



RU

Независимый электрический духовой шкаф

Инструкция по: Установке – Уходу – Применению


MEOXN.6212B.SL



РУССКИЙ

Это изделие прошло функциональные испытания, было отрегулировано и подготовлено к отправке опытными специалистами фирмы-изготовителя. Любые работы по ремонту и настройке следует выполнять с особым вниманием и аккуратностью. Перед началом таких работ рекомендуется обратиться к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр, описать суть проблемы и указать модель изделия. Отметим, что оригинальные запасные детали можно приобрести только в сервисных центрах фирмы-изготовителя изделия. Не выбрасывайте упаковку изделия на улицу – берегите природу и здоровье окружающих! Вместо этого сдайте ее для утилизации на предприятие, которое занимается сбором и сортировкой отходов.



Символ  на изделии или его упаковке указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого изделие следует сдать в соответствующий пункт сбора для переработки электрических и электронных узлов и деталей. Правильная утилизация этого изделия поможет избежать угрозы ущерба окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации о правилах утилизации подобных изделий обращайтесь в местную администрацию, центр по переработке отходов или к продавцу изделия.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие предупреждения	стр.	2 - 4
Использование	стр.	5 – 13
Таблица времени приготовления блюд в духовом шкафу	стр.	14
Чистка и обслуживание	стр.	15 – 17
Установка	стр.	18 - 19
Технические характеристики	стр.	20

Соответствует Российским стандартам качества: ГОСТ Р 52161.2.6-2006, 51318.14.1-2006, Разд.4, 51318.14.2-2006, Разд.5,7, 51317.3.2-2006, Разд.5,7, 51317.3.3-2008, 51317.3.2-2006, р.6,7; Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», а также директивам ЕС 2006/95/ЕС (НВО), 2004/108/ЕС (ЭМС), 1935/2004(в отношении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами), 2012/19/UE (в отношении отходов электрического и электронного оборудования RAEE), 2009/125/ЕС (в отношении изделий, потребляющих энергию EuP), 2011/65/ЕС (в отношении ограничения использования опасных веществ RoHS), 1907/2006 (в отношении хим. веществ REACH)

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей продукции. Прибор прост в применении; перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

ВНИМАНИЕ: Во время работы нагревательные элементы и некоторые доступные части изделия сильно нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Будьте внимательны. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Не допускать нахождения вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.

ВНИМАНИЕ: Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

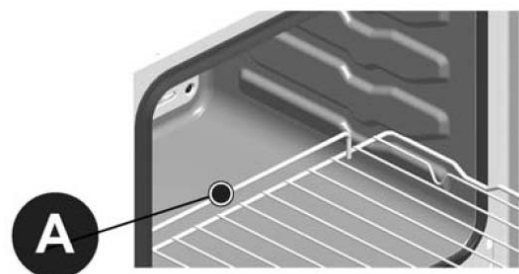
Для чистки стеклянных частей прибора не следует применять абразивные средства и режущие металлические скребки, так как могут поцарапать поверхность, вызывая раздробление.

ВНИМАНИЕ: Перед тем, как заменить лампу следует убедиться, что прибор выключен, во избежание поражений электрическим током.

Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Не используйте для чистки прибора струи пара.

Внимание: для исправной работы ротивоопрокидной системы, сначала необходимо ввести часть “А” удерживая ее повернутой вверх, как указано на рисунке.



Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передается вместе с прибором.

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Применяйте изделие для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Применение не по назначению строго запрещено.

Установку прибора должны проводить исключительно компетентные и квалифицированные специалисты, осведомленные о действующих нормах на монтаж оборудования.

Перед проведением любой операции по обслуживанию или очистке, следует отключить прибор от источника питания и дождаться его охлаждения.

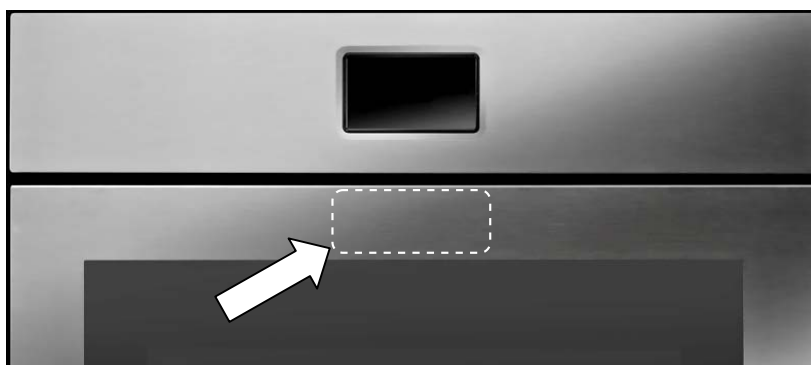
ВАЖНО: во время приготовления блюд, в духовке скапливается горячий воздух и пар. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Не пытайтесь самостоятельно заменить сетевой шнур прибора. Для его замены обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.

Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и, как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.

