

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

благодарим Вас за выбор одного из наших продуктов. Надеемся, что эта бытовая техника обслужит Вас хорошую службу. Поэтому предлагаем Вам прочитать данные инструкции и держащиеся в этом руководстве предложения, чтобы правильно пользоваться нашими продуктами.

Таспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления.

Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком "ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ" – Советы и инструкции по технике безопасности".

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.

- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.

- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.

- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в "Положениях и условиях гарантии изготовителя".

- Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права.

Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытия. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов.

Упаковка разработана таким образом, чтобы не навредить окружающей среде; ее можно восстановить или переработать, так как она является экологически чистым продуктом. Если Вы переработаете данную упаковку, Вы внесете свой вклад в дело экономии сырьевых материалов и в дело снижения объемов промышленных и

домашних отходов.

Дополнительную информацию об утилизации отходов можно затребовать в местном экологическом агентстве.

В начале эксплуатации, можно почувствовать легкий запах от защитного покрытия или сырости, который исчезнет через какой-то непродолжительный период времени.

 Символ на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы можете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт.

Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЕЭС:

Символ ЕС - 93/68 Низковольтное оборудование - 73/23 СЕМ-89/336

Правила техники безопасности - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.

Так как изготовитель придерживается принципов постоянного совершенствования продукта, он оставляет за собой право принимать и выполнять всякие модификации, которые считаются необходимыми, без какого бы то ни было предварительного уведомления.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ – ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.

- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.

- Если обеспечить отсутствие детей в кухне

невозможно, за ними нужно постоянно следить.

- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.

- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.

- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.

- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.

- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться.

- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства.

- Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.

- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.

- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручки или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.

- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.

- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырваться пар и причинить ожоги находящимся рядом.

- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.

- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.

- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.

- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При использовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

ИНСТРУКЦИИ

Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством.

Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо проветрите помещение, пока не закончится первая операция. После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи.

Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования. Используйте духовку только для приготовления пищи.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТОЙ

Данная духовка регулируется термостатом в диапазоне от 50°C до 250°C, в зависимости от нужной температуры. Индикаторная лампочка термостата включается и выключается для указания на температурный контроль во время пользования.

Необходимый режим готовки выбирается при помощи многофункциональной кнопки управления. Можно выбрать следующие функции:

A.  **ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ.** Она автоматическая при выборе режима готовки для всех моделей. Освещение духовки всегда включено при пользовании ею.

B.  **КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ.** Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.

C.  **РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА.** Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.

D. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне и для подогревания пищи.

E. РЕЖИМ КРУГОВОГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает однообразное нагревание с применением вентилятора и дает возможность приготавливать одновременно различные блюда на разных уровнях.

F. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает нагревание с полуконвекцией и нижним элементом для изысканных блюд.

G. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ. Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.

H. РЕШЕТКА. Для режима "гриль" и поджаривания пищи.

I. МАКСИ-ГРИЛ. Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.

J. РЕШЕТКА С ОБДУВОМ. Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.

K. РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ. Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.

- Постарайтесь как можно меньше приоткрывать дверцу духовки, чтобы посмотреть на пищу (освещение духовки во время готовки не выключается).
- Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы избежать контакта с горячими деталями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ

Прочитайте информацию на упаковке пищевого продукта, касающуюся температуры обработки и времени. После ознакомления с работой духовки можно варьировать величины температуры и времени для приспособления их к Вашим личным предпочтениям. Перед готовкой проверьте продукты на предмет полного оттаивания, если не указано иное.

Тип пищевого продукта	Время готовки в минутах	
	Темп. °C	Направляющие
Персональное		
Десерты из смеси для кекса в формах Предлагаемое		
Бисквиты или булочки	175	2 55-65
Кексы	175	3 60-70
Десерты - песочное тесто в формах		
Основа пирога	200	3 08-10
Основа творожного кекса	200	3 25-35
Основа фруктового кекса	200	3 25-35
Десерты - поднятое тесто в формах		
Основа пирога	180	3 30-45
Мягкий хлеб 1 кг муки	200	3 25-35
Маленькие пирожные		
Песочное тесто	200	3 10-15
Тесто для пончиков	200	2 35-45
Бисквитный пончик	200	3 15-20
Ласанья	225	2 40-50
Мясо (время на см толщины)		
Большие куски жареного мяса	200	2 120-150
Малые куски жареного мяса	200	2 60-90
Фрикадельки	200	2 30-40
Птица		
Утка 1 ½ кг	200	2 120-180
Гусь 3 кг	200	2 150-210
Жареный цыпленок	200	2 60-90
Индейка 5 кг	75	2 2240-260
Дичь		
Заяц	200	2 60-90
Нога оленины	200	2 90-150

