



**РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ ДУХОВОГО
ШКАФА**

МОДЕЛЬ СКО – 790 TGL



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

Спасибо за выбор нашего товара. Мы надеемся, что вы останетесь довольны работой духового шкафа. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием прибора. Важно, чтобы все функции управления были поняты прежде, чем начинать пользование прибором.

- Этот прибор предназначен только для использования в кухнях жилых квартир и домов и не предназначен для работы в кафе и ресторанах.
- Использование этого прибора в кафе и ресторанах без явного выраженного договора с поставщиком лишает законной силы любую гарантию или ответственность.
- Вышеупомянутое не влияет на Ваши установленные законом права.

Удостоверьтесь, что вся защитная упаковка и покрытие были удалены перед использованием этого прибора.

Чтобы не нарушать природоохранное законодательство, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их согласно местным регулирующим положениям вывоза отходов.

Упаковка разработана таким образом, чтобы не вредить окружающей среде.

При первом использовании возможен, небольшой запах от защитного покрытия или влажности, который скоро исчезнет.

Поскольку у Производителя есть политика непрерывного усовершенствования продукта, это сохраняет за ним право выполнить любую модификацию, которую он посчитает необходимой без предупреждения.

ВАЖНО ЗНАТЬ

- Этот прибор соответствует текущему европейскому законодательству в области безопасности, однако, Производитель должен подчеркнуть, что это соответствие не препятствует тому, чтобы поверхности прибора нагрелись во время использования и остались горячими во время его работы.
- Мы также требуем, чтобы были выполнены правила ухода и очистки. Прочитайте внимательно руководство по уходу и очистке..
- Не помещайте тяжелые объекты в эту духовку или не облокачивайтесь на дверь, открывая ее, поскольку это может нанести ущерб двери.
- Никогда не храните огнеопасные объекты в духовке как они могут воспламениться.
- Не допускайте касания электрических кабелей горячих частей духовки.
- Не используйте прибор для сушки одежды.
- Не устанавливайте прибор около занавесок или обитый материей мебели.

- Если соединение духовки и двери будет очень загрязнено, то дверь не будет закрываться должным образом, когда духовка будет работать. Сохраняйте соединение духовки и двери в чистоте.
- Не дотрагивайтесь до неграветельных приборов духовки, потому что вы можете обжечься.
- Открывайте духовку аккуратно. Потому что может быть выброс пара и обжечься.
- Не лейте воду в очень горячую духовку. Эмаль может быть поврежденным.
- Этот прибор должен быть установлен правильно соответственно данной инструкции.

• Производитель снимает с себя всю ответственность за личный или материальный ущерб в результате неправильного использования или неправильной установки этого прибора.

• Тепло, пар и влажность появляющиеся во время использования данного прибора, не наносят личного. Если прибор используется в течение длительного периода времени, возможна необходимость в дополнительной вентиляции.

Это Руководство должно быть сохранено для использования в будущем и использование кем-то, кто не знаком с прибором.

Перед использованием духовки тщательно уберите внутреннюю часть с неабразивным моющим средством и теплой водой. Вставьте противень и решетку в их соответствующие направляющие. Включите духовку к максимальной температуре в течение приблизительно 20 минут, чтобы удалить любые следы заводской смазки, которые могут вызвать неприятные запахи во время приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время этого первого нагревания могут появиться небольшой дым или неприятные запахи. Если это происходит, проветрите комнату, пока дым и запах не исчезнут.