Перед началом использования духового шкафа для приготовления блюд необходимо снять все защитные пленки с дверцы духовки и прогреть пустой духовой шкаф до максимальной температуры на протяжении 45 минут (удаление запахов и дыма вызванные остатками производства). Тщательно очистить духовой шкаф внутри мыльной водой и ополоснуть его, используя минимальное количество воды, чтобы не повредить и не намочить внутренние компоненты.

Открытие и закрытие дверцы



Духовка не снабжена ручкой.

Для открытия дверцы необходимо нажать до щелчка на ее верхнюю часть (см. рис.) и отпустить; дверца откроется автоматически. Для закрытия придерживайте дверцу, прикрывая ее до щелчка.

Для проведения ремонта следует всегда обращаться в сервисный центр и заменять детали только оригинальными. Ремонт, осуществленный неподготовленным специалистом, может нанести ущерб.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Готовить блюда следует только при закрытой дверце духового шкафа

Духовой шкаф оборудован центральным цифровым дисплеем с сенсорной панелью управления. Выбор различных функций осуществляется легким прикосновением пальца к символам, не нажимая на них.

ВНИМАНИЕ!

Приведенные ниже функции подходят для разных режимов работы:



Прикоснуться на несколько секунд и включить функцию приготовления блюда.



Прикоснуться на несколько секунд и выключить духовой шкаф. Эта функция может включаться и при подключенной блокировке функций.

180°C



Отображение температуры. Цвет цифры изменяется в зависимости от функции: белый - духовой шкаф выключен, бело-красный мигающий - предварительный нагрев, и красный - заданная температура достигнута. Устанавливается прикосновением к значению и регулируется стрелками "вверх" и "вниз".



Прикоснуться к символу для включения/выключения внутреннего освещения в духовом шкафу. Внутреннее освещение автоматически включается и выключается при выборе функций.



Прикоснуться к символу чтобы вернуться в предыдущее окно меню.



Прикоснуться к символу для подтверждения заданных значений.



Прикоснуться к символу и запрограммировать продолжительность приготовления блюд (максимальное время 199 минут), а при программировании в ручном режиме также и время окончания приготовления (максимум 23 часа 59 минут).



Указывает, что нужно поместить блюда в духовку. При автоматическом программировании обозначается символом на панели и издает звуковой сигнал. Прикоснуться к символу и отключить подачу звукового сигнала.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Указывает на переворачивание блюда. При автоматическом программировании обозначается символом на панели и выдает звуковой сигнал. Прикоснуться к символу и отключить подачу звукового сигнала.



Функция встроена только в некоторые модели; подключает несколько нагревательных элементов, сокращая время повышения температуры и ускоряя нагрев внутри духовки. Прикасаясь к символу функция подключается (ON) или отключается (OFF).

После подключения прибора к электросети на дисплее отображается время и дата, которые можно настроить, следуя приведенным ниже инструкциям. Касаясь любой точки на дисплее можно получить доступ к главному меню:

1. МЕНЮ НАСТРОЕК
2. БЛОКИРОВКА ФУНКЦИЙ
3. ТАЙМЕР
4. РУЧНОЙ РЕЖИМ
5. МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
6. МЕНЮ ОСОБЕННЫХ ФУНКЦИЙ



1 - МЕНЮ НАСТРОЕК:



Язык:

После прикосновения к символу листайте желаемый флаг/язык. Прикоснитесь к "ОК" для подтверждения.



Дата и время

Прикоснувшись к символу, с помощью стрелок "вверх" и "вниз" установите часы, минуты, день, месяц и год. Прикоснитесь к "ОК" для подтверждения.



Демо режим

Для входа в демонстрационный режим нужно прикоснуться к символу на протяжении 3 секунд. В этом режиме все функции подключаются но нагревательные элементы не работают. Для пользования духовым шкафом необходимо выйти из демонстрационного режима.



Яркость:

Можно настроить яркость экрана с помощью "+" или "-" расположенных по бокам символа.



Звук:

Прикоснуться к символу для подключения/отключения звуковых сигналов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2 - БЛОКИРОВКА ФУНКЦИЙ:




Блокировка функций удобна при выполнении очистки духовки, а также во избежание включения прибора детьми или изменения настроек.


Установить функцию можно прикасаясь на несколько секунд к символу "открытый висячий замок". Отключить функцию можно прикасаясь на несколько секунд к символу "закрытый висячий замок". Символ блокировки функций имеется и подключается даже внутри некоторых программ.

3 - ТАЙМЕР:



Прикоснувшись к символу, с помощью стрелок "вверх" и "вниз" установите время в минутах (максимум 199).

Прикоснитесь к символу  для подтверждения. По истечении установленного времени включается звуковой извещатель (около 1 минуты).

Прикоснитесь к символу  и выключите его. Таймер не прерывает работу духовки. Символ таймер и его подключение возможно даже внутри некоторых программ.

