



MAUNFELD

ТЕХНИКА НОВОГО ВРЕМЕНИ

RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ГАЗОВОГО ВСТРАИВАЕМОГО
ДУХОВОГО ШКАФА, тип: MGOOG
MGOOG.673B/W/S/xx



Ver.02

www.maunfeld.ru

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 ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.7 СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
стр.8 РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР
стр.10 КОМПЛЕКТАЦИЯ
стр.12 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ
стр.13 ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ
стр.15 УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ
стр.17 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА
стр.23 РАЗМЕРЫ ПРИБОРА
стр.26 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА В НИШУ
стр.27 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ
стр.29 ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.31 ТЕРМОСТАТ
стр.32 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ
стр.33 ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ
стр.34 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ
стр.36 РУКОВОДСТВО ПО ТЕМПЕРАТУРЕ
стр.37 ТАЙМЕР

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ПРИБОРА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СОДЕРЖАНИЕ

стр.38	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
стр.39	ПЕРЕД ЧИСТКОЙ ПРИБОРА
стр.40	ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ
стр.41	СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ
стр.42	ОЧИСТКА НАПРАВЛЯЮЩИХ
стр.43	СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА
стр.45	ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ
стр.46	ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ
стр.46	УТИЛИЗАЦИЯ
стр.47	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
стр.48	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните её для дальнейшего использования!

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту по своему прямому назначению и не предназначен для коммерческого использования.
- При работе с духовым шкафом и его чистке рекомендуется использовать защитную одежду или перчатки.
- Любое вмешательство в конструкцию духового шкафа запрещено.



Внимание! В соответствии с установленными нормативами установка этого устройства допускается только в помещении, оборудованном постоянной вентиляцией.

- Перед проведением работ по обслуживанию или чистке устройства, отключите его от электрической сети.
- Перед началом эксплуатации проверьте, не имеет ли прибор видимых повреждений. При их обнаружении не включайте прибор.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора напряжению электросети (220-240 В~ / 50 Гц).
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не прикасайтесь к включённому в сеть прибору влажными руками.
- Отключая прибор от сети, всегда держитесь за вилку, никогда не тяните за шнур.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться и оставаться горячими в течении длительного времени после завершения работы, поэтому:
 - соблюдайте осторожность при касании внутренних элементов камеры духового шкафа;
 - при извлечении полочек и противней всегда пользуйтесь прихватками;
 - беритесь за ручку при открывании дверцы прибора;
 - во избежание ожогов не разрешайте детям приближаться к прибору.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других электроприборов, находящихся вблизи духового шкафа не могли быть зажаты его дверцей, или оказаться внутри прибора во время работы газовых горелок, так как это может привести к короткому замыканию.
- Никогда не приподнимайте и не переносите прибор за ручку дверцы.
- Не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.
- Не обкладывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы внутри прибора.
- Во избежание риска возгорания никогда не вешайте кухонные полотенца, тряпки и пр. на прибор и его ручку.
- Регулярно очищайте духовой шкаф. Следите за тем, чтобы жир и масло не скапливались на дне камеры или в поддонах. Удаляйте пролитую жидкость сразу, как только это произошло.
- Не становитесь сами и никогда не ставьте противни и сковороды весом свыше 15 кг на открытую дверцу прибора.
- Открыв дверцу духового шкафа, отойдите в сторону, чтобы выпустить пар и горячий воздух перед тем, как извлекать готовое блюдо.
- Не оставляйте продукты на длительное время в духовом шкафу до и после приготовления, так как они могут испортиться, находясь вне холодильника.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения неисправности.
- Никогда не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, обращайтесь в специализированный сервис.
- Для замены повреждённого сетевого шнура обращайтесь в специализированный сервисный центр. Замена шнура должна производиться квалифицированным специалистом.
- Если Вы не пользуетесь прибором длительное время, отключите его от электросети.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Обслуживание и уход за прибором могут выполняться детьми только под непосредственным наблюдением взрослых.



Внимание! Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочными материалами (полиэтиленовой плёнкой, коробками, пенопластовыми вкладышами и пр.) , так как это может представлять для них серьёзную опасность!

- Допускается использование этого устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром, и им были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.



Внимание! В процессе работы внешние панели прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к прибору во время работы.

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

S – STEEL – НЕРЖ. СТАЛЬ

W – WHITE – БЕЛОЕ СТЕКЛО

B – BLACK – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

3 – КОЛ-ВО ОСНОВНЫХ
ФУНКЦИЙ

67 – ОБЪЕМ 67 ЛИТРОВ

MGOG.673 B/W/S

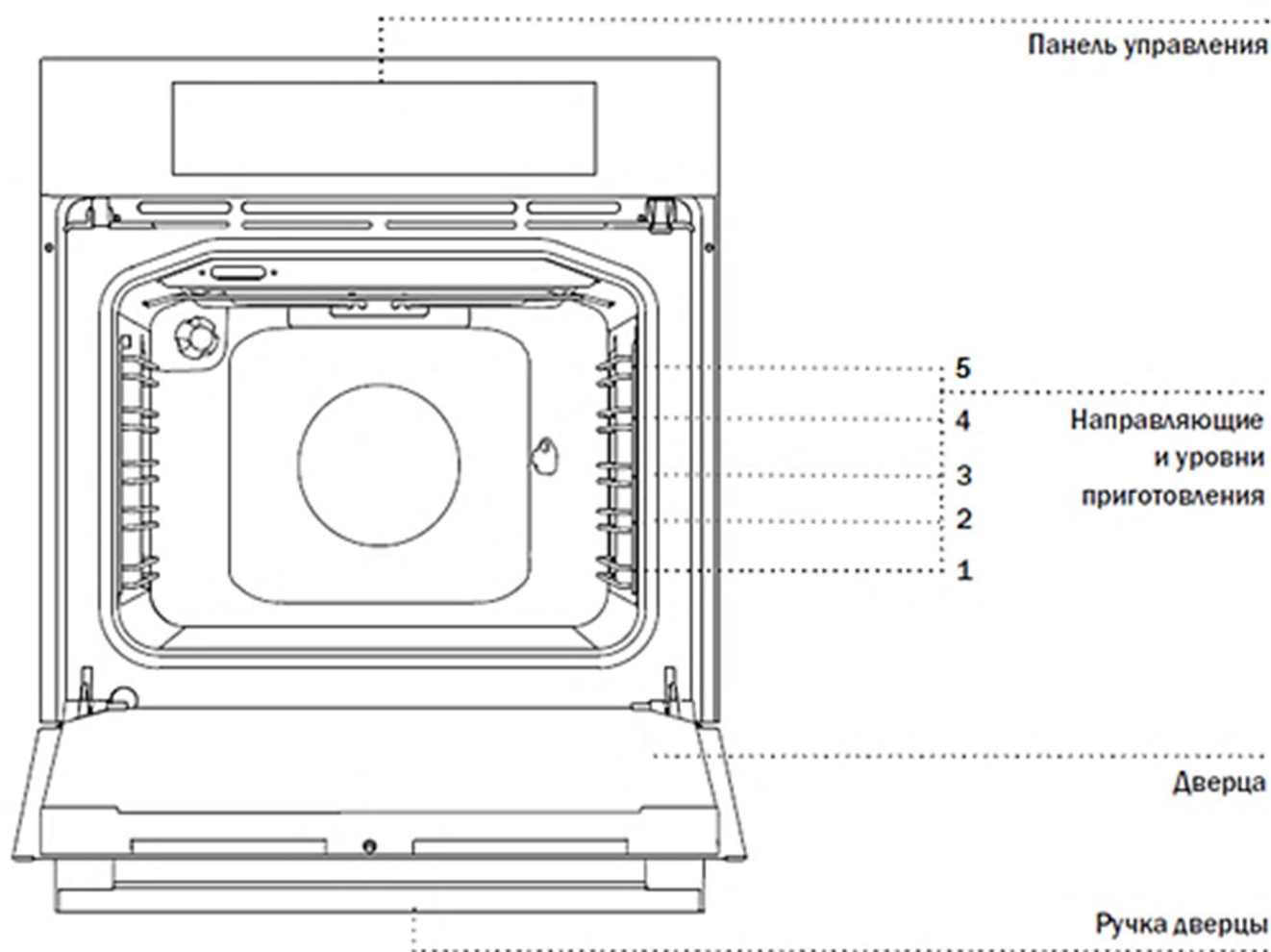
G – СТЕКЛЯННЫЙ ФАСАД ДУХОВОГО ШКАФА

O – OVEN – ДУХОВОЙ ШКАФ

G – GAS – ГАЗОВЫЙ

M – MAUNFELD

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

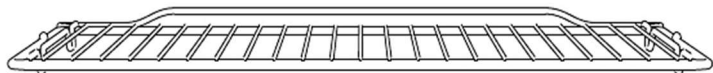
Прибор оборудован автоматическим охлаждающим вентилятором, который принудительно охлаждает корпус и панель управления прибора.

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

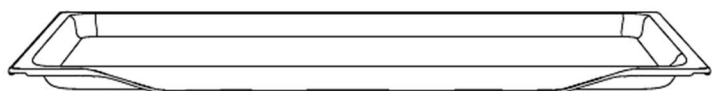
КОМПЛЕКТАЦИЯ: РЕШЕТКА, ПРОТИВНИ.



