

Weissgauff

Встраиваемый духовой шкаф

Weissgauff EOY 451 PDB

Weissgauff EOY 451 PDW

Weissgauff EOY 451 PDX

Weissgauff EOY 451 PDBG



Руководство по эксплуатации

Перед использованием, внимательно прочтите и изучите данное руководство.

Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством

СОДЕРЖАНИЕ

Правила техники безопасности	3
Меры предосторожности	5
Первый запуск устройства	7
Описание устройства	7
Элементы духового шкафа	7
Комплекующие	7
Панель управления	8
Функции	9
Использование духового шкафа	10
Рекомендации и инструкции по приготовлению пищи	10
Советы по энергосбережению	10
Настройка часов	11
Отложенный старт	12
Очистка и уход	14
Духовой шкаф и дверца духового шкафа	14
Снятие дверцы	14
Снятие направляющих	15
Замена лампочки духового шкафа	15
Замена датчика температуры	16
Технические характеристики	16
Инструкции по установке	17

Благодарим Вас за покупку нашего продукта. Данный продукт предназначен только для домашнего использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием изделия, чтобы обеспечить его правильную и безопасную эксплуатацию. Обратите особое внимание на правила техники безопасности. (стр. 3-5). Пожалуйста, храните гарантийный талон и руководство пользователя. Обращаем Ваше внимание, что производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Правила техники безопасности

Во избежание телесных повреждений и порчи имущества, пожалуйста, соблюдайте представленные ниже меры предосторожности.

- Следующие значки показывают степень повреждения, вызванного нарушением правил техники безопасности.



ВНИМАНИЕ: указывает на потенциальную опасность, которая, если не принять меры по ее предотвращению, может привести к смерти или серьезным травмам.



ПРИМЕЧАНИЕ: указывает на потенциальную опасность, которая, если не принять меры по ее предотвращению, может привести к смерти или травме средней тяжести.

Классификация обозначений.



Этот знак указывает на то, что запрещено, в процессе использования прибора.



Этот значок указывает на обязательное выполнение предписанных условий, в процессе использования прибора.



ВНИМАНИЕ



Не используйте прибор, если силовой кабель или вилка питания повреждены, или соединение между розеткой и вилкой ослаблено. Чтобы избежать поражения электрическим током или пожара из-за короткого замыкания, в случае повреждения силового кабеля, его необходимо заменить, немедленно обратившись в авторизованный сервисный центр Weissgauff

- Не повреждайте шнур питания или вилку.
- Запрещены любые операции по самостоятельной замене или модифицированию силового кабеля и вилки питания. Следите за тем, чтобы в ходе установки и использования устройства кабель не подвергался воздействиям, способным повлечь к его повреждению. (Несоблюдение данных условий может повлечь к риску поражения электрическим током или пожару вследствие короткого замыкания)
- Не используйте герметичные резервуары или контейнеры в духовом шкафу. (Во избежание опасности взрыва, вызванного избыточным давлением во время приготовления пищи.)
- Не вставляйте ничего в отверстия духового шкафа. Особенно металлические предметы, такие как электрические провода. (Несоблюдение данных условий может привести к поражению электрическим током или травме).
- Не устанавливайте декоративные дверные панели перед духовым шкафом. (Чтобы избежать деформации дверных панелей, вызванной нагревом).

- Не прислоняйтесь к прибору во время использования или сразу после завершения использования. Уделите особое внимание детям. (Чтобы избежать ожогов).
- Не помещайте в изделие предметы, не обладающие термостойкими свойствами. (Чтобы избежать пожара, вызванного высокой температурой плавления). Такие как: легковоспламеняющиеся предметы, пластиковые контейнеры, изделия из алюминиевой фольги и др.
- Не используйте этот прибор для обогрева помещения. (Чтобы избежать возникновения пожара и сокращения срока службы изделия).
- Не используйте этот прибор для нагрева нераспечатанных консервированных продуктов. (Чтобы избежать пожара, ожога или травмы, вызванных взрывом из-за избыточного давления во время нагрева).



Не изменяйте конструкцию, не разбирайте и не ремонтируйте изделие самостоятельно. (Во избежание возникновения пожара, поражения электрическим током или травмы.) Для ремонта, пожалуйста, свяжитесь со специалистами авторизованного сервисного центра Weissgauff.

- Не чистите стекло дверцы духового шкафа абразивными средствами или острым скребком. (Во избежание появления царапин на поверхности стекла, приводящих к его неисправности).
- Обязательно используйте розетки переменного тока со спецификациями 220В-240В/16А. (Во избежание пожара, вызванного нагревом при использовании с другими электрическими приборами.) Обязательно используйте монтажные платы со спецификациями не менее 16А.
- Убедитесь, что вилка питания надежно вставлена в розетку. (Во избежание возникновения пожара или поражения электрическим током).
- Данное изделие должно быть подключено к системе заземления в соответствии с местными правилами техники безопасности. (Чтобы избежать риска поражения электрическим током в случае неисправности).
- Пользователи должны проверить основные требования электробезопасности перед эксплуатацией. Если возникают какие-либо сомнения, следует обратиться к квалифицированным специалистам.
- Перед использованием убедитесь, что устройство и все электрические компоненты установлены правильно. (Чтобы избежать возникновения пожара или травмы.)
- Данное изделие не предназначено для следующих лиц (включая детей): с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также, не имеющих опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра. (Во избежание ожогов, травм или поражения электрическим током.)
- Убедитесь, что упаковка (например, пенополистирол и пластиковые упаковочные материалы), которые используются для защиты прибора при транспортировке, находится в недоступном для детей месте.