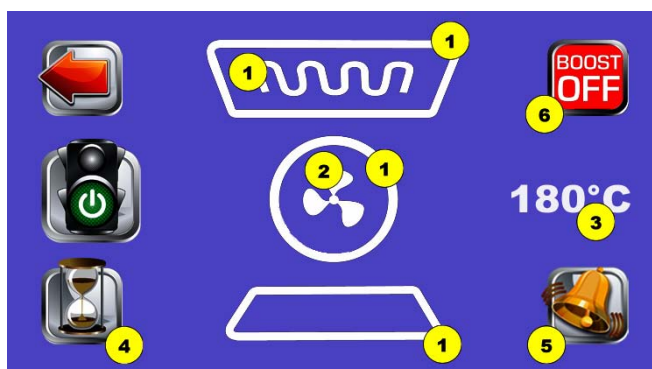
4 - РУЧНОЙ РЕЖИМ



При прикосновении символа открывается экран (отображающий открытую духовку), дающий возможность пользоваться духовкой в ручном режиме.

Необходимо настроить:

1. нагревательные элементы
2. вентилятор
3. температуру приготовления
4. планирование длительности приготовления и времени окончания приготовления
5. звуковой таймер;
6. функцию "Boost" (если установлена).



Ниже приведены различные настройки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Настройки нагревательных элементов выполняются прикоснувшись к ним непосредственно на экране. Цвет изменяется с серого, если элемент отключен, на красный - если выбран. Элементы, выбирающиеся одновременно зависят от максимальной мощности духовки; при достижении духовкой максимальной мощности нельзя выбрать дополнительные нагревательные элементы. Нагревательные элементы меняют цвет с серого на красный на этапе нагрева и продолжают гореть красным цветом по достижению установленной температуры.
2. Настройка вентилятора выполняется прикоснувшись к нему непосредственно на экране. При включенной функции символ вращается, при выключенной - остановлен (во время работы некоторых нагревательных элементов вентиляция включается в автоматическом режиме не предоставляя возможности ее отключения)
3. Температуру можно изменять от 50°C до 250°C, прикасаясь к значению на панели (только когда хотя бы один из нагревательных элементов выбран) и действуя на стрелки "вверх" и "вниз", которые появляются в момент выбора температуры. Выполнение настройки возможно даже при уже работающем духовом шкафу. При выключенном приборе значение приобретает белый цвет, чередующиеся белый с красным во время нагревания и горит красным цветом по достижению установленной температуры. По достижению установленной температуры издается звуковой сигнал.
4. Можно установить время приготовления и, по необходимости, время окончания приготовления действуя на символ (до включения духовки) и подтвердить символом "ОК".
Прикасаясь к символу "кастрюля с часами" можно установить продолжительность приготовления действуя на стрелки "вверх" и "вниз", время окончания приготовления настраивается автоматически.
Если возникнет необходимость в завершении приготовления блюда в установленное время, прикоснуться к символу "кастрюля с флагом", выбрать часы или минуты и настроить время с помощью стрелок "вверх" и "вниз".
Например: установив продолжительность приготовления блюда на 60 минут и окончание приготовления в 12:00 часов, духовка включится автоматически в 11:00 часов чтобы выключиться также автоматически в 12:00.
5. Можно установить звуковой таймер (функция не прерывает работу духового шкафа) прикоснувшись к соответствующему символу.
6. Установлен только на некоторых моделях духовок и подключается (ON) или отключается (OFF) прикоснувшись к соответствующему символу

После выполнения всех желаемых настроек духовой шкаф включается посредством прикосновения к символу "зеленый светфор".

Отображение на панели с работающим духовым шкафом:

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Без запрограммированного времени приготовления внизу слева на панели отображается длительность работы духовки.
- С установленным временем приготовления и при необходимости времени окончания приготовления, на дисплее в центре отображается время, оставшееся до окончания приготовления, а ниже - время окончания приготовления. Можно изменять в любое время продолжительность приготовления блюда касаясь соответствующего символа. В том случае, если время приготовления окажется запаздывающим, внизу слева символ песочных часов вращается, устанавливая на времени начала приготовления.

По окончании приготовления издается звуковой сигнал, а на дисплее отображается флаг. Прикоснуться к флагу для возвращения в главное меню.

В таблице приведены подключаемые элементы:

Функция	Потребляемая мощность (Вт)
Вентилятор	60
Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	2160
Вентилятор с нижним и верхним нагревательным элементом	1860
Вентилятор с верхним нагревательным элементом	860
Вентилятор с нижним нагревательным элементом	1060
Нижний и верхний нагревательные элементы	1835
Верхний нагревательный элемент	835
Нижний нагревательный элемент	1035
Нагревательный элемент гриля	1835
Верхний нагревательный элемент и гриль (полный гриль)	2635
Вентилятор с нагревательным элементом гриля	1860
Вентилятор с верхним нагревательным элементом и грилем (полный гриль)	2660
Вентилятор с кольцевым и верхним нагревательным элементом (*)	2960
Вентилятор с кольцевым и нижним нагревательным элементом (*)	3160
(*) = функцией оборудованы только некоторые модели	

5 - МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ:



Настоящим меню предусмотрены предварительно настроенные программы с зафиксированным временем для приготовления курицы, жаркого, пиццы, тостов и тортов.

В течение различных приготовлений издаются звуковые сигналы, на дисплее отобразятся функции, которые нужно выполнить (напр., поместить или перевернуть блюда).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Пицца:



По прикосновению к символу выведется окно, в котором можно установить:

- температуру приготовления;
- звуковой таймер;
- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По завершению цикла предварительного нагрева издается сигнал тревоги оповещающий о выполнении действий, отображенных на дисплее (например, поместить пиццу, добавить сыр "моцарелла" или соусы).

