.</p>
	<p>Во избежание удушья и травм, держите пластиковую упаковку устройства вдали от детей.</p>
	<p>В продукции используется закалённое стекло, а технология его производства делает его самопроизвольный взрыв крайне маловероятным. Если это произойдёт не вследствие неправильной эксплуатации устройства, мы заменим закалённое стекло бесплатно.</p>

Запрещено:

	<p>Использование плохо закреплённой электрической розетки или розетки с плохими контактами, так как это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию, возгоранию и пр.</p>
	<p>Использование удлинителей.</p>
	<p>Размещение оборудования возле воспламеняющихся веществ, источников тепла, газа, спирта и т.д.</p>
	<p>Самостоятельное использование устройства детьми и его размещение в местах, где дети могут коснуться его, так как это может привести к ожогу, поражению электрическим током или другим несчастным случаям.</p>
	<p>Не трогайте духовку, если Ваши руки и ноги влажны, или Вы разуты.</p>
	<p>Размещение тяжёлых предметов на открытой дверце духовки.</p>
	<p>Использование паровой очистки.</p>
	<p>Чистка стекла дверцы духовки грубым абразивным чистящим средством или острым металлическим скребком, так как это может оцарапать стекло и даже разбить его.</p>

Во-первых, следует ознакомиться с интерфейсом управления.



А. Кнопка включения

В. Дисплей.

1. Пиктограммы режима выпечки

Символ	Принцип работы	Приготавливаемая пища
	Работает только верхний нагревательный элемент	Филе, стейк из телятины, нарезанное мясо, гамбургеры, сэндвич (выпекание)
	Работают верхний, нижний и задний нагревательные элементы, а также вентилятор циркуляции.	Пицца*, баранина, торты, печенье*, бисквит*, мясной пирог *Можно печь на 2х противнях одновременно.
	Работают верхний и нижний нагревательные элементы	Утка, ростбиф, жареная свинина, печенье
	Работает только нижний нагревательный элемент	Кондитерские изделия, пицца
	Работает задний нагревательный элемент, а также вентилятор циркуляции.	Печенье (выпечка), фруктовый торт, бисквит, сладкие блинчики*, небольшой торт*, печенье** ** Можно печь на 3 противнях одновременно.
	Работают нижний и задний нагревательные элементы, а также вентилятор циркуляции.	Курица, жареная телятина или говядина, пицца
	Работает верхний нагревательный элемент, а также вентилятор циркуляции.	Жареная курица
	Работает только вентилятор циркуляции	Размораживание пищи

1. Пиктограмма таймера выпечки

2. Выбор режима выпечки

3. Таймер

5/6. Часы/минуты

7. Звуковой сигнал

8. Температурный режим

9. Блокировка от детей

10. Пиктограмма режима выпечки

11. Температура

12. Пиктограмма температурного режима

С. Панель управления

13/15. Выбор режима выпечки

14. Вкл./выкл. режима выпечки

16. Часы (режим выпечки отключен),
выбор режима выпечки и таймер
(режим выпечки включен)

17. Звуковой сигнал

18. Блокировка от детей

19. Подсветка

20/21. Увелич./уменьш. мощности

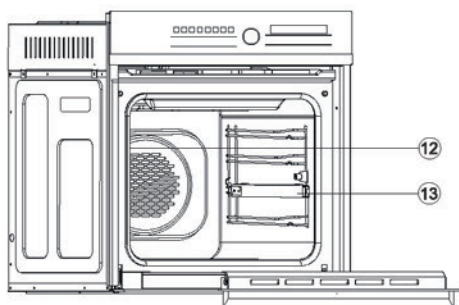
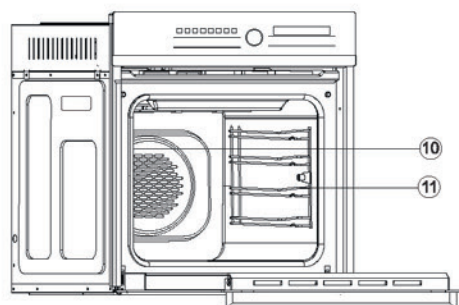
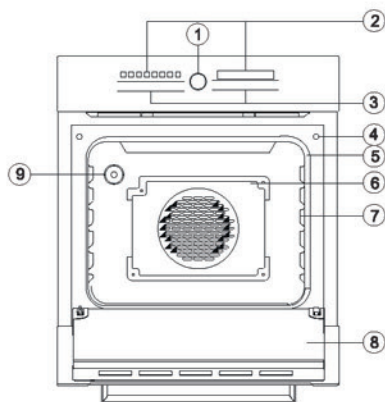
22. Пиктограмма "ОК"

Введение

Электрическая духовка предназначена для выпечки или жарения пищи с помощью нагрева излучением, при этом нагревательные элементы находятся внутри духовки. Можно жарить курицу, утку, печь хлеб, торты и т.д.