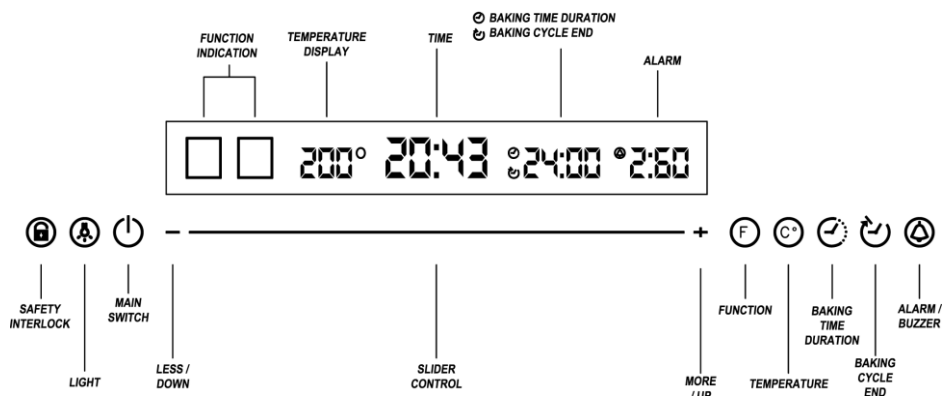
После этой процедуры духовой шкаф готов для приготовления пищи.

Духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях и не предназначен для приготовления пищи в кафе и ресторанах.

ПОЛЕЗНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ

- Перед приготовлением пищи удалите из духового шкафа все лишние приспособления, которые вы не будете использовать во время данной операции..
- Предварительно подогрейте духовку до нужной температуры.
- Поместите противень или решетку в центр духовки так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними
- Не заполняйте противень до краев. Потому что это может вызвать протекание жидкости из противня и попадания ее на стенки и дно духовки. Это может вызвать образование пятен, которые тяжело удалить.
- Постарайтесь открывать дверь духовки как можно меньше, чтобы видеть еду (свет духовки включен во время приготовления).
- Открывая дверь, постарайтесь избежать контакта с горячими частями и паром.

Описание панели управления и индикаторов



Панель управления



блокировка для безопасности. Для блокирования всех операций работы духовки.



свет. Для включения или выключения внутреннего освещения духового шкафа.



Вкл/выкл. Для включения или выключения работы духового шкафа.



меньше/вниз. Используется для уменьшения времени приготовления или температуры приготовления.



слайдерный контроль. Используется для изменения температуры приготовления или времени приготовления.



больше/вверх. Используется для увеличения времени приготовления или температуры приготовления.



функции. Используется для выбора режима приготовления.



температура. Используется для настройки температуры приготовления.



программирование времени цикла приготовления. Для программирования выключения духовки после определенного времени или выключения духовки после окончания цикла приготовления



программирование окончания времени приготовления. Для того чтобы задавать время, по достижению которого произойдет отключение духового шкафа.



Обратный отсчет . Данная функция используется для установки обратного отсчета. По истечении заданного периода времени раздается сигнал.

Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

Визуальные индикаторы на дисплее



Индикаторы функций. Показывает режим приготовления.

200°

температурный дисплей. Для отображения температуры приготовления.

20:43

Дисплей времени.

24:00

продолжительность цикла приготовления/ окончание цикла приготовления. Этот индикатор горит вместе с соответствующим индикатором на панели управления и показывает время до окончания текущего цикла приготовления либо время до окончания работы

духового шкафа.

2:00

звонок. По окончании времени указанного на данном индикаторе раздается звуковой сигнал.

ОПИСАНИЕ ОПЕРАЦИИ ПО УПРАВЛЕНИЮ РАБОТОЙ ДУХОВКИ: УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ:

Когда духовка будет включена первый раз, цифры времени мигают, указывая, что пользователь может установить время. В режим установки времени также можно перейти, нажав и удерживая ВКЛ\ВЫКЛ в течение трех секунд. Как только время начинает мигать, оно может быть изменено, используя “+” и “-” или контроль за слайдером. Как только время будет установлено, если не нажимать никакой кнопки в течение трех секунд или если ВКЛ\ВЫКЛ будет нажат, то время будет установлено, и цифры прекратят мигать.

БЛОКИРОВКА ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ:



Нажмите , символ будет гореть красным цветом, и пульт управления заблокируется так, чтобы это препятствовало тому, чтобы духовка использовалась случайно ребенком.

Чтобы разблокировать духовку, нажмите символ снова и он будет гореть белым, и после этого пульт управления будет разблокирован.

ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ:

Когда духовка включена при помощи кнопки ВКЛ\ВЫКЛ, весь пульт управления становится активным и готов использоваться. Чтобы начать приготовление, просто нажмите символ функции , и функция появляется на дисплее. Нажимая символ функции последовательно или нажимая “+” и “-” кнопки, Вы можете перемещаться между функциями в приложенном списке:



Функции духового шкафа

Конвекционный режим 

В данном режиме применяются верхние и нижние нагреватели. Это классический, традиционный тип духового шкафа, который был усовершенствован при помощи исключительно эффективного распределения жара и сокращения потребляемой энергии.

Конвекционный духовой шкаф по-прежнему не имеет себе равных при

приготовлении блюд, состоящих из нескольких ингредиентов, например, капуста с грудинкой, трески на испанский манер, вяленой рыбы типа Анкона, нежных полосок из телятины с рисом и т.д. Отличные результаты достигаются также при приготовлении блюд с использованием говядины или телятины (тушеного мяса, гуляша, дичи, ветчины и т.д.), которые требуют медленного приготовления и добавления подливы или жидкости при обжаривании. Это лучший способ выпечки тортов и фруктов и приготовления запекаемых блюд. При приготовлении продуктов в конвекционном режиме для равномерного распределения жара используйте одновременно только или противень или решетку. Для создания баланса жара между верхней и нижней зоной духового шкафа выберите оптимальную позицию для решетки по высоте. При выборе высоты размещения решетки исходите из интенсивности «верхнего» жара, требуемого для приготовления блюда.



Режим быстрого приготовления

При работе в этом режиме используются верхние и нижние нагреватели, а также вентилятор, что обеспечивает равномерное постоянное распределение тепла в духовом шкафу.

Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных пищевых продуктов (так как предварительный разогрев не требуется). Примером могут быть замороженные или предварительно приготовленные продукты, а также домашние блюда.

Наилучшие результаты при использовании режима «Быстрое приготовление» достигаются, если вы размещаете приготавливаемые продукты на одной полке (второй снизу), пожалуйста, см. таблицу озаглавленную «Практические советы по приготовлению продуктов питания».



Мультирежим приготовления пищи

При работе в этом режиме поочередно работают верхние, круговые и нижние нагреватели, а также вентилятор. Так как жар остается постоянным и равномерно распределенным в духовом шкафу, приготовление и обжаривание продуктов происходит в воздушной среде по всей поверхности целиком. Этот режим также позволяет одновременно готовить различные блюда, если температура их приготовления одна и та же. Одновременно возможно использование максимум двух полок. Пожалуйста, следуйте инструкциям, содержащимся в разделе «Приготовление продуктов на более чем одной полке».

Этот режим особенно рекомендован для блюд, обжариваемых в сухарях или сыре или для блюд, приготовление которых требует много времени, таких как, например, широкой лапши, макаронных изделий, жареных цыплят и картофеля и т.д. Кроме того, отличное распределение жара делает возможным в процессе приготовления блюд использовать более

низкие температуры. Это позволяет уменьшить потерю сока и получить более нежное мясо. Мультирежим особенно подходит для приготовления рыбных блюд, которые могут быть приготовлены с ограниченным количеством приправ, сохраняя, таким образом, их аромат и внешний вид. Отличные результаты можно получить при приготовлении гарниров на овощной основе, с использованием таких овощей как кабачки, баклажаны, перцы и т.д.

Десерты: этот режим идеально подходит для приготовления дрожжевых мучных изделий.

Кроме того, данный режим может быть использован для быстрого размораживания белого или красного мяса и хлеба, при использовании температур до 80°C. Для размораживания более нежных продуктов, выставьте на термостате значение температуры до 60°C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, выставив термостат на 0°C.



Деликатное приготовление

В данном режиме работает нижний нагреватель и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления кондитерских изделий, кексов, конфет в формах для запекания. Отличные результаты также достигаются при приготовлении продуктов, которые требуют, прежде всего, восходящий жар. Рекомендуется установить противень на более низком уровне.



“Верхний” нагрев В данном режиме работают нагреватели, расположенные сверху. Данный режим может использоваться для обжаривания продуктов питания в конце цикла приготовления пищи.



