Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

EOM 691 PDWS
Steam Clean

EOM 691 PDBS
Steam Clean Black Edition

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	6
ПОРЯДОК РАБОТЫ	10
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
УТИЛИЗАЦИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18

Благодарим за выбор духового шкафа Weissgauff!

Приступая к использованию своего нового духового шкафа, внимательно прочтите настоящее руководство и убедитесь, что вы понимаете принципы его безопасного использования, а также все его возможности и функции.

Держите это руководство под рукой во время установки и сохраните его в надежном месте для использования в будущем.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Внешний вид и технические характеристики этого устройства могут быть изменены без предварительного уведомления с целью его улучшения. Обратитесь за информацией к продавцу или изготовителю.
- Все изображения приведены только для справки. Ориентируйтесь на внешний вид своего устройства.

- Неукоснительное соблюдение приведенных в настоящем руководстве требований и рекомендаций позволит обеспечить безопасное использование этого устройства. Перед установкой или использованием своего устройства внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке.
- Для обеспечения эффективной и безопасной работы устройства мы рекомендуем:
  - обращаться только в авторизованный сервисный центр, рекомендованный продавцом устройства;
  - использовать только оригинальные запчасти.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Чистка и техническое обслуживание этого устройства могут выполняться детьми, но только под наблюдением взрослых.
- При первом включении духового шкафа может появиться неприятный запах. Этот запах появляется в результате нагревания производственных масел и защитных покрытий, нанесенных на компоненты духового шкафа. Настройте в новом духовом шкафу режим традиционного духового шкафа, установите температуру 250 °C и включите его на 90 минут для удаления остатков масел и смазки.
- При первом использовании может появиться небольшой дым или запах. Это совершенно нормально. В случае появления запаха дождитесь полного его исчезновения, и только потом духовой шкаф можно будет использовать для приготовления пищи.
- Не устанавливайте устройство за декоративным фасадом или дверцей.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не используйте устройство в случае появления трещин на его поверхности и отключите его от электросети.
- Во время использования само устройство и его внешние поверхности сильно нагреваются. Ни в коем случае не прикасайтесь к нагревающимся деталям и не позволяйте детям подходить близко к работающему духовому шкафу, особенно во время использования функции гриля, или же держите их под постоянным наблюдением.

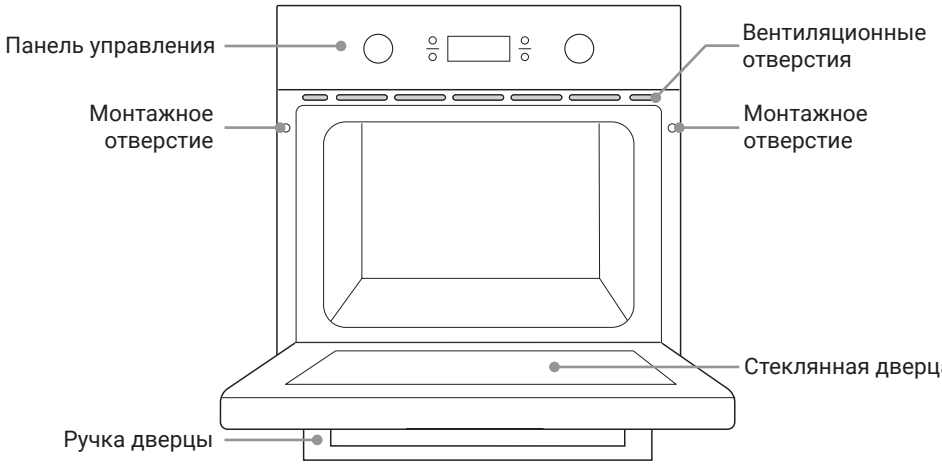
- Во избежание опасности поражения электрическим током перед заменой лампы освещения убедитесь, что устройство отключено от электросети.
- В системе электропроводки необходимо предусмотреть средство аварийного отключения, обеспечивающее полное обесточивание устройства и установленное в строгом соответствии со всеми действующими правилами монтажа электропроводки.
- При повреждении шнура электропитания во избежание возможной опасности он должен быть заменен изготовителем, представителем сервисной службы или иным лицом с аналогичными полномочиями и квалификациями.
- Используйте только термометры, рекомендованные для использования в духовом шкафу.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные пасты с твердыми частицами или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, и стекло может треснуть.
- Не используйте для очистки этого устройства пароочиститель.
- Не включайте устройство через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Не касайтесь духового шкафа мокрыми или влажными руками или ногами. Ни в коем случае не используйте духовой шкаф босиком.
- Не открывайте слишком часто дверцу духового шкафа во время приготовления пищи.
- Установка и первое включение устройства должны быть выполнены авторизованным специалистом. Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильно выполненной установки или установки, выполненной неавторизованными лицами.
- Не ставьте ничего на открытую дверцу духового шкафа. Это может привести к смещению духового шкафа или повреждению его дверцы.
- Некоторые компоненты духового шкафа, особенно те, которые подвергаются непосредственному нагреву, остаются горячими в течение длительного времени после выключения. Прежде чем касаться таких компонентов, дождитесь их полного остывания.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, его рекомендуется отключить от розетки.
- После извлечения духового шкафа из упаковки убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений. При возникновении сомнений не используйте его. Обратитесь за консультацией к квалифицированному специалисту.
- Храните упаковочные материалы (например, полиэтиленовые пакеты, элементы из пенопласта или гвозди) в недоступном для детей месте, поскольку они представляют для них опасность.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