Температура внутри устройства может регулироваться в диапазоне от 40 °С до 250 °С, в соответствии с приготавливаемой пищей. Следует разогревать духовку от 5 до 10 минут до выпечки или жарения пищи, при этом время приготовления может быть сокращено.

Спецификация и схема устройства



1. Кнопка включения
2. Дисплей
3. Панель управления
4. Упор
5. Резиновый уплотнитель
6. Блок двигателя конвекции
7. Блок полок (противней)
8. Дверца
9. Лампа
10. Левая опора
11. Правая опора
12. Левая направляющая
13. Правая направляющая

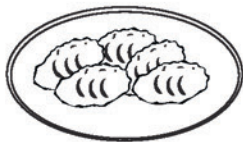


- 1) Перед первым использованием достаньте все аксессуары (противни, решетки, ухват, инструкцию) из духовки.
- 2) Снимите защёлки с направляющих (4 шт.)
- 3) При первом использовании защитное покрытие будет нагреваться и испаряться, при этом появится нехарактерный запах. Следует установить самую высокую температуру, и непрерывно нагревать устройство более полутора часа, после чего следует открыть дверцу духовки и провентилировать помещение.
- 4) Если при выпечке или обжаривании нужно открыть дверцу, следует держать голову и тело не слишком близко к дверце, а также не подпускать к устройству детей, так как высокая температура может привести к ожогу.
- 5) Для сохранения энергии, после использования устройства следует отключить его. Дисплей погаснет.

Приготовление куриных крылышек

В качестве примера использования духовки, мы приготовим куриные крылышки с чёрным перцем.
 Продукты: шесть куриных крылышек, 15 г перца черного молотого, 10 г порошка тмина, 10 г меда, 30 г салатного масла, 50 г белого вина и немного соли.

Шаг 1




Несколько раз разрежьте куриные крылышки и нанесите на них соль, вино и перец. Маринуйте в течение 10 минут.

Шаг 2



Нажмите кнопку "Вкл." и "F". Отобразятся все значки режима выпечки. Нажмите "<" или ">",

выберите , и через 4 секунды устройство перейдёт в режим задания температуры (по умолчанию 180°C).

Шаг 3



Когда пиктограмма температурного режима мигает, нажмите "+", чтобы установить температуру 200°C.

Шаг 4



Смажьте крылышки маслом.

Шаг 5



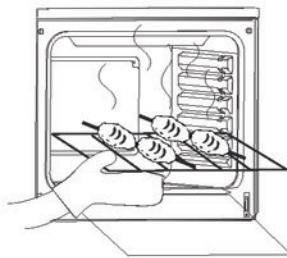
Когда температура достигнет 200 °C, встаньте в стороне от дверцы духовки, откройте её, поместите куриные крылышки на третий гриль (схема расположения грилей приведена на стр. 14), затем закройте дверцу духовки. Через 10 минут откройте дверцу духовки, переверните крылышки и жарьте 10 минут.

Шаг 6



Выньте куриные крылышки и смажьте их медом, добавьте порошок тмина, затем снова положите куриные крылышки в духовку, закройте дверцу духовки и жарьте в течение 2 минут.

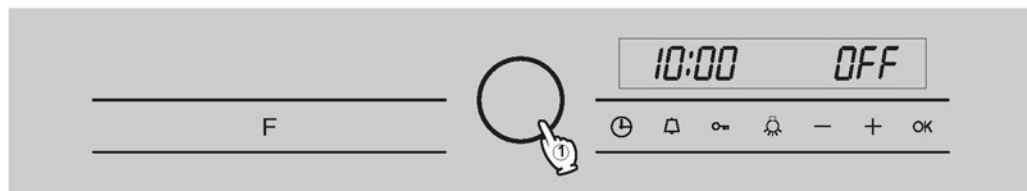
Шаг 7



Вы приготовили вкусные куриные крылышки.

Инструкция по эксплуатации

Включение

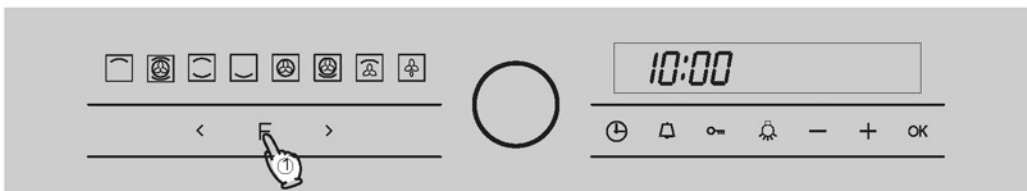


1. Нажмите кнопку "О" и на дисплее отобразится символ режима выпечки ("F") и символы, изображённые справа на рисунке.
2. Если духовка включена или работает, нажмите "О", и дисплей выключится.