РЕШЕТКА

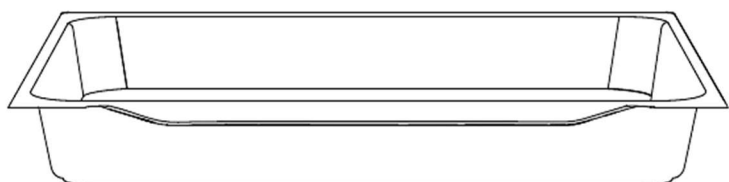
используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

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



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ

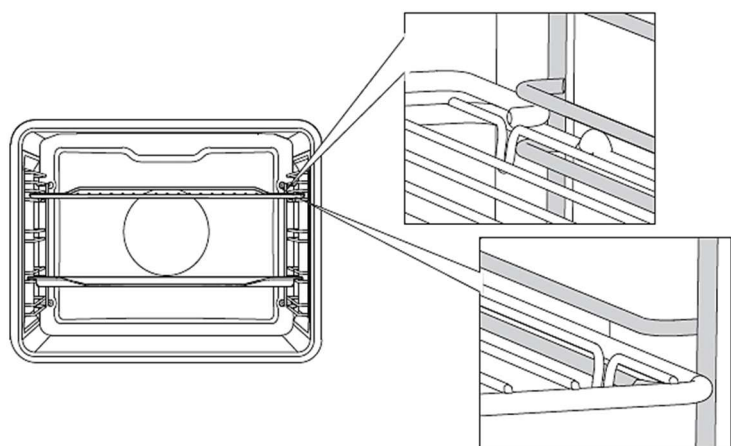
предназначен для приготовления выпечки.



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.

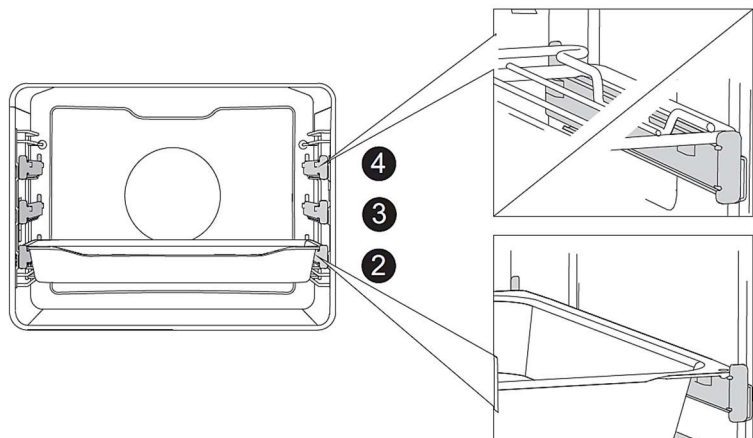


При наличии съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

* Комплектация духового шкафа может отличаться в зависимости от модели. Информация в инструкции является справочной. Уточняйте комплектацию у продавца.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

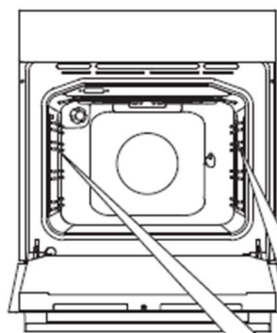
КОМПЛЕКТАЦИЯ: ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



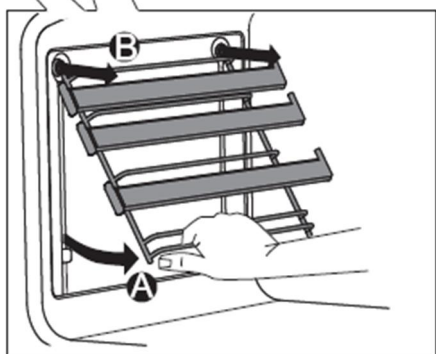
Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на **телескопические направляющие**, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

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.

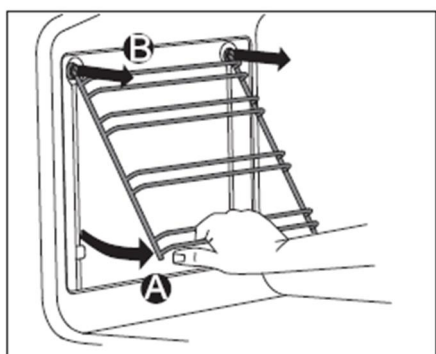


Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.



Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	MGOG.673B MGOG.673W MGOG.673S
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ / ЧАСТОТА	220-240 В~ / 50-60 Гц
МОЩНОСТЬ (ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ)	2000 Вт
ТИП	Газовый
УПРАВЛЕНИЕ	Механическое
ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЁМ	67 л
ГРИЛЬ	Газовый
ВЕНТИЛЯТОР	Есть
ГАЗ-КОНТРОЛЬ	Есть
ТАЙМЕР	Механический
КОЛИЧЕСТВО ФУНКЦИЙ	3
ПОДСВЕТКА	Есть
РАЗМЕРЫ УСТРОЙСТВА (Ш×Г×В)	595 x 583 (560 без передней панели) x 594 мм
ВЕС НЕТТО	38,4 кг

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После распаковки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды.

Для переработки ненужного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприёмники в зависимости от характера мусора (фольга, картон, пенопласт и т.д.).

Прежде чем выбросить в мусор какое-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ



Внимание! При распаковке необходимо следить, чтобы упаковочный материал (полиэтиленовая пленка, коробки, пенопластовые вкладыши и пр.) не оказался доступен детям.

- Место установки должно иметь достаточную вентиляцию, чтобы корпус прибора свободно обдувался воздухом. В противном случае возможен перегрев устройства или повреждение окружающих предметов.
- Необходимо с осторожностью устанавливать устройство в нишу для встраивания, не поднимая его за ручку дверцы.
- После установки духовой шкаф должен быть надёжно закреплён винтами в кухонном шкафу. Отверстия для винтов (по два с каждой стороны) можно увидеть, открыв дверцу прибора.
- Кухонный шкаф, куда планируется установить прибор, не должен стоять отдельно, а должен быть прикреплён к стене или соседним предметам мебели.
- В соответствии с действующими техническими требованиями помещение кухни должно быть сухим и иметь эффективную систему вентиляции.
- Сетевой шнур устройства не должен касаться его задней стенки, так как она сильно нагревается в процессе работы.
- Этот духовой шкаф является встраиваемым устройством, поэтому его задняя и одна из боковых стенок может находиться рядом со стеной или высоким предметом мебели. Клей, использованный для приклеивания шпона и иного облицовочного покрытия мебели для встраивания прибора, должен быть жаропрочным (100°C), в противном случае возможна деформация или отслоение облицовочного покрытия.
- Стена позади прибора должна быть устойчивой к высоким температурам, так как задняя стенка духового шкафа может нагреваться до температуры на 50°C превышающую температуру окружающей среды.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

- Материал, из которого изготовлены панели ниши для встраивания, должны выдерживать температуру 70°C. В противном случае, не стойкое к высоким температурам покрытие шкафа (например, виниловое) может быть повреждено (возможна потеря цвета и образование пузырей).
- Если прибор необходимо установить в непосредственной близости от поверхностей с виниловым покрытием, то необходимо использовать защитный установочный комплект, предусмотренный поставщиком такой мебели.
- Ниша для встраивания духового шкафа должна соответствовать размерам, приведённым на рисунке с установочными размерами.
- Прибор должен быть полностью вставлен в нишу, а все четыре винта крепления устройства к мебели плотно закручены, чтобы не допустить их выпадения.
- Установленный прибор должен быть заземлён.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

- Помещение должно быть оборудовано вентиляционной системой, эффективно отводящей продукты горения, с вентиляционной решёткой или вытяжкой, устанавливаемой в соответствии с инструкцией изготовителя. Варочная поверхность должна устанавливаться так, чтобы не блокировать доступ к панели управления духового шкафа.
- При интенсивном использовании устройства возможно потребуется открыть окно для улучшения вентиляции помещения.
- Помещение кухни должно быть сухим и хорошо проветриваемым. Эффективность системы вентиляции должна соответствовать предъявляемым к ней техническим требованиям.
- Приток внешнего воздуха в помещения должен обеспечивать полное сгорание газа, а его величина должна быть не менее 2 м³/ч на 1 кВт мощности газовой горелки. Подача внешнего воздуха в помещение должна осуществляться через вентиляционный канал сечением не менее 100 см², или опосредовано, через соседние помещения (кроме спален и пожароопасных помещений), оборудованные вентиляционными каналами с выводом наружу.

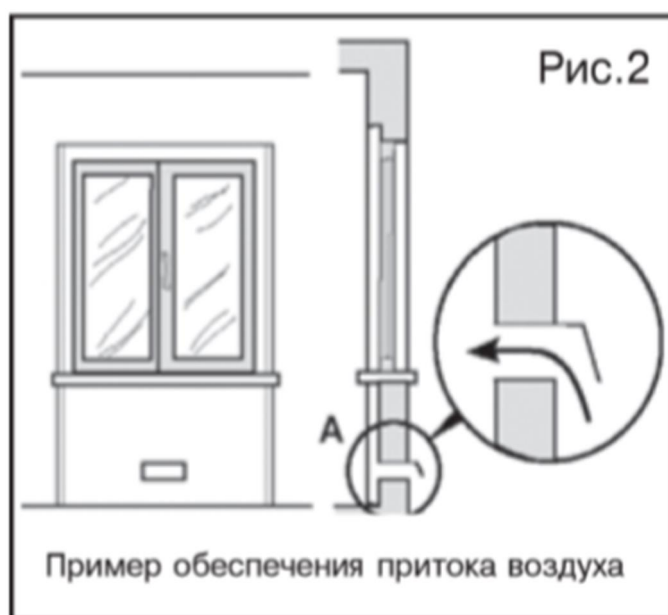
УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию духовок в соответствии с действующими нормами безопасности. Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите духовку от электрической сети.

РАСПОЛОЖЕНИЕ

Духовой шкаф должен устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией, для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования: а) Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор, необходимо включать при работе духовки (рис. 1). б) Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м³/ час на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу, конструкция которой не допускает засорения (рис. 2). Рядом приведены варианты сечения вентиляционной трубы в зависимости от объема помещения, в котором устанавливается прибор.



УСТАНОВКА ПРИБОРА

УСТАНОВКА

Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 3).

в) При длительной работе духовки может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

г) Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.



Рис. 3

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Газовое оборудование подключается исключительно представителем государственной газовой службы в месте вашего проживания. О подключении газового оборудования должен быть составлен акт на фирменном бланке в двух экземплярах, один из которых должен остаться у пользователя.