- В случае неисправности, пожалуйста прекратите использование прибора, выньте вилку питания из розетки и обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для получения консультации, осмотра или ремонта.
- При установке, обслуживании и ремонте данного устройства обязательно отключите его от источника питания. (Во избежание поражения электрическим током или травмы). Устройство также должно быть отключено при неисправности главного предохранителя.
- Убедитесь, что Вы отключили устройство от источника питания перед заменой лампы освещения. (Чтобы избежать поражения электрическим током).
- Перед первым использованием, пожалуйста, проведите запуск духового шкафа без помещения в него каких-либо предметов или продуктов питания, чтобы удалить запах (см. приложение «первый запуск устройства»). Это необходимо сделать для обеспечения в дальнейшем наилучших результатов приготовления пищи.
- Перед использованием удалите упаковочные и амортизационные материалы. (Во избежание пожара, вызванного повышением температуры).



ПРИМЕЧАНИЕ



Не помещайте в духовой шкаф легковоспламеняющиеся материалы. (Чтобы не вызвать пожар при случайном включении духового шкафа).

- Не садитесь и не падайте на выдвинутый противень/решетку во избежание повреждения устройства.
- Не используйте абразивные средства или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверей духового шкафа. (Во избежание появления царапин на поверхности или даже разрушения стекла).
- Не используйте пароочиститель для очистки данного изделия. (Во избежание короткого замыкания или выхода изделия из строя).
- Не прикасайтесь к нижней части устройства после включения питания. (Чтобы избежать ожогов).



Во время приготовления пищи с выделением жира или масла, обязательно контролируйте степень ее нагрева. (Чтобы избежать возникновения пожара).

- Вынимая вилку из розетки, обязательно придерживайте ее. (Чтобы избежать поражения электрическим током или пожара из-за короткого замыкания).
- Закрывайте дверцу духовки, придерживая её только за ручку. (Чтобы избежать травм, вызванных защемлением пальцев при закрытии двери).

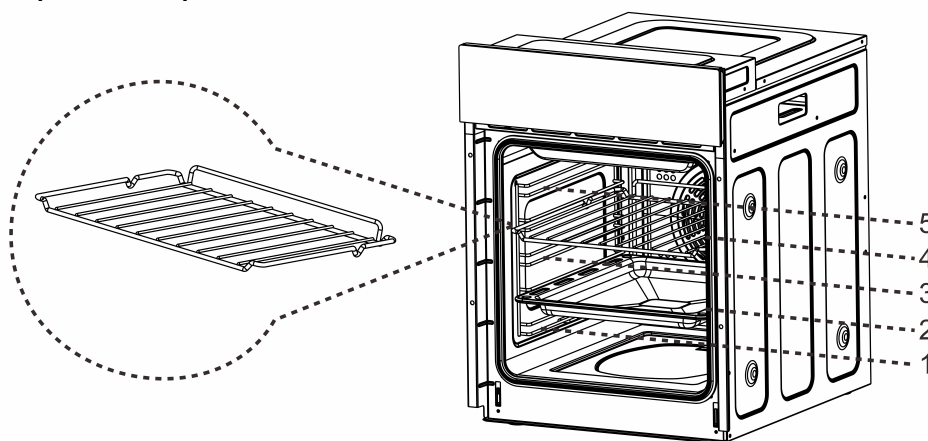
Меры предосторожности

- Перед первым использованием удалите всю защитную пленку на продукте (за исключением этикетки). (Для предотвращения плавления защитной пленки из-за высокой температуры).

- Перед первым использованием извлеките все содержимое из духового шкафа. (Гриль, картон с обеих сторон противня, амортизирующая пена в передней и задней части гриля и транспортировочные ленты на направляющих).
- Во время работы духовой шкаф становится очень горячим, при работе следует носить термостойкие перчатки. (Чтобы избежать ожогов).
- Во время работы дверца духового шкафа должна быть закрыта, убедитесь, что в дверце не застрял какой-либо предмет. (Чтобы избежать влияния на вкус приготовленной пищи или возникновения пожара).
- Не оставляйте в духовом шкафу сладкие остатки пищи (например, варенье). (Чтобы не повредить эмаль внутри духового шкафа).
- Не используйте пластиковые изделия в духовом шкафу. (Чтобы избежать расплавления пластика, приводящего к повреждению духового шкафа)
- Во время использования духового шкафа не закрывайте дно алюминиевой фольгой и не ставьте кастрюли и противень на дно духового шкафа. (Чтобы не повредить эмаль внутри духового шкафа).
- Во время использования духового шкафа, если поверхность все еще очень горячая, не поливайте противень водой. (Во избежание образования пара или повреждения поверхности эмали).
- Не используйте аэрозольные очистители.