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+3" и "+6" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

Тост (гренки):



По прикосновению к символу выберите желаемую степень обжаривания и подтвердить выбор прикоснувшись к "ОК". Отображается дисплей с которого можно установить звуковой таймер.

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию приготовления блюда посредством прикосновения к символу "зеленый светофор".

Посредине приготовления звуковой сигнал и изображение на дисплее оповестят о том, что нужно перевернуть куски хлеба.

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг и прозвучит звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы.

Курица или Жаркое:



По прикосновению к символу выберите вес и подтвердите выбор прикоснувшись к "ОК". Отображается дисплей с которого можно установить:

- температуру приготовления;
- звуковой таймер;

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По окончании предварительного цикла предварительного нагрева издается сигнал тревоги оповещающий о выполнении действий, отображенных на дисплее (например, в случае приготовления курицы весом 800г после предварительного нагрева постепенно будут распределены оповещения для размещения "овощей", "курицы" и несколько раз "перевернуть курицу").

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+8" и "+15" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

В нижеследующих таблицах приводятся некоторые примеры приготовления блюд:

Время (мин)	Курица 800 г
0	Звуковой сигнал начала: Поместить картофель
25	Предупреждающий сигнал: Поместить курицу и помешать картофель
45	Предупреждающий сигнал: перевернуть курицу и картофель
65	Предупреждающий сигнал: перевернуть курицу и картофель
80	Предупреждающий сигнал окончания приготовления

Время (мин)	Жаркое 1400 г
0	Звуковой сигнал начала: поместить жаркое
20	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое
40	Предупреждающий сигнал: поместить овощи и перевернуть жаркое
60	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
75	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
85	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
100	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
115	Предупреждающий сигнал окончания приготовления

Торт:



По прикосновению к символу выведется окно, в котором можно установить:
- температуру приготовления;

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- звуковой таймер;
- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По окончании предварительного нагрева звуковой сигнал указывает на то, что можно поместить торт в духовой шкаф.

В нижнем левом углу дисплея отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+5" и "+10" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

6 - МЕНЮ ОСОБЕННЫХ ФУНКЦИЙ:



Настоящим меню предусмотрены предварительно настроенные программы с постоянной температурой для размораживания, сохранения, приготовления йогурта, подогрева тарелок и закваски.

По прикосновению к соответствующему символу выведется окно, в котором можно установить:

- звуковой таймер;
- продолжительность режима работы.

После выполнения всех желаемых настроек, включить выбранную функцию посредством прикосновения к символу "зеленый светофор".

В центре, на дисплее отображается остаточное время работы и предусмотренное время окончания программы. Можно изменять в любое время продолжительность установленного режима работы касаясь соответствующего символа.

По окончании программы на дисплее отобразится флаг и прозвучит звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы.

Размораживание продуктов:



Программа предназначена для размораживания продуктов и готовых блюд; применяется 50°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 120 минут, которые можно изменить.

Поддержание блюд в теплом состоянии:



Программа предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии; применяется постоянная неизменяемая 80°C температура. Предложенное время 60 минут, которые можно изменить.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Йогурт:



Программа предназначена для приготовления йогурта; применяется 38°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 180 минут, которые можно изменить.

Подогрев посуды:



Программа предназначена для подогрева посуды; применяется 65°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 60 минут, которые можно изменить.

Приготовление дрожжевого теста:



Программа предназначена для приготовления дрожжевого теста; применяется 48°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 90 минут, которые можно изменить.

Предохранительный термостат

Предохранительный термостат прекращает подачу питания к прибору во избежание избыточных перегревов вызванных неправильным использованием прибора или возможную неисправность компонентов. Если срабатывание термостата вызвано неправильным использованием духового шкафа, достаточно дождаться охлаждения духового шкафа и воспроизвести применение. Если же срабатывание термостата вызвано неисправностью компонентов, нужно обратиться в Сервисный центр.

Микродвигатель системы охлаждения

Духовой шкаф оснащен микродвигателем системы охлаждения для внутренних компонентов и панели управления. Устройство включается автоматически если порог температуры внутри духовки превышает установленное заранее значение и остается включенным пока температура снова не понизится.

