

ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Спасибо, что выбрали нашу продукцию. Мы надеемся, что использование нашей электробытовой техники принесет Вам максимальную пользу. Поэтому мы предлагаем Вам прочитать инструкции и рекомендации, содержащиеся в этом буклете, чтобы правильно и максимально эффективно использовать духовку.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием. Очень важно, чтобы Вам были понятны все контрольные функции духовки перед тем, как Вы начнете на ней готовить.

Обратите особенно внимание на советы и предостережения с пометкой: **«ВАЖНО – Советы и инструкции по безопасности»**.

- Эта духовка предназначена для домашнего использования и может быть встроена в стандартную и сходную с ней кухонную мебель.
- Чтобы использовать оборудование в транспортных средствах изучите соответствующие указания в инструкции по установке.
- Использование этого оборудования в других целях без согласия производителя снимает с него ответственность и лишает потребителя права пользоваться гарантийным обслуживанием.
- Это оборудование гарантировано от электрических и механических дефектов: все исключения и условия производителя указаны в условиях гарантии.
- Вышеуказанная информация не ущемляет законные права потребителя.

Перед использованием убедитесь в том, что вся упаковка и покрытия удалены. В целях защиты окружающей среды уничтожьте упаковку в соответствии с региональными правилами уничтожения мусора.

Упаковка создана таким образом, чтобы не принести вреда окружающей среде; поскольку она является экологически чистым продуктом, она может пойти во вторичную переработку. Передав упаковку во вторичную переработку, Вы внесете вклад в сохранение сырья и сокращение домашних и промышленных отходов.

Дополнительная информация по уничтожению отходов Вы можете получить в ближайшей организации по охране окружающей среды.

При первом использовании может быть замечен запах от защитных покрытий или влажность, которые в скором времени исчезнут.

Этот значок  на оборудовании или на его упаковке показывает, что они не могут быть уничтожены как обычный хозяйственный мусор. Это оборудование должно быть уничтожено в специальном пункте уничтожения электронно-бытовой техники. Убедившись в том, что духовка установлена правильно, Вы избежите возможных негативных последствий для окружающей среды, общественного здоровья, которые происходят в том случае, если духовка работает неправильно. Чтобы получить более детальную информацию о том, как пустить это оборудование на вторичную переработку, Вы можете обратиться в свое правительство, местные центры уничтожения отходов или в торговую точку, где Вы купили это оборудование.

Это оборудование было собрано и распространялось в соответствии с важнейшими требованиями следующих европейских законов и распоряжений:

EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336

Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Это оборудование соответствует законам о подавлении радиопомех.
В соответствии с имеющейся политикой совершенствования продукции, производитель в случае необходимости оставляет за собой право вывоза любой модели без предварительного предупреждения.

ВАЖНО – ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель особенно подчеркивает, что, несмотря на соответствие оборудования всем европейским действующим законам по безопасности, неизбежно нагревание поверхностей духовки во время ее использования.
- Ввиду вышесказанного производитель настоятельно рекомендует держать это оборудование вне досягаемости детей.
- Если дети не могут все время находиться вне кухни, за ними нужен постоянный присмотр.
- Мы также рекомендуем тщательно ухаживать за этим оборудованием, поддерживая чистоту. Внимательно прочитайте инструкции по чистке и техническому обслуживанию духовки.
- Не ставьте на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, открывая ее, так как это может повредить ее петли.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло и жир, так как они могут загореться.
- Не ставьте поднос на дно духовки и не покрывайте его алюминиевой фольгой.
- Никогда не ставьте внутрь духовки огнеопасные предметы, т.к. они могут загореться.
- Препятствуйте соприкосновению дополнительных или электрических кабелей с горячими частями духовки.
- Не используйте это оборудование для обогрева и сушки одежды.
- Не устанавливайте духовку возле занавесок или обитой материей мебели.
- Не пытайтесь поднять или передвинуть кухонное оборудование, таща его за дверь или дергая за ручку, так как это может его повредить.
- Если стыковки дверцы с духовкой очень грязные, дверь может не закрыться плотно, что может привести к порче окружающей мебели. Тщательно чистите стыки дверцы с духовкой.
- Во время готовки духовка нагревается. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов внутри духовки.
- Осторожно открывайте духовку, чтобы не обжечься горячим воздухом.
- Не наливайте воду внутрь сильно разогретой духовки, так как это может повредить эмаль.
- Оборудование должно быть правильно установлено достаточно квалифицированным человеком строго по инструкциям изготовителя.
- Производитель свободен от всех обязательств, в случае, если получения травм или повреждения оборудования в результате неправильной установки.
- Так как во время использования духовки выделяется влага и жар, убедитесь в том, что помещение хорошо вентилируется. Если Вы используете оборудование в течение долгого времени, может понадобиться дополнительная вентиляция, - в случае необходимости проконсультируйтесь по этому поводу с мастером по установке.