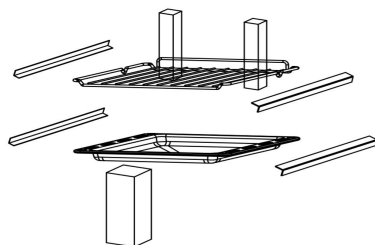
Установка принадлежностей

Для того чтобы обеспечить безопасное использование решетки или противня, необходимо вставить их в правильном направлении. Духовой шкаф имеет 5 уровней для их установки. Перед закрытием дверцы убедитесь, что решетка (противень) надежно установлены на своем месте и что решетка (противень) не касается стекла с внутренней стороны дверцы.



Удаление упаковочных материалов

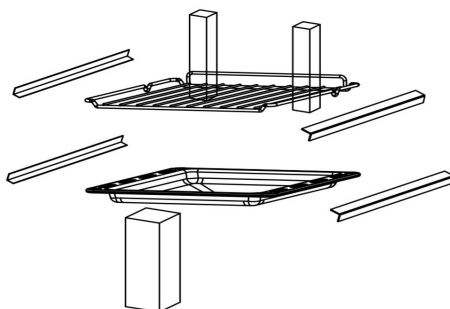
Перед использованием духового шкафа удалите упаковочные материалы.



Первый запуск устройства

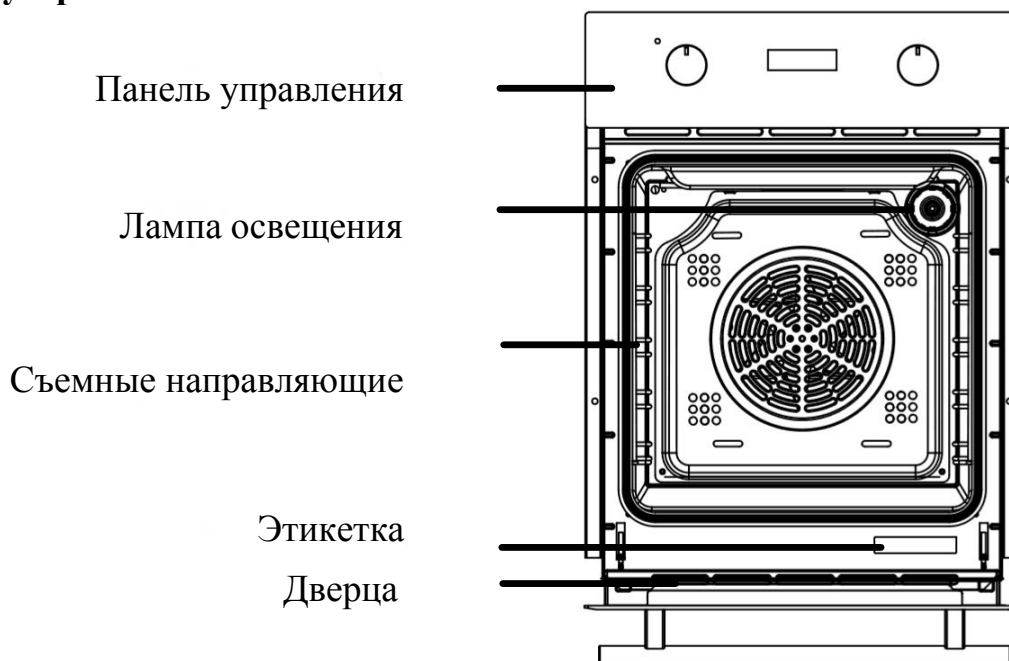
Примечание: при использовании духового шкафа в первый раз, возможно образование небольшого количества дыма и сопутствующего запаха, что является нормальным явлением. Пожалуйста отрегулируйте температуру пустой печи до 250°C, и оставьте на 30 минут.

1. Удалите все упаковочные материалы.



2. Проведите запуск пустого духового шкафа в течение примерно 30 минут.
3. Во время нагревания прибора может выделяться специфический запах, проветривайте кухню во время данной операции.

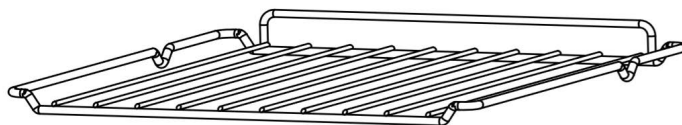
Описание устройства



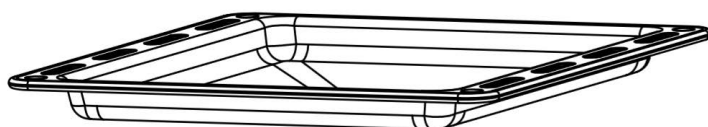
Комплектующие

Перед первым использованием, пожалуйста, очистите все принадлежности с помощью мягкой ткани и нейтрального моющего средства для очистки духового шкафа.

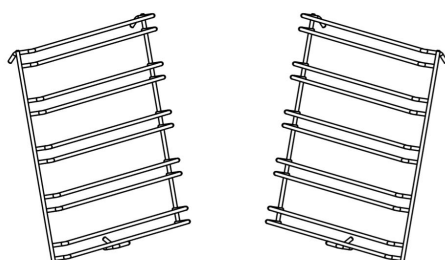
Используйте только оригинальные аксессуары из комплекта поставки.
Решетка, используемая для гриля.