Прерывание подачи электроэнергии

Вследствие прерывания подачи электроэнергии, в течение около 24 часов, духовой шкаф поддерживает в памяти основные настройки (время, дата, язык, и т.п.) но не настройки режимов приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Таблица времени приготовления блюд в духовом шкафу

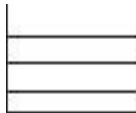
Вид блюда	№ уровня	Температура внутри духового шкафа °С	Время приготовлен ия в минутах
			
БЛЮДА			
<i>Жаркое длительного приготовления</i>	2	220 - 230	зав. от кол.
<i>Жаркое быстрого приготовления</i>	2	225 - 230	50-60
<i>Птица (цесарка, утка и т.п.)</i>	1	210 - 230	150-180
<i>Домашняя птица</i>	2	225 - 230	50-60
<i>Дичь</i>	1	200-225	зав. от кол.
<i>Рыба</i>	1	180-200	20-25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
<i>Рождественский торт</i>	1	160 - 200	60 - 70
<i>Кекс с изюмом</i>	1	170 - 180	90 - 100
<i>Апельсиновый торт</i>	1	170 - 180	80 - 100
<i>Савойское печенье</i>	2	200	40 - 45
<i>Сдобные булочки</i>	2	215 - 230	35 - 40
<i>Слоеное тесто</i>	2	215	30 - 40
<i>Бисквит</i>	2	200 - 215	30 - 35
<i>Безе</i>	1	140	60 - 80
<i>Тесто для эклеров</i>	2	215 - 230	30
<i>Фруктовый торт (песочное тесто)</i>	2	230	30 - 35
<i>Фруктовый торт (дрожжевое тесто)</i>	2	230	20 - 30

Таблица времени приготовления блюд на гриле

Вид блюда	Количес тво Кг	№ уровня	Температура °С	Время предварител ьного разогрева в минутах	Время приготовле ния в минутах
					
<i>Телячья отбивная котлета</i>	1	3-4	240	5	8 - 10
<i>Баранья отбивная котлета</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Печень</i>	“	“	“	“	10 - 12
<i>Рулеты из фарша</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Телячье сердце</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Мясо запеченное в сетке</i>	“	“	“	“	20 - 25
<i>Половина курицы</i>	-	“	“	“	20 - 25
<i>Рыбное филе</i>	-	“	“	“	12 - 15
<i>Фаршированные помидоры</i>	-	“	“	“	10 - 12

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Важно! Перед началом обслуживания или чистки отключите духовой шкаф от сети и дождитесь его остывания.

Общие рекомендации по чистке

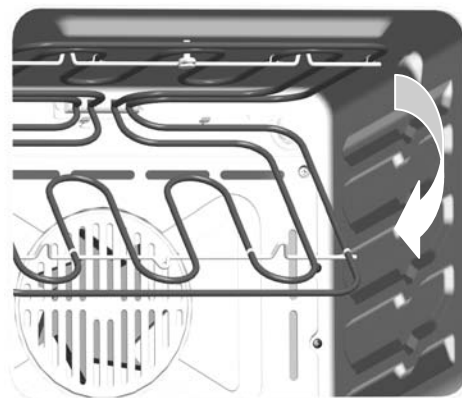
Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования. После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир. Используйте для этого губку или кусок ткани, смоченной в мыльной воде или растворе обычного моющего средства. Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань. Необходимо чистить все поверхности белых духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они пожелтеют из-за оседающих на них мельчайших капель жира. После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их куском сухой ткани или замши. Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, специальные продукты для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус. Для чистки стеклянного окна дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде.

Духовые шкафы с медными поверхностями: медные поверхности имеют специальную защиту. Чтобы не повредить эти поверхности, рекомендуется чистить их после охлаждения духового шкафа, используя мягкую ткань, смоченную в нейтральном моющем средстве для деликатных поверхностей. Не используйте абразивные приспособления.

Чистка струей пара запрещена.

Духовые шкафы с наклоняющимся верхним нагревательным элементом

1. Важно! Духовой шкаф должен быть выключен. Нагревательный элемент не должен быть горячим.
2. Придерживая нагревательный элемент для гриля за переднюю часть, отверните рифленные гайки монтажных болтов.
3. Аккуратно опустите переднюю часть нагревательного элемента до упора.
4. Не прикладывайте чрезмерного усилия к нагревательному элементу.
5. После чистки тщательно удалите с нагревательного элемента остатки воды и моющего раствора.
6. Поднимите переднюю часть нагревательного элемента и затяните рифленные гайки монтажных болтов.



Обязательно поднимите нагревательный элемент перед использованием духового шкафа!

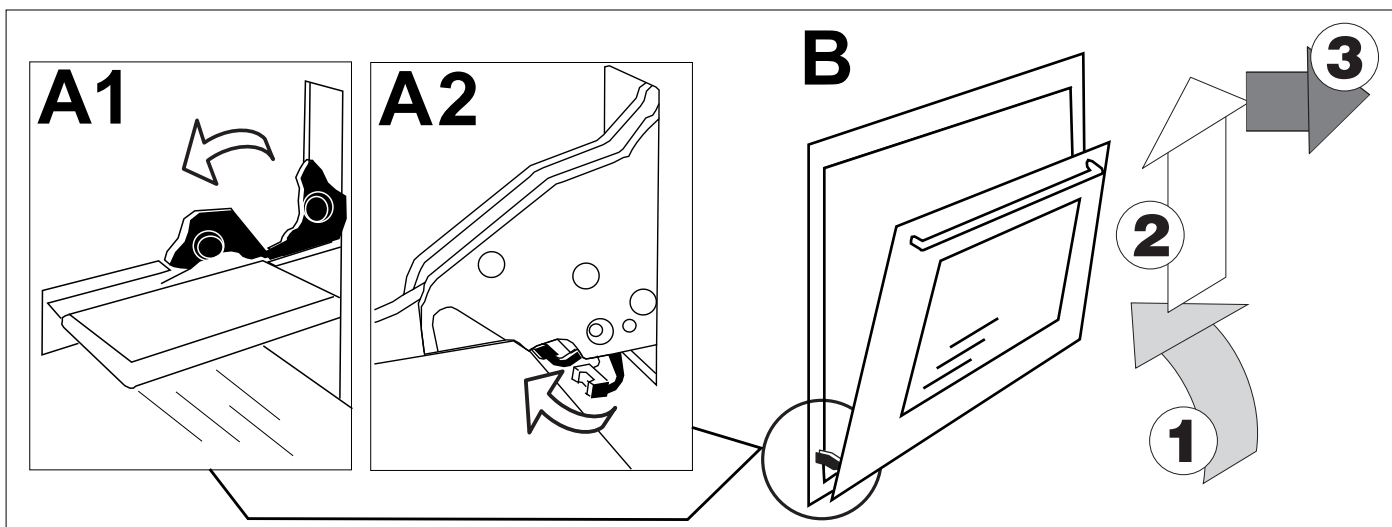
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уход за дверцей духовки