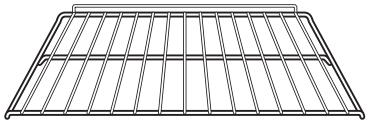
Изделие необходимо транспортировать и хранить в оригинальной упаковке в соответствии с указанными на нем знаками по обращению. Будьте осторожны при погрузке, разгрузке и транспортировке. При транспортировке и хранении следует защитить изделие от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

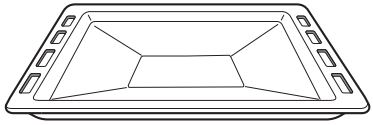
Все изображения в настоящем руководстве приведены только для справки. Ориентируйтесь на фактический внешний вид своего духового шкафа.



АКСЕССУАРЫ



Решетка для гриля
Используется для жарки на гриле. Кроме того, на нее можно поставить жаропрочную посуду.



Противень
Предназначен для приготовления большого количества продуктов. В него также могут стекать жир и сок от готовящихся на решетке продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Безопасную работу этого устройства можно гарантировать только в том случае, если оно установлено в точном соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке. Ответственность за повреждения, возникшие в результате неправильно выполненной установки, несет лицо, выполнившее установку.
- Весь процесс установки должен выполняться двумя квалифицированными мастерами по установке и подключению. Во избежание порезов и поражения электрическим током во время установки надевайте сухие защитные перчатки.
- Кухонный модуль для встраивания должен выдерживать температуры до 90 °C. Фасады расположенной рядом мебели должны выдерживать температуры до 70 °C.
- Используйте розетку на 16 А.

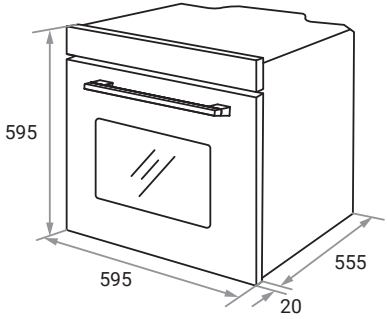
ЗАПРЕЩЕНО!

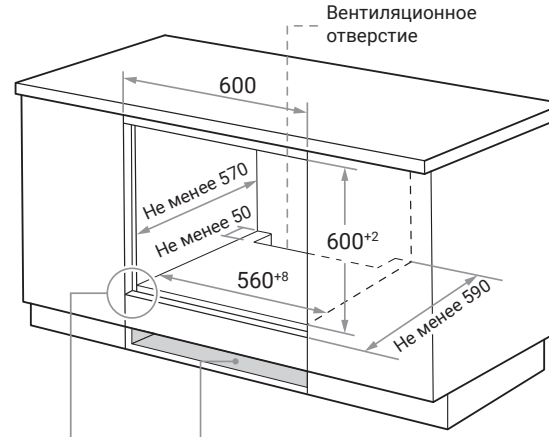
- Не устанавливайте духовой шкаф за декоративным фасадом или дверцей, чтобы он не перегревался.
- После извлечения духового шкафа из упаковки осмотрите его на отсутствие повреждений. Ни в коем случае не устанавливайте и не подключайте духовой шкаф к электросети, если он был поврежден во время транспортировки.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия и зазоры между стенками кухонного модуля и духовым шкафам.
- При перемещении духового шкафа соблюдайте особую осторожность, поскольку он очень тяжелый. Не поднимайте его за ручку дверцы.
- При повреждении шнура электропитания или сетевой вилки незамедлительно прекратите использование духового шкафа во избежание опасности возникновения пожара, поражения электрическим током или получения иных травм.