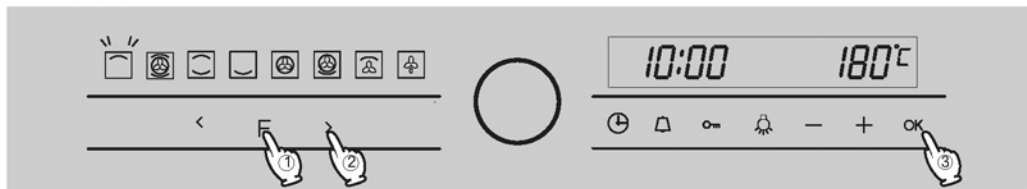
Когда духовка выключена, все кнопки, кроме кнопки включения, заблокированы.

Начало и прекращение выпекания



1. Нажмите "F", после чего отобразятся все значки режима выпечки.
2. Если в течение 2 мин не будут выбраны никакие функции, устройство перейдёт в режим ожидания.
3. Нажмите "F", когда отображены все значки режима выпечки. Дисплей выключится, и устройство перейдёт в режим ожидания.
4. Нажмите "F" в любом режиме выпечки. Выпекание прекратится, и устройство перейдёт в режим ожидания.

Выпекание



1. Нажмите "F".
2. Когда отображены все значки режима выпекания, нажмите "<" или ">", выберите режим выпекания, после чего символ выбранного режима замигает, и будет отображена температура по умолчанию (обычно 180 °C).
3. Продолжайте нажимать "<" или ">" для установки нужного режима выпекания (предположим, что выбран режим "□"). Подтвердите выбор, нажав кнопку "ОК". Если она не будет нажата, через 4 секунды включится режим установки температуры.



4. Когда отображаемая температура мигает, нажмите "+" или "-" для установки температуры.
5. После установки температуры нажмите "OK", будет запущен соответствующий режим выпекания.

Если Вы не уверены, в течение какого времени следует готовить пищу, и при этом требуется судить о её готовности по внешнему виду, Вы можете нажать "OK", чтобы включить обычный режим выпекания. Не забудьте выключить духовку после приготовления пищи.



Если не нажать "OK", пиктограмма  будет постоянно мигать, напоминая об этом.

В нормальном режиме выпекания отображается следующая информация (25 °C означает текущую температуру внутри духовки, далее включительно):

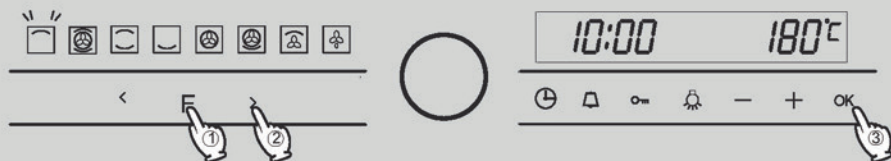


Для того, чтобы изменить режим выпекания, нажмите "<" или ">". Время работы по умолчанию для восьми режимов выпекания составляет 10 часов. Если не выключить духовку во время выпекания, она выключится автоматически через 10 часов.

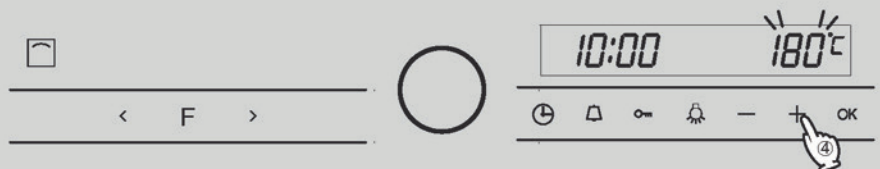
Таймер выпечки:



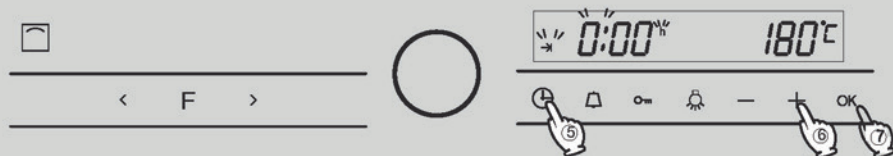
Данная функция очень полезна, особенно для тех пользователей, кто хорошо знаком со всеми функциями духовки. Для приготовления вкусной пищи следует помнить время и режим выпекания и следовать указаниям ниже, при этом таймер выпечки будет работать должным образом.



1. Нажмите "F".
2. Когда отображены все значки режима выпекания, нажмите "<" или ">" для выбора режима.
3. После выбора режима выпекания, нажмите "OK", чтобы подтвердить его. Если кнопка "OK" не будет нажата, устройство автоматически перейдёт в режим установки температуры.



4. Когда отображаемая температура мигает, нажмите "+" или "-" для установки температуры.