Снятие дверцы с петель:

1. Полностью открыть дверцу духовки
2. Переместить фиксаторы петель, в зависимости от модели, как показано на рисунке А1 или А2.
3. Закрывать дверцу до тех пор, пока она не сможет опереться на фиксаторы, таким образом пружина петель заблокируется; продолжая закрывать дверцу, можно вынуть петли с отсеков и поднять дверцу, снимая ее (рис. В).

Чтобы установить дверцу следует выполнить приведенные действия в обратном порядке.

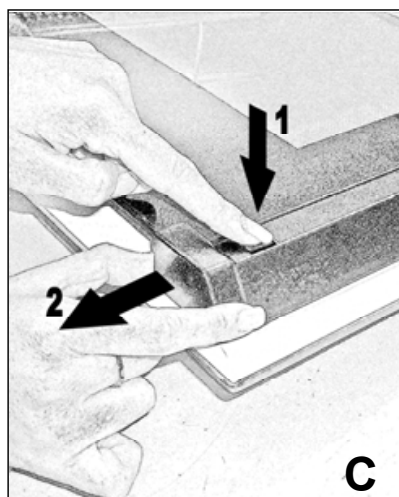


Снятие стекол дверцы:

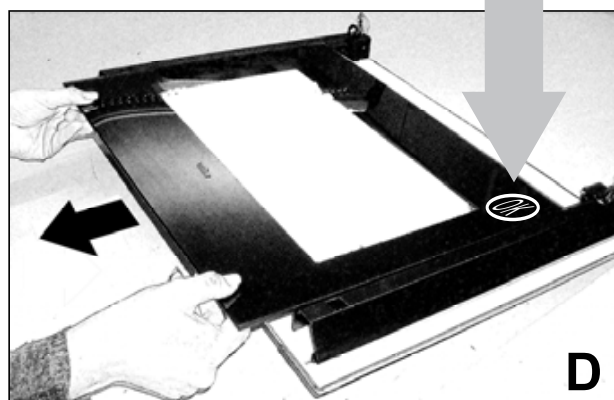


ВНИМАНИЕ: для вашей безопасности перед снятием стекол снимите дверцу духовки.

Для облегчения мытья дверцы Вы можете снять с нее стекла. Вытащите два верхних блока со внутренней стороны дверцы (рисунок С); аккуратно выдвиньте стекло из основы (рисунок D). После мытья вставьте стекло обратно, зафиксировав блоками, которые нужно установить на прежние места. Убедитесь, что стекло надежно закреплено, перед тем как установить дверцу обратно.