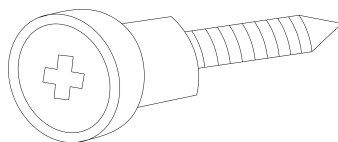
Эмалированный противень для выпечки, используется для приготовления больших объемов пищи, таких как торты, пирожные, замороженные продукты, а также для сбора жира.



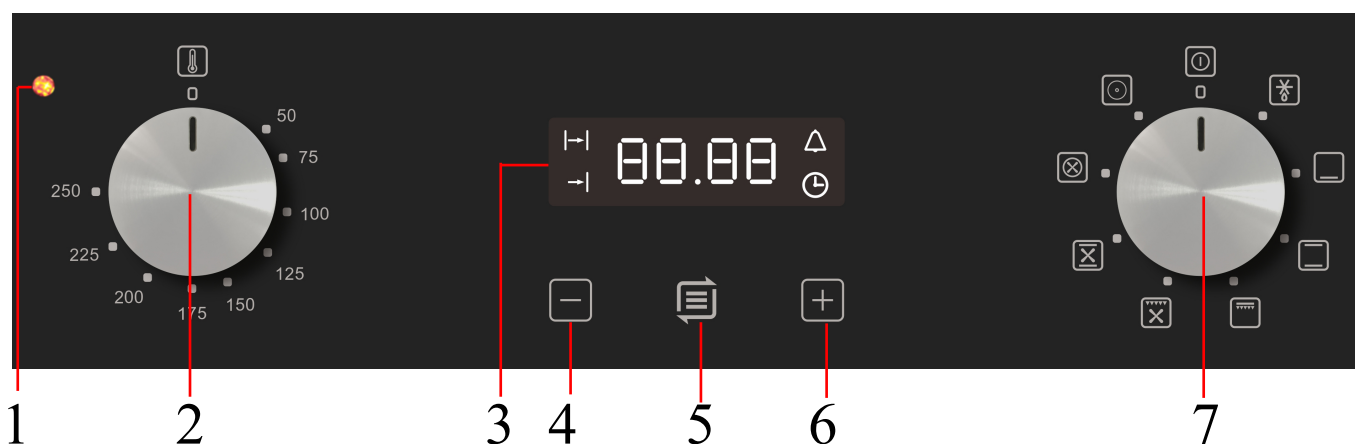
Съемные направляющие. При необходимости могут быть удалены во время чистки духового шкафа.



Монтажные винты (опционально) для крепления изделия.



Панель управления



1. Световой индикатор
2. Регулятор температуры
3. Основной дисплей
4. Кнопка «уменьшить»
5. Кнопка настройки функций

6. Кнопка «увеличить»
7. Селектор режимов

Режимы нагрева

Поверните ручку к соответствующему значку и выберите необходимый режим.

Обозначение	Описание
	Разморозка Разморозка при комнатной температуре, циркуляция воздуха поможет быстро разморозить замороженные продукты (без какого-либо нагрева). Это легкий способ ускорить процесс размораживания продуктов.
	Нижний нагрев Обеспечивает более концентрированное тепло без подрумянивания в нижней части духового шкафа. Подходит для медленного приготовления блюд, таких как запеканки, рагу, выпечка и пицца.
	Нижний нагрев + верхний нагрев Верхняя и нижняя части работают вместе и могут использоваться для обычных операций приготовления пищи.
	Двойной гриль Верхний внутренний нагревательный элемент и наружный нагревательный элемент могут работать одновременно. Температура может быть установлена в диапазоне от 50°C до 250°C.
	Гриль + конвекция Верхний нагревательный элемент и вентилятор могут работать вместе, распределяя тепло более равномерно.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция Комбинация обдува и двух нагревательных элементов может обеспечить более равномерное проникновение тепла и сэкономить 30 - 40% энергии. Примечание: эта функция подходит для высокотемпературного приготовления или обжарки больших кусков мяса.
	Турбоконвекция Нагревательные элементы вокруг конвективных вентиляторов обеспечивают дополнительный источник тепла. В режиме конвекции вентилятор запускается автоматически, что позволяет улучшить циркуляцию воздуха и равномерно распределять тепло для приготовления пищи. Температура может быть установлена в диапазоне от 50°C до 250°C.
	Предварительный нагрев Предварительный нагрев используется для предварительного разогрева духового шкафа перед приготовлением пищи.

Использование духового шкафа

Советы и инструкции по приготовлению

Рекомендации

- Мы рекомендуем предварительно разогреть духовой шкаф, прежде чем поместить туда еду для приготовления.
- Если приготовление пищи осуществляется на многослойном гриле, мы рекомендуем использовать функцию верхний и нижний нагрев + конвекция, чтобы равномерно распределить тепло.
- Как правило, невозможно сократить время приготовления за счет повышения температуры (пища может быть хорошо приготовлена снаружи, но еще не готова внутри).
- Для достижения наилучшего эффекта приготовления, мы рекомендуем, чтобы соответствующая посуда была размещена в центре решетки для гриля или противня.
- Во избежание образования чрезмерных капель конденсата на внутреннем стекле, после приготовления горячую пищу не следует оставлять в духовом шкафу на длительное время.