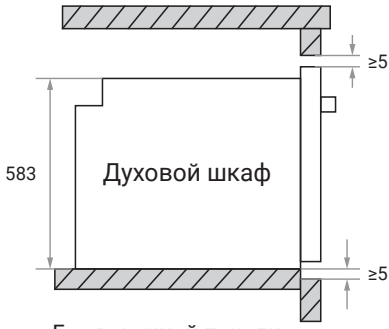
ВАЖНО!

- При перемещении и установке духового шкафа соблюдайте осторожность, чтобы не повредить его или кухонную мебель.
- Перед первым включением духового шкафа извлеките из него все упаковочные материалы и аксессуары.
- Сетевая розетка должна оставаться легко доступной (например, располагаться рядом с кухонным модулем), чтобы духовой шкаф можно было с легкостью отключить от электросети.
- После завершения установки убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.
- См. требования к размерам кухонного модуля на схемах установки. Расстояние между задним краем дна кухонного модуля и его задней стенкой (или стеной в случае отсутствия задней стенки) должно быть не менее 50 мм.

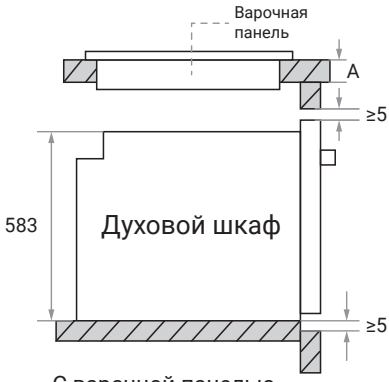
СХЕМА УСТАНОВКИ В КУХОННЫЙ МОДУЛЬ ПОД СТОЛЕШНИЦУ



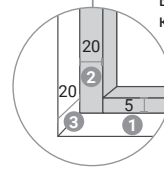




Без варочной панели



С варочной панелью



Вентиляционное отверстие в основании кухонного модуля должно быть не менее 250 см^2

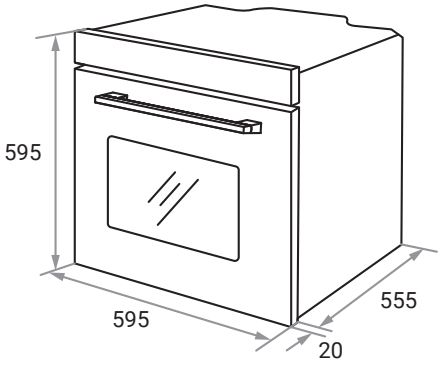
1. Оставьте расстояние 5 мм сверху и снизу для дверцы.
2. Оставьте расстояние 20 мм слева и справа для дверцы.
3. Оставьте расстояние 20 мм для учета толщины дверцы.

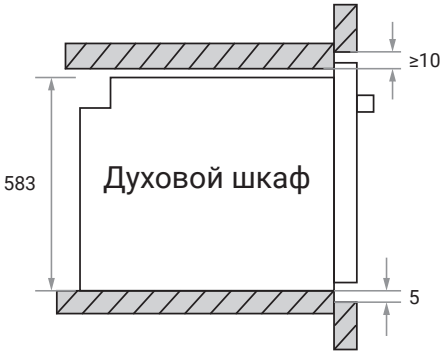
При установке духового шкафа под варочной панелью соблюдайте требования к минимальной толщине столешницы (A), приведенные в следующей таблице.