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Прежде чем готовить, обязательно извлеките все ненужные принадлежности из духовки.
- Прежде чем приступить к работе, предварительно разогрейте духовку до нужной температуры тепловой обработки.
- Установите противни в центре духовки и для циркуляции воздуха. Если используете более одного противня, оставьте между ними пространство.
- Не наполняйте противень доверху при приготовлении сочного фруктового кекса. Капающие с противня фруктовые соки оставляют невыводимые пятна.
- Не кладите противни на дно духовки и не накрывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время готовки и жарения не совпадет, и может быть повреждена эмаль.

Овощи			
Картофель печеный в духовке	220	2	30-40
Открытый пирог с вареными овощами	200	2	40-50
Рыба			
Форель	200	2	40-50
Морской карась	200	2	40-50
Пицца	240	3	10-20
Гриль			
Отбивные		4	8-12
Колбасы		4	10-12
Цыпленок на гриле		2	25-35

Телятина, поджаренная на шампуре 0,6 кг 50-60

* Номер направляющих отчитывается снизу вверх (дно духовки исключается, так как на него противни ставить нельзя) ИНФОРМАЦИЯ О РАСПОЛОЖЕНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕРНОЙ, ПОТОМУ ЧТО ТИП ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВИСЯТ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ.

Положите продукты, которые нужно поджарить, на решетку или на мелкий противень. Решетку следует поместить на самые верхние направляющие, а противень для сбора жира нужно установить на самые нижние направляющие. Подключите гриль, пользуясь следующими положениями селекторного переключателя для духовки с вентилятором обдувом или положениями селекторного переключателя для многофункциональной духовки. В зависимости от типа пищевого продукта (мясо, рыба, птица и т.д.) нужно будет переворачивать его, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения обе стороны гриля. Для примерного руководства мы указываем некоторые величины продолжительности обработки:

Продукты для обработки на гриле	
минутах	Время обработки
Предлагаемое	
Персональное	
Нежирное или тонкое мясо	4-6
Обычное мясо	5-8
Рыба без чешуи	8-10
Рыба (например, форель, лосось)	12-15
Колбасы	10-12
Сэндвичи	2-5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь алюминиевой фольгой для покрытия противня гриля или источника тепла
- Не заворачивайте элементы в алюминиевую фольгу и размещайте их под грилем
- большая отражательная способность алюминия может повредить элемент гриля.

ПОЛЬЗОВАНИЕ 6-КНОПЧНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Описание функции кнопок:

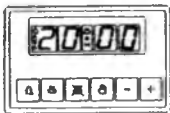
- Сигнализация
- Автоматическая тепловая обработка (продолжительность)
- Конец тепловой обработки (время окончания)
- Ручная операция
- Снижение количества во всех программах
- Добавление количества во всех программах

Значение подсвеченных символов:

- Указывает, что выполняется запрограммированная тепловая обработка или включен ручной режим.
- Запрограммированная сигнализация
- Больше "AUTO" (мигают оба): Ошибка программирования

AUTO: АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА (мигает): программатор в автоматическом положении, но не запрограммирован, или программа выполнена. (светится): программатор в автоматическом положении или запрограммирован.

Ни один символ не подсвечен за исключением цифр часов, что означает, что программируется время ожидания.



Функции программатора:

Часы с 24-часовым дисплеем

Сигнализация (максимум 23:59)

Автоматическое программирование (начало и окончание тепловой обработки)

Полуавтоматическая тепловая обработка только начало или только окончание тепловой обработки)

Таймер работает только в том случае, если духовка подключена к источнику электрического питания.

Электронные часы reloj electrónico

Сразу же после соединения (также и после отключения электроэнергии) на панели появляются три мигающих цифры.

Для ввода правильного времени нажмите + одновременно и В ТО ЖЕ САМОЕ ВРЕМЯ одну из кнопок или , пока не появится правильное время. Выполняется 5-секундная задержка для приема, в течение которой нельзя нажимать ни на какие кнопки.

Скорость изменения маркера заметно возрастает через несколько секунд после нажатия на кнопки и .

Готовка в ручном режиме

(без пользования программатора)

Для пользования духовки с помощью программатора нужно отменить мигающую индикацию «AUTO» нажатием на кнопку . Если индикатор «AUTO» не мигает (что означает, что духовка запрограммирована), нужно отменить программирование сначала нажав на , а затем установив маркер на 0.

Готовка в автоматическом режиме.