Рекомендации по приготовлению мяса

- Время приготовления пищи, особенно мяса, зависит от толщины и качества мяса и вкусовых предпочтений потребителя.
- Мы предлагаем использовать термометры мяса при его приготовлении. (термометр не входит в комплект поставки).
- При необходимости, еда может быть завернута в алюминиевую фольгу, чтобы сделать ее более нежной. Не помещайте фольгу непосредственно на эмаль духового шкафа, во избежание повреждения устройства.

Рекомендации по приготовлению тортов и печенья.

- Темные металлические формы лучше поглощают тепло при выпечке.
- Температура и время приготовления зависят от качества и состава смеси.
- Чтобы проверить, готов торт или нет, в конце времени приготовления вставьте металлический стержень в верхнюю часть торта, а затем выньте его. Если тесто не прилипает к металлическому стержню, торт готов.
- Если торт разваливается, во время извлечения из духового шкафа, Вы можете продлить время соответствующим образом, при необходимости, уменьшив температуру примерно на 10°C.

Советы по энергосбережению

Для экономии энергии при использовании печей можно следовать следующим инструкциям:

1. Дверца должна быть полностью закрыта во время приготовления пищи.

2. Пожалуйста, не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи, так как это способствует потере тепла.
3. Полностью отключите питание, если духовой шкаф не используется в течении продолжительного времени.
4. Всегда содержите духовой шкаф в чистоте.

Настройка часов

Часы используются для отображения текущего времени на экране. Часы должны быть установлены перед началом использования устройства.

1. Когда питание включено, на экране дисплея отображается "12.00" и мигает  значок часов. В это время духовой шкаф не работает.
2. Нажмите кнопку  или , чтобы установить текущее время. Через 5 секунд настройка по умолчанию завершена, и значок часов  погаснет.

Установка звукового сигнала

Диапазон времени функции звукового сигнала для любого режима приготовления составляет: от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

1. Нажмите кнопку , пока на экране не появится мигающий значок , затем установите функцию звукового сигнала.
2. Нажмите  или  установите необходимое время оповещения (время оповещения = текущее время + установленное время)
3. Через 5 секунд значок  погаснет, сигнализируя о том, что настройка завершена.
4. Когда время достигнет установленного значения, функция звукового сигнала будет активирована и начнет мигать значок . Нажмите ,  или , звук оповещения будет остановлен и значок  погаснет. Если Вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал автоматически завершит свою работу через 2 минуты.

Установка времени приготовления

Используется для приготовления пищи в течение выбранного периода времени, когда наступает установленное значение времени, духовой шкаф автоматически отключается, диапазон регулировки времени приготовления: 0 до 10 часов.

1. Нажимайте кнопку , пока на экране не появятся мигающий значок , затем установите время приготовления.

2. Нажмите кнопку  или , чтобы установить нужное время приготовления. Когда значок  перестанет мигать, это означает, что настройка завершена.
3. Установите необходимую функцию и температуру приготовления.
4. Когда время приготовления закончится (время приготовления = текущее время + установленное время), духовой шкаф перестанет работать. Прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать значок . Нажмите ,  или  для отключения. Если Вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал автоматически завершит свою работу через 2 минуты.
5. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Установка времени окончания приготовления

Духовой шкаф автоматически выключится, когда будет установлено время окончания приготовления.

1. Нажимайте кнопку , пока на экране не появятся мигающий значок , затем установите время окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку  или , чтобы установить нужное время окончания приготовления. Когда значок  перестанет мигать, это означает, что настройка завершена.
3. Установите необходимую функцию и температуру приготовления.
4. Когда время окончания приготовления закончится духовой шкаф перестанет работать. Прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать значок . Нажмите ,  или  для отключения. Если Вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал автоматически завершит свою работу через 2 минуты.
5. Когда духовой шкаф выключен, на экране дисплея отображается текущее время.

Отложенный старт

Используется для приготовления пищи в течение выбранного времени и отключения в конце заданного времени. После установки функции духовой шкаф автоматически начинает работу и прекращает приготовление в конце программы.

Диапазон времени: время окончания = текущее время (время дисплея) + время приготовления.

1. Нажимайте кнопку , пока на экране не появятся мигающий значок , затем установите время приготовления.
2. Нажмите кнопку  или , чтобы установить нужное время приготовления. Когда значок  перестанет мигать, это означает, что настройка завершена.
3. Нажимайте кнопку , пока на экране не появятся мигающий значок , затем установите время окончания приготовления.
4. Нажмите кнопку  или , чтобы установить нужное время окончания приготовления. Когда значок  перестанет мигать, это означает, что настройка завершена.
5. Установите необходимую функцию и температуру приготовления.
6. К установленному времени, духовой шкаф запустится автоматически и будет работать в соответствии с установленной функцией.
7. Когда наступит заданное время завершения приготовления, духовой шкаф перестанет работать. Прозвучит звуковой сигнал и начнет мигать значок  и .
8. Нажатие ,  или  для отключения. Если Вы не нажмете ни одну кнопку, звуковой сигнал автоматически завершит свою работу через 2 минуты.
9. Повернув ручку в нулевое положение, Вы произведете выключение духового шкафа.