5. Если Вы ясно представляете, в течение какого времени следует готовить пищу, установите время выпекания после установки температуры. Нажмите "⌚" после чего отображаемое время (в часах) и символ "h" начнут мигать.

6. Нажмите "+" или "-" для установки времени в часах. Спустя 4 секунды после этого, система перейдёт в режим установки минут. Установка аналогична установке времени в часах.

7. Нажмите "OK" для запуска отсчёта времени.



Если не нажать "OK", пиктограмма "→h" будет постоянно мигать, напоминая об этом.

В режиме выпекания по таймеру отображается следующая информация:



В режиме выпекания по таймеру, нажмите "⌚" для изменения заданного времени.

Приготовление пищи по времени



Данная функция очень полезна, особенно для тех пользователей, кто хорошо знаком со всеми функциями духовки. Для приготовления вкусной пищи, к примеру, после 18:00 следует помнить время и режим выпекания и следовать указаниям ниже, при этом выпекание по времени будет работать должным образом.

1. Повторите шаги 1-6 из предыдущего раздела.



7. Снова нажмите "⌚", при этом время окончания выпекания и символ "→h" будут мигать.

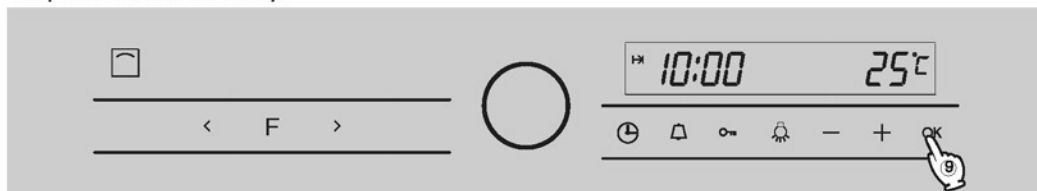
8. Нажмите "+" или "-" для установки времени окончания выпекания (к примеру, 18:00), при этом установка аналогична установке таймера.

9. Нажмите "OK" для включения функции приготовления пищи по времени.



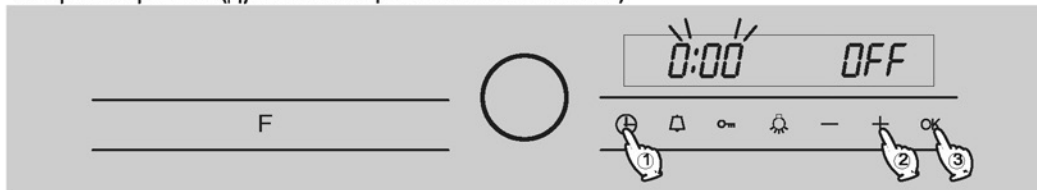
- а. Если не нажать "OK", пиктограмма "t" будет постоянно мигать, напоминая об этом.
- б. Если установить время окончания выпекания на 18:00, а время выпекания – 2 ч, духовка начнёт работать в 16:00.
- с. Убедитесь, что установлено нужное время. Более подробная информация приведена в разделе "Полезные советы".

Отображаемая информация (режим приготовления пищи по времени, работает верхний нагревательный элемент):



Полезные советы

Настройка времени (духовка оснащена 24-часовой шкалой)

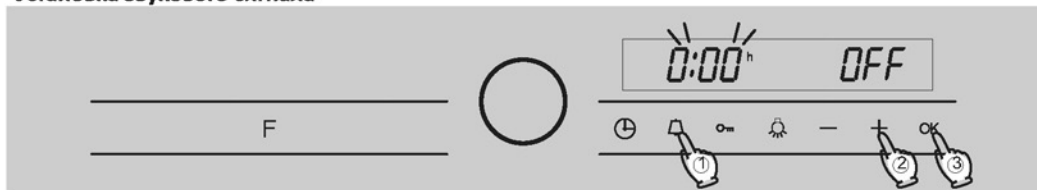


1. Когда устройство включено, нажмите "⊕", и время в часах мигнёт 4 раза. Если время не введено, время в минутах также мигнёт 4 раза.
2. Нажмите "+" или "-" для установки часов и минут, затем нажмите "OK" для подтверждения выбора. Заданное время будет автоматически подтверждено через 4 секунды.



После подтверждения выбора режима выпекания, время нельзя установить или настроить.

Установка звукового сигнала



Когда устройство включено, нажмите "🔔", и время (в часах) мигнёт 4 раза (1 раз в секунду). Если время не введено, время в минутах также мигнёт 4 раза.