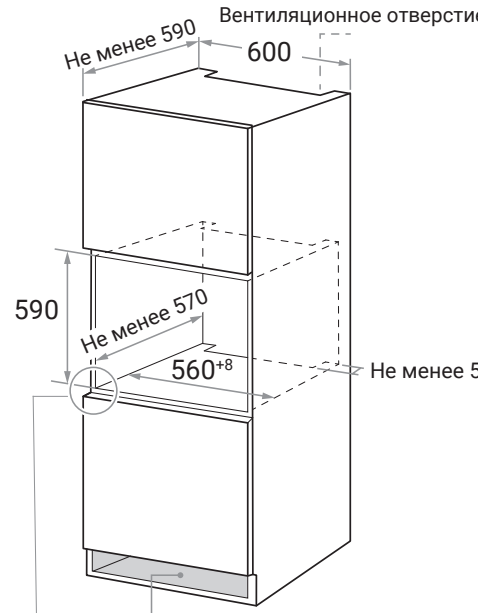
Тип варочной панели	Толщина столешницы
Индукционная варочная панель	37 мм
Индукционная варочная панель с полной поверхностью	47 мм
Газовая варочная панель	30 мм
Электрическая варочная панель	27 мм

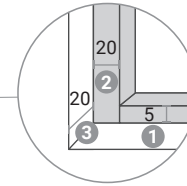
- Толщина стенок кухонного модуля составляет 20 мм.
- Если сетевая розетка расположена позади духового шкафа, следует увеличить глубину кухонного модуля с минимальных 590 мм до 620 мм.
- Все размеры на изображениях приведены в мм.

СХЕМА УСТАНОВКИ В ШКАФ-ПЕНАЛ







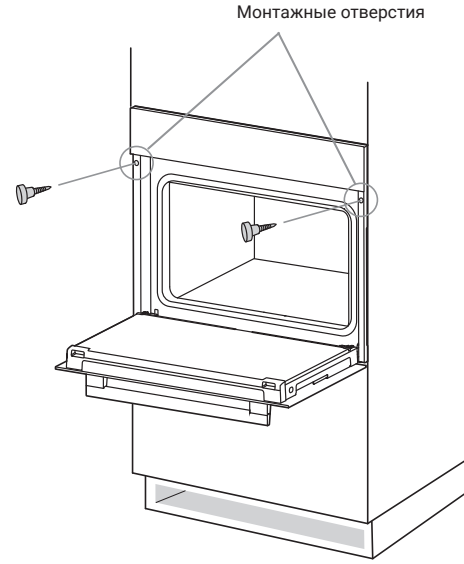


1. Оставьте расстояние 5 мм сверху и снизу для дверцы.
2. Оставьте расстояние 20 мм слева и справа для дверцы.
3. Оставьте расстояние 20 мм для учета толщины дверцы.

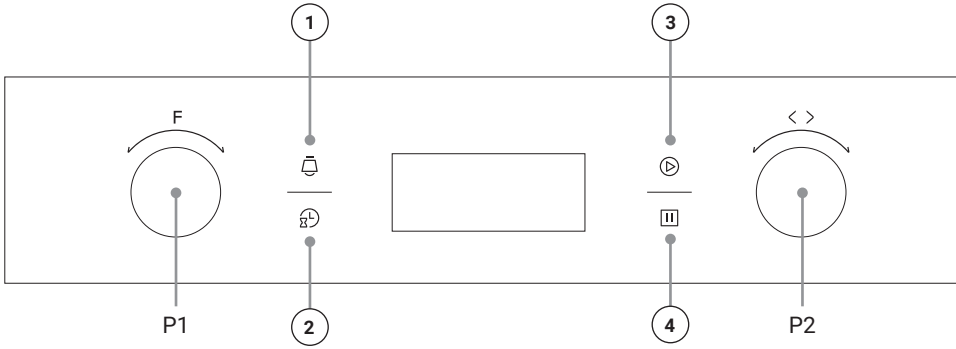
- Толщина стенок кухонного модуля составляет 20 мм.
- Если сетевая розетка расположена позади духового шкафа, следует увеличить глубину кухонного модуля с минимальных 590 мм до 620 мм.
- Все размеры на изображениях приведены в мм.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

- Подготовьте кухонный модуль с учетом размеров, приведенных на схемах установки.
- Перед установкой убедитесь, что напряжение в розетке соответствует значениям, приведенным на паспортной табличке духового шкафа, и что розетка правильно заземлена.
- Убедитесь, что размеры кухонного модуля соответствуют всем приведенным требованиям.
- Установите духового шкаф в подготовленный кухонный модуль и подсоедините его к электросети.
- Чтобы найти монтажные отверстия, откройте дверцу духового шкафа. Отверстия расположены на его боковых стенках (как показано на рисунке).
- Закрепите духовой шкаф внутри кухонного модуля двумя винтами.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



P1 Ручка выбора режима приготовления

P2 Ручка настройки температуры/ времени

(1) Кнопка таймера

(3) Кнопка «Старт»

(2) Кнопка настройки времени

(4) Кнопка «Стоп»

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Символ	Описание режима
	**Подсветка** Подсветка постоянно горит во время приготовления. Поверните ручку в это положение, чтобы включить подсветку духового шкафа, например, во время его очистки.
	**Размораживание** Циркуляция воздуха без нагрева ускоряет процесс размораживания замороженных продуктов.
	**Двойной гриль с конвекцией** В этом режиме совместно работают инфракрасный и верхний нагревательные элементы в сочетании с вентилятором.