Гриль

При этом режиме задействованы верхние и центральные нагреватели. Очень высокая температура прямого действия, используемая в режиме гриль, позволяет запекать поверхность мясных блюд, не позволяя при этом выходить сокам, что делает блюда нежными. Использование режима Гриль рекомендуется при приготовлении блюд, требующих высокой температуры на поверхности: бифштексов, телятины, грудинки, филея, гамбургеров и т.д.

Приготовление блюд с приоткрытой дверцей духового шкафа
Некоторые примеры приготовления блюд на гриле включены в раздел “Практические советы по приготовлению продуктов питания”.



Приготовление на гриле с использованием вентилятора

В этом режиме используются верхние центральные нагреватели и

вентилятор. Использование данной комбинации повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревателей посредством принудительной циркуляции воздуха внутри духового шкафа. Это помогает избежать пригорания продуктов питания на поверхности и позволяет теплу проникнуть внутрь блюда. Отличные результаты получаются при приготовлении кебаба, приготавливаемого из мяса и овощей, колбас, отбивных из грудинки молодой баранины, грудинки, цыплят в остром соусе, мяса перепелов, свиных отбивных и т.д.

Приготовление “на гриле с использованием вентилятора” с закрытой дверью духовки.

Данный режим также идеально подходит для приготовления кусков рыбы, например, рыбы меч, фаршированных каракатиц и т.д.



Режим выпечки

В этом режиме используется задний нагреватель и вентилятор, обеспечивая деликатный нагрев, с равномерным распределением жара в духовке.

Этот режим идеально подходит для выпечки нежных блюд – особенно тортов, приготовление которых предусматривает подъем теста, и некоторых других кондитерских изделий, при этом могут использоваться три полки одновременно. Вот некоторые примеры: кремовые слойки, сахарное печенье, швейцарские рулеты, и небольшие порции овощей, обжариваемых в сухарях или сыре и т.д.



Режим “Размораживание”

Вентилятор, расположенный в нижней части духового шкафа, вызывает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг пищевых продуктов. Данный режим рекомендуется для размораживания всех типов пищевых продуктов, но особенно он пригоден для размораживания нежных продуктов, размораживание которых не требует тепла, например, тортов из мороженого, десертов со сливками или заварным кремом, фруктовых тортов. Использование вентилятора позволяет сократить время размораживания примерно наполовину. В случае с мясными, рыбными продуктами и хлебом, процесс можно ускорить, используя режим выпечки и выставив температуру до 80-100°C.

Спустя три секунды после удержания кнопки необходимо режима приготовления, функция будет отображена, после этого необходимо выбрать необходимую температуру приготовления нажав  и затем температура может быть отрегулирована, используя “+” и “-” кнопки и контроль за слайдером.

После трех секунд температура остается выбранной, и духовка начинает работать согласно выбранной функции и температуре.

Свет может быть включен и работать во время любого режима

приготовления

ПРОГРАММИРОВАНИЕ:

В то время как духовка работает согласно определенной функции и температуре, Вы можете активировать три различных progra-mmes:

☺ программирование времени цикла приготовления. Когда этот символ нажат и при помощи “+” и “-” кнопки и контроль слайдером, Вы может выбрать промежуток времени, после которого остановится духовка автоматически.

☺ программирование окончания времени приготовления.. Когда этот символ нажат и при помощи “+” и “-”или кнопки контроля за слайдером, Вы можете выбрать определенное время, когда духовка остановится автоматически.

- Комбинация времени цикла приготовления и времени окончания цикла приготовления. Выберите функцию, температуру и продолжительность, которую мы назовем “X” для определенного режима приготовления. После этого выберите конец цикла в определенное время “Y”. Приготовление начнется автоматически во время Y-X и будет работать в течение X минут, пока не наступит время Y.