ИНСТРУКЦИЯ

Сохраните эту инструкцию, чтобы в дальнейшем к ней могли обратиться те, кто незнаком с этим оборудованием.

Перед использованием тщательно вымойте духовку изнутри неабразивным чистящим средством с теплой водой.

Поместите поддон и решетку на соответствующие направляющие. После этого включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут, чтобы убрать все следы производственной смазки, масла или резины, которые могут вызвать неприятные запахи при готовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Во время первого прогрева может появиться неприятный запах. В этом случае после завершения прогрева тщательно проветрите помещение.

После выполнения этой процедуры духовка готова к использованию.

Используйте духовку для приготовления только продуктов питания.

Данные инструкции подходят к следующим моделям: ME-609 DI, ME 607, SE 604.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Духовка контролируется электронным термостатом, который позволяет устанавливать температуру с 50°C до 250°C. Контрольная лампа термостата включается и выключается, показывая, идет ли температурный контроль.

Нужный режим готовки выбирается нажатием кнопок, обозначающих многочисленные функции духовки. Имеются следующие функции:

- A.  **Свет** (Эта функция имеется у моделей for ME-607 and SE-604)
Автоматически включается при выборе режима готовки для всех моделей.
Внутренняя подсветка сохраняется все время работы духовки.
- B.  **Традиционный нагрев** (Все модели) Обеспечивает традиционный готовку с использованием верхних и нижних нагревательных элементов.
- C.  **Верхний нагрев** (SE-604) Режим мягкой готовки; позволяет сохранять блюда теплыми.
- D.  **Нижний нагрев** (SE-604) Медленное приготовление пищи; разогревание еды.
- E.  **3D-Конвекция.** Включение вентилятора и кругового нагревательного элемента позволяют одновременное обжаривание и выпекание продуктов на разных полках духовки.
- F.  **Конвекционный нагрев** (ME-609DI). Обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и нижний нагрев для приготовления изысканных блюд.

Г.  Выпекание (ME-607). Нижний и верхний нагревательные элементы нагревают пространство духовки для равномерного пропекания блюда.

Н.  Гриль (все модели кроме SE-604). Используется для приготовления на гриле небольших порций.

И.  Большой гриль (ME-609DI). Равномерное приготовление на гриле больших кусков мяса и птицы целиком.

Ж.  Турбо-гриль (все модели кроме SE-604). Обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда, что позволяет блюду оставаться сочным.

К.  Разморозка (ME-609DI). Осуществляется быстро и бережно благодаря принудительному обдуву замороженных продуктов при помощи вентилятора воздухом комнатной температуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Перед готовкой убедитесь в том, что все аксессуары духовки, которые в данный момент не нужны, в ней отсутствуют.
- Перед использованием разогрейте духовку до требуемой температуры.
- Вставьте подносы в середину духовки и оставьте место между ними, чтобы воздух мог циркулировать.
- Не заполняйте поднос полностью, готовя сочный фруктовый торт. Пятна сока, вытекшего из подноса, не ототрутся.
- Не ставьте поддон на дно духовки и не покрывайте его алюминиевой фольгой. Это вызовет накопление тепла. Время выпекания и жарения не будут совпадать, возможно повреждение эмалированной поверхности.
- Старайтесь открывать дверцу духовки как можно меньше, чтобы посмотреть на приготовляемое блюдо (свет горит на протяжении всего времени приготовления).
- Осторожно открывайте дверцу, чтобы избежать прикосновения с горячими поверхностями и не обжечься горячим воздухом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Прочитайте информацию о весе блюд, температуры и времени приготовления. Приготовив один раз блюдо по инструкции, Вы сможете в дальнейшем готовить по своему вкусу.

Проверьте, что замороженная еда полностью разморозилась, если же нет – выберите соответствующий режим готовки.

Приготавливаемое блюдо	Темп. °С	Направляющие	Время приготовления	
Смешанные десерты в формочках			Рекомендуемое	Личное
Желе или булочку	175	2	55-65	
Пирог	175	3	60-70	
Выпечка в формочках				
Основа для пирога	200	3	08-10	
Основа для сырного пирога	200	3	25-35	
Основа для фруктового пирога	200	3	25-35	
Поднявшиеся тесто в формах				
Основа для пирога	180	3	30-45	
Мягкий хлеб – 1 кг. муки	200	3	25-35	
Пирожные				
Слоеные пирожные	200	3	10-15	
Пончики	200	2	35-45	
Бисквитное печенье	200	3	15-20	
Лазанья	225	2	40-50	
Мясо (время готовки определяется по толщине)				
Long жаркое	200	2	120-150	
Short жаркое	200	2	60-90	
Котлеты	200	2	30-40	
Птица				
Утка 1 ½ Kg	200	2	120-180	
Гусь 3 Kg	200	2	150-210	
Цыпленок	200	2	60-90	
Индейка 5Kg	175	2	240-260	
Дичь				
Заяц	200	2	60-90	
Оленина	200	2	90-150	
Овощи				
Запеченный картофель	220	2	30-40	
Пирог с овощами	200	2	40-50	
Рыба				
Форель	200	2	40-50	
Морской лещ	200	2	40-50	
Пицца	240	3	10-20	