Очистка и уход

Дверца духового шкафа

Стеклопанель дверцы всегда должна быть чистой. Чтобы удалить стойкие пятна следует использовать бумажные салфетки, влажные губки и неагрессивные моющие средства.

- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.
- Не используйте агрессивные моющие средства для очистки стеклянной двери.
- Не используйте грубые материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность.

Внутренняя поверхность духового шкафа

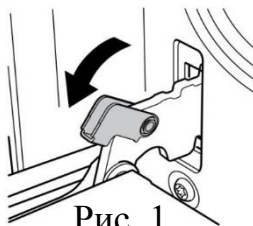
Для лучшей очистки, после приготовления пищи, духовой шкаф должен полностью остыть.

- Выньте все съемные элементы.
- Для облегчения очистки дверцу устройства можно снять.
- Не используйте пароочиститель для очистки духового шкафа.

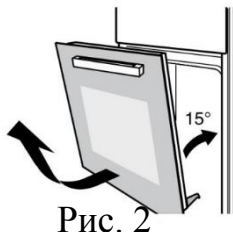
Снятие дверцы

Съемная дверца позволяет получить полный доступ к внутренней части духового шкафа, делая обслуживание более удобным и быстрым.

1. Откройте дверь на максимальный угол и выньте замок на петли двери (Рис. 1).
Есть два замка с обеих сторон дверцы.



2. Закройте дверцу примерно на 15 градусов, затем поднимите ее и аккуратно вытащите из духового шкафа. (Рис. 2)



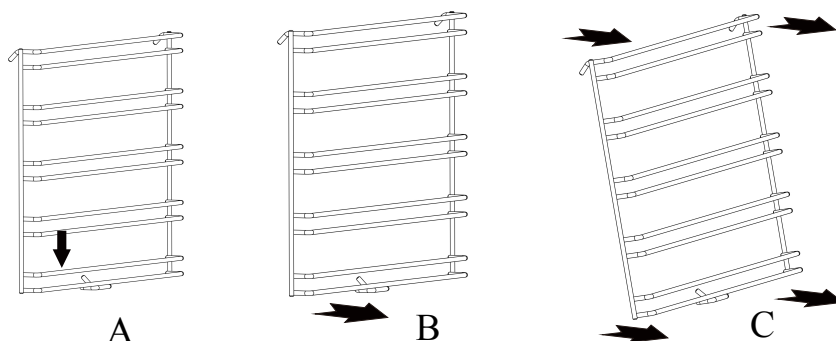
3. После очистки выполните вышеупомянутые операции в обратном порядке, чтобы вернуть дверь в исходное состояние.

Снятие направляющих

Снимите направляющие, чтобы облегчить очистку боковой стенки духового шкафа.

Примечание: снятие направляющих необходимо производить с осторожностью, чтобы не повредить эмаль.

- Снимите все принадлежности, включая решетку для гриля и противень.
- Слегка надавите на крючок направляющей в точке зажима, как показано на рисунке (А).
- Поверните направляющую внутрь на угол приблизительно 45° градусов (В-С).
- Отцепите ее сверху и осторожно вытащите (С).
- После очистки, выполните описанные выше действия в обратном порядке.



Замена лампы освещения

В духовом шкафу используется специальная термоустойчивая лампа (АК220В/25В).

Поэтому необходимо использовать только оригинальные лампы, утвержденные производителем.

Порядок замены:

1. Отключите электропитание.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (Рис. 5)
3. Снимите лампу и замените ее на аналогичную. (Рис. 6)
4. После замены закрутите стеклянную крышку по часовой стрелке.

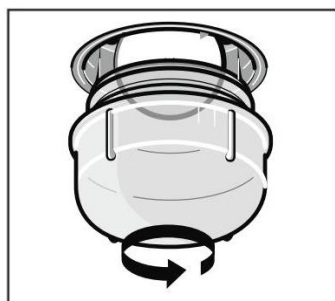


Рис. 5

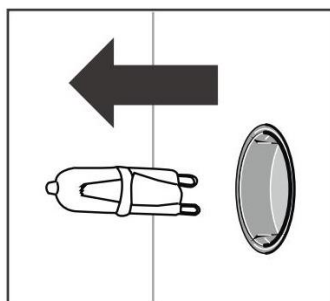


Рис. 6

Замена датчика температуры

В данном устройстве используется механический датчик. Не заменяйте его самостоятельно. В случае обнаружения аномальной температуры датчика, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Технические характеристики

Объем	50 л
Класс энергоэффективности	A+
Боковые направляющие	2 шт.
Материал дверцы	Стекло
Количество стекол в дверце	3 шт.
Решетка для гриля	1 шт.
Универсальный противень	1 шт.
Напряжение источника питания	220-240 В
Подсветка духового шкафа	Да
Напряжение лампы подсветки	220-240 В
Мощность лампы подсветки	25 Вт
Тип соединения лампы	C возможностью замены
Длина шнура питания	1.2 м
Шнур питания	Есть
Конвектор	Есть
Предохранитель	Есть
Нагревательные элементы	Верхний, нижний, задний
Регулировка температуры	50-250°C
Размер упаковки (мм)	655*540*645 мм
Вес брутто (кг)	27.5 кг
Мощность	2800 Вт
Температура	50-250°C
Вес нетто (кг)	24.5 кг
Тип духового шкафа	Встраиваемый
Функции	Разморозка, нижний нагрев, верхний и нижний нагрев, двойной гриль, гриль + конвекция, верхний и нижний нагрев + конвекция, турбоконвекция, предварительный нагрев
Подсветка дисплея	Белая LED
Панель управления	Да
Часы	Да
Таймер	Да
Мощность	2800 Вт
Размеры (ВхШхГ)	595*450*565 мм