(начало и окончание тепловой обработки)

- 1) Запрограммируйте время готовки при помощи .
- 2) Запрограммируйте конец готовки при помощи .
- 3) Выберите температуру и функцию, нужную для пользования термостатом и ручками селекторного переключателя.

После выполнения этих операций символ «AUTO» появится на дисплее, указывая на то, что духовка запрограммирована.

Практический пример:

Нам нужна тепловая обработка в течение 45 минут и чтобы время окончания наступило бы в 14:00.

-Нажимая на , мы устанавливаем на дисплее 0.45

-Нажимая на , мы устанавливаем на дисплее 14:00

После выполнения этих операций на дисплее появится текущее время, а также символ «AUTO», указывая на то, что задача программирования понята и введена в память.

В 13:15 (14:00 минус 45 минут) духовка автоматически включится, и во время готовки появятся символы и «AUTO».

В 14:00 тепловая обработка автоматически остановится и будет с паузами звучать сигнализация. Нажмите на для выключения сигнализации.

Готовка в полуавтоматическом режиме.

А. Программирование продолжительности тепловой обработки.

Установите выбранное время тепловой обработки, пользуясь кнопкой , и установите продолжительность.

Тепловая обработка начнется немедленно, на дисплее появятся символы «AUTO» и . По завершении запрограммированного времени тепловая обработка остановится, и будет с паузами звучать сигнализация. Выключите сигнализацию, как описано выше.

В. Программирование окончания тепловой обработки.

Установите выбранное время завершения тепловой обработки, пользуясь кнопкой , и установите время завершения. Тепловая обработка начнется немедленно, и на дисплее появятся символы «AUTO» и . Тепловая обработка завершится в указанное время, и с паузами будет звучать сигнализация. Выключите ее, как описано выше. Состояние программы можно проверить в любое время, нажав на соответствующую кнопку. Программу можно отменить в любое время, нажав на , а затем установив маркер на ноль. Тогда при нажатии на духовка будет готова к ручной работе.

Электронная сигнализация

Функция таймера заключается только в сигнализации, которую можно отрегулировать на максимальный период 23:59. Для настройки времени нажмите на кнопку и в то же самое время на (+) или (-), пока не появится нужное время. После выполнения настройки рядом с символом покажется текущее время. Отсчет начинается немедленно и его можно увидеть в любое время на дисплее, просто нажав на кнопку . По истечении этого времени символ исчезнет, и раздастся звуечение прерывистой сигнализации, которую можно отключить, нажав на кнопку . Сигнализация не управляет никакой функцией духовки.

ПРИМЕЧАНИЯ:

• Если сделана ошибка, на это будет указано сигнализацией и миганием символа "AUTO". Отмените настройку, нажав на кнопку , а затем повторите программирование для исправления ошибки.

• Сигнализация в конце программы будет звучать в течение семи минут, если не отменить ее, нажав на кнопку . Однако по истечении этих семи минут символ "AUTO" будет продолжать мигать.

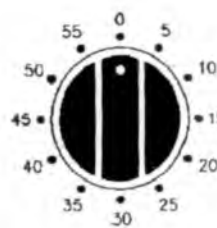
• Сигнализация имеет три тональных положения, низкий, средний и высокий. Для регулировки тона проверьте, чтобы таймер находился в ручном режиме, затем нажмите на кнопку и держите ее нажатой, пока не услышите выбранный тон. Отпустив кнопку , нажмите на нее еще раз и поддержите, чтобы выбрать другой тон. Повторяйте эту процедуру, пока не услышите нужный тон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Сбой в подаче электроэнергии повлечет за собой отмену запрограммированных функций, включая часы. При восстановлении электропитания появятся три мигающих цифры, и духовку можно вновь перепрограммировать.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ

После установки термостата в нужное положение, поверните ручку по часовой стрелке до максимального положения, а затем поверните ее против часовой стрелки на нужное время; в конце этого настроенного времени зазвучит зуммер. Таймер только показывает окончание установленного времени, но не останавливает используемую функцию.



ОЧИСТКА ДУХОВКИ

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

В качестве меры предосторожности, прежде чем чистить духовку, нужно обязательно отключить ее от электропитания, или отсоединить от духовки силовую кабель.

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалить жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммония, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, томатами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами, потому что они могут повредить отделку поверхности.

Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудновыводимых пятен рекомендуется следующее:

ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED

Для этого типа материала воспользуйтесь только рекомендованным очистителем — избегайте продуктов на основе хлора, таких как отбеливатели.