Подключение духовки к газу должно производиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими стандартами и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «Настройка плиты на другой тип газа». Если духовка подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности, на баллон с газом необходимо установить редуктор.

Важно: для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. 1 «Давление газа и размеры жиклеров».

Если над духовкой устанавливается газовая рабочая поверхность, подключение к газу производится отдельно. И рабочая поверхность и духовка должны иметь свой кран подачи газа (рис. 8).

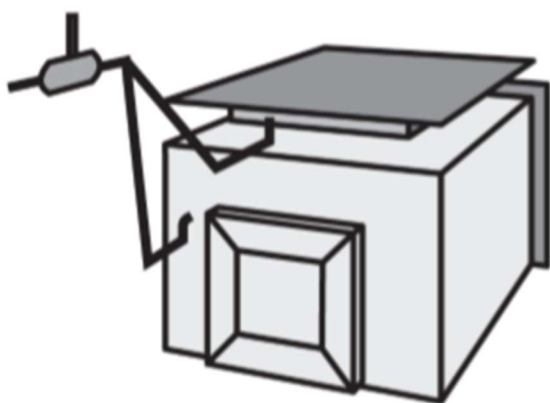
Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу.

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое напряжение в любой части трубопровода и оборудования. Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения цилиндрической газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

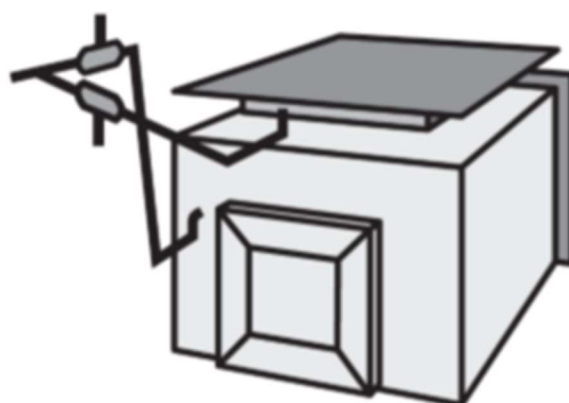
Подключение гибкой стальной трубой.

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Полная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

УСТАНОВКА ПРИБОРА



НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

ПРИРОДНЫЙ ГАЗ ИЛИ СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ

Изделие настроено для работы с ПРИРОДНЫМ ГАЗОМ. Без проведения замены жиклёров, оно не будет работать с любыми другими видами газа. Оборудование разработано с возможностью перенастройки на работу с сжиженным газом (пропан, бутан).

Если с комплектом оборудования не поставлялся набор жиклёров для перенастройки на иной тип газа, вы можете приобрести этот набор, обратившись в сервисную службу.

Таблица Выбора Форсунки				Категория: II 2H3+		
ГОРЕЛКИ	Номинальная Мощность (кВт)	Сниженная Мощность (кВт)	СНГ		Природный Газ	
			G30 (28-30 мбар) G31 (37 мбар)	Зазор кольца [мм]	G20 (20 мбар)	Зазор кольца [мм]
			Диаметр форсунки [1/100мм]		Диаметр форсунки [1/100мм]	
Духовка	1,8-2	0,8	70	Полностью открыто (*)	97	2(*)
Гриль	1,45-1,75	-	65	Полностью открыто (*)	85	2(*)

(*) = Исходная Величина

ПРОХОД ВОЗДУХА ДЛЯ СГОРАНИЯ ГАЗА = (2м ³ /час x кВт)	
ГОРЕЛКИ	Объем необходимого воздуха для сгорания (м ³ /час)
Духовка	5
Гриль	3,60

ВАЖНО: Любое вмешательство в оборудование касательно установки и настройки должно проводиться с использованием оригинальных заводских частей. Производитель не несёт ответственности за последствия, которые могут быть результатом нарушения этого обязательства.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Контроль плотности подсоединения.

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

Настройка духового шкафа на другой тип газа.

Для того чтобы подготовить духовку к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку), сделайте следующее:

а) Замена жиклера горелки духового шкафа:

- откройте полностью дверцу духового шкафа;
- выдвиньте и удалите нижний поддон (рис. 9);
- открутите винт (рис. 10), крепящий горелку, и снимите ее;
- специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (рис. 11) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. «Таблица выбора форсунки»). Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи розжига и термопары.
- соберите все детали в обратном порядке.

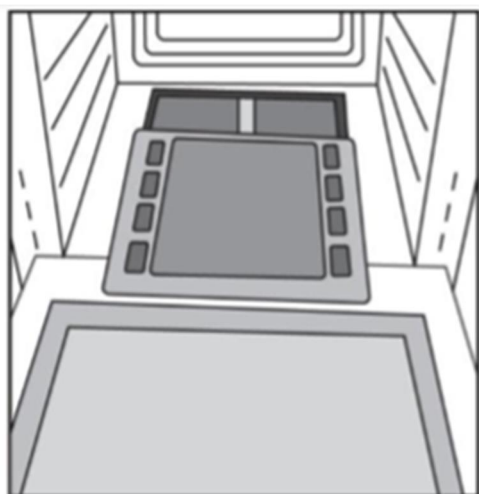


Рис. 9

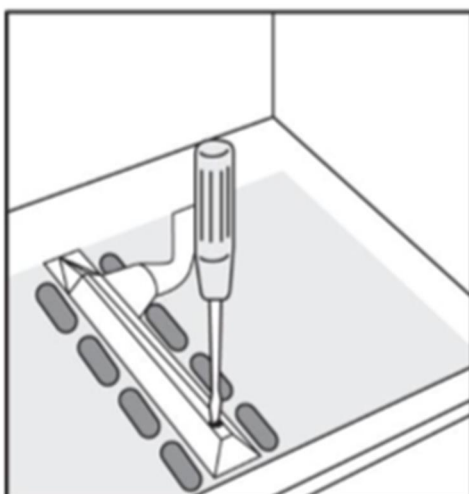


Рис. 10

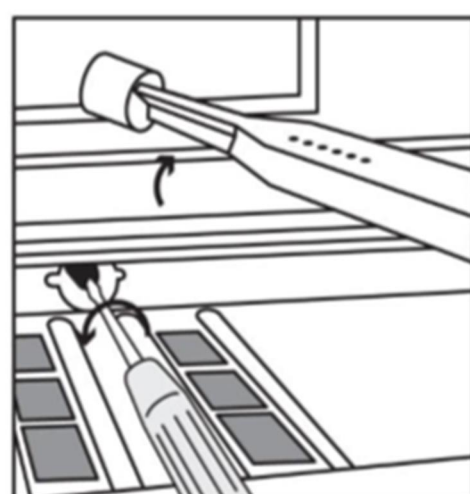


Рис. 11

УСТАНОВКА ПРИБОРА

б) Замена жиклёра горелки гриля:

— открутите винт, крепящий горелку (Рисунок 12).

— снимите горелку.

— специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклер горелки (указан стрелкой на Рисунке 13) и выберите из «Таблицы выбора форсунок» новую форсунку. Произведите замену. Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи розжига и термопары.

— соберите все детали в обратном порядке.

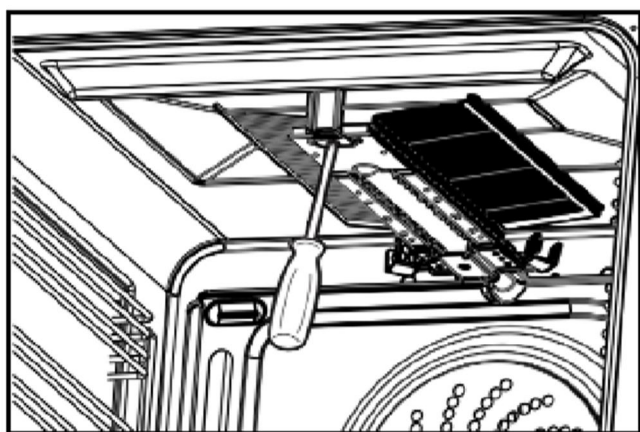


Рис. 12

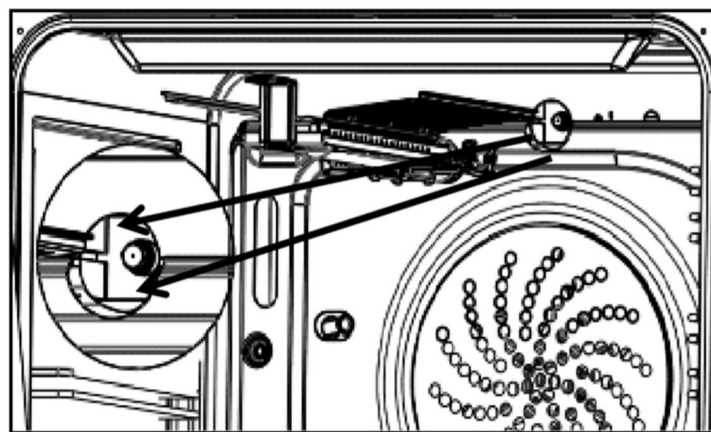


Рис. 13

УСТАНОВКА ПРИБОРА

в) Регулировка поступления воздуха в горелку духовки:

— регулировка не предусмотрена и не требуется.

г) Регулировка минимального пламени горелки в духовке:

— зажгите горелку духовки как описано в разделе «Эксплуатация прибора»;

— прогрейте духовку в течении, примерно, 10 минут, установив ручку управления температурой духовки в положение Max;

— установите ручку управления температурой духовки в положение Min;

— слегка потяните ручку управления температурой духовки на себя и снимите ее;

— через отверстие, расположенное левее стержня ручки управления температурой духовки (см. рис.14), регулировочным винтом с помощью отвертки отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого горения (пламя можно видеть через отверстия в дне духовки);

Внимание! В случае использования баллонного газа (G30) регулировочный винт должен быть закручен полностью.

— удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от Max к Min и при быстром открывании и закрывании дверцы, пламя не гаснет.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Важно: по завершении всех операций, старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

Примечание: если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на подводную трубу в соответствии с действующими местными стандартами необходимо установить подходящий редуктор.

Таблица 1. Давление газа и размеры жиклеров

Тип газа	Магистральный газ (G20)	Баллонный газ (G30)
Давление на входе в газовую духовку, mbar	18–20	29–31
Жиклеры духовки, mm	1,2	0,8
Жиклеры гриля, mm	1,06	0,68

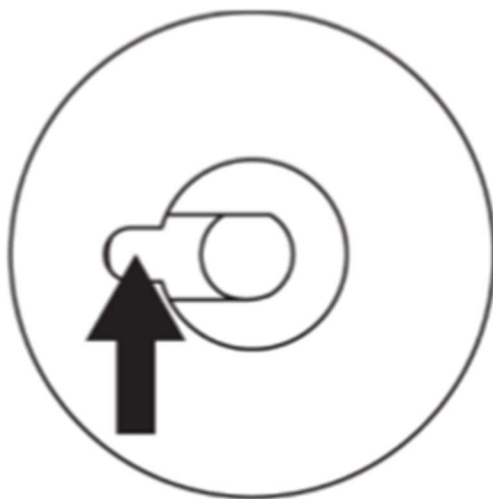
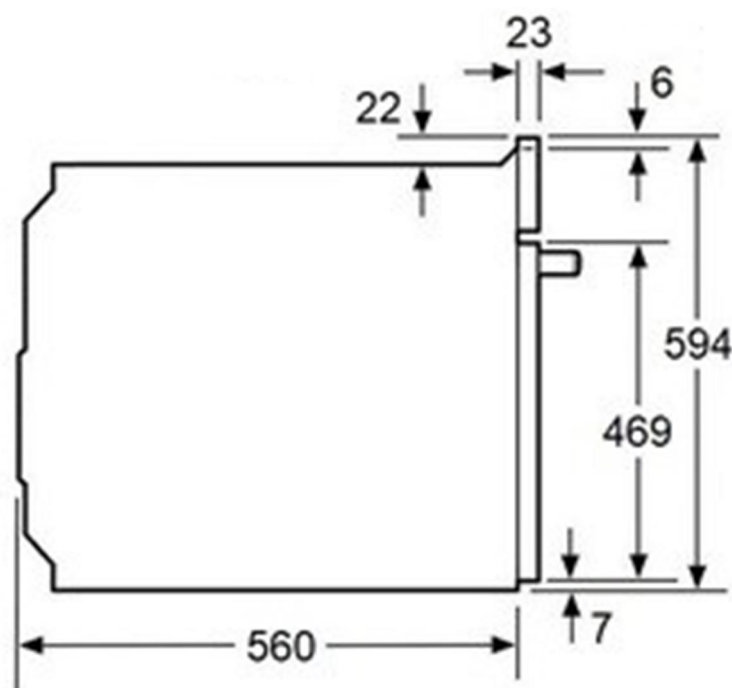
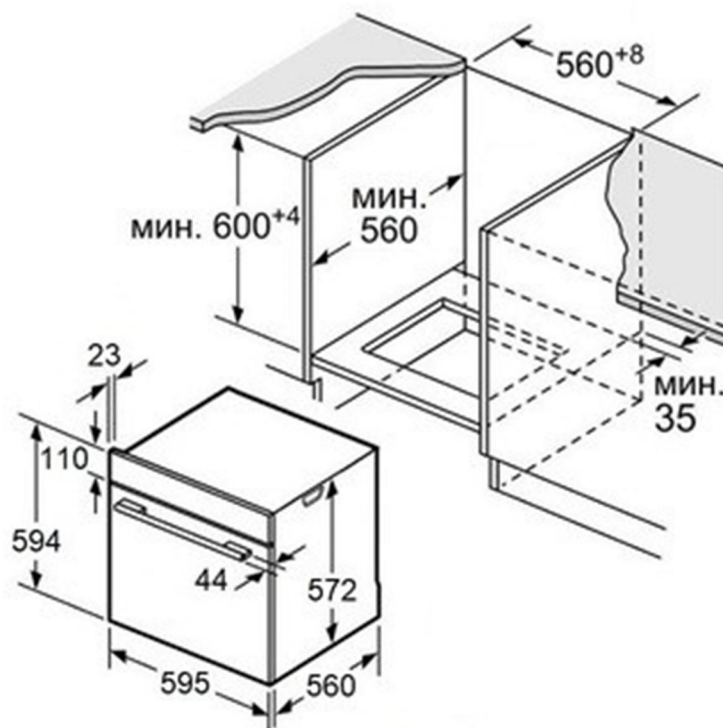
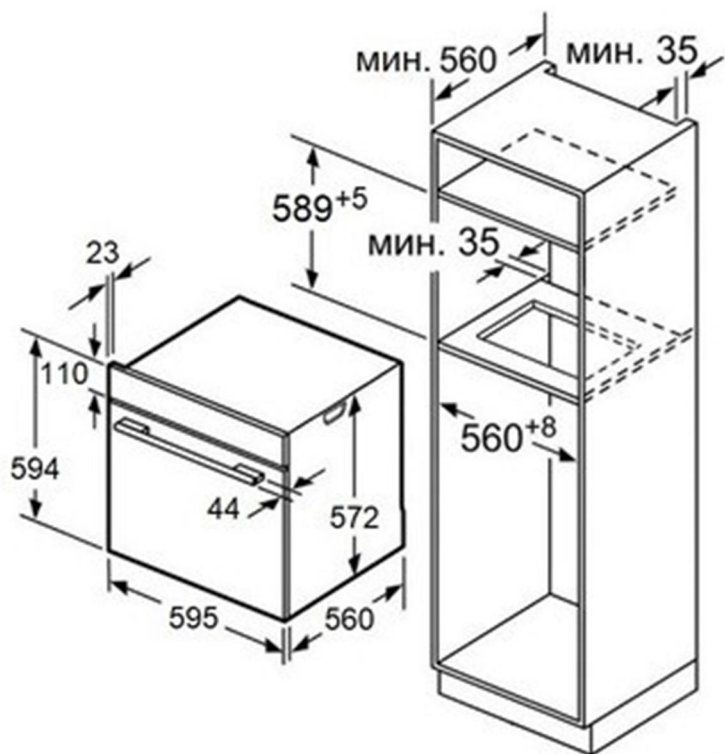


Рис. 14

УСТАНОВКА ПРИБОРА

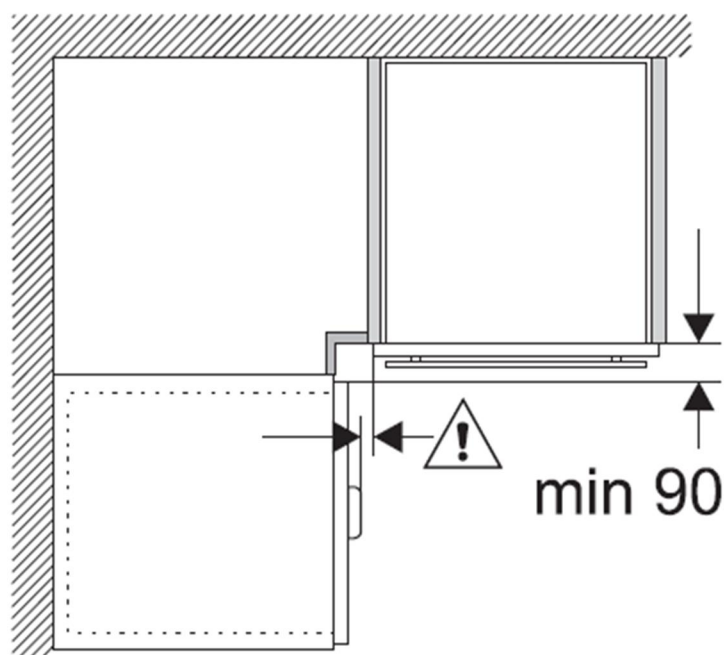
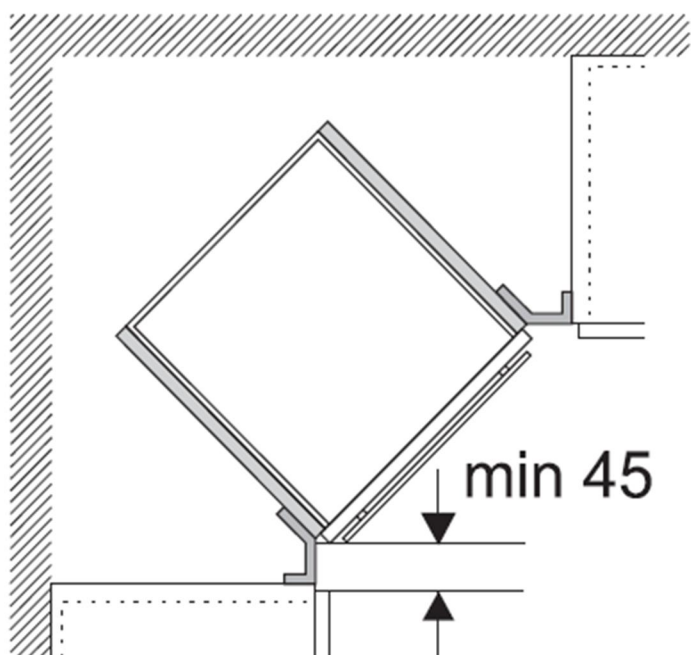
РАЗМЕРЫ ПРИБОРА

(указаны в миллиметрах)



Рекомендуемые минимальные размеры выреза в полке для обеспечения необходимой вентиляции газовых духовых шкафов составляет 400 x 350 мм

УСТАНОВКА ПРИБОРА



ВСТРАИВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Место для встраивания шкафа должно быть подготовлено заранее и должно быть устойчивым к высоким температурам до 70 °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

ТРЕБОВАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПОД ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ

При встраивании прибора под варочную панель необходимо учитывать требования к толщине столешницы (включая усиливающий элемент).