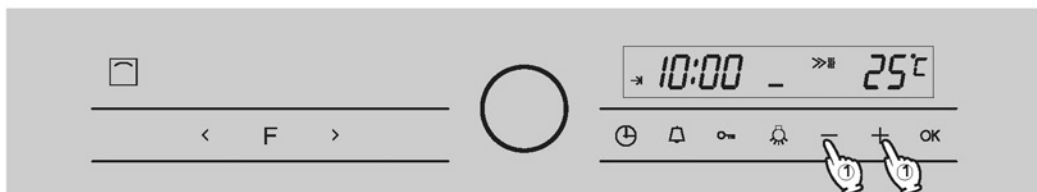
2. Нажмите "+" или "-" для установки часов и минут.

После установки минут, нажмите "OK" или "🔔" для подтверждения выбора. Заданное время будет автоматически подтверждено через 4 секунды.



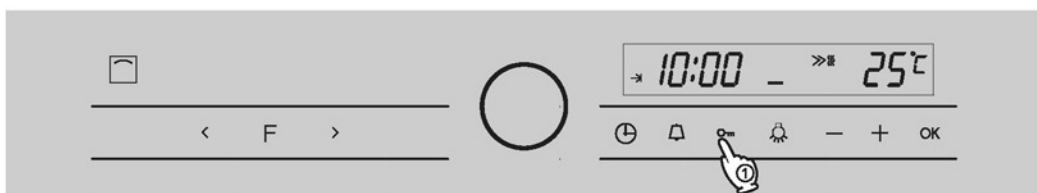
- а. Данная функция может служить в качестве напоминания: к примеру, если Вы желаете прекратить жарение куриных крылышек через 20 мин, установите время "00:20".
- б. Диапазон часов со звуковым сигналом: от 0 до 23 ч 59 мин

Изменение режима отображения температуры



Когда на дисплее отображается температура, одновременно нажмите "+" или "-". При этом произойдёт автоматическое переключение между шкалами Цельсия и Фаренгейта.

Установка блокировки от детей

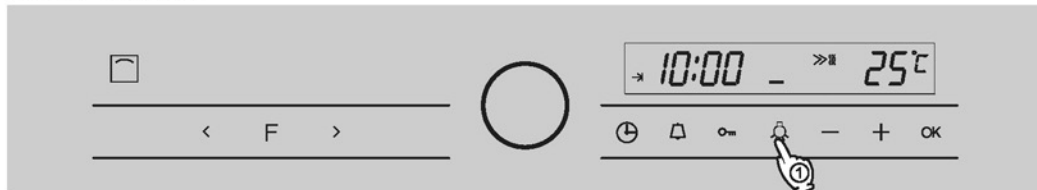


1. Когда устройство находится в любом режиме работы, нажмите "🔑", после чего будет отображена пиктограмма блокировки от детей. Все остальные кнопки будут заблокированы.
2. Для снятия блокировки нажмите и удерживайте кнопку "🔑" течение 3 секунд.



Если в доме есть дети, пользуйтесь данной функцией, чтобы дети не вмешивались в процесс приготовления пищи.

Кнопка "Подсветка"

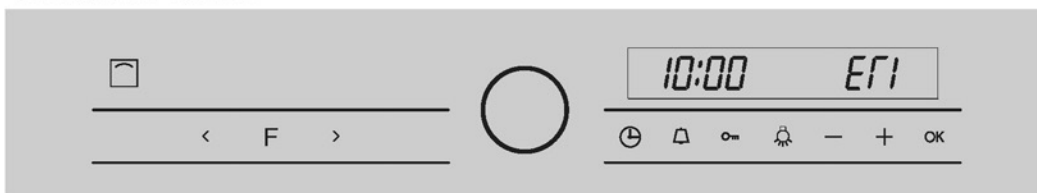


Когда устройство включено, нажмите "💡" и подсветка включится. Повторное нажатие данной кнопки отключает подсветку.

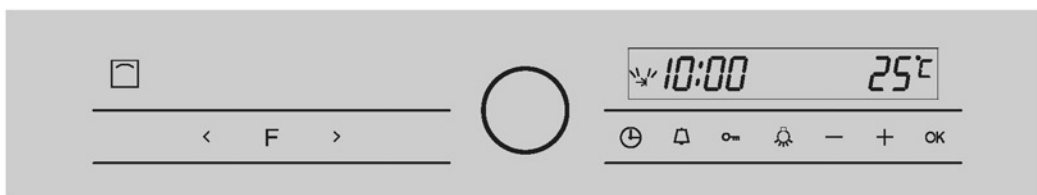


Если Вам нужно наблюдать за состоянием пищи внутри духовки, Вы можете воспользоваться данной функцией.

Пиктограмма "Тревога"



Ег1: Если появляется данная пиктограмма, сохраняйте спокойствие, выключите устройство и обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain



Если мигает пиктограмма "🕒", это означает, что Вы забыли нажать "OK" для подтверждения установок таймера режима выпекания.