Гриль				
Отбивные		4	8-12	
Колбаски		4	10-12	
Курица гриль		2	25-35	
Жаркое из телятины 0,6Kg			50-60	
Номер направляющей считается снизу вверх (Исключая дно духовки, так как куда нельзя ставить поднос)				
ИНФОРМАЦИЯ РАСПОЛОЖЕНА ТАКИМ ОБРАЗОМ, ПОТОМУ ЧТО СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВРЕМЯ ГОТОВКИ МЕНЯЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ЕДЫ				

Как пользоваться грилем

Положите блюдо, которое собираетесь готовить на решетку или в мелкий поддон. Решетку поставьте на верхние направляющие, а поддон – на нижние.

Выберите режим готовки «гриль», повернув ручку настройки на ,  или на позиции , 

В зависимости от типа приготовления (мясо, рыба, птица) будет необходимо перевернуть приготовляемое блюдо, чтобы обе стороны гриля подверглись действию инфракрасных лучей. В качестве руководства мы предлагаем следующие рекомендации:

Блюда гриль	Время готовки в минутах	
	Рекомендуемое	Личное
Постное мясо (тонкие кусочки)	4-6	
Бифштекс нормальных размеров	5-8	
Рыба без чешуи	8-10	
Рыба (напр., форель, семга)	12-15	
Колбаски	10-12	
Бутерброды	2-5	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь в том, что дверца духовки закрыта, перед тем, как использовать гриль. Не пользуйтесь алюминиевой фольгой, чтобы закрыть поддон и нагревательные элементы.

Не обертывайте элементы алюминиевой фольгой и не кладите ее под гриль – сильнейшие отражающие качества фольги могут повредить нагревательные элементы гриля.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРОММАТОР

Описание функций кнопок:

-  Звуковой сигнал
-  Автоматическое приготовление (продолжительность)
-  Окончание готовки (конечное время)
-  Ручное управление
-  Уменьшения чисел во все программах
-  Прибавление чисел во все программах

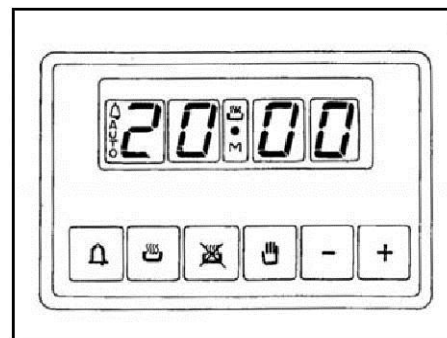


Рис.1

Значение светящихся символов

-  Показывает, что запрограммированное приготовление идет полным ходом или в ручном режиме.
-  Подан сигнал тревоги
-  Мигают вместе – сбой в программе

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ:

-  (Мигает): Таймер в автоматической позиции, но не запрограммирован или закончил работу.
-  (Светиться): Таймер в автоматической позиции и запрограммирован.

Ни один символ, кроме часов не светиться – запрограммировано время ожидания.

Функции электронного программатора:

- Электронные часы
- Сигнал оповещения (максимальное время установки 23:59)
- Автоматическое программирование (начало и конец приготовления блюда)
- Полуавтоматическое программирование (только начало или только конец приготовления блюда).

Программатор работает только когда оборудование подключено к электричеству.

Электронные часы.

Сразу после подсоединения или после перебоя в питании на панели появляются три мигающих символа. Для того, чтобы ввести правильное время нажмите  +  одновременно одну из кнопок  или , пока правильное время не будет выставлено. Не нажимайте ни на какие кнопки в течение 5 секунд, которые требуются для подтверждения установленного времени. Скорость мигания символов значительно возрастет в течение нескольких секунд после нажатия кнопок  и .

Приготовление блюд без использования программатора.

Чтобы готовить, не используя программатор, мигание символа «AUTO» должно быть остановлено нажатием кнопки .

Если символ «AUTO» не горит, (это означает, что духовка запрограммирована) программа должна быть отменена сначала нажатием клавиши  а потом установкой показателей на ноль.

Автоматическое приготовление блюд.

(Программирование начала и конца приготовления)

- 1) Запрограммируйте время готовки, используя 
- 2) Запрограммируйте окончание приготовления блюда, используя 
- 3) Запрограммируйте температуру и необходимый режим, используя термостат и повернув ручку настройки.