Символ  должен быть внизу справа

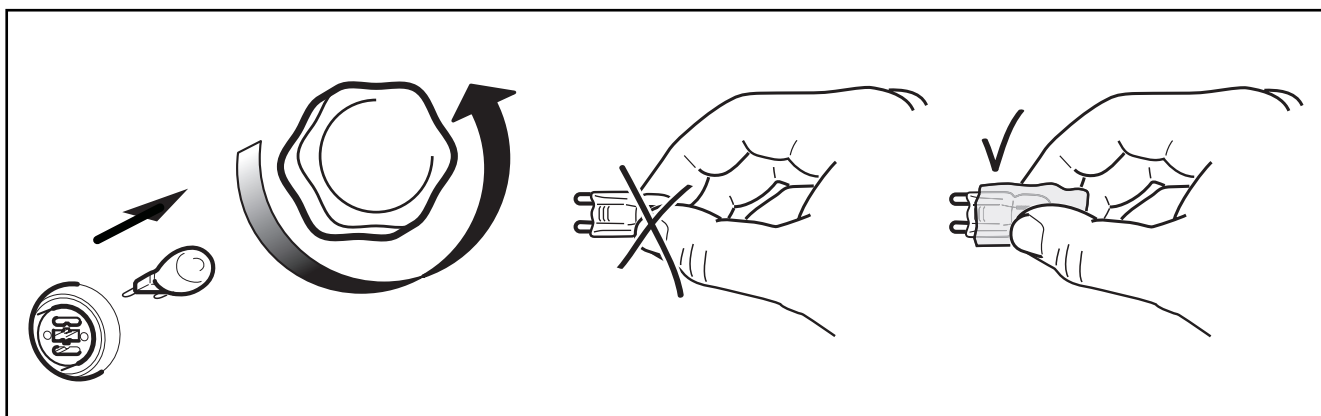


ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Используемое стекло было подвергнуто тестированию в сфере безопасности. В случае если Вы случайно разобьете его, то для Вас этот инцидент не представит никакой опасности. Стекло бьется на маленькие и неострые кусочки. Пожалуйста, не подвергайте стекло термическим нагрузкам (например, перед мытьем необходимо дать ему остыть)

Замена лампы духовки

Отключив духовку от электросети, нужно отвинтить защитный стеклянный колпак и вынуть лампу. Замените лампу на такую же, пригодную для высоких температур, избегая прикосновения к ней пальцами. Снова монтируйте стеклянный колпак и активируйте подачу энергии.



Каталитические самоочищающиеся панели (опция)

Каталитические т самоочищающиеся панели могут быть установлены на любой модели духового шкафа. Панели имеют специальное микропористое покрытие, которое окисляет пригоревшие остатки пищи, жира и масла и сжигает их при нагреве до 200 градусов. Панели устанавливаются на заднюю и боковые стенки духового шкафа. В случае сильного загрязнения включите максимальный температурный режим (200 градусов) на время, необходимое для очистки, макс. 1 час. Чистку панелей следует производить регулярно при помощи губки смоченной в мыльном растворе воды. Чистка панелей абразивными моющими средствами запрещается. Каталитические панели можно приобрести в точке розничных продаж или АСЦ.

УСТАНОВКА

Подключение к электросети



Отключайте питание перед каждой установочной операцией.

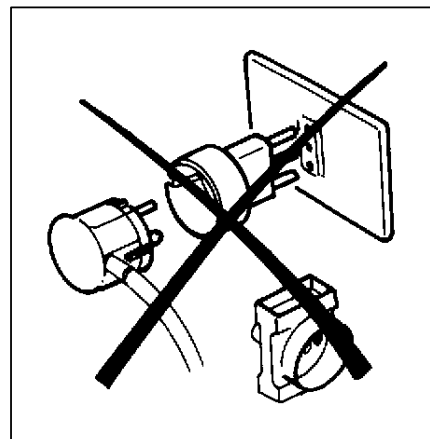
Для подключения изделия к электросети используется трехконтактная вилка. Изделие рассчитано на подключение к сети переменного тока. Рабочее напряжение указано на паспортной табличке изделия и в разделе технических характеристик в конце данного руководства. Заземляющий проводник шнура питания имеет желто-зеленую изоляцию.

Подсоединение вилки питания к электросети

Вставьте вилку питания духового шкафа в электророзетку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке шкафа. В случае прямого соединения с сетью (без вилки и розетки) перед изделием следует установить подходящий однополюсный выключатель (зазор между контактами не менее 3 мм), заземляющий провод не должен прерываться выключателем.

Перед началом электрического монтажа проверьте соблюдение следующих требований:

- электрический счетчик, предохранительный клапан, цепь питания и электророзетка способны выдержать максимальную нагрузку (см. паспортную табличку);
- электрическая система заземлена и отвечает требованиям действующих нормативных документов;
- обеспечен свободный доступ к розетке или однополюсному выключателю;
- шнур питания не касается нагреваемых деталей;
- запрещено использовать шунты и переходники, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