Варианты блюд



- При использовании электрической духовки включите вытяжку на малую мощность.
- При приготовлении жирной пищи, её следует обернуть алюминиевой фольгой.
- Мясо можно жарить в посуде из закаленного стекла, с маслом, при этом посуду следует закрыть, чтобы предотвратить разбрызгивание масла. Если вы добавляете специи, лучше нанести их на мясо со всех сторон, чтобы оно было вкуснее.
- Время нагрева при использовании посуды с крышкой такое же, как и без неё.

Блюдо	Режим	Вес (кг)	Позиция противня	Время разогрева (мин)	Рекоменд. температура (°C)	Время пригот. (мин)	Примечания
Утка		1	2	15	200	65-75	1.Подходит для приготовления пищи одним большим куском (например, торта). 2. Лучше помещать продукты в середину камеры и использовать один гриль; в противном случае, нагрев будет неравномерным.
Жаркое из говядины		1	2	15	200	70-75	
Жаркое из свинины		1	2	15	200	70-80	
Печенье		-	2	15	180	15-20	
Пицца*		1	2 и 3	15	230	15-20	1. Быстрое одновременное жарение пищи на нескольких грилях. Подходит для крупных кусков мяса. 2.Подходит для приготовления больших объемов пищи (к примеру, в гриль-барах)
Баранина		1	2	10	180	40-45	
Торт		1	2	10	170	40-50	
Печенье*		0.5	2 и 3	10	180	10-15	
Бисквит*		1	2 и 3	10	170	20-25	
Пирог		1.5	2	15	200	25-30	1. Нагрев сверху; применяется для обжаривания поверхности пищи до золотистой корочки. 2.Варианты блюд: пицца, для приготовления которой требуется высокая температура поверхности. Позиция гриля – 3 или 4; размещение пищи на середине гриля.
Филе		1	3	5	250	10	
Телячьи отбивные		1	3	5	250	15-20	
Мясо (ломтики)		1	3	5	250	7-10	
Гамбургер		-	3	5	250	2-3	
Жареный сэндвич		-	3	5	250	2-3	
Жареная курица		1	3	5	250	7-10	
Жареная курица		1.5	2	10	200	55-60	Подходит для блюд с хрустящей корочкой.
Пицца		0.5	2	15	220	15-20	Подходит для пищи, которую не нужно тщательно готовить (пицца, молочное печенье, открытые пироги).
Жареная телятина или говядина		1	2	10	220	25-30	
Курица		1	2	10	180	60-70	
Оладьи		0.5	2	15	180	20-30	1. Подходит для различных продуктов, в особенности замороженных. Сохраняется аромат исходного продукта. Долгое время приготовления пищи, но более изысканный вкус.2. Когда температура установлена на уровне 40 °C, режим подходит для размораживания мяса.
Фруктовый пирог		1	2	15	180	40-45	
Бисквит		0.5	2	15	160	25-30	
Сахарное Печенье		1.2	2или 3	15	200	30-35	
Мини-печенье		0.6	2или 3	15	190	20-25	
Печенье		0.7	2	15	180	20-25	
	1. Подходит для хрустящих пирогов и пиццы. 2. Установите температуру 40 °C для подогрева приготовленной пищи, брожения теста, приготовления вина.					Подходит для размораживания продуктов. Диапазон температур – от 25°C до 80°C.	

*Можно печь на 2х противнях одновременно.



Схема расположения противней приведена на стр. 3.

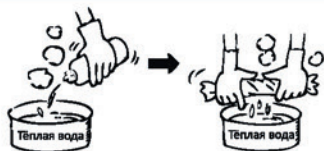
Чистка и уход за оборудованием



1. Перед чисткой или обслуживанием оборудования необходимо отключить электропитание.



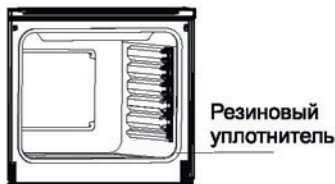
2. Аккуратно очистите панель. Возьмите мягкую ткань, кисть, воду надлежащей мягкости, затем протрите панель (если панель намочит, протрите её сухой мягкой тканью). Не царапайте панель и не используйте абразивные и агрессивные моющие средства.



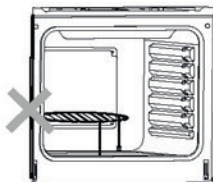
3. Очистите эмалированную камеру с помощью теплой воды. Протрите приклеенные детали мягкой тканью. После использования духовки, остаточная температура подходит для очистки камеры.



4. Если жир и прочая грязь с трудом поддаются очистке, вы можете приобрести специальное чистящее средство, и использовать его в соответствии с инструкцией к нему.



5. В дверце духовки находится резиновое уплотнительное кольцо (см. рис. выше). Регулярно проверяйте его, а также проводите необходимую чистку. Если оно повреждено, обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain и не используйте устройство до ремонта.