Инструкции по установке

Важные примечания:

- Должна использоваться подходящая кухонная столешница, для обеспечения правильной работы устройства.
- Кухонный гарнитур, примыкающий к духовому шкафу, должен быть изготовлен из жаропрочных материалов. Кухонный гарнитур из фанеры должен выдерживать температуру не менее 120°C. Когда пластик или клей не выдерживают такой температуры, оборудование плавится и деформируется.
- После установки духового шкафа в кухонный гарнитур электрические компоненты должны быть полностью изолированы. Это обязательное требование безопасности.
- Все элементы крепления духового шкафа должны быть надежно зафиксированы на месте так, чтобы их невозможно было сняты без использования специальных инструментов.
- Снимите заднюю часть кухонного гарнитура, чтобы обеспечить должную циркуляцию воздуха вокруг духового шкафа.
- Стойка духового шкафа должна иметь зазор не менее 45 мм.
- Некоторые металлические элементы духового шкафа довольно острые, используйте защитные перчатки во время установки.

Подключение электропитания



ВНИМАНИЕ



Электропроводка духового шкафа должна быть оборудована заземлением в соответствии с правилами подключения электропроводки.



После установки прибора необходимо иметь другие способы отключения питания. Источник питания отключается с помощью вилки электропитания или выключателя, который соответствует требованиям электробезопасности.

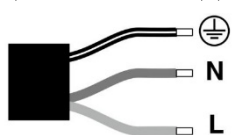
Важная информация

Устройство предназначено для подключения с трехконтактным шнуром питания и может быть подключено только лицензированным специалистом в соответствии со схемой подключения. Только квалифицированный электрик, который принимает во внимание соответствующие правила, может заменить шнур питания.

Не используйте несколько удлинителей при подключении. Перегрузка электросети вызывает риск возникновения пожара.

Если после установки соединение больше недоступно, должен быть предусмотрен полноконтактный изолирующий выключатель с контактным зазором не менее 3 мм.

Подключите провода шнура электропитания в соответствии со следующей цветовой кодировкой:



Зеленый и желтый – Заземление  (E)
Синий – Ноль (N)
Коричневый – Фаза (L)

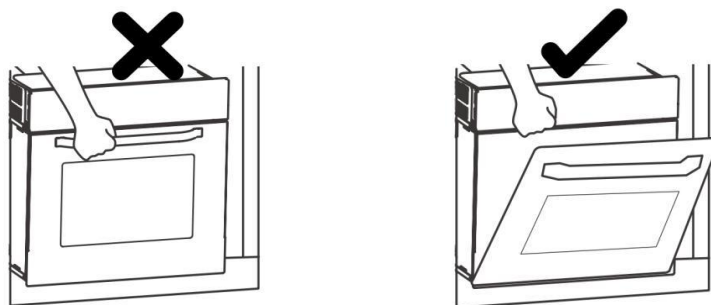
Установка духового шкафа



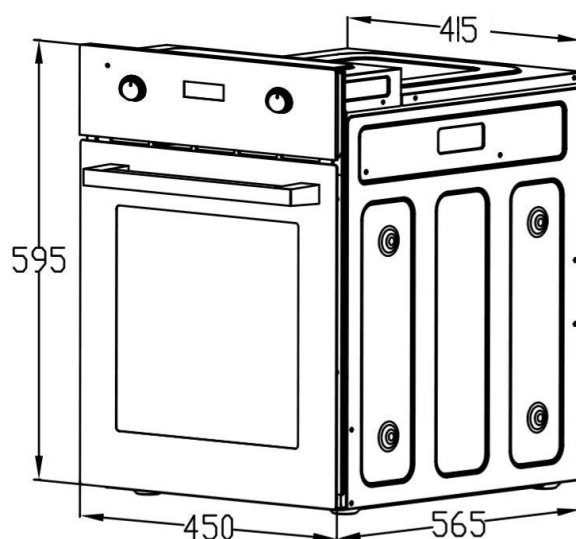
ПРИМЕЧАНИЕ

Для установки устройства рекомендуется по крайней мере два человека, чтобы избежать травм или повреждения устройства.

Основание устройства должно быть установлено, как показано ниже.



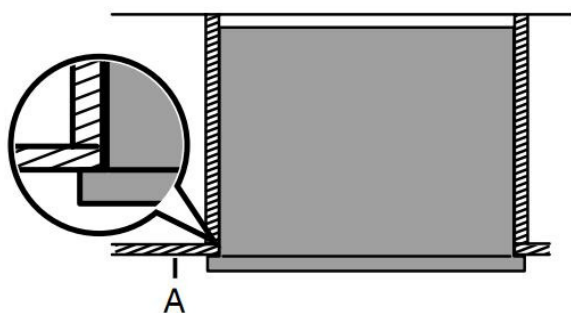
1. Обратите внимание на общие размеры, необходимые для установки.