Пример: Если Вы хотите приготовить пиццу в течение 20 минут так, чтобы это было готово, когда Вы возвращаетесь домой с работы в 19:00 ч, выберите желаемую функцию, температура (например 200°), время цикла приготовления 20 минут и конца цикла в 19:00 ч. Духовка тогда начнет приготовление автоматически в 18:40 ч и остановит приготовление автоматически в 19:00 ч.

Охлаждающая вентиляция

Для того чтобы охладить внешнюю поверхность духового шкафа, данная модель оснащена вентилятором охлаждения, который активируется, когда духовой шкаф становится горячим.

Когда вентилятор включен, можно слышать, как поток воздуха проходит между дверцей духового шкафа и панелью управления.

Внимание: После окончания приготовления продуктов вентилятор продолжает работать, пока не произойдет достаточного охлаждения духового шкафа.

Как содержать духовой шкаф в рабочем состоянии

Перед тем как приступить к чистке духового шкафа или к проведению обслуживания отключите его от источника

электроэнергии.

Чтобы продлить срок службы духового шкафа его нужно часто чистить. При этом необходимо помнить следующее:

- эмалированные предметы или предметы, изготовленные из нержавеющей стали, следует, мыть теплой водой не используя абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут повредить поверхность;

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами. Если эти пятна трудно удалить, используйте специальные средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно прополоскать и высушить.

- Внутренние поверхности духового шкафа лучше чистить сразу после использования, пока они еще теплые, используя горячую воду и мыло; Мыло следует смывать и дать внутренней поверхности полностью высохнуть. Избегайте применения абразивных моющих средств (например, чистящих порошков и т.д.) и абразивных губок, используемых для мытья посуды, или кислот (например, растворителей известкового налета и т.д.), так как они могут вызвать повреждение эмали.

Для удаления трудно выводимых пятен жира и грязи используйте специальные средства для чистки духовых шкафов, следуя инструкции, приведенной на упаковке. Не используйте пароочиститель для чистки внутренних поверхностей духового шкафа.

- если вы эксплуатировали духовой шкаф в течение длительного промежутка времени, может образоваться конденсат. Удалите его, используя мягкую ткань.

- по краю отверстия дверцы духового шкафа расположена уплотнительная резиновая прокладка, гарантирующая безупречную работу духового шкафа. Регулярно проверяйте состояние прокладки. При необходимости, чистите ее. При этом не используйте абразивные материалы или предметы. Если прокладка повреждена, пожалуйста, свяжитесь с ближайшим Сервисным Центром, осуществляющим послепродажное обслуживание. Не рекомендуется использовать духовой шкаф с поврежденными узлами и деталями.

- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу, так как аккумулирующееся в результате тепло может негативно повлиять на приготовлении продуктов питания и повредить эмаль.

- при чистке стекла дверцы не используйте абразивные материалы или губки, протрите стекло насухо мягкой тканью.

Как снять дверцу духового шкафа

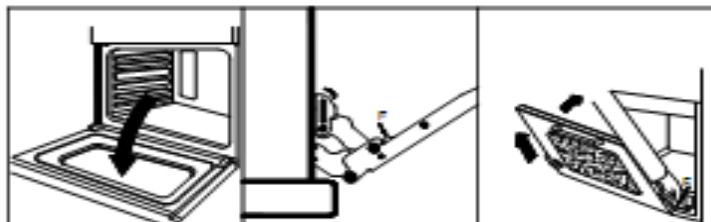
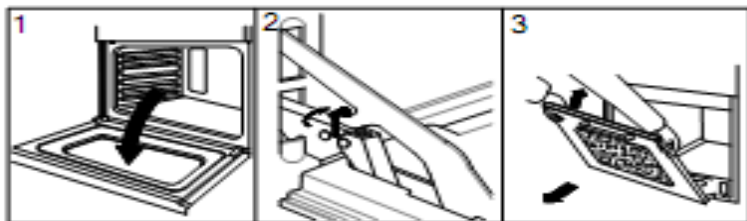
При проведении более основательной чистки вы можете снять дверцу духового шкафа. Выберите метод съема и установки в соответствии с особенностями конструкции дверцы купленного вами духового шкафа. Следует выполнить следующие действия:

Порядок действий при снятии и установке дверцы духового шкафа с конструкцией 1:

- Полностью откройте дверцу;
 - поднимите вверх и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
 - возьмитесь за дверцу с двух внешних сторон и закройте ее медленно, но не полностью;
 - Потяните дверцу на себя, снимите ее с места установки;
- Установите дверцу на место, следуя порядку действий, описанному выше, в обратном направлении.