Символ	Описание режима
	**Двойной гриль** В этом режиме совместно работают инфракрасный и верхний нагревательные элементы.
	**Гриль** Для поддержания температуры на одном уровне внутренний верхний нагревательный элемент (гриль) периодически включается и выключается. Этот режим можно использовать для жарки на гриле небольшого количества продуктов.
	**Верхний и нижний нагрев с конвекцией** Благодаря сочетанию верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией обеспечивается более равномерное проникновение тепла в продукты и более ровное зарумянивание. В первую очередь этот режим подходит для жарки мяса.
	**Традиционный духовой шкаф** Работают верхний и нижний нагревательные элементы для приготовления в режиме традиционного духового шкафа.
	**Нижний нагрев** Работает нижний нагревательный элемент. Этот режим преимущественно используется для поддержания тепла и для зарумянивания.
	**Конвекция** В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая более равномерное распределение тепла для приготовления на одном или нескольких уровнях. Этот режим особенно полезен для приготовления блюд, которые необходимо равномерно подрумянить со всех сторон.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

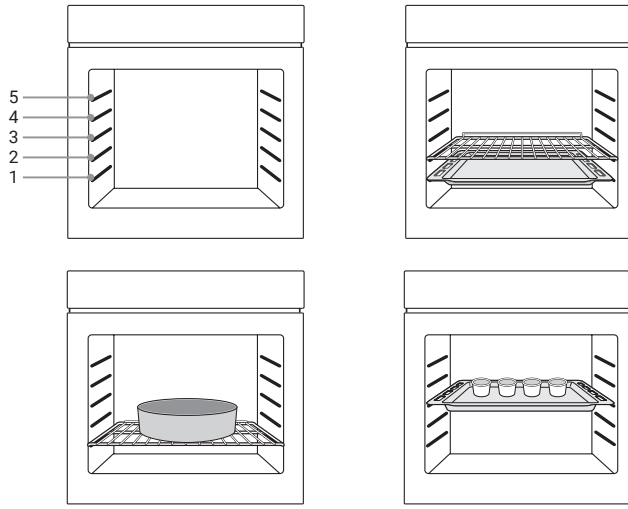
- Ни в коем случае не включайте духовой шкаф до завершения его установки.
- Во избежание пожара обязательно извлеките из духового шкафа все упаковочные материалы, которые использовались для его защиты во время транспортировки (пенопласт, картон и т. д.), а также все аксессуары (решетку, противень и т. д.).
- Вымойте духовой шкаф и аксессуары водой с мылом и протрите их насухо мягкой тряпкой.
- Откройте окна в кухне и включите вытяжку, чтобы обеспечить максимальную вентиляцию.
- Не впускайте детей и домашних животных на кухню и закройте двери в соседние помещения.
- Включите духовой шкаф, выберите режим работы, настройте время и температуру согласно следующей таблице. Это позволит удалить запахи внутри духового шкафа.

Режим работы	Температура	Время
Традиционный духовой шкаф	250 °C	0,5–1,0 ч.

- Приоткройте дверцу и дождитесь полного остывания духового шкафа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

- Для обеспечения нормальной работы духового шкафа размещайте противни и решетки на одном из пяти уровней. Нумерация уровней идет снизу вверх.
- Противень и решетку можно использовать совместно. В этом случае устанавливайте противень ниже решетки.



НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ НА ЧАСАХ

При первом включении духового шкафа необходимо настроить время на часах.

- Нажмите кнопку. На дисплее начинают мигать цифры часов.
- Измените значение часов ручкой «P2».
- Повторно нажмите кнопку. На дисплее начинают мигать цифры минут.
- Измените минуты ручкой «P2».
- Нажмите кнопку, чтобы завершить настройку времени на часах.

Часы имеют 24-часовой формат.