После выполнения этих действий, символ «AUTO» появится на дисплее, показывая, что духовка запрограммирована.

Практический пример:

Мы хотим готовить в течение 45 минут и время приготовления заканчивается в 14:00

- Нажимая , мы устанавливаем 0.45 на дисплее
- Нажимая, , мы устанавливаем 14:00 на дисплее

После выполнения этих действий на часах появится текущее время, также как и символ «AUTO», показывая, что наше программирование внесено в память таймера.

В 13:15 (за 45 минут до 14:00) духовка автоматически начнет работать, символы  и «AUTO» будут гореть на панели в течение всего времени готовки.

В 14:00 готовка автоматически остановится, и немедленно раздастся звук сигнала. Нажмите , чтобы выключить сигнал.

Полуавтоматическое программирование.

А. Программирование продолжительности приготовления.

Установите выбранную продолжительность времени, используя кнопку .

Процесс готовки начнется немедленно, символы «AUTO» и  появятся на дисплее. Когда время, отведенное на приготовление блюда, закончится, духовка выключится и появится звуковой сигнал. Отключите сигнал как описано выше.

Б. Программирование времени окончания приготовления блюда.

Установите выбранное время окончания приготовления блюда, используя кнопку . Когда время, отведенное на приготовление блюда, закончится, духовка выключится и появится звуковой сигнал. Отключите сигнал как описано выше.

Проконтролировать процесс выполнения программы можно, нажав соответствующую кнопку. Программа может быть отменена в любой момент нажатием кнопки  и установки таймера на ноль. Затем, нажав кнопку , переведите духовку в ручной режим.

Функция оповещения

К функциям таймера относится автоматическое включение звукового сигнала через установленный промежуток времени, максимальное время установки которого 23:59. Чтобы установить время, нажмите кнопку  и установите время (+) и (-). После выполнения установки на дисплее появится текущее время в след за символом . Обратный отчет начнется немедленно; процесс может быть

прослежен в любое время нажатием кнопки . Как только время выйдет, символ  исчезнет и немедленно появится звуковой сигнал, который может быть отключен нажатием клавиши . Сигнал не имеет отношения ни к каким другим функциям духовки.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- В случае возникновения ошибки включится звуковой сигнал тревоги и появится символ «АВТО». Отмените все настройки нажатием клавиши , и перепрограммируйте программу, чтобы ее исправить.
- Сигнал, означающий окончание выполнения программы, будет продолжаться в течение 7 минут, если не будет отключен нажатием кнопки . Тем не менее по прошествии 7 минут символ "АВТО" продолжит мигать.
- Существуют три тональных сигнала: с низким, средним и высоким звуком. Чтобы настроить звук, убедитесь, что таймер в ручном режиме, нажмите кнопку  и подержите, пока не услышите звук тонального сигнала. Отпустив кнопку , снова нажмите и подержите, чтобы выбрать другой сигнал. Повторяйте, пока не услышите звук нужного сигнала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перебои в питании вызовут сбой всех настроек, в том числе и часы. Как только питание будет восстановлено, на панели появится три мигающих нуля, и духовку можно будет перепрограммировать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (ME-607 и SE-604)

Настроив термостат необходимым образом, поверните ручку по часовой стрелке до максимальной позиции, а затем против часовой стрелки, до нужного времени; по прошествии установленного времени раздастся звуковой сигнал. Таймер срабатывает только в конце установленного времени, но не может остановить используемую функцию.

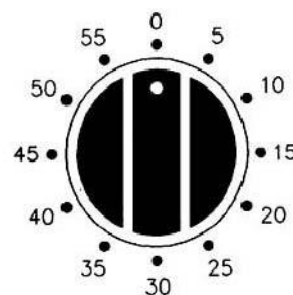


Рис. 2

ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ

ВАЖНО:

В качестве меры предосторожности, всегда обесточивайте духовку, перед тем как начать ее чистить.

Чистить духовку, особенно не самоочищающиеся поверхности, нужно непосредственно после использования, когда она выключена, но еще теплая, не горячая, так что слой грязи, который образовался на стенках духовки после готовки, легко отходит, также как и капли и брызги жира. Вытащите хромированные направляющие, потянув переднюю часть немного вверх, чтобы отделить их от стены и вытащить их из задних отверстий. Обработайте духовку мягкой тряпкой, пропитанной разбавленным аммиачным раствором, закройте дверцу духовки и оставьте на несколько часов, после чего вымойте духовку теплой водой и жидким моющим средством, тщательно смойте и вытрите духовку. Полированные металлические дверцы чистите, используя мягкую тряпку с водой и мылом, не используйте порошковые средства, содержащие абразивные частицы. Также избегайте использовать вещества, содержащие кислоту и щелочь (лимонный сок, уксус, соль, томаты). Избегайте средств, содержащих хлор, кислоту и абразивные частицы особенно для чистки лакированных стен. Не пользуйтесь жестоким волокном или твердыми принадлежностями для чистки духовки, так как могут повредить поверхность полировки. Не используйте средства, которые действуют под давлением, и паровые средства.

