



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА
МЕОН.6711BS/WS/XX



БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия, мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с новым изделием.

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволят вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.maunfeld.ru

СОДЕРЖАНИЕ

стр.3.....ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

стр.4.....КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

стр.6.....ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

стр.7.....ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

стр.8.....РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

стр.9.....СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗДЕЛИЯ

стр.11.....ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

стр.12.....ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

стр.15.....УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ В НИШУ

стр.16.....ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

стр.18.....ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.19.....ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

стр.20.....УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

стр.21.....ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

стр.23.....ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.23.....ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.25.....ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

стр.25.....ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ЗАДАННОЙ ДЛЯ ФУНКЦИИ

стр.26.....РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

**ОПИСАНИЕ
ПРИБОРА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ
ДАННЫЕ**

**МЕРЫ
БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ
ПРИБОРА**

**УСТАНОВКА
ПРИБОРА**

**ПОСЛЕ УСТАНОВКИ
ПРИБОРА**

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

**ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

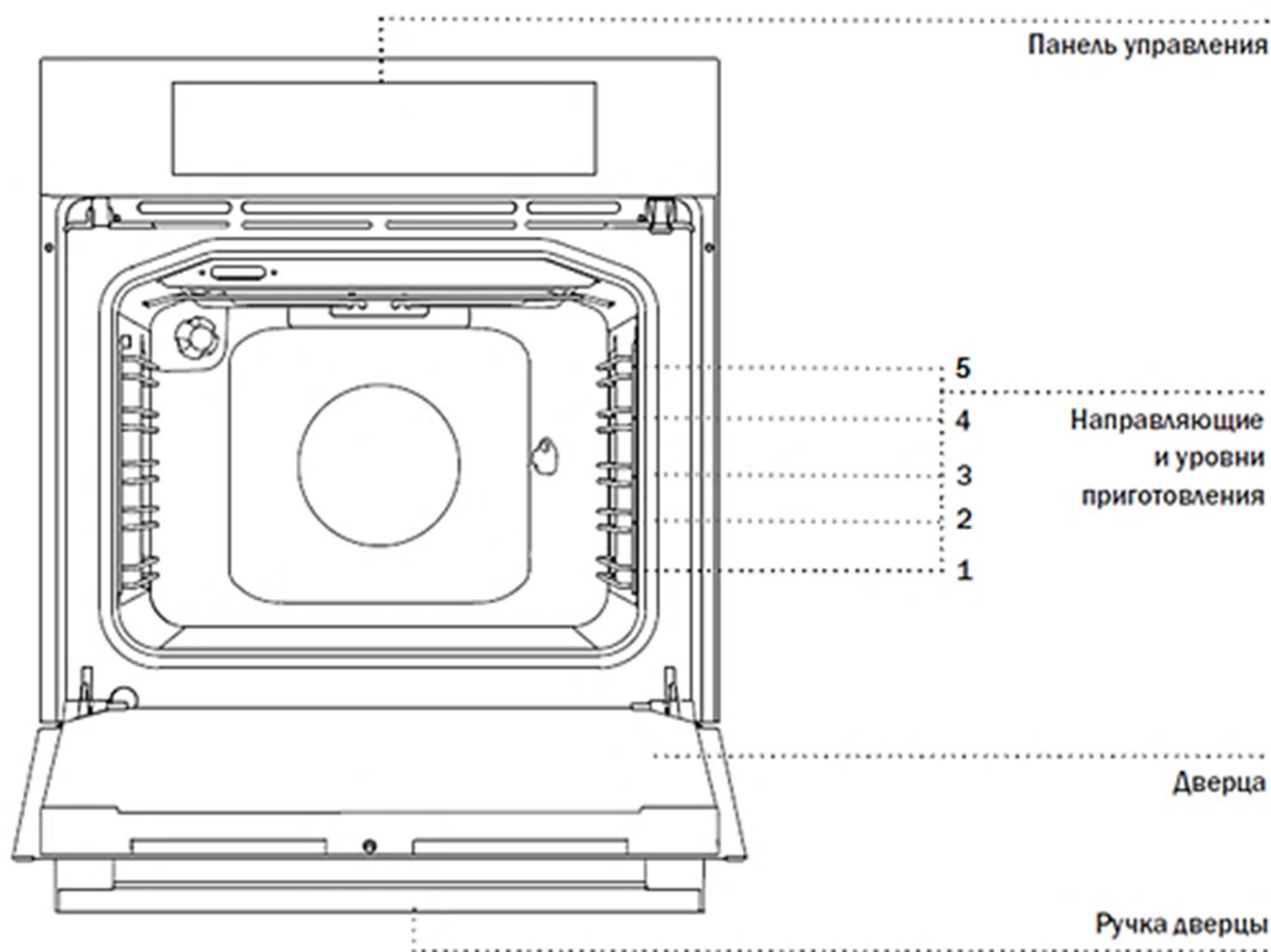
стр.26.....	ФУНКЦИИ ПАУЗА
стр.27.....	РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ
стр.29.....	ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЁТА ВРЕМЕНИ
стр.29.....	ФУНКЦИЯ БУДИЛЬНИКА
стр.29.....	ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА
стр.30.....	ДИСПЛЕЙ ОТОБРАЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУР
стр.30.....	ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ
стр.30.....	ЗВУКОВЫЕ ТОНЫ КОМАНД
стр.30.....	РЕЖИМ СЧИТЫВАНИЯ ПОКАЗАНИЙ ЧАСОВ
стр.31.....	ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
стр.31.....	ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ ИЛИ ОТ СЛУЧАЙНЫХ ПРИКОСНОВЕНИЙ
стр.31.....	ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР
стр.32.....	СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ
стр.33.....	ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА
стр.34.....	ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.35.....	ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ
стр.35.....	СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ
стр.36.....	ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ
стр.37.....	СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.38.....	СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ
стр.39.....	ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ
стр.40.....	ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ
стр.40.....	УТИЛИЗАЦИЯ
стр.41.....	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПОКУПКИ
стр.42.....	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НАСТРОЙКИ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).
Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

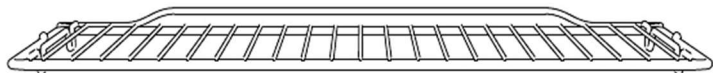
Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

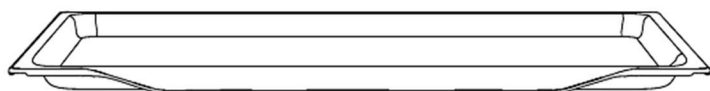
КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ.



РЕШЕТКА

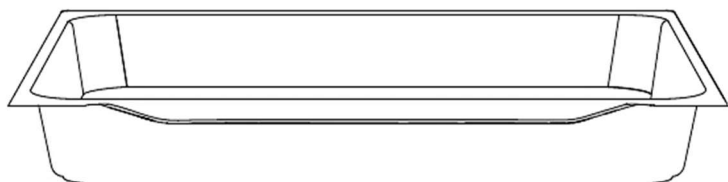
используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеется выступы, для безопасного расположения решетки в противне или на столешнице.



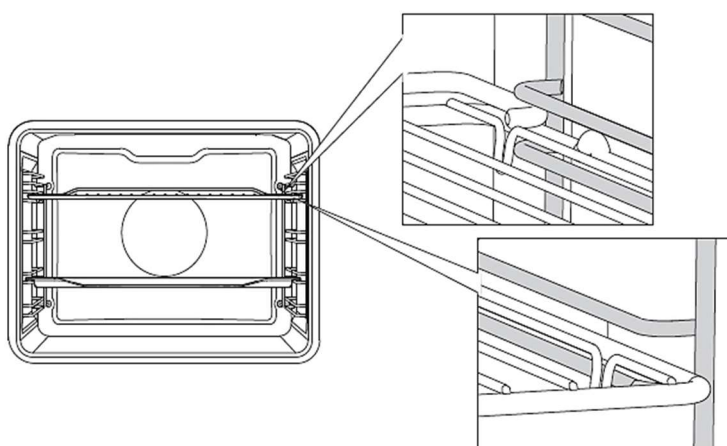
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

предназначен для приготовления выпечки.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

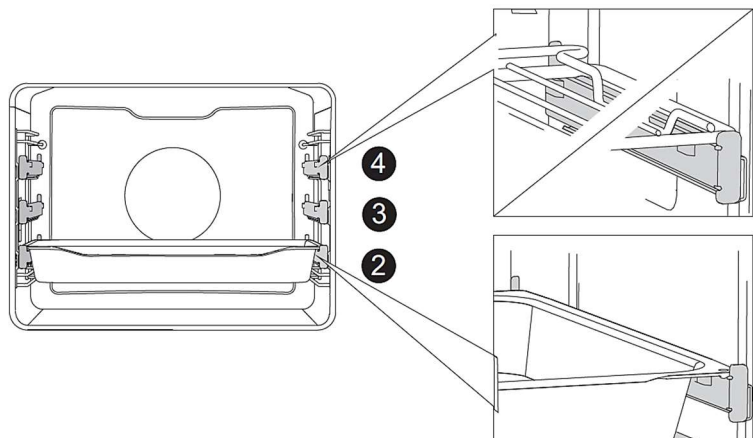


При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.