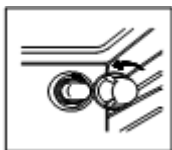
Порядок действий при снятии и установке дверцы духового шкафа с конструкцией 2:

- Полностью откройте дверцу;
- поднимите вверх и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- возьмитесь за дверцу с двух внешних сторон и прикройте ее примерно на половину. Отсоедините дверцу, нажимая на зажимы F, затем потяните дверцу на себя, снимите ее с места установки. При установке двери, проделайте те же операции в обратной последовательности.



Замена лампы в духовом шкафу

- Отключите духовой шкаф от источника электропитания при помощи полнополярного выключателя, используемого для подключения духового шкафа к электрической сети, или выньте вилку из сети, если она находится в зоне доступа;
- снимите стеклянную крышку лампового патрона;
- выньте лампу и замените ее другой, устойчивой к воздействию высоких температур (300°C) со следующими характеристиками:



- ☐ Напряжение: 220-240V
- ☐ Мощность в ваттах: 25W
- ☐ Тип: E 14

· Установите на место стеклянную крышку и подключите духовой шкаф к электросети.

Соблюдение мер техники безопасности это хорошая привычка. Чтобы обеспечить эффективную и безопасную работу духового шкафа рекомендуется выполнять следующие действия:

- обращайтесь только в Сервисные центры, авторизованные производителем
 - используйте только оригинальные запасные части
 - в случае повреждения электрического кабеля следует использовать взамен специальный кабель или кабель, приобретенный у производителя или в сервисном центре.
- При перемещении духового шкафа во избежание травм и повреждений самого духового шкафа мы рекомендуем использовать только специальные ручки, утопленные по его сторонам.**

· Духовой шкаф предназначен для непрофессионального, домашнего использования и его функции не должны подвергаться изменениям.

· Электрическая система духового шкафа является безопасной, если она подключена к исправной системе заземления в соответствии с действующими стандартами безопасности.

· В процессе работы нагреватели и некоторые участки дверцы духового шкафа становятся очень горячими. Избегайте контакта с этими узлами и не позволяйте детям приближаться к ним.

· Во время работы нагревателя генерируется жар. Избегайте контакта с нагревателем.

Некоторые элементы духового шкафа представляют потенциальную опасность. Следует принимать необходимые меры и не допускать контакта детей и лиц с ограниченными возможностями со следующими элементами:

- Панель управления и сам духовой шкаф;
- Элементы упаковки (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- Духовой шкаф сразу после его использования из-за нагрева;
- Духовой шкаф после прекращения его эксплуатации (следует обезопасить потенциально опасные узлы).

Следует избегать:

- контакта духового шкафа с влажными участками тела;
- использования духового шкафа, если у вас отсутствует обувь на ногах;
- вытаскивания вилки из электрической розетки за кабель;
- выполнения опасных операций или операций, для выполнения которых духовой шкаф не предназначен;
- создания помех при вентиляции и заграждать отверстия, служащие для рассеивания тепла;
- контакта электрических кабелей других устройств с нагревающимися частями духового шкафа;
- воздействия на духовой шкаф атмосферных факторов, таких как дождь или солнечный свет;
- использования духового шкафа в качестве места хранения посторонних предметов;
- использования рядом с духовым шкафом воспламеняющихся жидкостей;
- использования адаптеров, штепсельных колодок и/или удлинителей;
- попыток установить или отремонтировать духовой шкаф без помощи квалифицированного специалиста.

С квалифицированным специалистом следует связываться в следующих случаях:

- при установке (в соответствии с инструкциями производителя);
- при возникновении сомнений при использовании духового шкафа;
- при замене электрической розетки, если она не совместима с вилкой духового шкафа;
- термощуп является частью термостата, при повреждении их замена должна проводиться авторизованным обслуживающим персоналом.