Обычно достаточно протереть духовку влажной мягкой тряпкой с моющим средством, но для трудно выводимых пятен используйте данные инструкции.

ЗАСТЕКЛОВАННЫЕ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ЧАСТИ

Для этого материала используйте только рекомендованные чистящие средства, избегайте хлорсодержащих средств, таких как отбеливатель.

ДВЕРНОЕ СТЕКЛО

Не используйте средства, содержащие абразивные частицы, которые могут повредить стекло. Помните о том, что если стеклянная панель будет поцарапана, это может вызвать серьезный дефект.

Чтобы облегчить чистку, стекло на дверце можно снять, сместив фиксирующие его болты.

После того как установите его на место, проверьте, чтобы стекло было правильно вставлено в желобки дверцу и было с ним единым целым.

СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВКИ

Чтобы облегчить чистку духовки, дверцу можно снять следующим образом:

У дверной петли «А» есть два подвижных болта «Б». Поднимите болт «Б», и петля освободится.

Затем наполовину закройте дверь.

Потом, поднимите дверцу вверх, и снимите ее скользящим движением, держа дверь с двух сторон ближе к петлям.

Чтобы снова установить дверь, вставьте петли в их пазы и полностью откройте дверь.

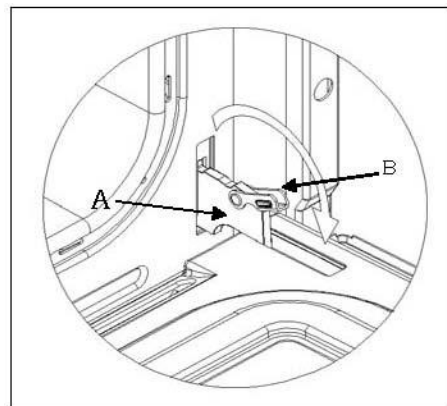


Рис. 3

Не забудьте повернуть два подвижных болта «Б», чтобы состыковать оба болта, перед тем как закрыть дверь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Будьте осторожны, чтобы не снять устройство, блокирующее петли, снимая дверь, так как этот механизм является очень сильным пружинным устройством.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте дверцу в воду.

Аксессуары, прилагающиеся к духовке (Рис. 4)

Духовка имеет направляющие, которые крепятся к бокам духовки. Поставьте на них дополнительные решетки и поддон.

Чтобы снять направляющие, достаточно немного надавить на часть А по направлению вниз.

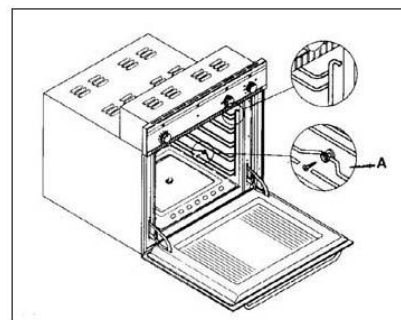


Рис.4

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Это оборудование должно устанавливаться компетентным человеком, в соответствии с последней версией Правил Безопасности Соединенного Королевства (Великобритании и Северной Ирландии) или их европейским эквивалентом.

Положение о развитии города (опубликовано Департаментом по Защите Окружающей Среды).

Законы о развитии города (опубликовано Шотландским Органом Исполнительной Власти)

Европейский стандарт об электропотреблении.

Правила эксплуатации электричества.

ВАЖНЕЙШИЕ ИНСТРУКЦИИ К НАЧАЛУ РАБОТЫ

После того, как духовка распакована, проверьте наличие следующих составляющих:

- Инструкция и Руководство по Эксплуатации
- 2 решетки для (ME-609 DI) и 1 для (ME-607)
- 1 поддон
- Шурупы и ограничители для установки духовки

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ (Рис. 5)

Это оборудование классифицировано класса 1.

Заземление является обязательным. Производитель свободен от всех обязательств, в случае, если несчастный случай произошел из-за несоблюдения правил безопасности.

ВАЖНО:

Расположенная рядом мебель (шкафы, буфеты) и все материалы, используемые при установке должны выдерживать как минимум температуру 85 °C во время работы духовки.

Определенные виды виниловый и ламинированный кухонной мебели особенно чувствительны к повышению температуры. Если оборудование устанавливается без учета этого температурного лимита, или если зазор между ним и располагающейся рядом мебелью составляет меньше 4 мм, ответственность будет на владельце оборудования.