Тип варочной панели	Минимальная толщина столешницы	
	накладная	заподлицо
Индукционная варочная панель	37 мм	38 мм
Индукционная варочная панель с нагревом по всей площади	47 мм	48 мм
Газовая варочная панель	30 мм	38 мм
Электрическая варочная панель	27 мм	30 мм

Монтаж с варочной панелью.

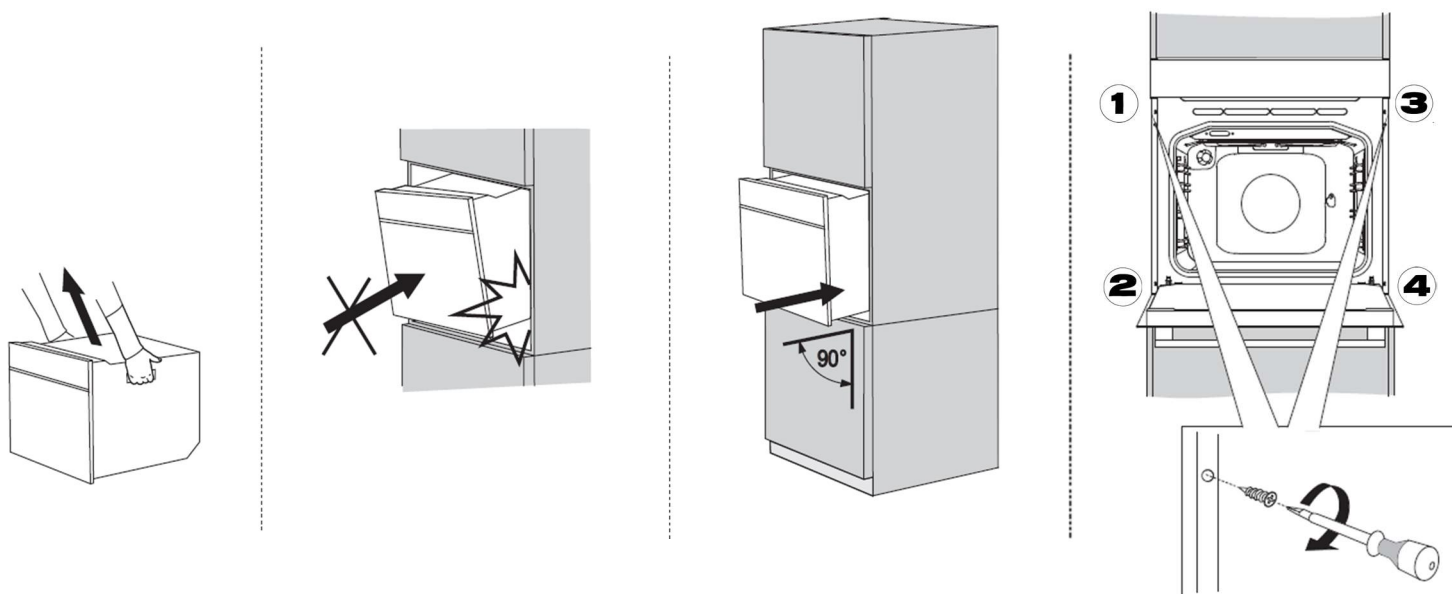


Размеры в мм

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.

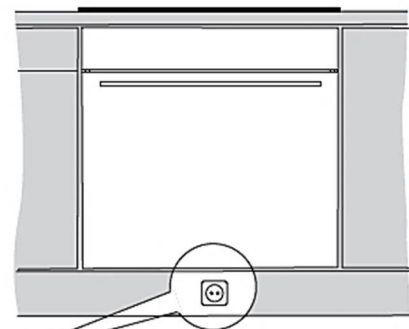
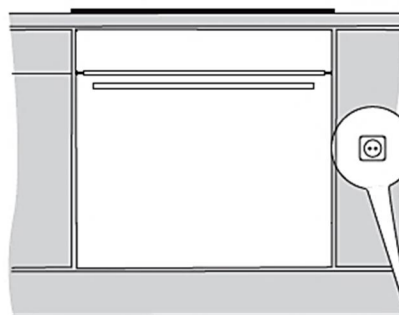
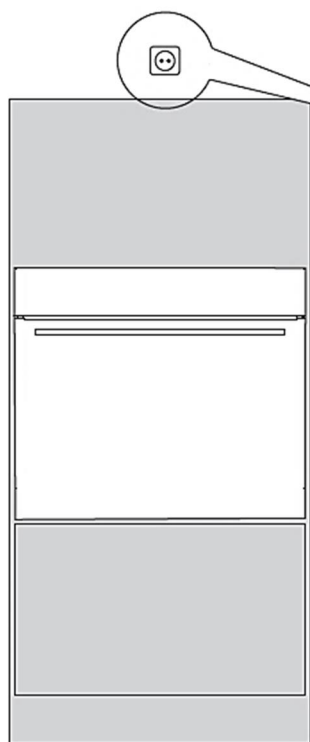


УСТАНОВКА ПРИБОРА

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.



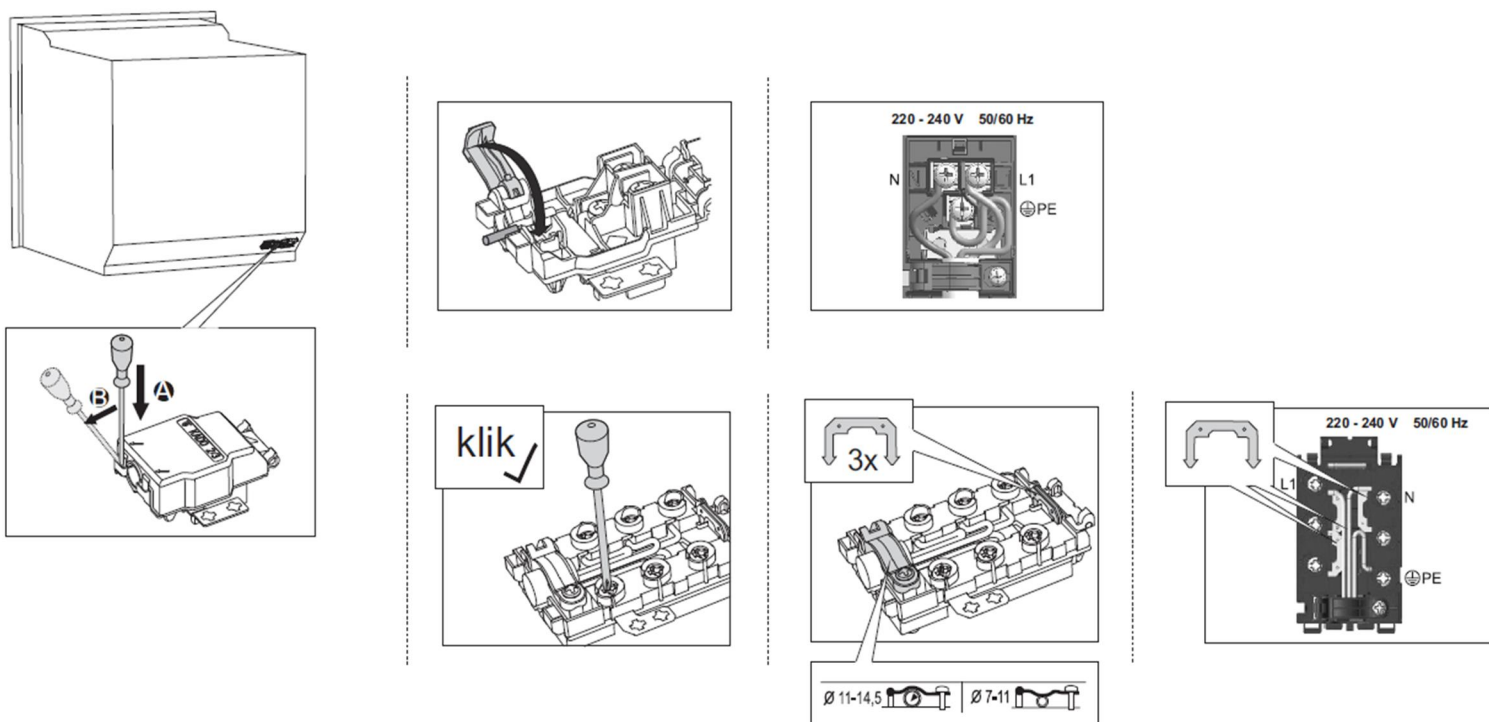
УСТАНОВКА ПРИБОРА

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 духового шкафа 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

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

1. Зажгите горелку и установите регулятор температуры духового шкафа на максимальный уровень.
 2. В таком положении оставьте духовой шкаф в работе на 30 минут. Для обеспечения циркуляции воздуха откройте окно.
- При этом в духовом шкафу на некоторое время может появиться запах и дым, исходящие от изоляционных материалов. В таком случае, прежде чем помещать в духовой шкаф еду, дождитесь исчезновения запаха и дыма.
 - По окончании данной операции дождитесь, когда поверхности внутри духового шкафа остынут и протрите их влажной мыльной мягкой тканью. Высушите насухо перед началом эксплуатации.

ВАЖНО!

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

ВНИМАНИЕ!

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ТЕРМОСТАТ

Для регулирования температуры, поверните ручку на выбранную позицию.