С авторизованным производителем сервисными центрами следует связываться в следующих случаях:

- если после распаковки духового шкафа возникли сомнения в его исправном состоянии;
- если был поврежден электрический кабель или возникла необходимость его замены;
- если произошла поломка или духовой шкаф неисправен необходимо запросить оригинальные запасные части.

Рекомендуется выполнять следующие советы:

- не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа;
- используйте духовой шкаф только для приготовления пищи, не используйте в других целях;
- убедитесь в исправном состоянии духового шкафа после того, как он был распакован;
- отключайте духовой шкаф от электрической сети, если он неисправен, перед его чисткой и обслуживанием;
- если духовой шкаф не используется, выньте вилку из электрической розетки;
- когда вам нужно поставить посуду в духовку или достать ее оттуда, используйте специальные перчатки;
- беритесь за ручку дверцы духового шкафа только посередине, так как края ручки могут нагреться из-за возможных утечек горячего воздуха;
- если вы решили больше не использовать духовой шкаф, обрежьте силовой кабель после того, как он был отсоединен от электрической сети.

• производитель не несет ответственности за повреждения духового шкафа, вызванные его неправильной установкой, неправильной или нерациональной эксплуатацией.

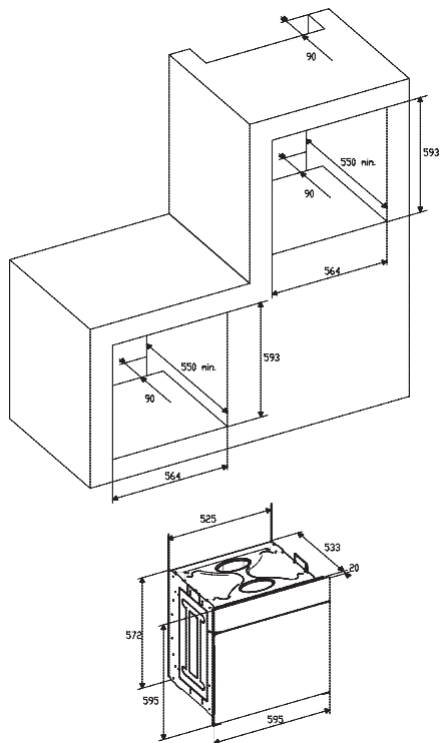
Установка

Установка духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя.

Производитель не несет ответственности за неправильную установку духового шкафа, которая может привести к травмам людей или животных или к повреждению имущества.

Важно: - Перед выполнением любых регулировок или обслуживания духового шкафа, он должен быть отключен от электрической сети;

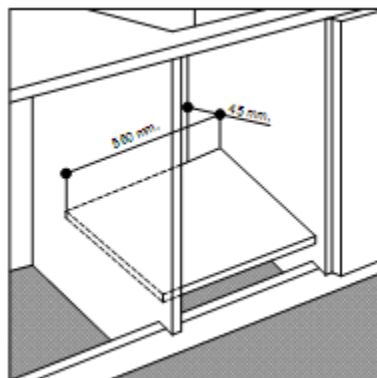
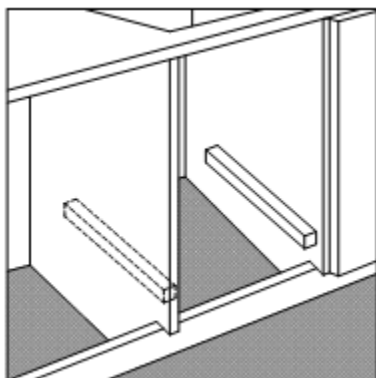
- воздуховод предполагается использовать для вентиляции.



Установка встраиваемых духовых шкафов

Для обеспечения нормального функционирования встроенного духового шкафа, следует установить его в подходящем месте. Рисунок вверху содержит размеры контура, необходимые для встраивания духового шкафа под стойку или в стенной шкаф.