УСТАНОВКА

1. Духовка устанавливается в стандартный зазор 600 мм., как показано на Рис. 5 под конфорку или в колонну.
2. При помещении духовки в колонну, необходимо убедиться в том, что имеется достаточная вентиляция, отодвинуть заднюю панель мебели, чтобы зазор составлял, по крайней мере, 85-90 мм как показано на Рис. 5.
3. Убедитесь, что духовка надежно зафиксирована. Крепление духовки в мебель производится четырьмя шурупами «А» (Рис. 5). По одному на каждый угол дверной рамы духовки.

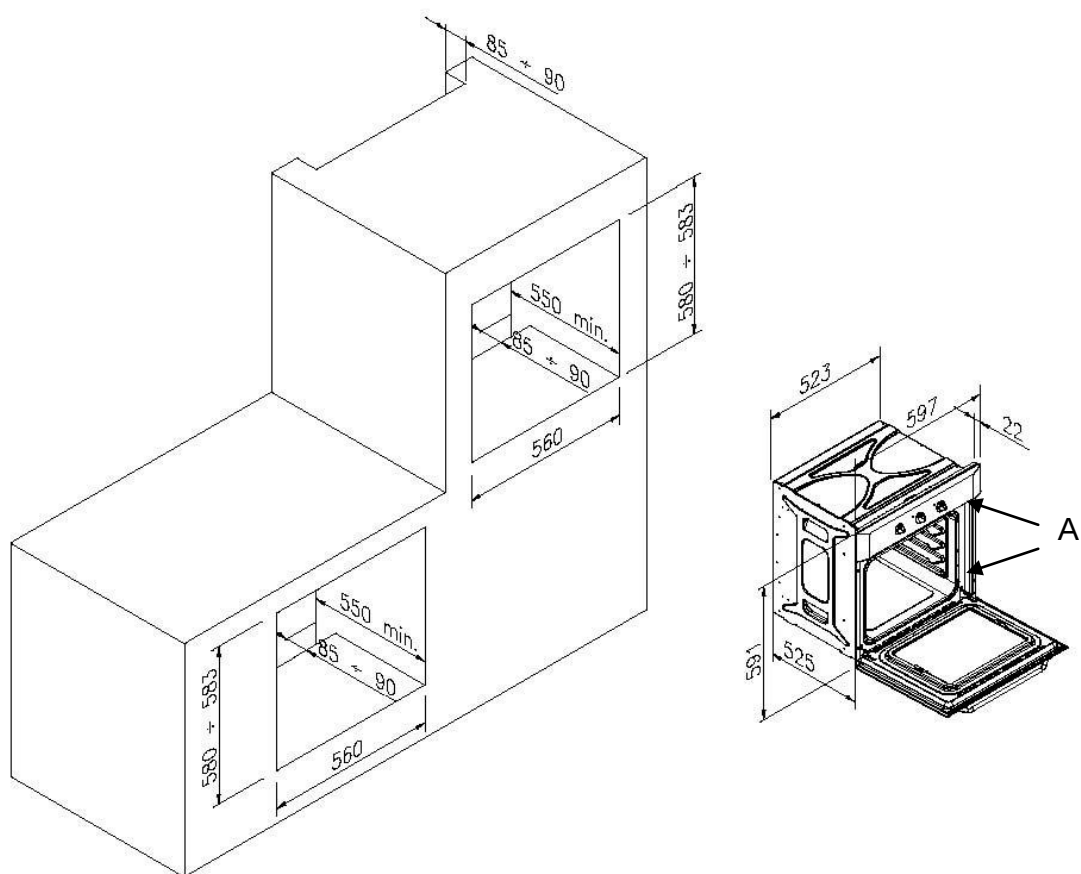


Рис 5. Установка простых электрических духовок (форма верхней обшивки может быть разной) и подключение к мебели.