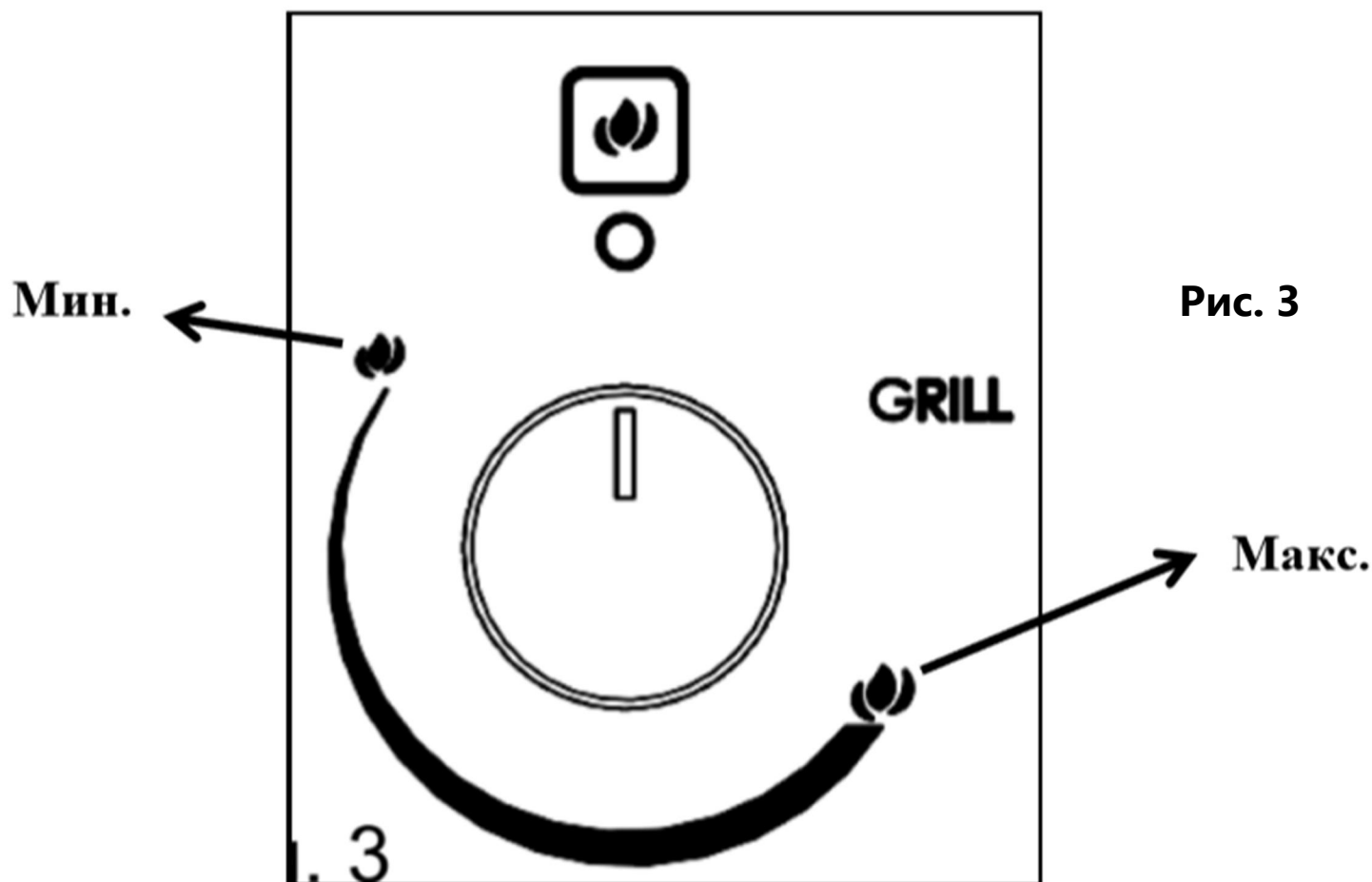


Рис. 3

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Для зажигания горелки духовки:

- 1. Откройте дверцу духовки полностью. Пока вы не сделаете этого, не продолжайте зажигание горелки.**
- Для включения электрического зажигания, нажмите на ручку термостата, и, придерживая ручку, приведите на максимальную позицию (Рисунок 3), повернув её против часовой стрелки (Рисунок 4). **Никогда не продолжайте этот процесс больше 15 секунд. Если горелка не горит, подождите одну (1) минуту и повторите зажигание заново.**

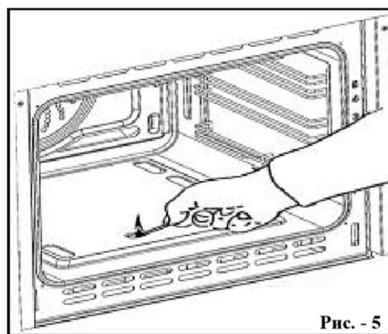
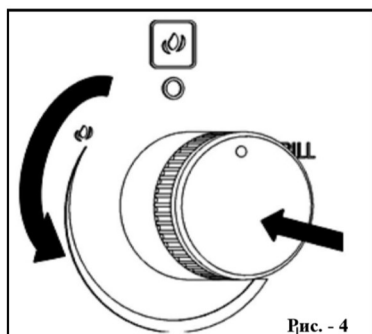
В случае неисправности электричества, для ручного включения духовки, поместите огонь к точке «А» в нижней части жаровни (Рисунок 5), после этого нажмите на ручку термостата (Рисунок 4) и поверните.

- После зажигания горелки придерживайте ручку приблизительно 10 секунд (время активизации термического соединения).
- Убедитесь в том, что горелка горит. Если горелка не горит, заново поверните ручку по часовой стрелке и приведите на позицию «О» (Закрото) и повторите все заново с первого шага.
- Медленно закрывайте дверцу духовки и приведите ручку регулировки температуры на желаемую температуру. Когда огонь погаснет по любой причине, клапан безопасности автоматически закрывает подачу газа на горелку.

Для зажигания горелки, сначала приведите ручку управления духовки на позицию ВЫКЛ («О»), затем подождите 1 (одну) минуту и повторите процесс.

При работе духовки, её дверца может сильно нагреваться.

ВНИМАНИЕ: При ручном зажигании не подносите огонь к отверстию в нижней части, пока не прокрутите ручку регулировки температуры.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

Для зажигания горелки гриля:

- 1. Откройте дверцу духовки полностью. Пока вы не сделаете этого, не продолжайте зажигание горелки гриля.**
- Для включения электрического зажигания, нажмите на ручку регулировки температуры, и придерживая кнопку, приведите на максимальную позицию ГРИЛЬ (Рисунок 3), повернув по часовой стрелке (Рисунок 6). Никогда не продолжайте этот процесс больше 15 секунд. Если горелка не горит, подождите одну (1) минуту и повторите зажигание заново. В случае неисправности электричества, для ручного включения духовки, поднесите огонь к правой и левой стороне горелки (Рисунок 7), после этого нажмите на ручку термостата (Рисунок 6) и поверните.
- Перед отпусканьем ручки, после зажигания горелки подержите её нажатой приблизительно 10 секунд (время активизации термического соединения).
- Убедитесь в том, что горелка горит. Если горелка не горит, приведите ручку на позицию «О» (Закрывается) и повторите все заново с первого шага. Когда огонь погаснет по любой причине, клапан безопасности автоматически закрывает подачу газа на горелку. Для зажигания горелки, сначала приведите кнопку управления духовки на позицию ВЫКЛ («О»), затем подождите 1 (одну) минуту и повторите процесс.

ВНИМАНИЕ: При ручном зажигании не поворачивайте ручку термостата, не поднося огонь к горелке гриля.

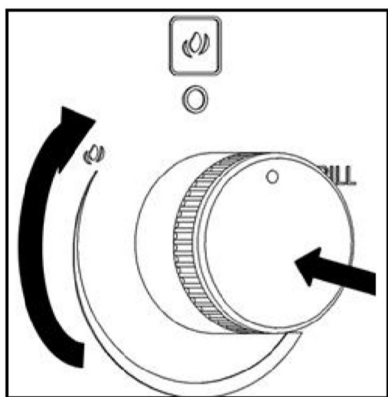


Рис. - 6

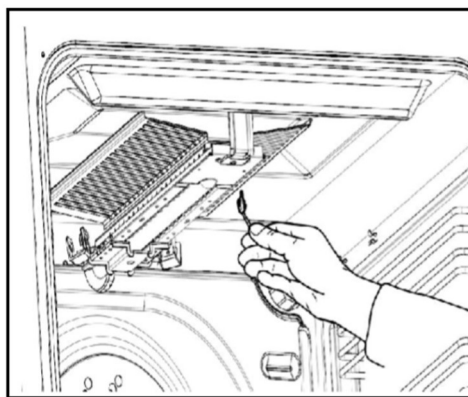
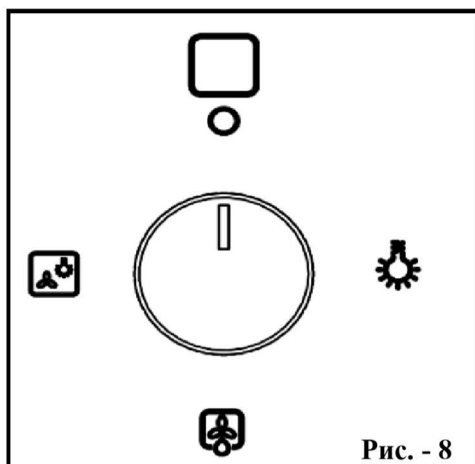


Рис. - 7

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Подсветка

Духовка оснащена встроенной лампой для возможности визуальной проверки приготавливаемой пищи. Для включения лампы переведите ручку в положение, указанное иконкой лампы на Рисунке 8.



Рукоятка управления подсветкой и вентилятором (Рис.8)

Поверните данную рукоятку на нужную позицию для включения:

- подсветки отдельно;
- конвекции отдельно (вентилятор во внутренней камере);
- подсветки и конвекции одновременно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ

Перед началом эксплуатации нагрейте духовку до желаемой температуры. Для правильного предварительного нагрева вынимайте противень из духовки и ставьте в духовку вместе с едой после нагревания духовки до желаемой температуры.