Обратите внимание: установка проводится в соответствии с декларацией потребления, чтобы обеспечить необходимый уровень вентиляции следует снять заднюю панель стенного шкафа. Предпочтительно устанавливать духовой шкаф таким образом, чтобы он располагался на двух деревянных планках. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную плоскую поверхность необходимо наличие просвета размером по крайней мере 45×560 мм.



Панели шкафов, располагающихся рядом, должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы со шпоном должны быть собраны с применением клея, выдерживающего нагревание до 100°C.

В соответствии с действующими стандартами безопасности после установки духового шкафа контакт с электрическими узлами духового шкафа должен быть невозможен.

Все узлы духового шкафа, обеспечивающие его безопасную эксплуатацию, следует снимать только при помощи специальных инструментов.

Для прикрепления духового шкафа к мебельному шкафу, откройте дверцу духовки и закрепите его, вставив 4 винта в 4 отверстия, расположенные по периметру корпуса.

Электрические соединения

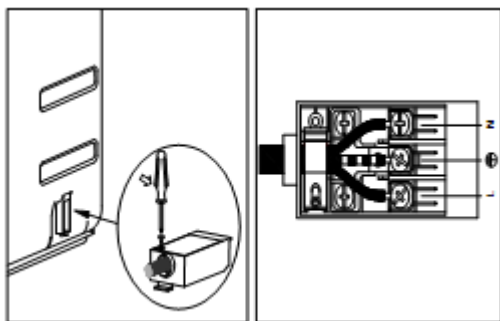
Духовые шкафы, оснащенные трехполюсным силовым кабелем, предназначены для работы от переменного тока. Провод для заземления духового шкафа – желто-зеленого цвета.

Подсоединение силового кабеля

Открытие клеммной колодки:

- при помощи отвертки выкрутите болт, расположенный на боковой петле крышки клеммной колодки;
- откройте крышку клеммной колодки.

Чтобы подсоединить кабель необходимо выполнить следующие действия:



- выкрутите винт клеммы и три контактных винта **L-N** - 
- зажмите провода под шляпками винтов, используя следующую цветовую схему: **Синий (N) Коричневый (L), желто-зеленый** 
- закрепите кабель на месте при помощи клеммы и закройте крышку клеммной колодки.

Подсоединение силового кабеля к электрической сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке основных технических характеристик духового шкафа. При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления). Силовой кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не нагревался до температуры выше 50°C по отношению к комнатной температуре по всей его длине или должен быть защищен изоляцией, рассчитанной на соответствующую номинальную мощность.

Перед выполнением соединения вам следует знать, что:

- Электробезопасность духового шкафа может быть обеспечена только при правильном заземлении, в соответствии с нормами по электробезопасности. Проверьте эффективность заземления, если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления.
- Перед включением вилки в электрическую розетку убедитесь, что технические характеристики, указанные в таблице основных технических данных (на духовом шкафу и/или упаковке) соответствуют техническим характеристикам электрической сети в вашем доме.

- Убедитесь, что электрической мощности системы и розеток достаточно для поддержки максимальной мощности духового шкафа, которая указана в таблице основных технических характеристик. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.

- Если вилка и розетка несовместимы, пригласите специалиста для замены розетки на пригодную. Специалист также должен убедиться, что поперечное сечение кабелей розетки подходит для мощности, потребляемой духовым шкафом. Не рекомендуется использовать отдельные или составные адаптеры, штепсельные колодки и/или удлинители. Если их использования избежать невозможно, используйте только адаптеры и удлинители которые соответствуют действующим нормам безопасности. В таком случае не превышайте максимальной допустимой нагрузки по току, указанной на отдельном адаптере или удлинителе или максимальной мощности, указанной на составном адаптере. **Вилка и розетка должны располагаться в доступном месте.**

Технические характеристики

Внутренние размеры духового шкафа

Ширина 440 мм

Глубина 390мм

Высота 340мм

Внутренний объем духового шкафа 59 литров

Электрическое напряжение и частота:

220-240V ~50Hz

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 находят 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.