- В процессе настройки времени можно в любой момент отменить выполненную настройку, нажав кнопку.
- Чтобы изменить время на часах, повторите описанную в этом разделе процедуру, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания.

СТАНДАРТНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В режиме ожидания ручкой «P1» выберите режим приготовления.
- На дисплее отображается стандартная температура для выбранного режима. При необходимости измените ее ручкой «P2». Этот шаг можно пропустить.
- Нажмите кнопку, чтобы запустить процесс приготовления.
- Стандартное время приготовления составляет 9 часов. В процессе приготовления его можно изменить ручкой «P1». Изменив время, подтвердите его, нажав в течение 3 секунд после завершения настройки кнопку.
- Температуру можно изменить в любой момент в процессе приготовления поворотом ручки «P2». Не забудьте подтвердить новое значение, нажав кнопку в течение 3 секунд после завершения настройки.
- После завершения времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически.

ЗАПУСК, ПРИОСТАНОВКА И ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Чтобы запустить процесс приготовления, нажмите кнопку.
- Чтобы приостановить процесс приготовления, один раз нажмите кнопку. Чтобы возобновить приостановленный процесс приготовления, нажмите кнопку.
- Чтобы отменить процесс приготовления, дважды нажмите кнопку.

ПОДСВЕТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Подсветка духового шкафа постоянно горит в процессе приготовления, позволяя наблюдать за готовящимся блюдом, не открывая дверцу.

Чтобы включить подсветку в режиме ожидания:

- Поверните ручку «P1» в положение.
- Нажмите кнопку для подтверждения.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

- Эта функция позволяет задать для себя напоминание, чтобы, например, не пропустить время, когда пора запускать процесс приготовления.
- Задать таймер можно только в режиме ожидания и только в том случае, если вы настроили время на часах.

Чтобы настроить таймер:

- Нажмите кнопку. На дисплее начинают мигать цифры часов.
- Измените значение часов ручкой «P2».
- Повторно нажмите кнопку. На дисплее начинают мигать цифры минут.
- Измените значение минут ручкой «P2».
- Нажмите кнопку, чтобы подтвердить настроенное значение таймера. На дисплее начинается обратный отсчет времени и загорается индикатор.
- После завершения обратного отсчета времени подается звуковой сигнал. Индикатор гаснет.
- Чтобы отменить таймер в процессе настройки, нажмите кнопку.
- Чтобы отменить уже запущенный таймер, дважды нажмите кнопку.

ФУНКЦИЯ ЗАПРОСА ИНФОРМАЦИИ

- Чтобы в процессе приготовления посмотреть текущее время (если оно было настроено), нажмите кнопку.
- Если на дисплее отображается обратный отсчет времени таймера:
  - чтобы посмотреть время, когда зазвучит сигнал таймера, нажмите кнопку;
  - чтобы просмотреть текущее время, нажмите кнопку.

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ

- В режиме ожидания или в режиме таймера нажмите кнопку и удерживайте ее 3 секунды, чтобы отключить экран и перейти в энергосберегающий режим.
- Если в режиме ожидания в течение 10 минут не будет нажата никакая кнопка, духовой шкаф автоматически переходит в энергосберегающий режим.
- Чтобы выйти из энергосберегающего режима, поверните ручку или нажмите любую кнопку.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- Чтобы включить блокировку от детей, нажмите одновременно кнопки и и удерживайте их 3 секунды. При включении блокировки от детей подается звуковой сигнал, а на дисплее загорается индикатор.
- Чтобы отключить блокировку от детей, повторите предыдущую процедуру. Индикатор блокировки от детей погаснет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Во избежание ожогов, доставая готовое блюдо из духового шкафа, надевайте защитные рукавицы.
- Помните, что при открывании дверцы духового шкафа из него может выходить горячий пар. Поэтому сначала только слегка приоткройте дверцу, чтобы не обжечь лицо горячим паром.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед проведением любых работ по очистке и техническому обслуживанию отключайте духовой шкаф от электросети.