При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

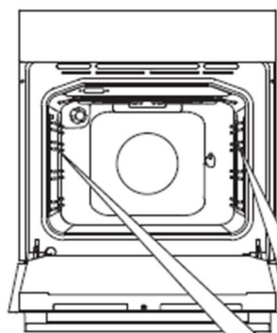
КОМПЛЕКТАЦИЯ: ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



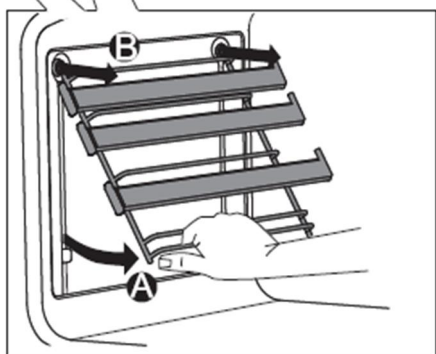
Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на **телескопические направляющие**, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

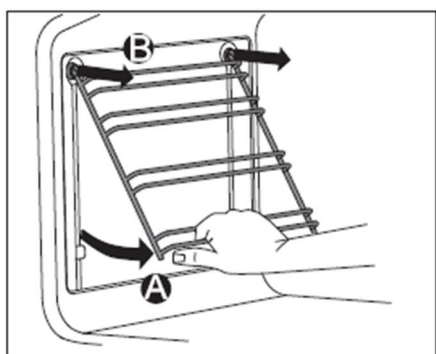


Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



А Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

В Извлеките направляющие из гнезд.



Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Духовой шкаф предусмотрен для работы на одной фазе 220-240 В 50-60 Герц. Перед установкой, пожалуйста, внимательно прочитайте регистрационный бланк, расположенный в нижней передней части духового шкафа.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	МЕОН.6711
НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В, 50-60 Гц
ГРИЛЬ	1200 Вт
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	800 Вт
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 Вт
НИЖНИЙ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2000 Вт
НИЖНИЙ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + КОНВЕКЦИЯ	2025Вт
ГРИЛЬ + ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2000 Вт
ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ	1225 Вт
ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	25 Вт
ПОДСВЕТКА	40 Вт
ТЕРМОСТАТ	50-300 °С
ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ МОТОР	22 Вт
ТАЙМЕР	Механический
НОМИНАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ	67 л
ФАКТИЧЕСКИЙ ОБЪЕМ	64 л
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ШхГхВ)	600x600x570 мм
РАЗМЕРЫ КАБИНЫ ДЛЯ МОНТАЖА (ШхГхВ)	595x595x560 мм
НЕТТО	36,8 кг
БРУТТО	41 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки прибора, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какой-либо электрический прибор, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого прибора другими.



ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

Нижеприведенные данные по энергопотреблению духового шкафа проверялись при применении международного стандарта EN 60350-1

ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЕ
Наименование модели	МЕОН.6711WS МЕОН.6711BS
Тип духовки	Электрическая
Масса прибора (М)	36,8 кг
Количество камер	1
Источник тепла каждой камеры	Электроэнергия
Объем (V)	64 л
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.79 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.99 кВт·ч/цикл
Индекс энергетической эффективности (EE_{cavity})	96,30

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

WS – WHITE – БЕЛОЕ СТЕКЛО, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

BS – BLACK – ЧЕРНОЕ, АЛЮМИНИЕВАЯ РУЧКА

11 – 11 ФУНКЦИЙ

67 – ОБЪЕМ 67 ЛИТРОВ

МЕОН.6711 BS/WS

H – БУКВЕННОЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

O - OVEN – ДУХОВКА

E - ELECTRIC – ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

M – ОБОЗНАЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, **только** под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром !

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей прибора.

Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций **замену присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Производитель не несет гражданской или уголовной ответственности, за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и установке прибора.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована вторым стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы.

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

В целях безопасности держите такие материалы, как **полиэтиленовая пленка и пенопласт**, в недоступном для детей месте. Иначе они могут быть опасными.

Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как: различные углы обзора, цвет фона, освещение в помещении.

МАУНФЕЛД

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С УСТАНОВКОЙ

- Данный прибор не должен использоваться с какой-либо иной целью, кроме приготовления пищи. Использование в иных целях (например, для обогрева комнаты) опасно и недопустимо.
- Не накрывайте нижнюю часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- При перемещении прибора, чистке или техническом обслуживании, выньте вилку из розетки.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Ни в коем случае не дотрагивайтесь до прибора, если у Вас мокрые или влажные руки или ноги.
- Если в результате неосторожности дверца духового шкафа сойдет с петли, она может повредить Вам руки.
- Если духовой шкаф испортился или не будет работать как положено, отключите его и выньте вилку из розетки.
- Любой ремонт и техническое обслуживание должны производить компетентные сервисные организации. При ремонте должны применяться лишь оригинальные запасные части.
- При нарушении любого из указанных выше условий, Ваш духовой шкаф может испортиться.
- **Производитель не несет ответственности** за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате неположенного, неправильного или недопустимого использования прибора, а также нарушения данных предупреждений.
- **Производитель не несет ответственность** за повреждения, которые могут возникнуть в результате опасного и несоответствующего использования духового шкафа.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

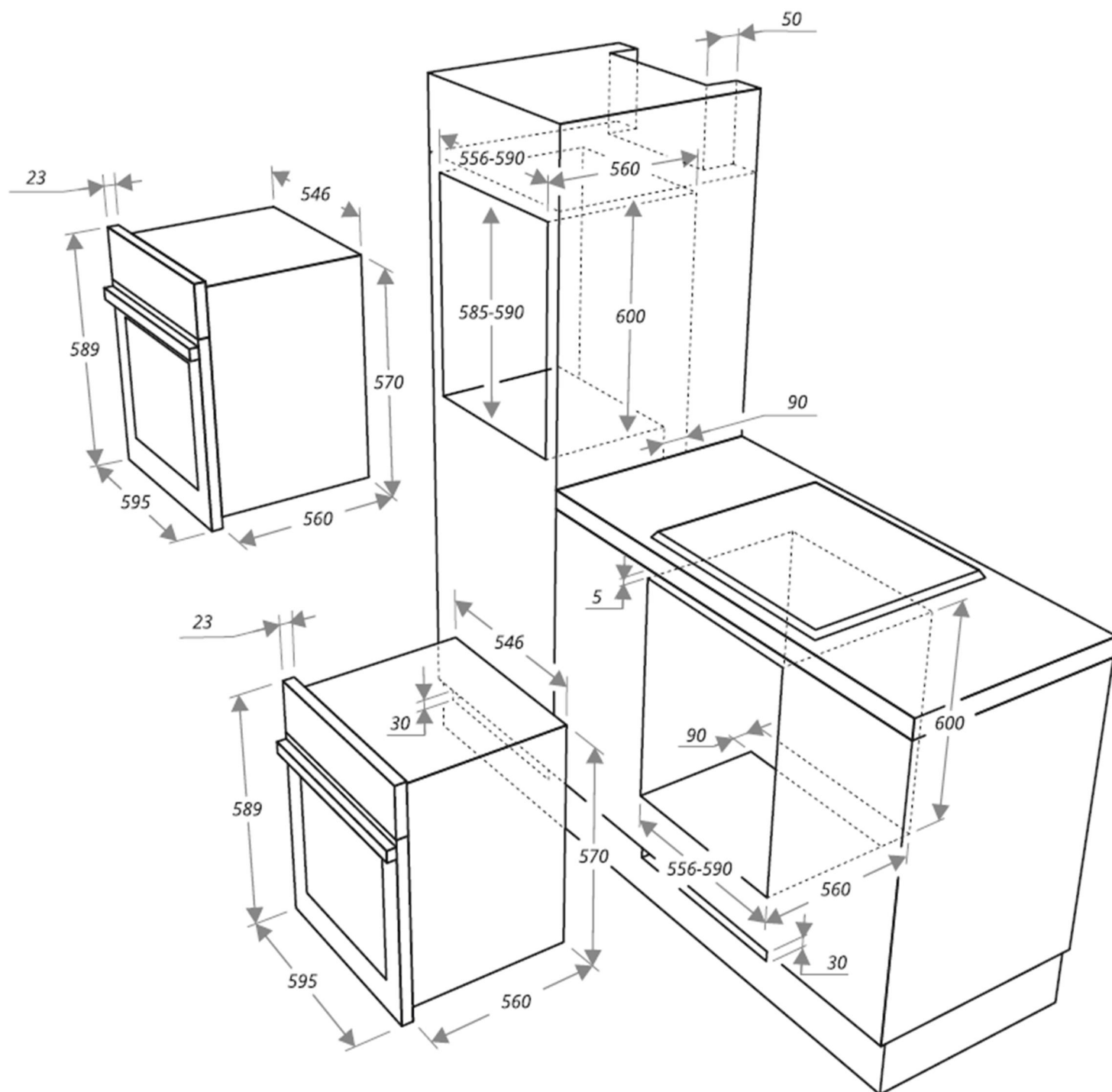
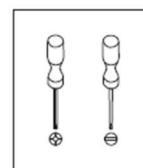
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО МОНТАЖУ

