



ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу
и гарантии качества



ДУХОВОЙ ШКАФ Модель: EHO-205

Обязательно прочтите инструкцию
по эксплуатации и монтажу перед
подключением прибора к работе



СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ..... 2

**УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**..... 3

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА..... 4

**ИНСТРУКЦИИ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ**..... 5
Полезные советы

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ..... 7

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА..... 7

КНОПКИ И ИНДИКАТОРЫ..... 7

ЧИСТКА И УХОД..... 11

Чистка прибора
Система очистки печи,
Оснащенная система AquaSmart
Снятие дверцы шкафа

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ..... 13

Электрическое подключение
Замена кабеля питания
Ремонт
Замена лампочек подсветки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 14

Благодарим вас за выбор одного из наших продуктов. Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием прибора.

Важно, чтобы все функции управления были понятны, прежде чем начинать готовить с помощью этого устройства.

Соблюдайте рекомендации и предупреждения в данном руководстве, а также правила безопасности указанные в данной инструкции.

- Данное устройство предназначено для личного бытового использования и встраивается в кухонную мебель.
- Использование этого устройства для каких-либо других целей или в любых других условиях без прямого соглашения с производителем приведет к прекращению каких-либо гарантий или обязательств.
- Устройство защищено от электрических или механических дефектов при соблюдении правил эксплуатации.
- Перед использованием этого устройства убедитесь, что вся защитная упаковка и покрытие были удалены.

Чтобы сотрудничать в защите окружающей среды, отделите упаковочные материалы на разные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Упаковка не наносит вреда окружающей среде, ее можно восстановить или переработать, так как это экологический продукт. При переработке упаковки вы будете способствовать экономии сырья и сокращению объема промышленных и бытовых отходов.

Любая дополнительная информация об утилизации отходов может быть запрошена у вашего местного управления по охране окружающей среды.

При использовании изделия в первый раз может быть замечен легкий запах от защитного покрытия или влаги, который исчезнет через короткое время.



Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.



УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Это устройство соответствует стандартам в области безопасности, но производитель предупреждает, что поверхность устройства нагревается во время использования и остается горячей во время работы, и некоторое время после отключения.
 - Маленьких детей следует держать вдали от устройства.
 - Детей нельзя оставлять без присмотра на кухне.
 - Мы также рекомендуем соблюдать осторожность при использовании и очистке. Внимательно прочитайте разделы для чистки и обслуживания этого прибора.
 - Не кладите тяжелые предметы на поверхность духового шкафа, не опирайтесь на дверь при ее открытии, так как это может повредить петли.
 - Не оставляйте горячее масло или жиры без присмотра, поскольку они могут загореться.
 - Не помещайте посуду для духовки или противни на самую нижнюю часть духовки, не накрывайте фольгой из алюминия.
 - Не допускайте, чтобы аксессуары к духовому шкафу или электрические кабели касались горячих частей прибора.
 - Не используйте прибор для обогрева или сушки одежды.
 - Не устанавливайте прибор вблизи штор или мягкой мебели.
 - Не пытайтесь перемещать кухонные приборы, потянув ручку, так как это может привести к повреждению духового шкафа.
 - Если соединения духовки сильно загрязнены, дверь не будет закрываться должным образом, когда духовой шкаф работает. Фасады кухонной мебели могут быть повреждены. Держите духовку в чистоте.
 - Во время работы прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов внутри духовки.
 - Открывайте духовку осторожно. Пар из духового шкафа может обжечь не защищенные участки тела.
 - Избегайте попадания воды на горячие внутренние элементы прибора, возможно повреждение эмали.
 - Данное устройство должно быть установлено квалифицированным персоналом, строго следуя инструкциям производителя.
 - Производитель не несет никакой ответственности за личный или материальный ущерб в результате неправильного использования или неправильной установки этого устройства.
 - Во время использования выделяется большое количество тепла, остерегайтесь ожогов. Убедитесь, что помещение хорошо вентилируется, если шкаф используется в течение длительного периода времени, может потребоваться дополнительная вентиляция.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Это Руководство пользователя должно храниться и для дальнейшего использования. Перед использованием духовки тщательно очистите внутреннюю поверхность неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите противень на соответствующей боковой опоре. По завершении операции установите максимальную температуру в течение приблизительно 20 минут, чтобы удалить следы смазки, масла или смол, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении пищи.

Во время первого нагрева могут появиться дым или неприятные запахи, если это произойдет, проветрите помещение. Как только эта простая операция выполнена, духовой шкаф готов к использованию для приготовления пищи. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Духовку можно использовать только для приготовления пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Духовой шкаф управляется термостатом между 50°C и 250°C, в зависимости от требуемой температуры. Индикатор температуры термостата включается и выключается, чтобы регулировать температуру во время использования.