Традиционный гриль, рекомендации по использованию

Поместите продукты на противень и разместите как можно ближе к грилю. Для сбора стекающего жира, расположите противень в нижней части внутренней камеры. Гриль не должен работать непрерывно дольше 30 минут. При работе духовки, дверца может сильно нагреваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ

Руководство по приготовлению

Газовый духовой шкаф имеет горелку, расположенную под крышкой. Нижняя часть духовки идеальна для приготовления блюд, для которых необходим нагрев снизу. Другую пищу необходимо готовить на гриле. При приготовлении кекса, пиццы и других блюд одновременно при размещении продуктов более чем на одном уровне направляющих, для оптимального результата рекомендуется менять местами противни на середине времени приготовления. Будьте осторожны, аксессуары и поверхности во внутренней камере сильно нагреваются. Используйте защитные перчатки.

Безопасность

НИКОГДА не допускайте скопления жира в нижней части духовки. Для предотвращения воспламенения жиров, регулярно очищайте жир от стенок и нижней части духовки. Духовой шкаф оборудован вентилятором охлаждения, обеспечивающим сохранение низкой температуры поверхностей для охлаждения внутренних деталей.

Дверца духовки может нагреваться - держите детей подальше от прибора. Никогда ничего не вставляйте на дне внутренней камеры. Не покрывайте алюминиевой фольгой стенки духового шкафа.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

РУКОВОДСТВО ПО ТЕМПЕРАТУРЕ

Руководство по температуре		
	ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ	ПРИГОТАВЛИВАЕМАЯ ПИЦЦА
½ Позиция	Сильно холодная духовка	Кексы, пицца, приготавливаемая на низком огне.
1. Позиция	Холодная духовка	Десерт из рисовой каши, кексы с различными фруктами, например, рождественский кекс
2. Позиция	Холодная духовка или духовка с медленным огнем	Мясное блюдо, запеканка, блюда приготавливаемые на сильном огне, различные фруктовые кексы, напр. кекс с изюмом, орехами и пряностями.
3. Позиция	Холодная духовка или духовка с медленным огнем	Бисквит, кексы без примеси, напр. поджарка на малом огне
4. Позиция	Теплая духовка	Кексы без примеси, сэндвич Виктория, фаршированный пирог
5. Позиция	Духовка на средней температуре	Маленькие пирожные, торты, рыба
6. Позиция	Слегка горячая духовка	Кексы без примеси, фруктовые кексы, поджарка на сильном огне
7. Позиция	Горячая духовка	Хлеб и буханки хлеба, и т.д., пицца, слоеное тесто, поджарка на сильном огне
8. Позиция	Духовка в средней температуре	Сосиски, пироги, слоеное тесто, пицца.
9. Позиция	Сильно горячая духовка	Блюда готовые к поджарке

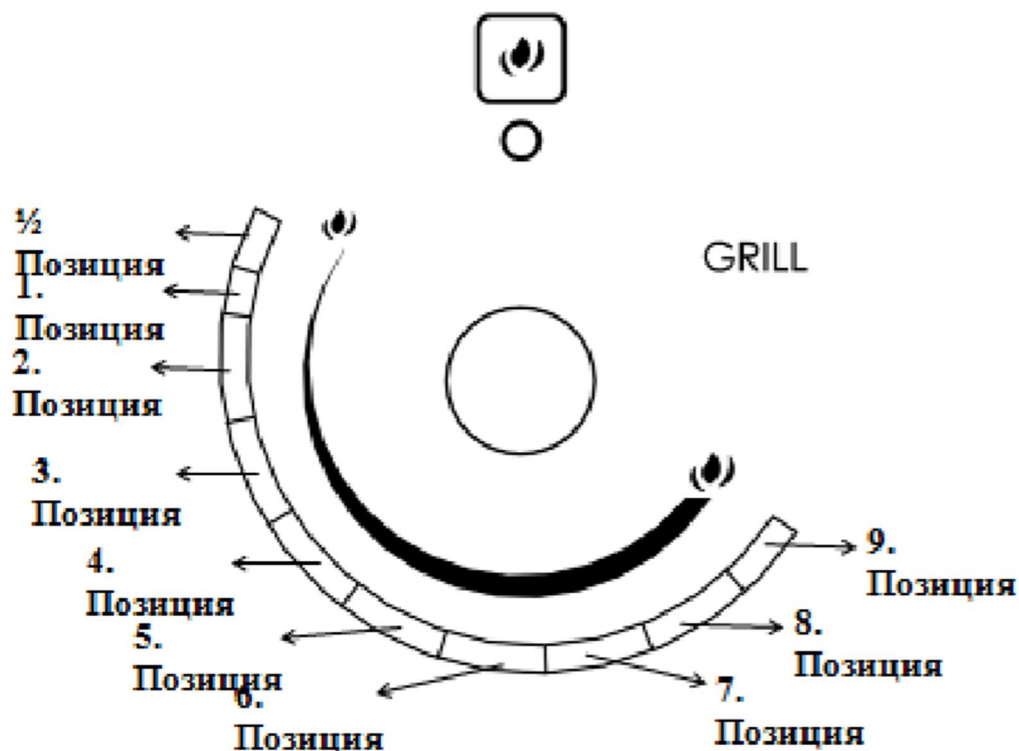


Рис. 9

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Вид механического таймера на 60 минут представлен на рис. 10. Максимальное время, на которое может быть установлен таймер, равно одному часу. Для установки времени таймера сначала поверните ручку по часовой стрелке до положения 60 минут, а затем против часовой стрелки до выбранного Вами времени. По истечении установленного времени прозвучит звуковой предупреждающий сигнал. В момент подачи звукового сигнала таймер не прекращает работу духового шкафа. Если приготовление завершено, переведите все рукоятки управления в положение «0», убедитесь, что пламя погасло.

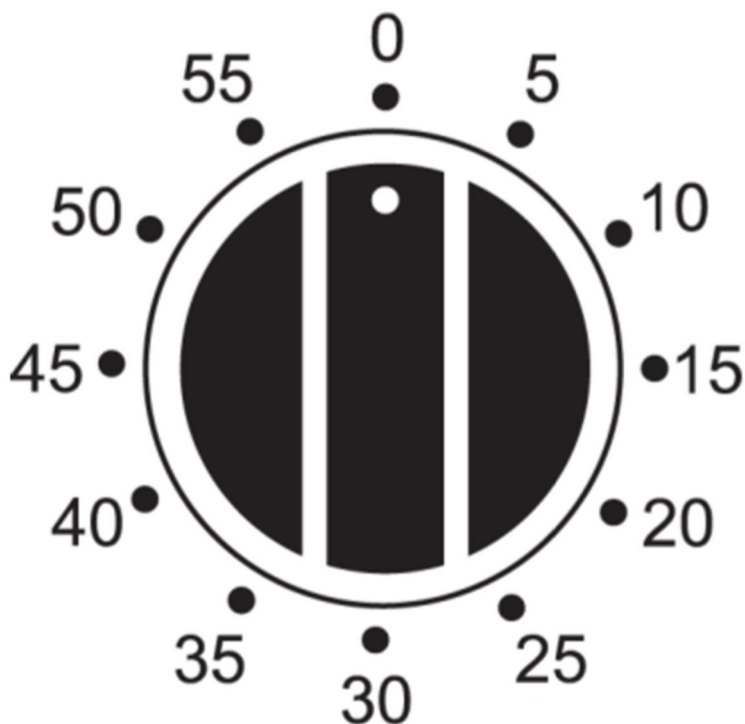


Рис. 10

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При наличии каких-либо других ошибок или если ваш прибор не функционирует правильно, обратитесь в сервисный центр.

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 изнутри осталось сырым.	Чрезмерный перегрев.	Неправильный выбор температуры приготовления, убавьте температуру.
4. Внешняя часть блюда пересушена.	Низкая температура.	Неправильный выбор температуры приготовления, попробуйте увеличить температуру.

Проблема		
Неустойчивое, желтое и трясущееся пламя	Открытый конус с голубой внутренней частью пламени	Короткий и режущий сильно голубой внутренний конус пламени, наклонный к разъединению
 Недостаток подачи газа	 Правильная подача газа	 Избыток подачи газа
ПРИЧИНА		
Регулятор подачи газа сильно закрыт	Баллон в правильном положении	Регулятор подачи газа сильно открыт

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.

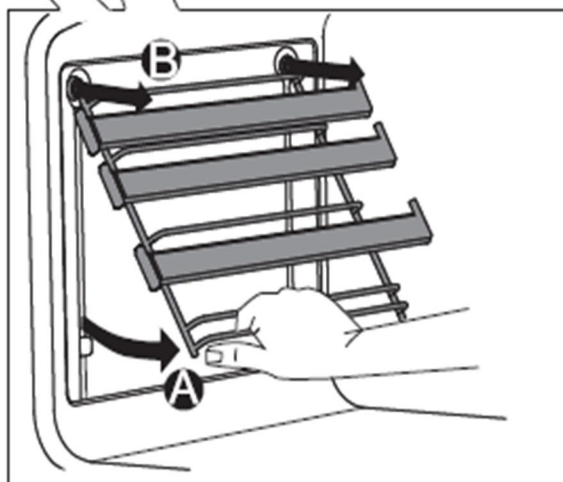
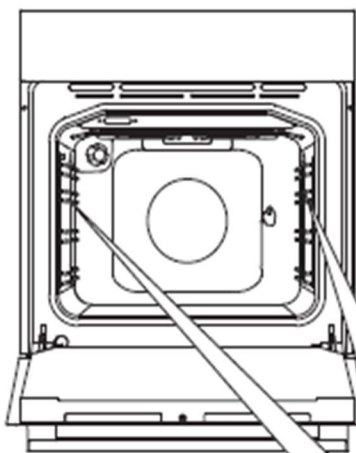
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

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.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

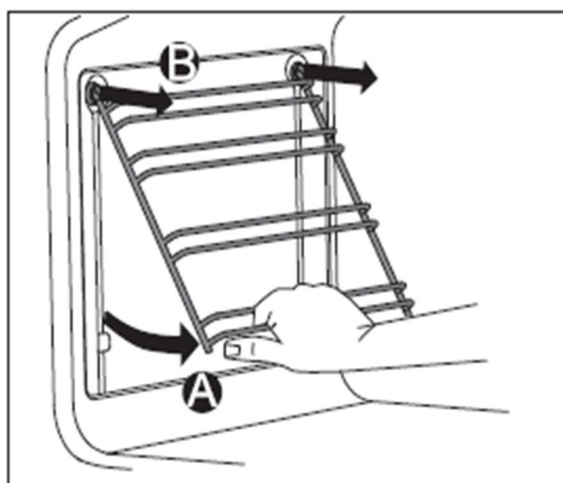
СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.