СТЕКЛЯННАЯ ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ

Запрещается использовать абразивные средства, которые могут поцарапать стекло. Помните о том, что появление царапин на поверхности стекла может привести к возникновению опасной ситуации.

Вы можете вынуть внутреннее стекло из дверцы и промыть его.



КАК ВЫНУТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

Дверца печи снимается для облегчения ухода за внутренней полостью печи.

Вид дверцы

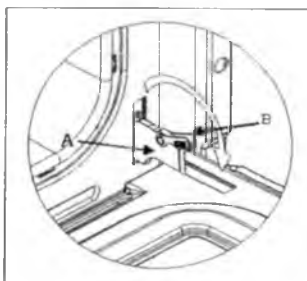
Для дверных петель "А" предусмотрены два подвижных болта "В".

При поднятии болта "В", дверная петля свободно снимается.

После этого закройте дверцу до промежуточного положения.

Затем поднимите дверцу по направлению вверх и выньте ее, потянув за нее по направлению наружу, и придерживая дверцу в местах рядом с петлями. Для сборки дверцы, во-первых, вставьте дверные петли в соответствующие пазы и полностью откройте дверцу.

Не забудьте повернуть оба подвижных болта "В", которые Вы подняли для снятия дверцы, для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. 3).



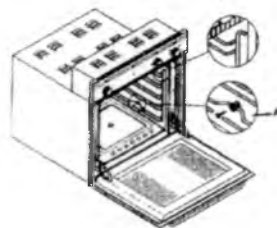
ВНИМАНИЕ

- Вынимая дверцу, следите за тем, чтобы вместе с дверцей Вы не вынули систему блокировки петель, так как в этом случае механизм петельного затвора резко вернется в исходное положение.
- Категорически запрещается погружать дверцу в воду.

Принадлежности, входящие в комплект дверцы (Рис.4)

В комплект печи могут входить боковые направляющие, которые прикреплены к стенке печи. В этом случае надо вставить в эти направляющие соответствующие решетки, а также поддон, входящий в комплект печи. Ниже приводится описание разборки направляющие для двух существующих видов:

Для снятия боковых направляющих достаточно слегка нажать по направлению вниз на точку А.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Духовка должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией норм и правил техники безопасности Соединенного Королевства или их европейских аналогов:

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)

Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития)

Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике

Электричество в трудовом законодательстве

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:

- Инструкции и руководство по установке.
- печные решетки или
- 1 противень
- Винты и стопоры для встраивания духовки в нишу.

Монтаж духовки (смотри рис. 5)

Эти духовки классифицируются по классу I. Земление обязательно, как того требует закон. Изготовитель снимает с себя всю ответственность при несоблюдении правил предотвращения несчастных случаев.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Примыкающая мебель или шкаф, а также все материалы, используемые при установке, должны выдерживать, как минимум, повышение температуры на 85°C выше температуры окружающей среды во время работы духовки.

Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов, ответственность за это будет нести владелец.

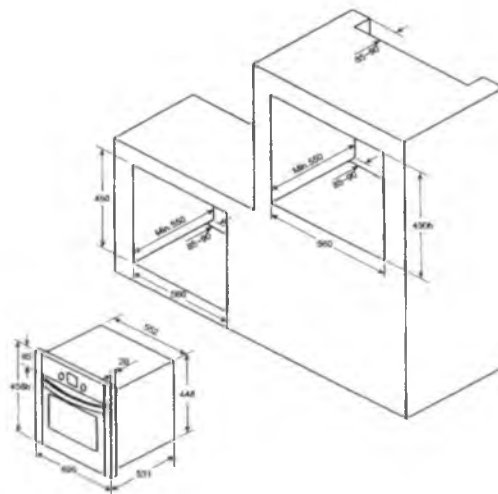
ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Духовка устанавливается в стандартном проеме 600 мм, как указано на рисунке 5, будь то под полкой для нагревания или в пенал.

2. При установке духовки в пенал очень важно, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, снять заднюю панель с мебели и предусмотреть отверстие размерами, по крайней мере, 85 – 90 мм как указано на рисунке 5.

3. Проверьте, чтобы духовка была надежно зафиксирована в нише. Закрепление духовки в шкафу осуществляется при помощи 4 винтов "А", рис. 5. По одному в каждом углу дверной рамы духовки.

Рис. 5: Расстояния при установке для простых электрических печей шириной 60 см (форма верхнего кожуха может быть разной) и встраивание в шкаф.