Установка должна производиться компетентным мастером согласно инструкции. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам из-за неправильной установки прибора.

- Для нормальной работы встроенного духового шкафа размеры ниши или кухонной тумбы, куда он будет монтироваться, а также выбор материала, который должен быть устойчив против высоких температур, должны быть верными. Пожалуйста, производите установку согласно размерам, указанным **на рис. 1 или рис. 2**
- Стенки мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть жароустойчивы. В особенности, если боковые стенки сделаны из пиломатериала с покрытием, покрытие должно быть устойчиво против температуры 100 °С. Пластик или клейкое покрытие, не устойчивое перед такой температурой, может деформироваться.
- В целях безопасности, следует предотвратить прямое касание духового шкафа с электрическими деталями.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было бы удалить каким-либо инструментом.
- Для обеспечения большей циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано **на рис. 1 или на рис. 2**
- В кухонном гарнитуре, куда встраивается духовой шкаф, рекомендуется оставить сзади пустое пространство шириной мин. 40 мм.
- При размещении духового шкафа под него следует установить подставку, способную вынести тяжесть духового шкафа.
- Перед установкой духового шкафа подготовьте место для установки Вашего духового шкафа, организуйте электропроводку.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильника

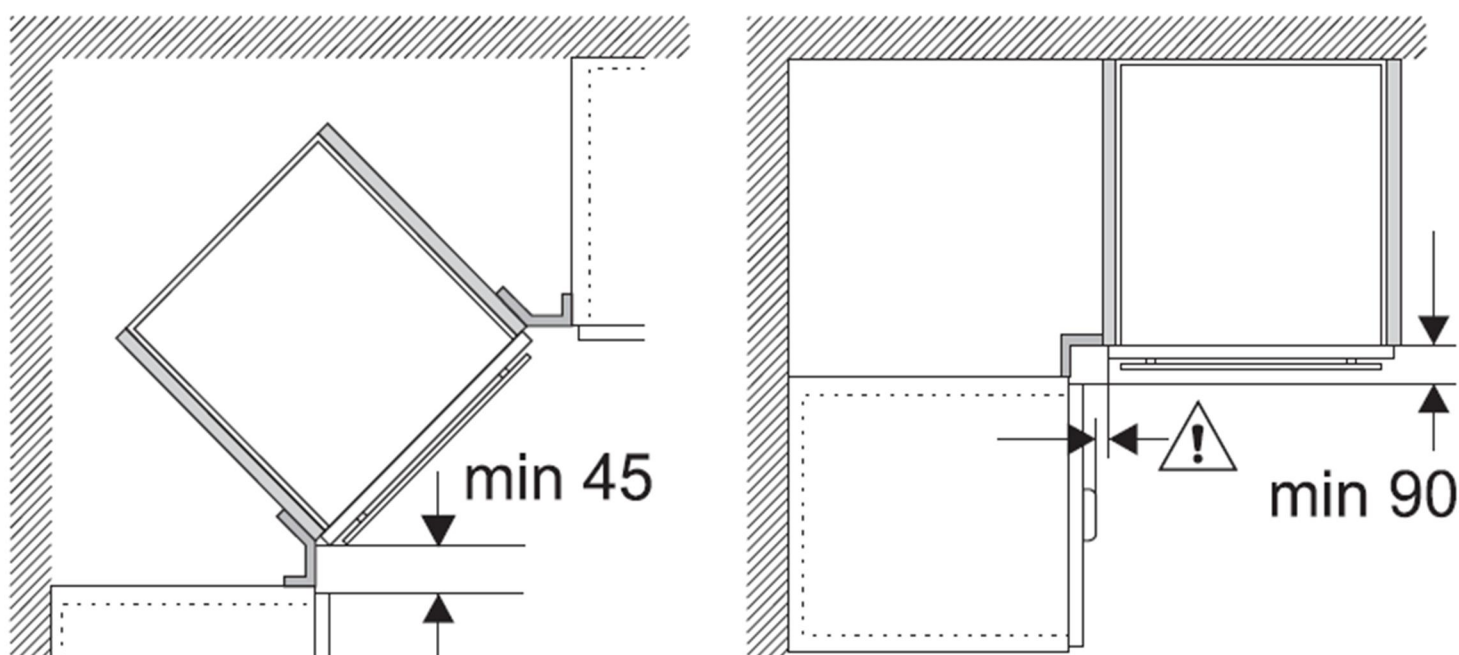
УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 1



УСТАНОВКА ПРИБОРА

РИСУНОК 2



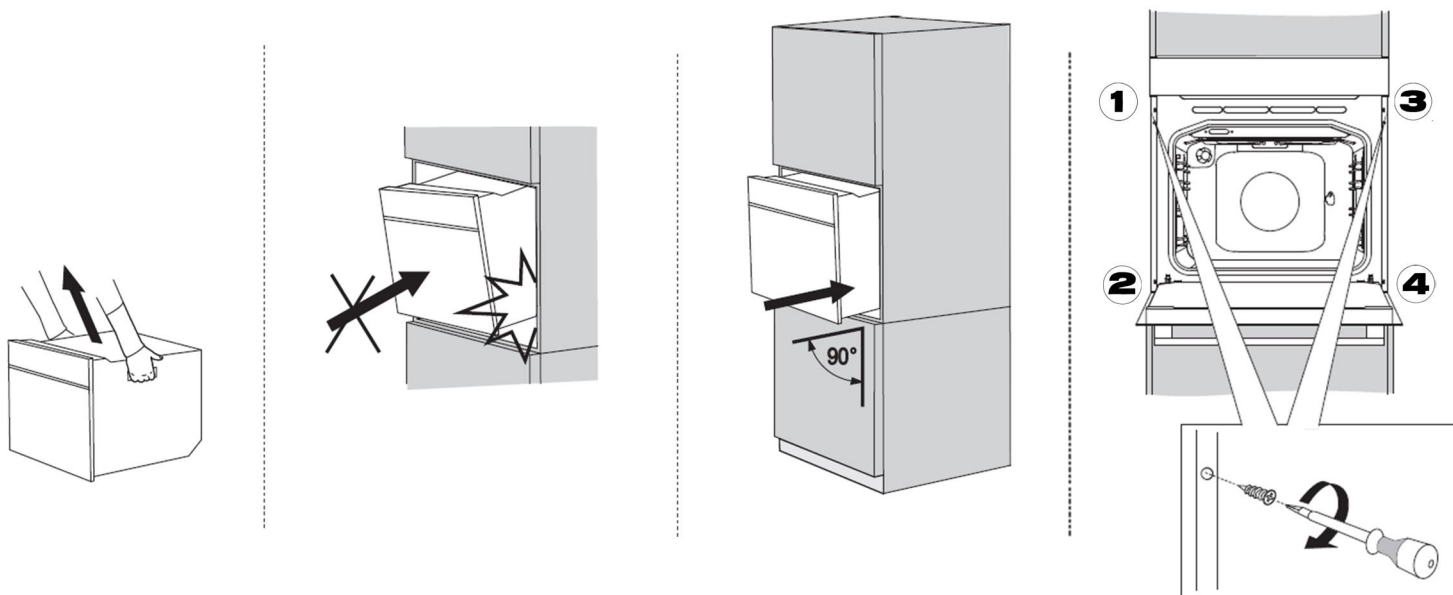
ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВКИ

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 90 °С без деформирования и/или образования дефектов поверхностей. В этом месте должны быть предусмотрены пространства для свободного подсоединения компонентов духовки. Все кухонные бытовые приборы должны быть защищены огнеупорными материалами в соответствии с действующими стандартами. Настоятельно рекомендуется, чтобы встроенная духовка не была установлена рядом с холодильником, в противном случае производительность устройства может быть плохо связана с циркуляцией горячего воздуха. Устройство должно находиться на достаточном расстоянии от настенной розетки. Не размещайте сетевой кабель рядом с горячими поверхностями. Не оставляйте его сжатым в духовке.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ

- Поместите прибор в нишу по центру.
- Откройте дверцу духового шкафа. Подгоняя отверстия, находящиеся по бокам корпуса, закрепите на столешнице с помощью 4 болтов.
- Духовой шкаф можно установить по желанию в кухонную колонну уровнем выше столешницы, либо в нишу под столешницей.
- Когда на столешницу, находящуюся над духовым шкафом, размещается встроенная варочная поверхность, в целях безопасности и для того, чтобы облегчить снятие духового шкафа при необходимости, нужно, чтобы электрические кабели поверхности и духового шкафа шли отдельно друг от друга.

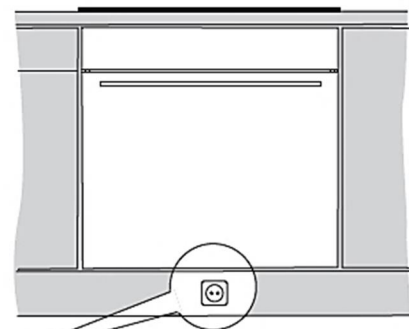
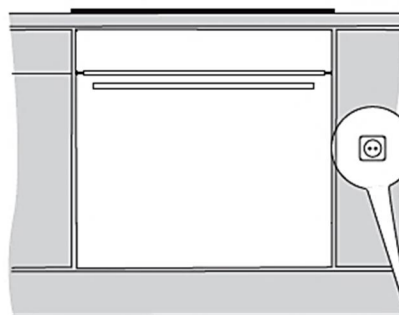
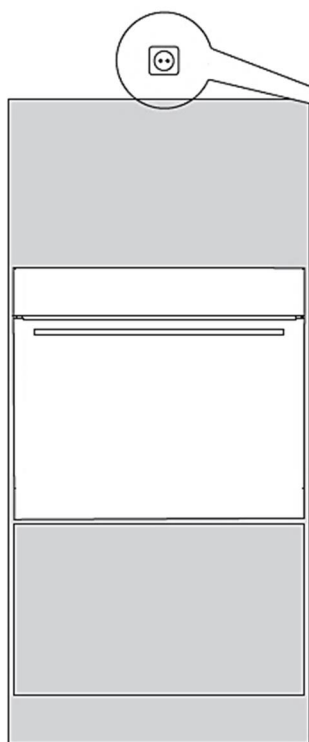


УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прежде чем подключать прибор к электросети:

- Разместите духовой шкаф так, чтобы доступ к розетке, которая будет использоваться для подключения духового шкафа к электросети, либо к двухполюсному выключателю, был удобным.
- Не допускайте соприкосновения электрического кабеля духового шкафа с горячими поверхностями и зажатия его в дверце духового шкафа.
- В случае повреждения электрического кабеля, обращайтесь в ближайший пункт сервисного обслуживания. Компетентные специалисты организации сервисного обслуживания должны установить кабель такого же размера с пластиковой изоляцией, устойчивый к напряжению, необходимому для работы духового шкафа.
- Если прибор будет прямо подключен к электросети, между прибором и сетью должен быть установлен двухполюсный выключатель, пригодный для работы при мощности в соответствии с установленными нормами, расстояние между точками касания должно быть не менее 3 мм. Провод заземления не должен пресекаться двухполюсным переключателем. Не рекомендуется применять регуляторы напряжения, удлинители и розетки-умножители.



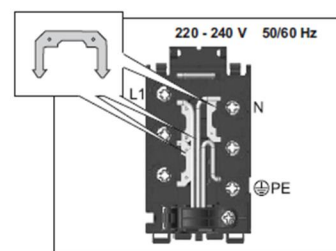
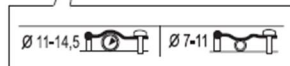
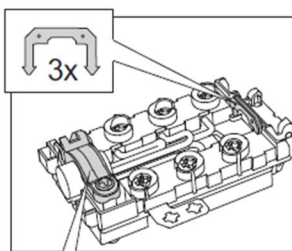
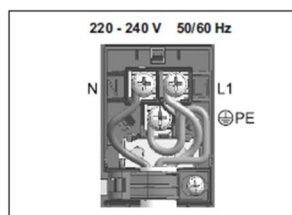
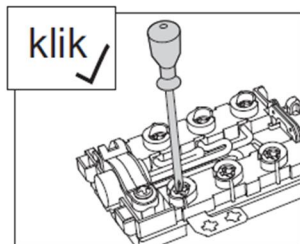
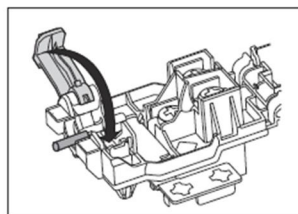
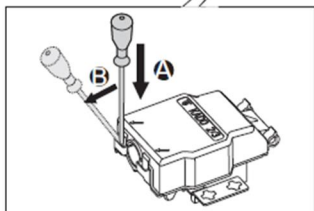
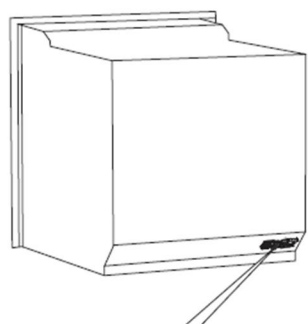
УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Подключение прибора к основной электросети может осуществлять лишь компетентный мастер-электрик в соответствии с установленными правилами и нормами.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение, поступающее из основной электросети, соответствует напряжению, указанному на памятке, расположенной в передней части снизу духового шкафа.
- Если сила тока предохранителей в вашем доме ниже 16 ампер, пусть мастер-электрик подключит также предохранитель на 16 ампер.

ВНИМАНИЕ! Прибор должен быть обязательно заземлен.

- На электрическом кабеле вашего духового шкафа имеется провод с заземлением. Его следует обязательно использовать на линии с заземлением. Проводку заземления должен осуществлять специалист-электрик.



ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

- Во избежание потерь тепла, дверцу следует открывать только при необходимости.
- Следует поддерживать чистоту прокладок и уплотнений во избежание потери тепла и предотвращения ожогов от выходящего горячего воздуха.
- Если духовой шкаф не используется в течение продолжительного времени, его следует отключать от электросети.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать духовой шкаф перед первым использованием или помещением в нее продуктов. Однако образование конденсата на стекле дверцы или на стенках духовки не влияет на ее работу, и в процессе приготовления влага испаряется.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВОГО ШКАФА:

1. Удалите из духовки все элементы внутренней упаковки и все принадлежности. Ополосните все внутренние поверхности горячей водой или мягким моющим средством. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
2. Тщательно протрите поверхности влажной тканью и просушите.

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается использовать прибор для отопления помещений.
- Не загромождайте вентиляционные решетки поступления охлаждающего воздуха на приборе и в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что источник питания соответствует данным, указанным на ярлыке изделия.
- Во время эксплуатации не дотрагивайтесь до нагревающих элементов внутри духовки.
- Во время эксплуатации многие доступные компоненты могут сильно нагреваться.
- Беречь от детей.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ

Выньте из прибора все. Предварительный разогрев духовки следует осуществлять строго в течение обозначенного времени.

1. Установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень (250 C MAX)
 2. Кнопку выбора функции установите в режим Нижний и Верхний гриль (+ Вентилятор, если имеется).
 3. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на протяжении 30 минут.
 4. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
- При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов и нагревательных элементов. В таком случае, прежде чем помещать в духовку еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
 - По окончании данной операции протрите внутреннюю поверхность духового шкафа влажной мыльной мягкой тканью.

ВАЖНО!

Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда держите за середину ручки.

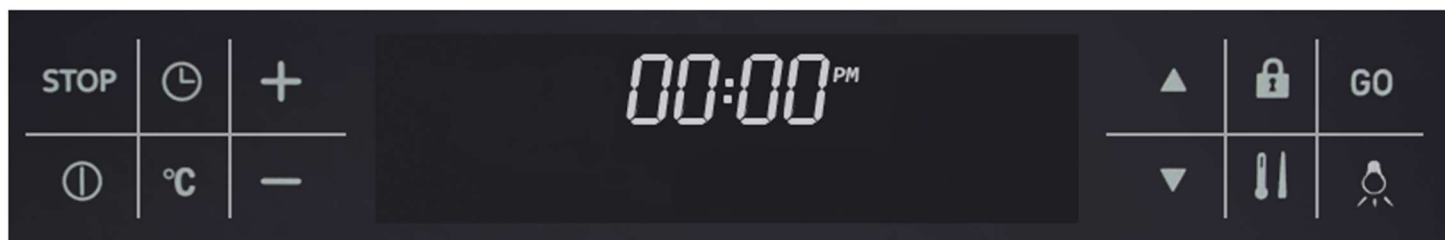
ВНИМАНИЕ!



Перед первым использованием таких предметов духового шкафа, как, например, противни или гриль, хорошо вымойте их.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.



Сенсорами  и  установите текущее время. Подтвердите выбор нажатием на сенсор STOP/GO.

Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

Если не воздействовать на символы времени около 7 секунд, установленное время фиксируется, и цифры перестают мигать. При временном отключении подачи электроэнергии, заданное значение сохраняется около 45 секунд.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

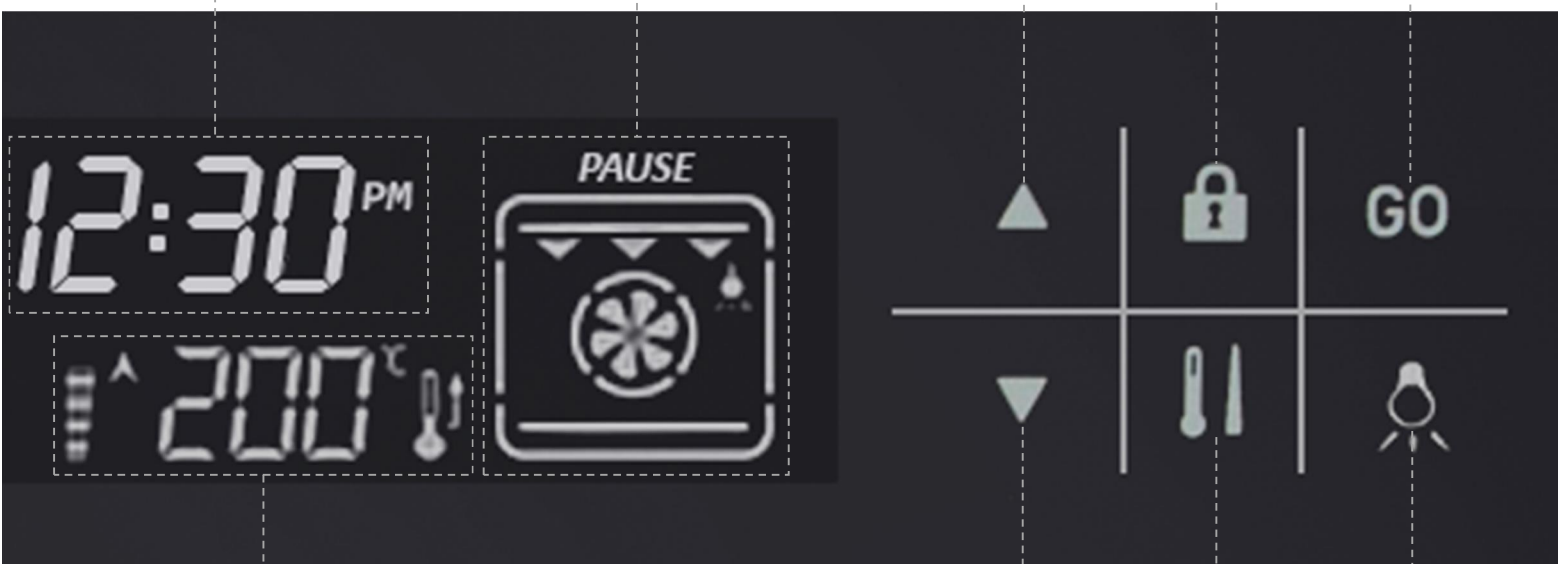
ИНДИКАТОР ВРЕМЕНИ

ИНДИКАТОР РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВКЛ/ВЫКЛ БЛОКИРОВКИ СЕНСОРА 

 ВЫБОР ФУНКЦИИ



 ВЫБОР ФУНКЦИИ


 ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

 ВКЛ/ВЫКЛ ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ

ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для включения или выключения духового шкафа слегка нажмите и удерживайте символ  в течение 1-2 секунд. На дисплее высветится текущее время. Это может быть сделано независимо от того была или нет активирована функция защиты от детей. При выключенной печи, дисплей выглядит полностью чёрным.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Нажав на символы   можно выбрать функцию приготовления.


СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ Функция быстрого разогрева духового шкафа перед началом приготовления.
	ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для выпекания и жарки на одном уровне. Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	ПИЦЦА Для выпекания пиццы и фруктовых пирогов. Работают кольцевой нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания - например, для приготовления блюд в горшочках.
	КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ Работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря конвекции вы можете готовить большие блюда на нескольких уровнях одновременно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ




ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА


СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВ Режим для подрумянивания.
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Режим для одновременной жарки и выпекания на одном, двух или трех уровнях. В этом режиме работают кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.
	ГРИЛЬ Этот режим подходит для приготовления различных блюд: и для жарки мяса, и для выпекания бисквитов, и для запекания яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают натуральное приготовление, равномерное пропекание или прожаривание блюд с аппетитной хрустящей корочкой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Режим для постепенного бережного оттаивания замороженных продуктов.
	ГРИЛЬ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ Оптимально для приготовления больших блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работают верхний нагревательный элемент и элемент гриля.
	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА При использовании данной функции температура поддерживается на уровне 80 C, что является оптимальным для поддержания тепла уже приготовленных блюд.
	ОБЪЕМНЫЙ ТУРБОГРИЛЬ Идеально подходит для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также подходит для подрумянивания. Работают верхний нагревательный элемент, элемент гриля и вентилятор.

ВЫБОР ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА


Текущая функция будет мигать в течение нескольких секунд, а также отобразится заданная температура для данной функции (для некоторых функций не предусмотрено регулирование температуры, в данном случае никакое значение не будет отображаться). Мигающий символ  и надпись **PAUSE (ПАУЗА)** указывают на то, что печь готова к приготовлению пищи с выбранной функцией, но приготовление ещё не начато.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ЗАДАННОЙ ДЛЯ ФУНКЦИИ

Для изменения температуры, автоматически задаваемой для каждой функции, достаточно слегка коснуться символа  и нажать на кнопки  и  настроив температуру с интервалами в 5 °С.


После нескольких секунд новое значение зафиксируется, перестав мигать. Нажать на  для начала приготовления пищи.

Для возврата к предустановленной температуре, выполнить те же операции или выйти и снова войти в функцию.

Для окончательного изменения температуры, установленной изготовителем, после того, как выбрана и задана желаемая температура, нажать на символ  до тех пор, пока не послышится краткий звуковой сигнал оповещения (около 5 секунд), и цифры, указывающие температуру, не перестанут мигать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

После выбора температуры, нажав на  , начинается приготовление пищи, с указанием на дисплее заданной температуры. Символ **PAUSE** исчезает и запускается таймер, указывающий на время, прошедшее от начала приготовления. Приготовление пищи будет продолжаться до тех пор, пока не будет прервано вручную или не достигнет предела, заданного производителем. Максимально допустимый временной предел приготовления пищи различные значения, в зависимости от заданной температуры:





от 50 – 120 °С, максимальное время - 10 часов;


от 121 – 200 °С, максимальное время - 6 часов;

от 201 – 250 °С, максимальное время - 3 часа.