Требуемый режим приготовления выбирается с помощью многофункциональной кнопки управления.

ФУНКЦИИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ВЫБРАНЫ:



A. СВЕТ

Автоматически включается при выборе режима приготовления. Свет духового шкафа остается включенным при использовании духовки.



B. РЕЖИМ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВА



C. НАГРЕВ КРУГОВЫМ ТЭНОМ + ВЕНТИЛЯТОР

Обеспечивает равномерный нагрев с вентилятором и позволяет приготовить блюда, которые нужно готовить одновременно на разных уровнях.



D. НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР



E. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ + ВЕНТИЛЯТОР

Обеспечивает конвекционный нагрев для равномерного приготовления пищи.



F. ГРИЛЬ



G. БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Нагревательный элемент обеспечивает большую площадь для обжигания.



H. БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

Обеспечивает быстрое поджаривание, так что пища остается сочной.



I. РЕЖИМ РАЗМОРОЗКИ

Вентилятор работает без тепла. На этом режиме уменьшается время оттаивания замороженных продуктов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- *Перед приготовлением убедитесь, что все принадлежности для духовки, которые не требуются, убраны из духовки.*
- *Перед использованием нагрейте духовку до температуры приготовления.*
- *Поместите кулинарные противни в центр духовки и оставьте пространство между ними при использовании более одного противня, чтобы воздух мог циркулировать.*
- *Не заполняйте противень полностью при приготовлении сочного фруктового пирога. Любой фруктовый сок, который капает из противня, приведет к образованию пятен, которые невозможно удалить.*
- *Не кладите противни на основание духовки или не закрывайте ее алюминиевой фольгой. Это вызовет тепловой перегрев. Эмаль может быть повреждена.*
- *Пытайтесь открывать дверцу духовки как можно меньше, когда проверяете степень приготовления еды.*
- *Будьте осторожны при открытии двери, чтобы избежать контакта с горячими частями и паром.*

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Вид продукта	Температура °C	Номер позиции противня*	Время приготовления (мин)
Десерты в кулинарной форме			
Булочки	175	2	55-65
Пирожные	175	3	60-70
Кондитерские изделия			
Пирог	200	3	08-10
Чизкейк	200	3	25-35
Фруктовый пирог	200	3	25-35
Дрожжевое тесто			
Пирог	180	3	30-45
Мягкий хлеб (1 кг муки)	200	3	25-35
Выпечка			
Тонкая выпечка	200	3	10-15
Пончики	200	2	35-45
Бисквит	200	3	15-20
Лазанья	225	2	40-50

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Вид продукта	Температура °С	Номер позиции противня*	Время приготовления (мин)
Мясо			
Жаркое (большое)	200	2	120-150
Жаркое	200	2	60-90
Мясные шарики	200	2	30-40
Птица			
Утка ½ кг	200	2	120-180
Гусь 3 кг	200	2	150-210
Жаркое из курицы	200	2	60-90
Индейка 5 кг	175	2	240-260
Дичь			
Заяц	200	2	60-90
Нога оленя	200	2	90-150
Овощи			
Печеные томаты	220	2	30-40
Овощной флан	200	2	40-50
Рыба			
Форель	200	2	40-50
Морской лещ	200	2	40-50
Пицца	240	3	10-20
Гриль			
Отбивные		4	8-12
Сосиски		4	10-12
Курица гриль		2	25-35
Жареная телятина, 600 гр			50-60

* Номер позиции противня подсчитывается со дна духовки (исключая основание печи, так как противень не может быть размещен на нем).

Свет в духовке остается включенным во время приготовления.



Прочтите информацию на пищевой упаковке, уточните температуру и время приготовления. После того, как вы ознакомились с работой духового шкафа, температуру и время приготовления можно варьировать, чтобы адаптировать их к вашим личным вкусам.

Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если не указано иное.

Информация о времени приготовления пищи примерная, изменяется в зависимости от количества и качества продуктов.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ

Поместите пищу для поджаривания на решетку, она должна быть размещена на самой высокой боковой опоре, в это время противень для сбора жира должен быть расположен на нижней боковой опоре.

Включите режим Гриля, используя следующие положения регулятора духового шкафа.  

или в положении многофункционального режима выбора.   

В зависимости от типа пищи (мясо, рыба, птица и т. д.) для равномерного нагрева пищу необходимо переворачивать.

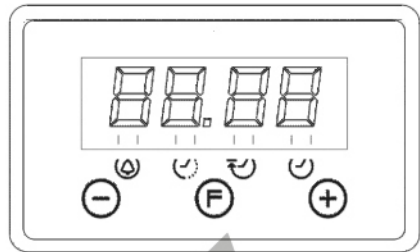
Для ознакомления ниже указано время приготовления:

Продукт	Рекомендуемое время приготовления в режиме гриль (мин)
Тонкое мясо	4-6
Мясо	5-8
Рыба без чешуи	8-10
Рыба (форель, лосось)	12-15
Колбасы	10-12
Бутерброды	2-5


Не накрывайте алюминиевой фольгой основание духового шкафа при приготовлении пищи, не накрывайте решетку для гриля фольгой.