Размеры указаны в миллиметрах

2. Выступ

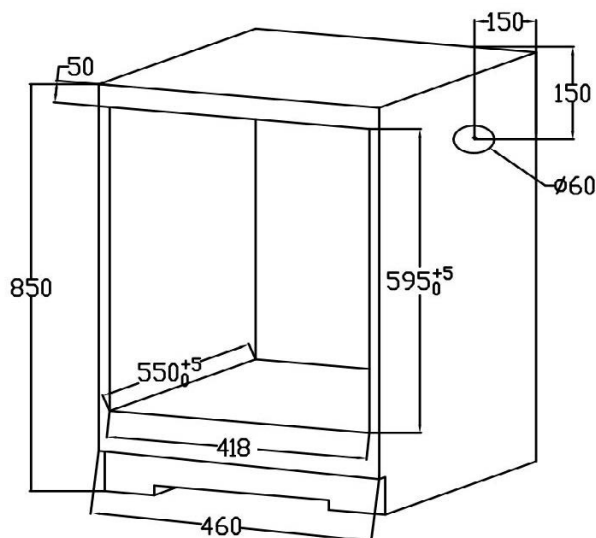
Для правильной интеграции в кухонный гарнитур, пожалуйста, установите устройство в соответствующий ему кухонный шкаф для полного выравнивания с фасадом кухни. Духовой шкаф также может быть установлен с выступом, как показано на рисунке.



А – кухонный гарнитур (вид сверху).

Данный рисунок показывает вариант установки с выступом вперед. При установке убедитесь, что размещение прибора не мешает открытию дверцы мебели.

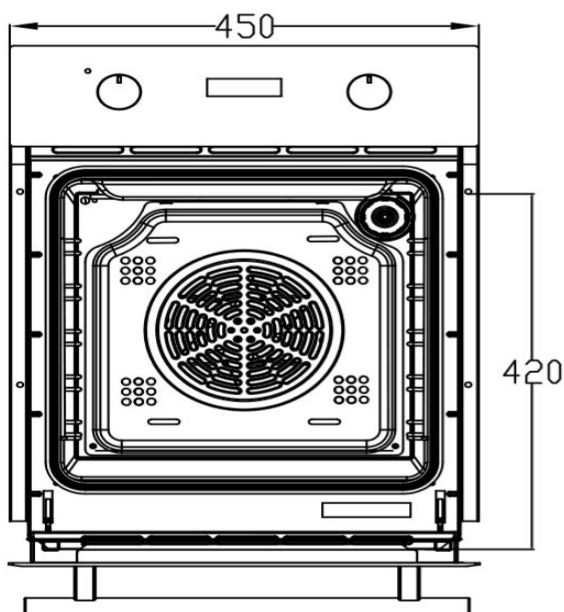
3. Перед установкой оборудования убедитесь, что место для установки соответствует следующим внутренним размерам. Для обеспечения циркуляции воздуха устройство должно быть установлено в соответствии с размерами и расстоянием, показанными на рисунке ниже.



Размеры указаны в миллиметрах

Примечание: Устройство может быть установлено в любой термоустойчивый шкаф.

Крепление



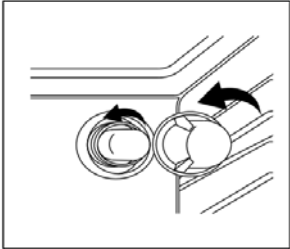
Размеры указаны в миллиметрах

Примечание: Откройте дверцу, проверьте боковую стойку духового шкафа и определите крепежное отверстие.

Устранение неполадок

Не вскрывайте самостоятельно корпус прибора! Установка, техническое обслуживание и ремонт могут производиться только квалифицированным специалистом при полном соблюдении техники безопасности. Проведение ремонта лицом, не обладающим должной квалификацией может быть опасно!

Производитель прибора не несет ответственности за проведение несанкционированных работ. Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети на время проведения ремонтных работ и технического обслуживания.

Проблема	Возможная причина и решение
Духовой шкаф не нагревается.	- Духовой шкаф может быть выключен. Включите его. - Часы могут быть не установлены. Установите часы. - Проверьте, применены ли требуемые настройки.
Духовой шкаф не включается.	Возможно, перегорел предохранитель в щитке электропитания или сработал автоматический выключатель. Замените предохранитель или перезапустите контур питания. Если проблема повторяется вновь, обратитесь к электрику.
По окончании работы программы слышен шум.	Вентилятор охлаждения остается включенным после завершения программы приготовления.
Освещение не работает. 	■ Отключите прибор от электросети: Выньте вилку из розетки или отключите сетевой предохранитель, если это необходимо. ■ Поверните лампу против часовой стрелки, чтобы высвободить ее, а затем потяните, чтобы вынуть. ■ Замените её новой галогенной лампой. ■ Установите на место крышку лампы и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. ■ Подключите прибор к электросети.
Выпечка неравномерно подрумянивается	Небольшая неравномерность подрумянивания выпечки является нормой. Если же подрумянивание происходит слишком неравномерно, попробуйте изменить настройки температуры и высоту положение противня.