ПОДДЕРЖАНИЕ УСТРОЙСТВА В ЧИСТОТЕ

Для продления срока службы духового шкафа его необходимо регулярно и тщательно очищать. Соблюдайте при этом следующие рекомендации:

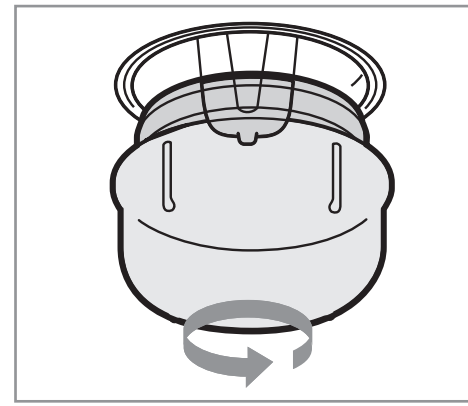
- Если вы недавно готовили, дождитесь полного остывания духового шкафа и только потом приступайте к очистке.
- Достаньте из духового шкафа аксессуары, вымойте их и высушите.
- Удалите из камеры духового шкафа все остатки пищи.
- Протрите внутренние поверхности камеры мягкой тряпкой с использованием подходящего чистящего средства, а затем вытрите их насухо сухой мягкой тряпкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Чтобы не повредить духовой шкаф и аксессуары, не используйте для очистки никакие острые инструменты, жесткие щетки и коррозионно-активные чистящие средства.
- Не используйте для очистки стекла дверцы никакие абразивные средства или острые металлические скребки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Выключите духовой шкаф и отключите его от электросети. Убедитесь, что все внутренние элементы остыли до безопасной температуры.
- Снимите плафон лампы, повернув его против часовой стрелки (возможно, придется приложить небольшое усилие), и замените лампу. Используйте новую лампу того же типа.
- Обратите внимание, что лампа должна выдерживать температуры до 300 °C. Приобретите лампу для замены в ближайшем сервисном центре.
- При возникновении сомнений обратитесь за помощью к квалифицированному электрику.
- В этом устройстве используется источник освещения с классом энергоэффективности G.



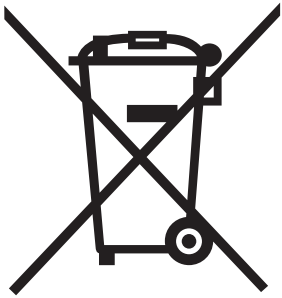
Во избежание риска поражения электрическим током или ожога перед заменой лампы убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети и полностью остыл.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем при использовании вашего духового шкафа перед обращением в сервисный центр выполните следующие проверки. Возможно, проблема не связана с поломкой, и вам удастся устранить ее самостоятельно.

Проблема	Возможные причины	Решение
Духовой шкаф не включается.	• На духовой шкаф не подается напряжение.	• Подключите духовой шкаф к электросети.
	• Не включен выключатель.	• Включите выключатель.
	• Дверца духового шкафа оставлена открытой.	• Закройте дверцу духового шкафа.
Не горит лампа.	• Лампа перегорела.	• Обратитесь в сервисный центр.
Неприятный запах или дым.	• Первое использование.	• Ничего делать не требуется.
Блюдо не готово.	• Слишком низкая температура.	• Установите более высокую температуру.
	• Продукты слишком крупно порезаны, или их слишком много.	• Готовьте небольшими порциями, нарезайте продукты мельче или увеличьте время приготовления.
Блюдо подгорело или пропеклось/ прожарилось неравномерно.	• Была установлена слишком высокая температура, или блюдо готовилось слишком долго.	• Скорректируйте температуру или время приготовления.
	• Продукты располагались слишком близко к нагревательному элементу.	• Скорректируйте место установки противня или решетки.
Вентилятор продолжает работать после завершения нагрева.	• Вентилятор продолжает работать некоторое время для отвода тепла от духового шкафа.	• Ничего делать не требуется.

УТИЛИЗАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное устройство не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это устройство ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы его приобрели. Продавец, возможно, сможет транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это устройство соответствует директиве ЕС 2011/56/EU по ограничению использования вредных веществ и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Названия моделей	**EOM 691 PDWS Steam Clean** **EOM 691 PDBS Steam Clean Black Edition**
Номинальное напряжение	220–240 В~
Номинальная частота	50–60 Гц
Класс энергоэффективности	A
Номинальная мощность	3000 Вт
Полезный объем	70 л
Потребление электроэнергии в режиме традиционного духового шкафа	0,99 кВт·ч
Потребление электроэнергии в режиме конвекционного духового шкафа	0,89 кВт·ч
Габариты (ШхГхВ)*	595 x 575 x 595 (мм)
Вес нетто/брутто	32/36 кг

* Глубина духового шкафа без ручки.