4. Установка универсальной духовки показана на Рис. 6

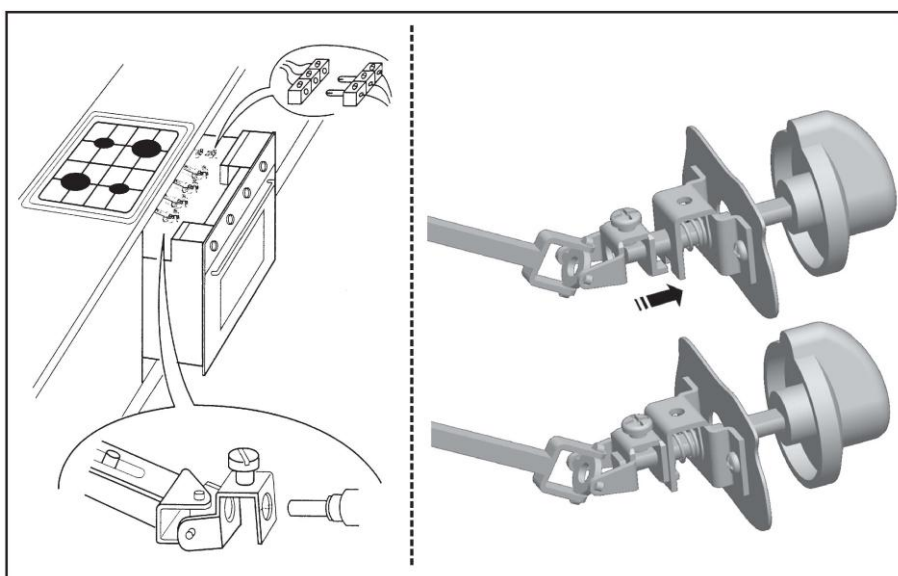
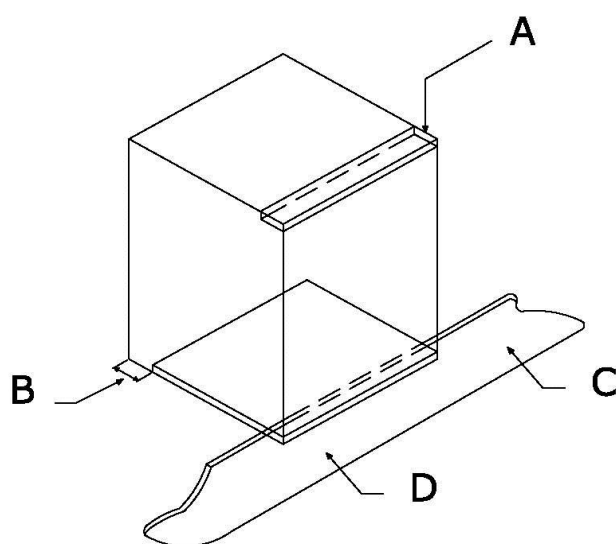
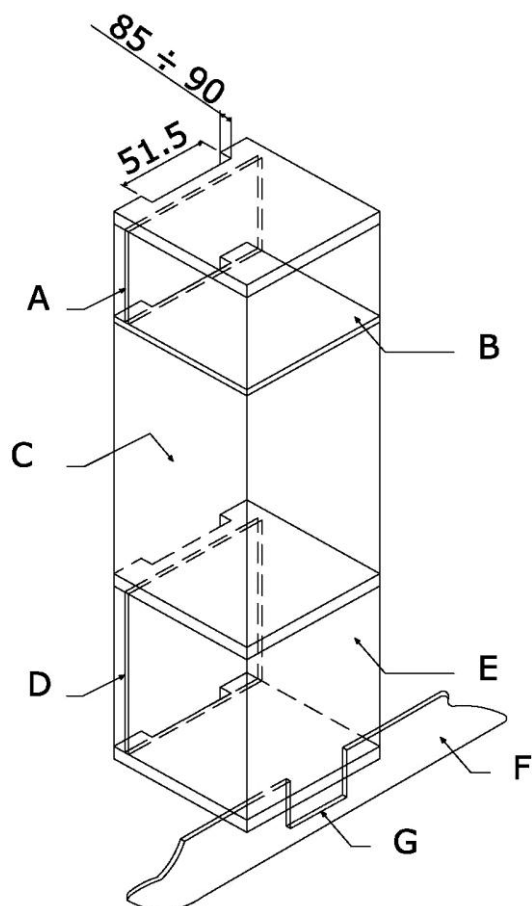


Рис. 6



- A. Уберите направляющие.
- B. Оставьте промежуток 75-90 мм между стеной и задней частью основной полки и основанием мебели.
- C. Основание мебели
- D. Соберите фальшь - панель

Рис. 7. Указания по вентиляции и зазорам при установке простой электродуховке в стандартный кухонный блок.



- A. Задняя панель
- B. Место для склада
- C. Снимите заднюю часть этой секции
- D. Задняя панель
- E. Место для склада
- F. Основание
- G. Минимальный вентиляционный зазор 80 см.

Рис. 8: Указания по вентиляции и зазорам при установке простой электродуховке в верхний кухонный блок.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подсоединением оборудования убедитесь, что уровень электрического напряжения указанного в инструкции соответствует напряжению сети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это оборудование должно быть заземлено. Это оборудование должно быть подключено к 13 А двухполюсному выключателю с защищенным патроном, который имеет трех миллиметровый разъем между контактами и расположен недалеко от оборудования.

ВАЖНО:

Провода сети электроснабжения имеют следующие цвета:

Зеленый и желтый – Заземление

Голубой – Нейтральный

Коричневый - Под напряжением

- Желтые и зеленые провода должны быть присоединяются с пометкой «E» или с символом заземления.
- Голубые провода подсоединяется с пометкой «N».
- Коричневые провода присоединяется с пометкой «L».
- Температура внешней среды вокруг провода не должны нагреваться свыше 50°C.
- Если провод питания поврежден, он должен быть заменен специальным проводом производителя или в гарантийной мастерской.