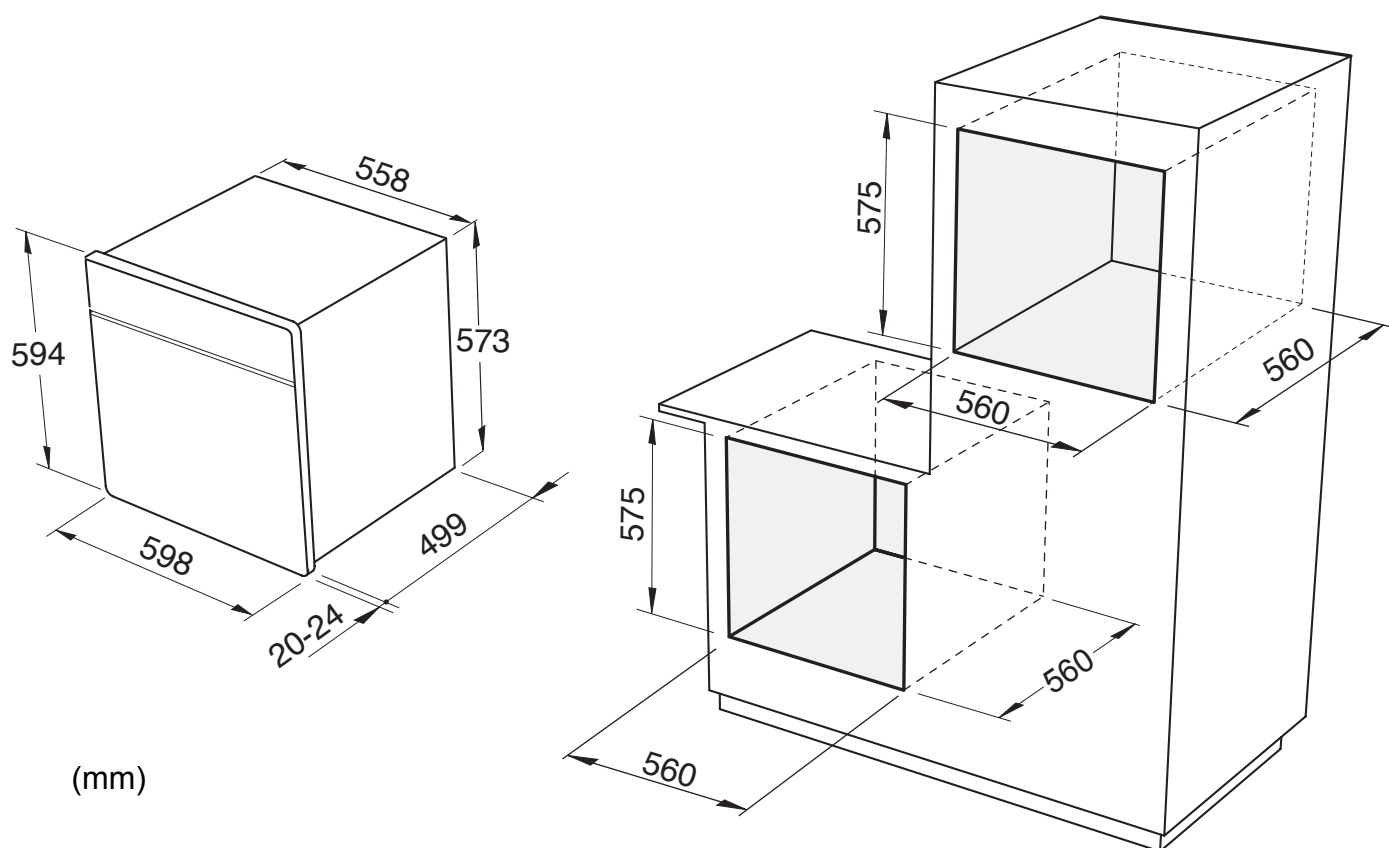


Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух изделий к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.

Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.

Производитель не несет ответственность за любые прямые и косвенные повреждения, вызванные нарушением правил установки или подключения. Все работы по установке и подключению должны выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением всех применимых нормативных документов.

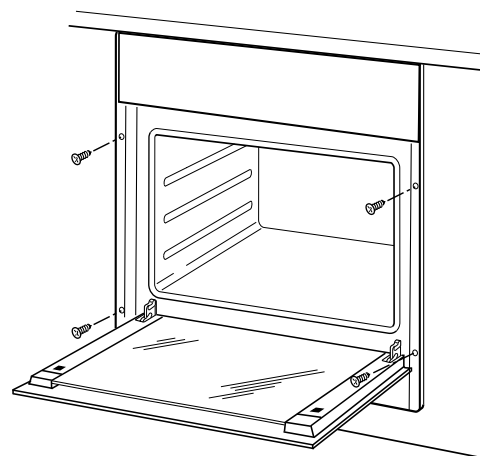
УСТАНОВКА



(mm)

Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставив его на основание и протолкнув до задней стенки модуля. Размеры духовки и проема мебели смотрите в разделе «Технические характеристики».

Откройте дверцу и зафиксируйте духовку и мебельный модуль четырьмя шурупами, как показано на рисунке.



Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженных нагреву. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

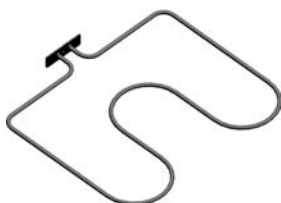
Мощность нагревательных элементов:



Верхний + Гриль 800+1800 W

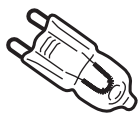


Задний 2100 W



Нижний 1000 W

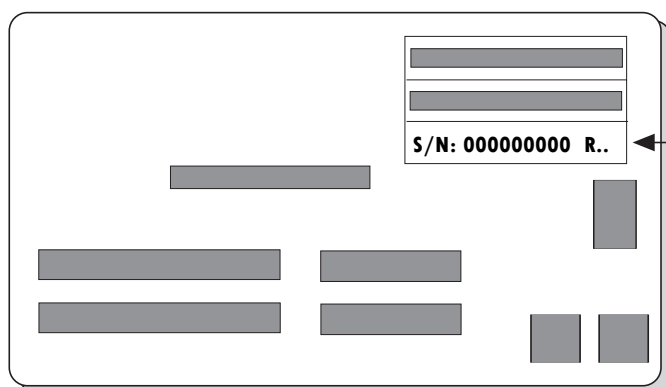
Мощность лампочки:



25W (max)

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция сертифицирована



Серийный номер:

Год производства

00|00|00000

Неделя производства

Табличка характеристик оборудования