В автоматическом или полуавтоматическом режиме приготовления пищи, как описано далее, приготовление прерывается автоматически, в зависимости от заданных параметров.

ФУНКЦИИ ПАУЗА, ИЗМЕНЕНИЕ ИЛИ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ






Нажав на  во время приготовления, оно прерывается, и начинает мигать символ **PAUSE**. Все элементы духового шкафа временно выключаются. Дотронувшись снова до  , исчезают все указания на дисплее. На дисплее высветится возможная остаточная температура. Нажав один раз  , высветится снова последняя установка, которая была прервана; нажав второй раз  , снова запускается приготовление пищи.

Для изменения параметров (функции, температуры, т.п.), следовать вышеописанному, нажав  на для подтверждения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ





РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)



Эта функция позволяет запрограммировать желаемое время окончания приготовления, с прямым запуском начала приготовления, задав желаемую продолжительность приготовления пищи. В данном случае невозможно использование пищевого зонда (где это предусмотрено).

Для активации работы в полуавтоматическом режиме, выбрать желаемую функцию из меню, и при необходимости отрегулировать температуру приготовления пищи, как описано выше. Коснувшись символа , начинают мигать цифры **0:00** на таймере. Отрегулировать желаемое время продолжительности приготовления (появится символ **AUTO (АВТО)**) и нажать на , немедленно начнётся приготовление пищи, а на дисплее появится время, когда оно закончится, в зависимости от того, как вами было задано. Звуковой сигнал оповестит об окончании приготовления; нажать на  для прерывания сигнала. В любой момент можно изменить заданные параметры функции, время и температуру, как описано выше. Для прерывания приготовления, нажать на , появится надпись **PAUSE**, нажать вторично на  для отмены программы

РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

В данном случае можно задать время окончания приготовления, с немедленным запуском, без указания продолжительности приготовления пищи. Как и для предыдущей функции, в данном случае невозможно использование пищевого зонда (где это предусмотрено).







Для активации окончания приготовления пищи, выбрать желаемую функцию из меню функций печи, и при необходимости отрегулировать температуру приготовления, как описано выше. Нажать дважды на символ  таким образом высветится время окончания приготовления, соответствующее реальному времени суток. Нажав на  и , запрограммировать желаемое время окончания приготовления пищи. Нажать на , символ **PAUSE** перестанет мигать, и печь начнёт приготовление пищи.

Для прерывания приготовления, нажать на , появится надпись **PAUSE**, нажать вторично на  для отмены программы.



РАБОТА В ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (С ЗАДАНИЕМ ОТЛОЖЕННОГО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность приготовления пищи, задав также время начала приготовления. Таким образом, она должна использоваться в том случае, если Вы хотите запрограммировать начало приготовления пищи. В данном случае также невозможно использование пищевого зонда (где это предусмотрено).

Для активации работы в автоматическом режиме, выбрать желаемую функцию из меню функций печи, и при необходимости отрегулировать температуру приготовления пищи, как описано выше.






Коснувшись символа , начинают мигать цифры **0:00** таймера. Отрегулировать желаемую продолжительность приготовления (появится символ **AUTO**). Снова нажать на символ , высветится мигающее значение времени окончания приготовления, в зависимости от заданной продолжительности приготовления пищи, нажать на  и  для задания желаемого времени окончания приготовления. Нажать , чтобы активировать программу. Теперь печь находится в состоянии ожидания, и начнёт приготовление пищи в заданный Вами момент. На дисплее появятся символы функции, температура и время окончания приготовления пищи. Появление мигающей стрелки рядом с температурой укажет на то, что приготовление началось. Звуковой сигнал оповестит об окончании приготовления; нажать на  для прерывания сигнала. В любой момент можно изменить заданные параметры функции, время и температуру, как описано выше.

Пример: сейчас **11:30**, требуемая продолжительность приготовления - 30 минут, желаемое время окончания приготовления, заданное в программе - **13:00**. Печь включится в **12:30** и выключится в **13:00**.

Для прерывания приготовления, нажать на , появится надпись **PAUSE**, нажать вторично на  для отмены программы.







ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЁТА ВРЕМЕНИ

Эта функция позволяет запустить таймер, который выдаёт сигнал, когда заданное время закончилось.

Слегка нажать несколько раз на  до тех пор, пока не появится мигающий символ одновременно с цифрами **0:00** показания таймера. Отрегулировать желаемое количество минут, нажав на  и . Цифры перестанут мигать по истечении около 7 секунд. По окончании заданного времени, звуковой сигнал, продолжительностью около 7 минут, оповестит Вас об окончании времени. Для отключения звукового сигнала нажать на без различия на кнопку  или . Эта функция может быть использована для приготовления в ручном режиме.



ФУНКЦИЯ БУДИЛЬНИКА

Эта функция позволяет запрограммировать выдачу оповещающего звукового сигнала в любое желаемое время.

Слегка нажать несколько раз на символ  до тех пор, пока не появится мигающий символ  одновременно с указанием текущего времени суток. Теперь нажмите на  и  для регулирования времени, когда желаете, чтобы зазвонил будильник. Цифры перестанут мигать по истечении около 7 секунд. По окончании заданного времени, звуковой сигнал, продолжительностью около 7 минут, оповестит Вас об окончании времени. Для отключения звукового сигнала нажать на без различия на кнопку  или .

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА

Данная функция позволяет, когда необходимо, ускорить этап предварительного нагрева печи духового шкафа.





После выбора желаемой функции готовки нажать на кнопку  активируются более подходящие элементы для быстрого достижения установленной температуры, и на дисплее отобразится символ , который погаснет по достижении нужной температуры. Программа также подаст звуковой сигнал, чтобы предупредить Вас. И тогда система активирует предварительно установленные функции.

Быстрый разогрев нельзя активировать: для функции **ГРИЛЬ**, когда разница между установленной температурой и температурой, которую необходимо достичь, меньше 50°C, а также когда желаемая температура ниже 100°C.



ДИСПЛЕЙ ОТОБРАЖЕНИЯ ТЕМПЕРАТУР

Пять чёточек рядом с индикатором заданной температуры указывают на уровень достигнутой температуры, постепенно загораясь одна за другой с увеличением температуры. Имеющаяся рядом мигающая стрелка указывает на то, что печь нагревается. После прерывания приготовления в автоматическом или ручном режиме, пока температура внутри печи превышает 60 °С, на дисплее мигают стрелка, направленная вниз, и надпись hot (горячо), которые остаются до тех пор, пока температура не опустится ниже 60 °С.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ



Звуковой сигнал продолжает оповещение по завершении программы в течение около 7 минут, для его выключения нажать без разницы на  или . Можно отрегулировать интенсивность сигнала на три различных уровня звука, для этого: в положении остановки **STOP (ОСТАНОВКА)**, нажать на символ  держа нажатым в течение около 5 секунд до тех пор, пока не высветится установленный текущий тональный уровень (**tn1 alto (высокий)**– **tn2 medio (средний)**– **tn3 basso (низкий)**). Снова нажать на символ  для задания желаемого уровня. После нескольких секунд появится предыдущее отображение на экране.

ЗВУКОВЫЕ ТОНЫ КОМАНД



Можно изменить тип звука, издаваемого при нажатии команд. В остановленном положении **STOP**, нажать и держать нажатым в течение около 5 секунд символ . Снова нажать на символ , чтобы выбрать "**bt**" (сигнал зуммера), "**c**" (щёлкающий звук), "**nt**" (отсутствие тона).

РЕЖИМ СЧИТЫВАНИЯ ПОКАЗАНИЙ ЧАСОВ

Базовое программирование предусматривает считывание показаний времени в режиме 24 часов.



При желании считывать показания в режиме 12 часов дня/ночи, нажать и держать нажатыми в течение около 5 секунд одновременно символы  и . На дисплее появится новая настройка.

ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Для сведения к минимуму затрат электроэнергии, можно использовать функцию **PS** (Энергосбережение). После активирования этой функции, она выключает полностью печь, если нет активированных функций приготовления и не нажимается никаких команд. Нажать и держать нажатым в течение 5 секунд символ , появится надпись **PS ON** (Энергосбережение вкл.). Теперь функция активирована, и печь автоматически выключится по истечении около 1 минуты. Для включения необходимо нажать на символ . Для возврата к предыдущему состоянию, повторить операции (базовое программирование установлено на **PS OFF**).

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ ИЛИ ОТ СЛУЧАЙНЫХ ПРИКОСНОВЕНИЙ

Это относится к дополнительной функции, позволяющей блокировать доступ к функциональным кнопкам, когда печь находится в рабочем состоянии, а также в качестве меры предосторожности при выключенной печи.

Эта функция активируется, нажав в течение около 2 секунд на символ , (загорается символ , предотвращая то, чтобы дети или другие люди, прикоснувшись случайно к символам программирующего устройства, могли изменить заданную программу или включить выключенную печь. Для дезактивирования, выполнить ту же процедуру.

Любой сигнал, выданный программатором во время работы печи с активированной защитной блокировкой, может быть выключен, нажав на любой из символов. Защитная блокировка остаётся активированной.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Данный прибор оборудован тангенциальным вентилятором для охлаждения панели управления и рукоятки дверцы духовки. Вентилятор начинает работать через несколько минут после начала приготовления, когда температура в духовке достигает определенного значения (время варьируется в зависимости от модели), а также предотвращает перегрева корпуса духового шкафа. Горячий воздух, выходящий из-под панели управления, продолжает вытягиваться также после отключения духовки до тех пор, пока температура не опустится до нормального уровня.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СИГНАЛИЗАЦИЯ ОБ ОШИБКАХ

Когда появляются ситуации, препятствующие нормальной работе печи, оповещающее устройство сигнализирует об ошибках, таких как:

Err1: ошибка связи;

Err2: PT1000 (зонд) разомкнута цепь;

Err3: PT1000 (зонд) замкнута цепь;

Err4: слишком высокая температура на дисплее;

Err5: Слишком высокая температура на силовой плате;

Err6: неисправность дисплея;

Err7: неисправность силовой платы;

Err8: не обнаружено разогревания.

При ошибках **Err4** и **Err5**, выключить и оставить охладиться печь в течение нескольких часов, затем попробовать снова её включить. Если ошибка не исчезает, связаться со службой технического сервиса. .

При наличии каких-либо других ошибок или если ваш шкаф не функционирует правильно, пожалуйста, свяжитесь с сервисным центром.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
1. Верхняя часть блюда пережарена, а нижняя недожарена.	Уровень нижней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень ниже.
2. Нижняя часть блюда пережарена, а верхняя недожарена.	Уровень верхней температуры слабый.	Возможно, неправильно выбрана полка для приготовления. Противень следует поместить на уровень выше.
3. Блюдо снаружи пропеклось, а внутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА

- Перед началом любых операций по обслуживанию прибора рекомендуется отключить питание.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Запрещается использовать грубые, абразивные материалы или острые металлические скребки для чистки дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать или повредить поверхности или разбить стекло.
- Запрещается использовать кислотные продукты (например, для удаления накипи), поскольку они могут повредить эмалированные компоненты.
- Отключите нагревательные элементы, дождитесь, пока внутренние компоненты духовки остынут, перед тем как дотрагиваться до них или чистить.
- Обращайте особое внимание на решетки гриля.
- При чистке влажной губкой или мягкой тканью принимайте меры предосторожности, если поверхность горячая: может образовываться пар и причинить ожог.

ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Следует регулярно проверять состояние резиновой прокладки по краям камеры духовки. Она гарантирует нормальную работу прибора. Если замечены повреждение прокладки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ

АЛЮМИНИЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ С ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

КРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства.

Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.

Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и абразивные средства.

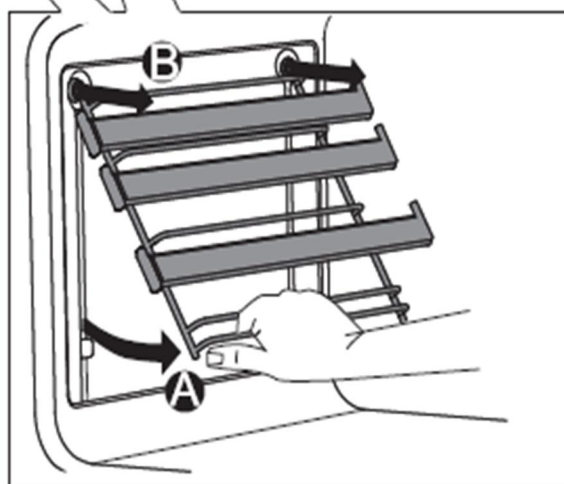
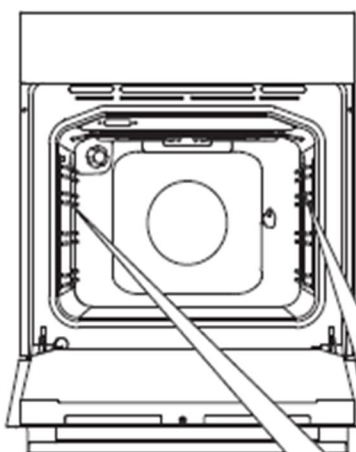
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

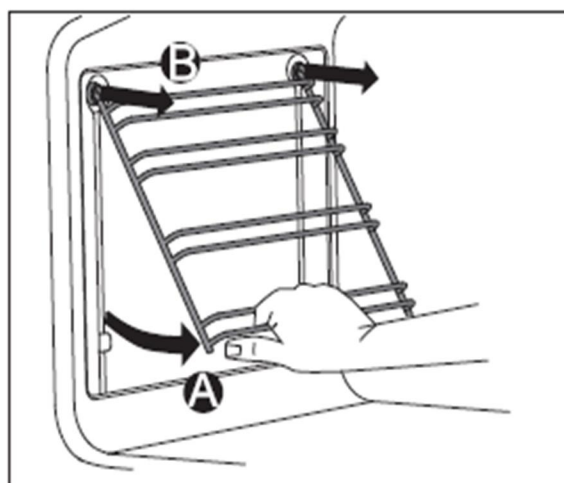
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.

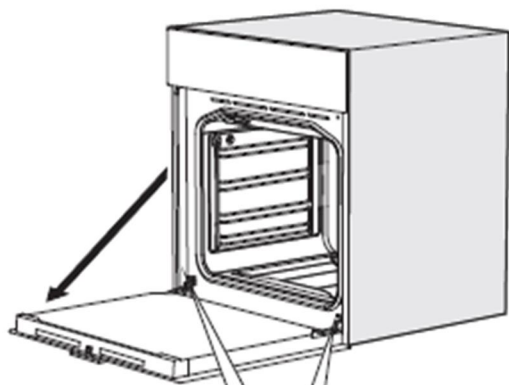


Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

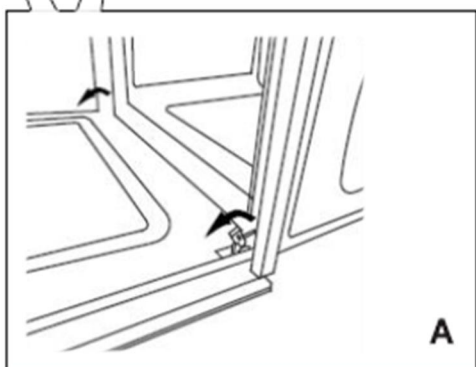
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

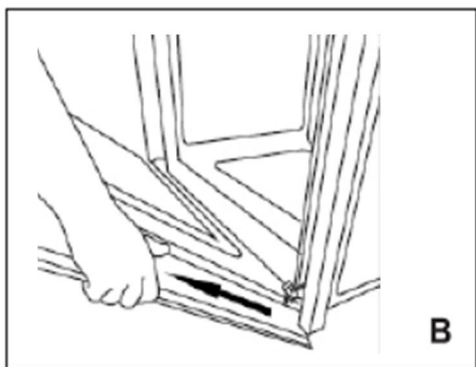
Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



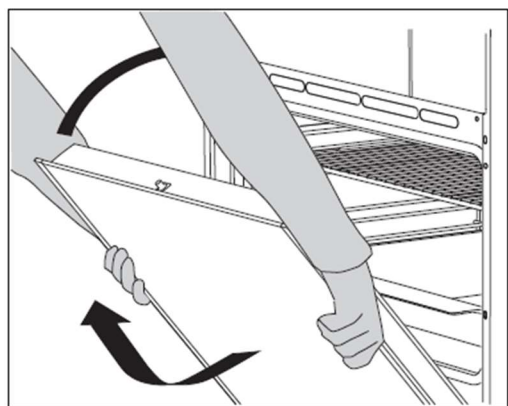
Для снятия дверцы полностью её откройте.



А Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.



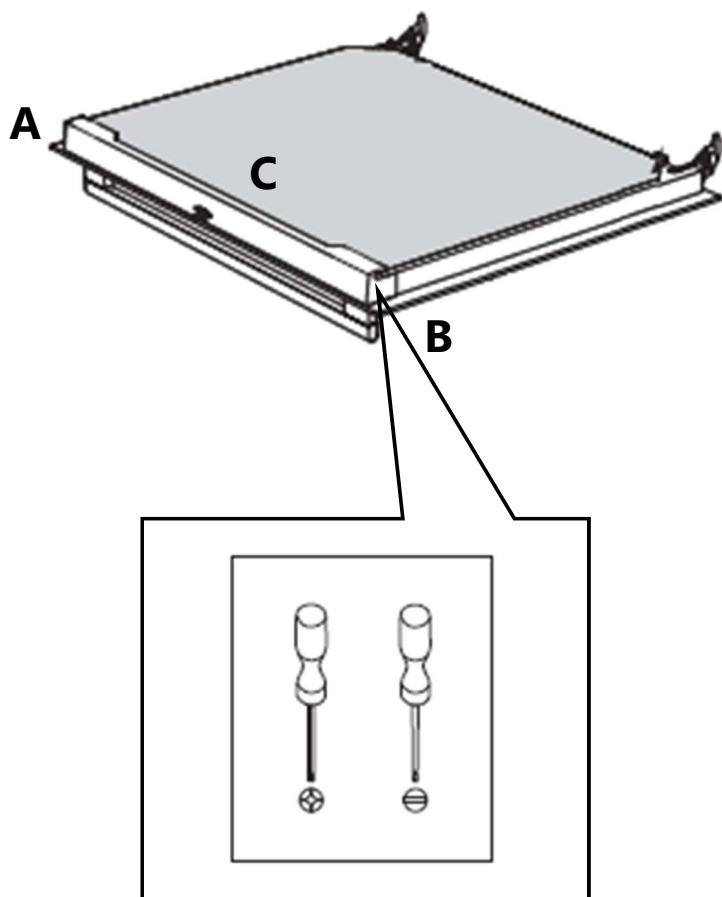
В Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Немного поднимите дверь и снимите петли с обеих позиций. Потяните дверь к себе, чтобы снять петли с отверстий рамки двери.



Для установки дверцы выполните описанные действия в обратном порядке. держа дверь по бокам обеими руками ближе к нижней части двери, установите петли в отверстия передней рамки духового шкафа. Полностью открыв дверь, снимите два металлических стержня с петель. Медленно закройте дверь. Убедитесь, что она установлена правильно и ровно относительно боковых сторон.

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА СТЕКЛА ДУХОВОГО ШКАФА

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки



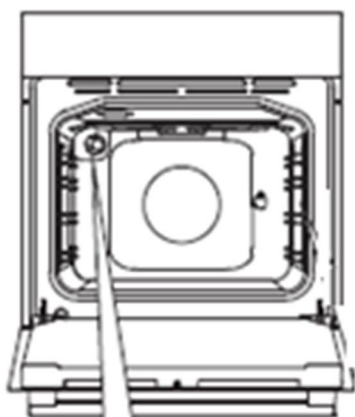
1. Для снятия внутреннего стекла снимите удерживающую планку **C**, заранее открутив винты **A** и **B**.

2. Для установки стекла выполните описанные действия в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

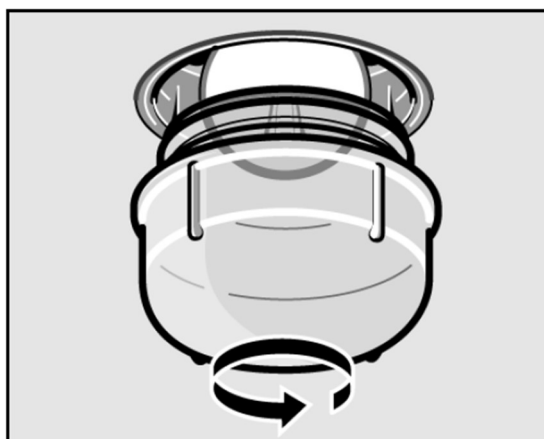
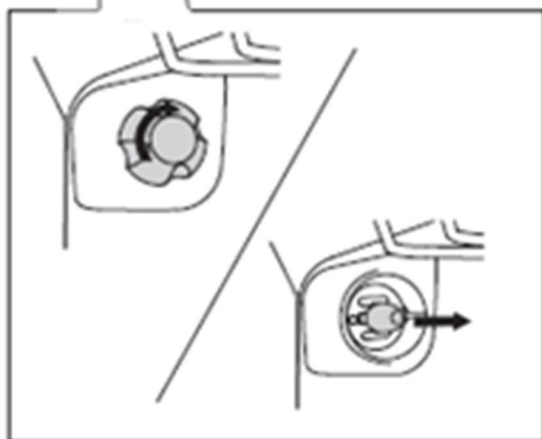
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



Лампочка: E14, 230 В, 25 Вт

1. Существует опасность удара током! Отключите прибор из электросети. Убедитесь в том, что он полностью отключен.
2. Снимите защитный стеклянный колпак лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на другую лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный колпак.
5. Подключите прибор к электросети.



ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющих на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.

Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Просим вас придерживаться следующих мер:

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанных в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Срок эксплуатации изделия составляет 10 лет (срок хранения запасных частей, которые необходимы для функционирования прибора).
6. Гарантийный срок изделия составляет три года с момента продажи.

Согласно директивам, принятым в Европе, данный прибор является отходным электрическим и электронным прибором 2002/96/ЕС. (WEEE). Прежде чем выбрасывать данный прибор в мусор или сдавать в металлолом, необходимо предотвратить потенциально негативные результаты воздействия на окружающую среду и здоровье человека. В противном случае это будет несоответствующий выброс. Данный символ на товаре обозначен с целью предупреждения о том, что данный прибор нельзя расценивать как бытовой отход и что его следует сдать в пункт сбора отходов. Уничтожение прибора должно производиться в соответствии с местными экологическими правилами. Подробную информацию о правилах выброса, повторного использования духового шкафа и возвращению его в оборот, можно получить в компетентных пунктах обслуживания.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

На всю электротехническую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза 004/2011 - О безопасности низковольтного оборудования.

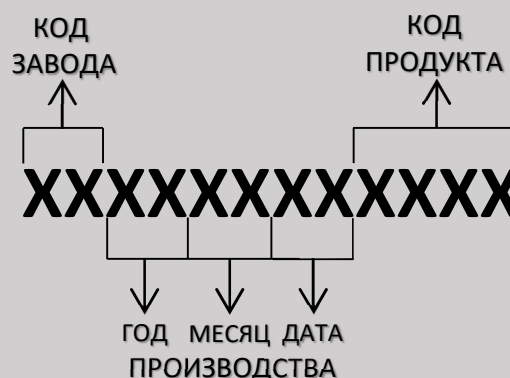
Каждый духовой шкаф MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Серийный номер указан на бирке, распложенной за дверцей духового шкафа.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции.

Духовой шкаф

Модель.

MEOFG.676RIB.TR/RBG.TR/RIB.TRS/
RILB.TRS/RBG.TRS/XXXX.XXX

Уполномоченное изготовителем
лицо.

Импортер на территории
Российской Федерации.

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская,
д. 2, эт. 1, пом. 170, каб. 1
www.maunfeld.ru
info@maunfeld.ru
Тел.+ 7 (495) 380 - 19 - 82

Импортер на территории
Республики Беларусь.

ООО "МАУНФЕЛД БАЙ"
220015, РБ, г. Минск, ул. Я. Мавра,
д.47, пом.40
www.maunfeld.by
info@maunfeld.by
Тел. +375 17 317-35-35



По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники MAUNFELD просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки. Список сервисных центров смотрите на сайте:

www.maunfeld.ru

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в инструкции по эксплуатации.