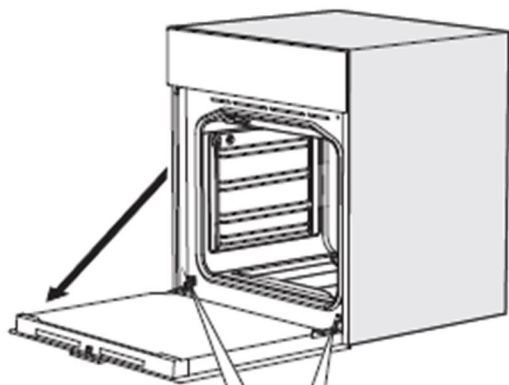


Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

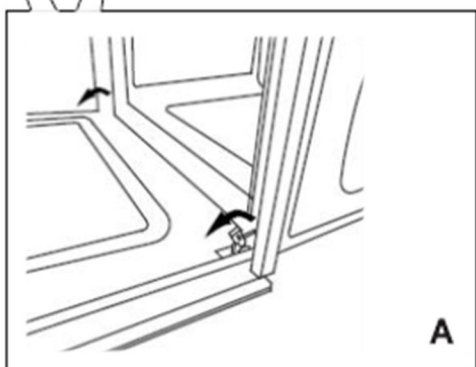
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ/ УСТАНОВКА ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА

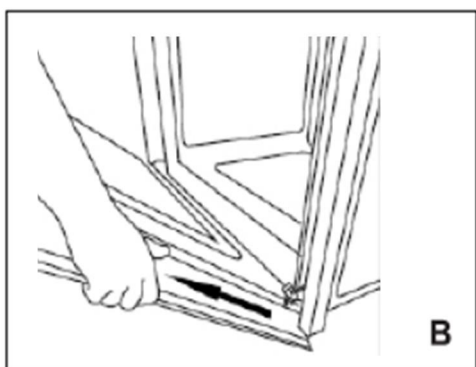
Дверцу можно легко снять и почистить. Для этого следуйте нижеприведенной инструкции:



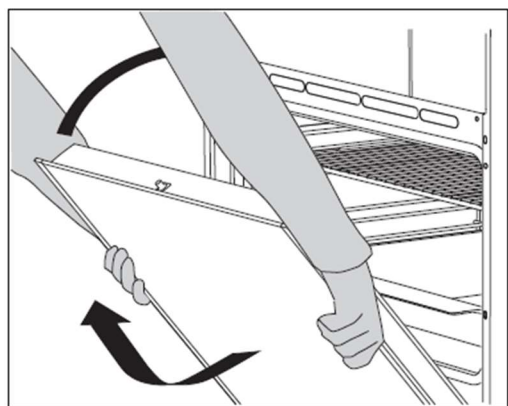
Для снятия дверцы полностью её откройте.



А Потяните назад два флажка, указанные на рисунке.



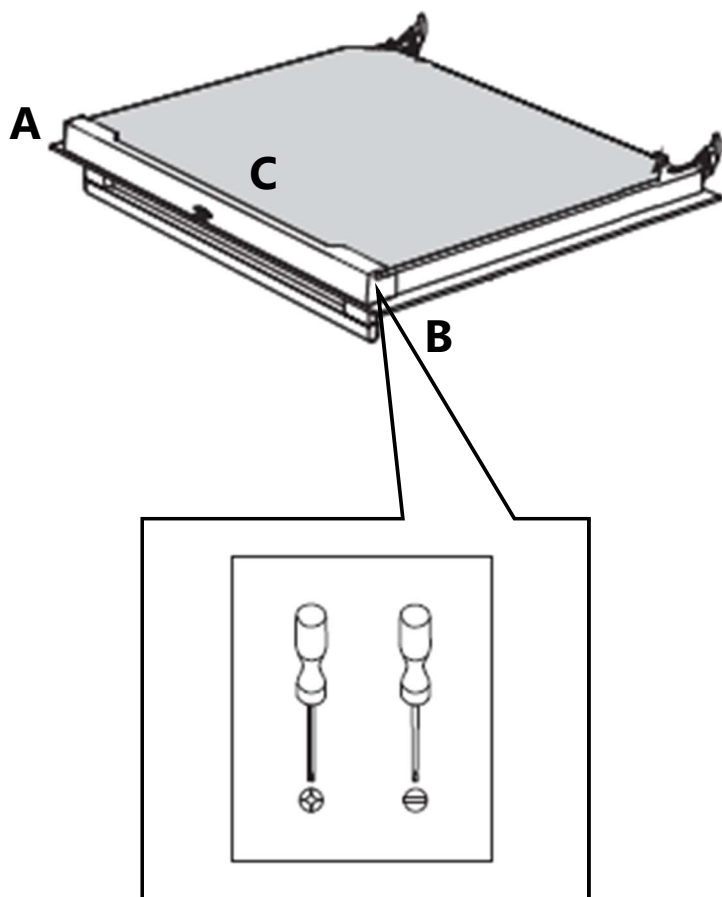
В Возьмите дверь обеими руками с двух сторон. Немного поднимите дверь и снимите петли с обеих позиций. Потяните дверь к себе, чтобы снять петли с отверстий рамки двери.



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 ДВЕРИ 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**.

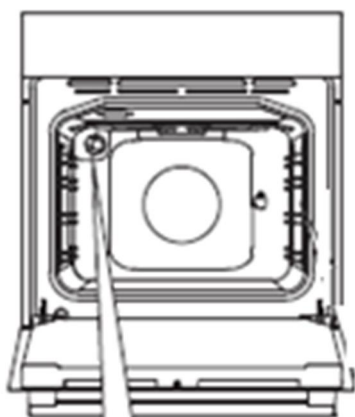
2. Для установки стекла выполните описанные действия в обратном порядке.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

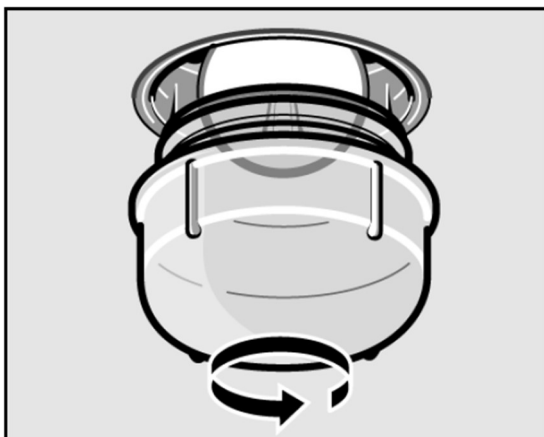
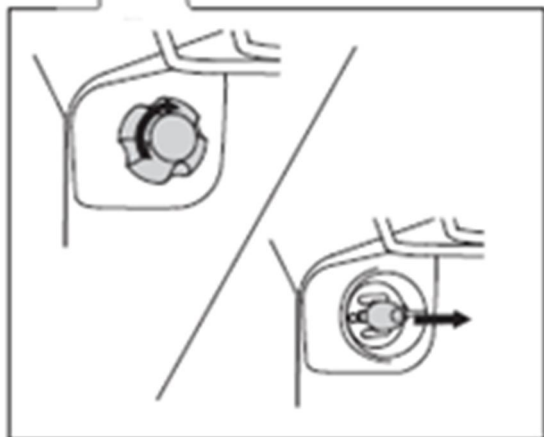
Электрическая лампа является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



Лампа: 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 плафон лампы, повернув его влево.
3. Замените лампу на лампу подобного класса.
4. Снова закрутите стеклянный плафон.
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 сможете 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. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю газозлектрическую продукцию MAUNFELD распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза :

ТР ТС 016/2011 – «О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе».

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

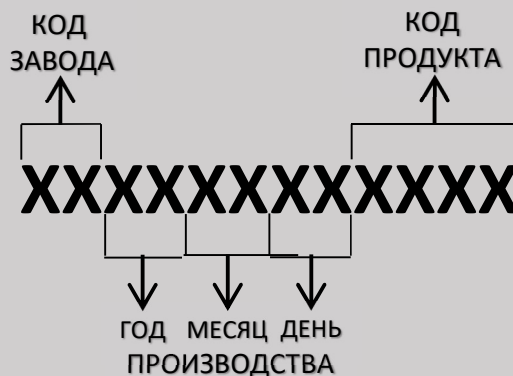
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждый прибор MAUNFELD имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр.

Пример:



Торговая марка

MAUNFELD

Тип продукции

Духовой шкаф

Модель

MGOG.673B/W/S/xx

Изготовитель

VINPLAS ANKASTRE MUTFAK URUNLERI
SANAYI TICARET A.S.

Адрес: KUMBETHATUNOSB MAHALLESİ 5,
CADDESİ № 12 1/1 MERZIFON/ AMASYA,
TURKIYE/ ТУРЦИЯ (г. Мерзифон, Турция).

Уполномоченное изготовителем
лицо - импортер на территории
Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»
123182, г. Москва, ул. Щукинская,
д. 2 этаж 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»
РБ, Минская обл., Минский р-н,
Щомыслицкий с/с, район
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4
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 без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.