- А. Опорную направляющую нужно снять
- В. Расстояние 75-90 мм между стенкой и задней частью опорной полки и основанием шкафа
- С. Основание
- Д. Устанавливается декоративная накладка

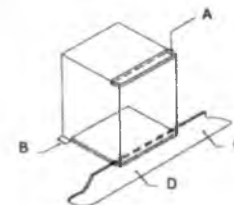
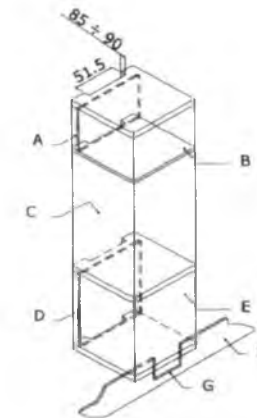


Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели.

Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорной полок для задней части духовки.

- А. Задняя панель
- В. Место для хранения
- С. Снимите заднюю часть этой секции
- Д. Задняя панель
- Е. Место для хранения
- Ф. Основание
- Г. Минимальный зазор для вентиляции 80 см2

Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем шкафу.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Прежде чем подключать духовку, проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадало с напряжением электрической сети.

Для электрических установок рекомендуется пользоваться регистром NICEIC (Совет национальной инспекции для подрядчиков, выполняющих электротехнические работы).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПОДЛЕЖИТ ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Проводка данного устройства должна осуществляться через двухполюсный автоматический выключатель на 13 ампер с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами, и который устанавливается в легко доступном месте рядом с устройством.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Проводящие жилы сетевого кабеля питания обозначены цветовой маркировкой следующим образом:

Зелено-желтый -	Земля
Голубой -	Нейтраль
Коричневый -	Фаза

- Зелено-желтый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "E" или к клемме с символом заземления, или к клемме, обозначенной зелено-желтым цветом.
- Голубой проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "N".
- Коричневый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной "L".
- Температура проводника ни в какой его точке не должна достигать температуры выше 50°C над температурой окружающей среды.
- Если силовой кабель поврежден, его нужно заменить специальным кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или при послепродажном обслуживании.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

При необходимости заменить сетевой кабель питания поступите следующим образом:

1. Отсоедините духовку от электропитания, отвинтите винты крепления и снимите заднюю панель.
2. Отвинтите винты крепления и винты клемм, чтобы освободить старый кабель.
3. Присоедините новый кабель, который должен соответствовать информации, указанной в технических условиях, следя за цветовой маркировкой и затягивая винты соответствующим усилием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания.

В течение гарантийного периода все

необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

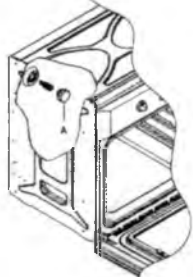
(На лампочку гарантия на духовку не распространяется)
В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ отсоедините духовку от сети электрического питания, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки духовки.

Снимите стеклянную крышку, защищающую лампочку, повернув ее против часовой стрелки. Рис. 9 (A)

Ввинтите старую лампочку и утилизируйте ее безопасным образом и без вреда окружающей среде, ввинтите новую, как указано в технических условиях, и поставьте на место крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ – Стеклянная крышка может сидеть туго, и для снятия может потребоваться усилие.



Уход за каталитическим покрытием и его замена

(Если предусмотрено это покрытие, гарантия на духовку на покрытие не распространяется).

Для того чтобы покрытие всегда очищалось эффективно, духовка должна нагреваться, по крайней мере, до 200°C в любом случае, когда возникают трудновыводимые пятна с тем, чтобы они не остались навсегда.

Если покрытие становится черным и зеркальным, его нужно заменить. Извлеките все внутренние принадлежности, чтобы было легче производить замену покрытия.

Покрытие на замену можно приобрести непосредственно в отделе запасных частей изготовителя (смотри подробную информацию, указанную на покрытии). При заказе укажите справочные номера типа продукта, указанные на паспортной табличке и (или) серийный номер духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ:

Высота:	260 мм
Ширина:	430 мм
Глубина:	340 мм
Полезный объем:	48 литров

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:

220-240 вольт, 50 герц

Подключение питания: 1 3 - а м п е р н ы й автоматический выключатель с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:

Мощность нижнего элемента:	1,30 кВт
Мощность верхнего элемента:	0,90 кВт
Мощность вентилятора:	2,30 кВт
Мощность гриля:	1,35 кВт
Максимальное энергопотребление:	2,38 кВт

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5 мм², тип H05VV-F <HAR>

Лампочка освещения духовки:

15 - 25 ватт, 300°C, тип резьбы E-14

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и материальному имуществу из-за неправильной установки духовки.

Изготовитель сохраняет за собой право вносить в изделия изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или полезными без предварительного уведомления.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.