6. Запрещается ставить металлические предметы на дно камеры духового шкафа, так как они аккумулируют тепло и влияют на приготовление пищи, вызывают серьезные повреждения на поверхности эмали, после чего оборудование может не подлежать ремонту.



Если духовка не работает, проверьте, хорошо ли вставлен шнур питания.
Если вилка вставлена хорошо, но духовка всё равно не работает, обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain.





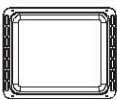
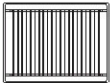
Руководство по устранению неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Устранение
Отображаются символы Er1	Поломка термостата	Обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain.
Символы "←Ж" или "→Ж" все время мигают	В режиме выпекания или приготовления пищи по времени не нажата кнопка "OK" для сохранения настроек	Нажмите "OK" для подтверждения выбора.
После подключения к сети электропитания, духовка всё равно не работает.	Отсоединён провод панели управления.	Обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain для проведения ремонта
	В сети нет напряжения.	
Духовка работает, однако нагрев не происходит.	Нагревательные элементы повреждены.	Отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain для проведения ремонта
	Срабатывание ограничителя температуры.	
	Повреждено электрическое реле панели управления.	
Нагрев происходит, но пища приготовлена некачественно.	Нагревательные элементы повреждены.	Отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain для проведения ремонта
	Термостат повреждён.	
	Нагревательные элементы неправильно подключены.	







Если после устранения вышеописанных неисправностей устройство не работает, обратитесь в сервисный центр компании Zigmund & Shtain.

Комплект поставки

	Устройство в полной комплектации	1 шт.		Руководство пользователя	1 шт.
	Шурупы для дерева	4 шт.		Ухват для противня	1 шт.
	Противень	1 или 2 шт. (в зависимости от модели)		Решётка гриля	1 шт.

Методы установки

 Обязательно	При перемещении духовки, поднимите её за углубление или за днище, и обращайтесь с оборудованием с осторожностью. Не перетаскивайте устройство за дверцу или ручку.	 Обязательно	Духовка должна быть установлена в ровном месте с удобным доступом для эксплуатации и обслуживания. Запрещается перекашивать устройство.
 Запрещено	Запрещается установка духовки и розетки в месте, которое может промокнуть.	 Обязательно	Сеть электропитания, к которой подключается устройство, должна иметь двухполюсный выключатель, выдерживающий ток более 20 А. Таким образом, в случае неполадок или при необходимости ремонта, электропитание духовки может быть прекращено с помощью указанного выключателя.
 Обязательно	Материал кухонного шкафа (дерево, клей) должен выдерживать температуру 120°C.	 Внимание	При установке следует предусмотреть более 80 мм свободного пространства перед духовкой. Устройство встраивается в шкаф, нижняя полка которого должна выдерживать груз как минимум в 60 кг.
 Внимание	Для сохранения хорошей вентиляции, следует предусмотреть более 45 мм свободного пространства сзади духового шкафа.	 Внимание	Если рядом находятся электроприборы, создающие высокую температуру, они должны размещаться как минимум в 80 мм от духовки.

Процедура установки оборудования

1. Удалите упаковку и тонкую пленку, поместите духовку рядом с отверстием встраиваемой мебели.
2. Подключите разъем питания (без электроэнергии), одной рукой возьмитесь за отверстие для переноски, другой – за днище. Медленно поставьте духовку в шкаф, уберите руку, которой держите отверстие, и вдвиньте устройство в шкаф до упора (данный шаг следует выполнять вдвоём)
3. Поместите переднюю часть духовки на нижнюю полку шкафа.
4. Закрепите духовку в шкафу с помощью шурупов для дерева.
5. После монтажа, для обеспечения правильной установки и нормальной работы, проверьте духовку в соответствии с руководством по эксплуатации.