ЗАМЕНА ПРОВОДА СЕТИ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

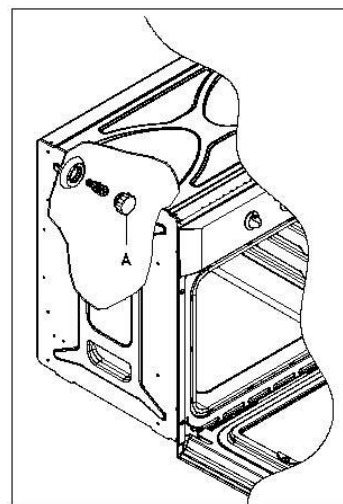
Если необходимо заменить провод сети электроснабжения, необходимо:

1. Отсоединить духовку от сети, развинтите шурупы и уберите заднюю панель.
2. Отвинтите связующие шурупы и необходимые для освобождения имеющегося провода клеммы.
3. Присоедините новый провод, который должен соответствовать информации, изложенной в спецификации, гарантируя правильное подсоединение, соответствие цветовому коду, плотную подгонку всех шурупов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед выполнением технического обслуживания, отсоедините духовку от электросети.

В течение гарантийного периода, в случае необходимости весь сервис должен оказываться гарантийным центром технического обслуживания производителя. Помните, что вмешательство и починка несанкционированным персоналом сделают гарантию недействительной.



ЗАМЕНА ЭЛЕКТРОЛАМПЫ ДУХОВКИ

(Не подлежит замене по гарантии)

Духовка имеет лампочку со следующими характеристиками: 15 Вт. , 25 Вт, 300 °С или типа E-14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отключите духовку от электросети, снимите дверцу духовки (описано выше), и полки духовки.

Уберите стеклянное покрытие, которое защищает электролампу, повернув его против часовой стрелки (Рис. 9 А)

Выкрутите старую лампочку, уничтожьте ее безопасным способом согласно экологическим требованиям; поменяйте ее на другую, соответствующую требованиям, изложенным в спецификации; и поставьте стеклянное покрытие на место.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Стеклянное покрытие может быть хорошо зафиксировано, поэтому могут понадобиться зажимы, чтобы открепить его.

УХОД И ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКОГО ПОКРЫТИЯ

Уход и замена покрытия не входит в гарантийное обслуживание.

Чтобы сохранять покрытие чистым разумно будет использовать духовку минимум на 200°C, тогда появляющиеся трудно выводимые пятна не будут становиться постоянными.

Если покрытия становятся черными и блестящими, они должны быть заменены.

Уберите из духовки внутренние аксессуары, чтобы облегчить замену покрытия.

Покрытие на замену может быть куплено непосредственно у производителя в отделе продажи запчастей (см. дели на обложке). Обратите внимание на ссылки на коды номеров продукции, описанные в спецификации и серийные знаки заказываемых аппаратов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

РАЗМЕРЫ

Вышина: 340 мм

Ширина: 440 мм

Глубина: 390 мм

Полезный объем: 59 литров

ТАНГЕНЦИАЛЬНАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Тангенциальный охлаждающий вентилятор входит в комплектацию следующих моделей: ME-609 DI и ME 607

ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Номинальное напряжение: 220Вт – 240Вт~50 Герц

Напряжение соединения: – 13А (автоматический двухполюсный выключатель с защищенным патроном, который имеет трех миллиметровый разъем),

ПОГЛОЩАТЕЛЬНАЯ СПОСОБНОСТЬ

ME-609 DI

Сопротивление нижней стенки духовки	1,3КВт
Сопротивление верхней стенки духовки	0,90КВт
Сопротивление вентилятора	2,30КВт
Сопротивление гриля	1,35КВт
Максимальная поглощательная способность	2,38КВт

ME-607

Сопротивление нижней стенки духовки	1,30 КВт
Сопротивление верхней стенки духовки	0,90 КВт
Сопротивление гриля:	1,35 КВт
Максимальная поглощательная способность	2,28 КВт

SE-604

Сопротивление нижней стенки духовки	:	1,30 КВт
Сопротивление верхней стенки духовки		0,90 КВт
Сопротивление гриля	1,35 КВт	
Максимальная поглощательная способность		2,25 КВт

Кабель сетевого напряжения: 3 x 1.5 мм² типа H07RN-F <HAR>

Электролампа духовки: 15Вт-25Вт/300°C шуруп типа E-14

Производитель свободен от всех обязательств, в случае, если получения травм или повреждения оборудования в результате неправильной установки аппарата.

В соответствии с имеющейся политикой совершенствования продукции, производитель в случае необходимости оставляет за собой право вывоза любой модели без предварительного предупреждения.