Установка в средний шкаф

Ед. изм. - мм

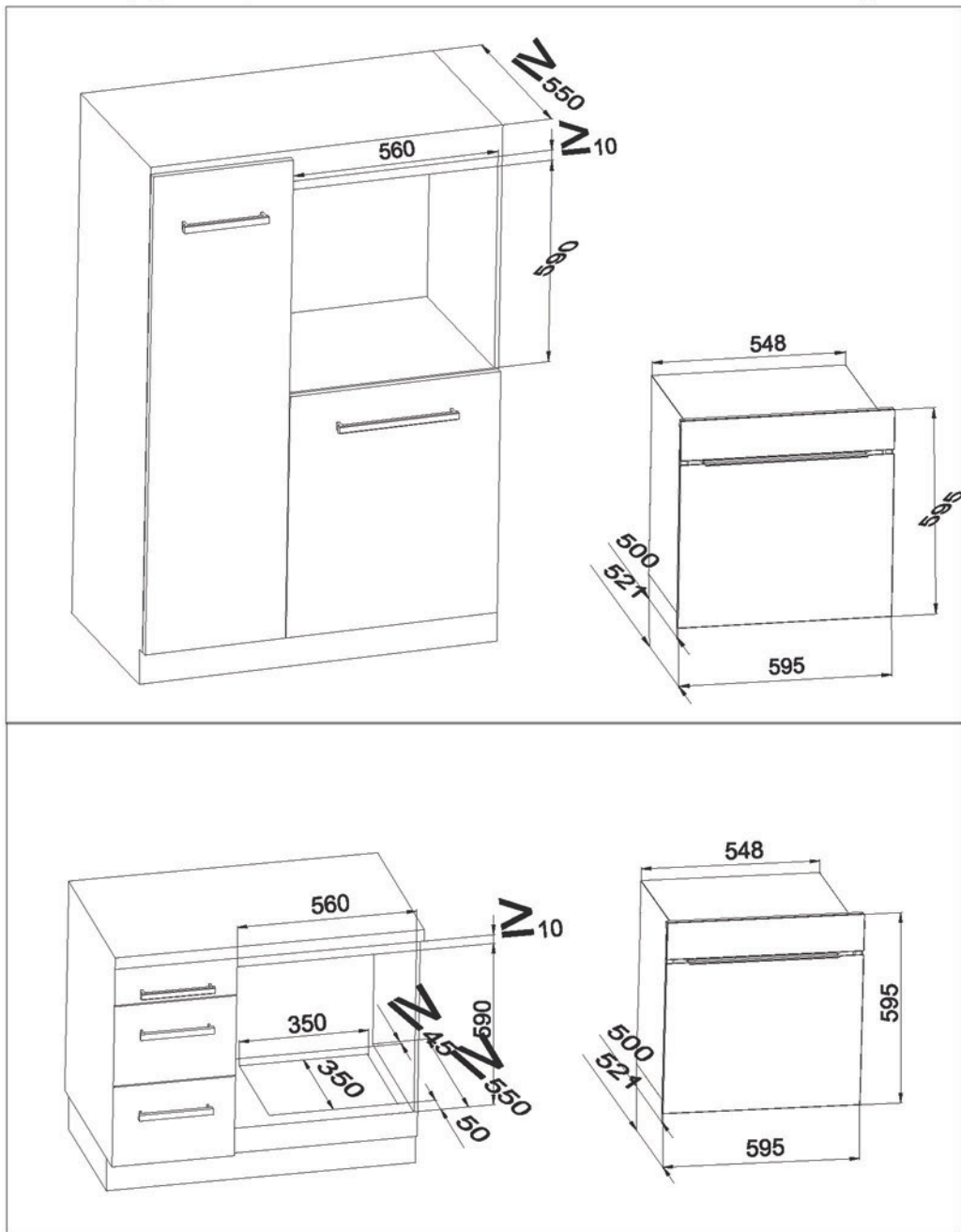
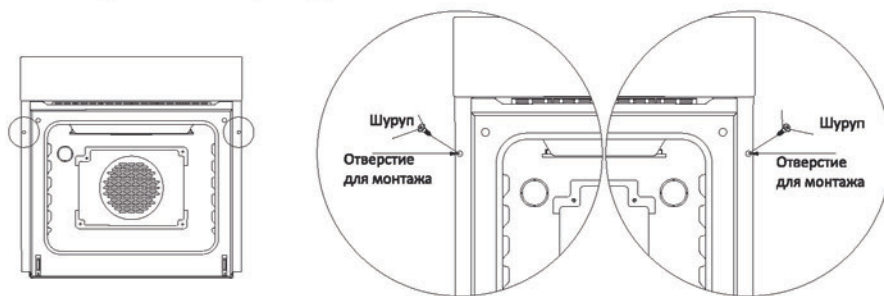


Схема монтажа духовки с помощью шурупов



Электропитание



Поскольку электрический духовой шкаф является устройством большой мощности, он должен подключаться к отдельной розетке (16 А), и при этом должно быть обеспечено надежное заземление.

0:00



8:00

1. Вставьте вилку в розетку. Оборудование подаст короткий звуковой сигнал, после чего время на дисплее начнёт мигать, напоминая о необходимости установки часов и минут.
2. Нажмите "+" или "-" для установки времени. Время (в часах) мигнёт 4 раза (1 раз в секунду). Если время не введено, время в минутах также мигнёт 4 раза (см. рис. слева вверху).
3. После ввода времени, нажмите "OK" для подтверждения установки. В этот момент символы "+", "-" и "OK" не отображаются, а отображается только время (см. рис. справа вверху). Установка времени завершена.

Основные технические характеристики

Модель	EN 162.921 B
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Мощность	Максимальная 3450 Вт \ Средняя 2600 Вт
Мощность подсветки	25 Вт
Диапазон нагрева	40~250°C
Тип дисплея	Светодиодный
Объём	52 л
Вес нетто	39 кг