Не обматывайте элементы в алюминиевую фольгу и не размещайте фольгу под решеткой для гриля – так как отражающее свойство алюминия может повредить гриль.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА



 СИГНАЛ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ (продолжительность)

 ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

 УСТАНОВКА ЧАСОВ. ЧАСЫ С 24-ЧАСОВЫМ ФОРМАТОМ




ОПИСАНИЕ КНОПОК:

 УМЕНЬШИТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)





 ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

 УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)

 ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ СИГНАЛ

Независимый звуковой сигнал, который может быть установлен на максимальное время 23 часа 59 минут. Чтобы установить время, нажмите  один раз. Индикатор будет мигать в течение 5 секунд, нажмите  и , обратный отсчет таймера будет запущен. По истечении времени индикатор будет мигать, также прозвучит прерывистый звуковой сигнал, который можно прервать нажатием кнопки. Если он не остановлен, он сделает это автоматически через 2 минуты. Предупреждающий сигнал не останавливает функций духовки.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ





Нажмите  дважды. Установите время приготовления, используя  и . Приготовление пищи начнется немедленно и отобразится на индикаторе .


По истечении установленного времени прозвучит прерывистый звуковой сигнал.

Обратите внимание, что печь будет продолжать работать после окончания заданного времени приготовления и при отключении звукового сигнала таймера.

Духовка должна быть отключена вручную.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




Нажмите 3 раза , установите время окончания приготовления, используя кнопки  и . Приготовление начнется немедленно и появится на индикаторе . Когда время приготовления закончится, раздастся прерывистый звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отменить, как описано выше.




Статус программирования можно просмотреть в любое время, нажав .

Заданные параметры также может быть отменены в любое время, нажатием на сенсорные кнопки под дисплеем.



Обратите внимание, что печь будет продолжать работать и после окончания процесса приготовления и когда сигнал будет установлен. Печь должна быть отключена вручную.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ (Начало и конец приготовления)

Запрограммируйте время приготовления, нажав дважды  и выберете требуемое время с помощью  и .


Установите время окончания приготовления , нажав 3 раза и выбрав требуемое время с помощью  и .

Выберите требуемую температуру и функцию, используя регулятор настройки.





После этих операций, индикаторы  и  будут отображаться на дисплее, показывая, что печь запрограммирована.


УСТАНОВКА ЧАСОВ

При включении духовки (а также после любого возможного отключения питания) на панели появятся цифры 12.00, и индикатор будет мигать, пока время не будет установлено.

Чтобы установить правильное время, нажмите  или , чтобы настроить время.

После установки времени, подождите 5 секунд, выбранное значение будет сохранено.

Чтобы изменить время работы часов, нажмите  4 раза, пока  индикатор не начнет мигать, и установите правильное время с помощью  и .

Любое выключение питания отменяет запрограммированные функции, включая часы. Когда источник питания будет включен, индикатор часов  начнет мигать и время может быть задано.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед началом чистки духовки всегда отсоединяйте духовой шкаф от источника питания.

Очистка духовки должна выполняться после использования, когда стенки печи теплые, но не горячие, капли и брызги жира, которые еще не затвердели и не засохли, будут легко очищены со стенок духовки.

Снимите хромированные боковые опоры. Потяните переднюю часть вверх, чтобы отсоединить их от стены и вынуть их из креплений. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе моющего средства. Промойте и высушите. Если пятна и брызги не были очищены, поместите влажную тряпку, пропитанную средством для мытья духовых шкафов, закройте дверцу, через несколько часов вымойте духовку теплой водой и жидким моющим средством, промойте и высушите. Чтобы очистить блестящие металлические наружные двери, используйте мягкую ткань с мылом и водой. Не используйте порошкообразные средства, содержащие абразивные вещества.

Избегайте использования кислотных или щелочных веществ (лимонный сок, уксус, соль и т. д.). Избегайте использования продуктов, содержащих хлор, кислоту или абразивные вещества. Не используйте жесткие щетки, так как они могут повредить поверхность.

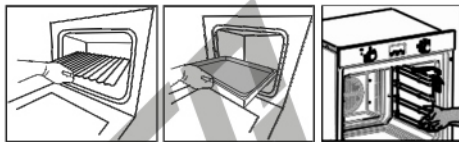
Не используйте мойки высокого давления или паровые устройства для чистки духовки.

Очистка эмалированных поверхностей:
Используйте только рекомендуемый очиститель для этого типа материала - избегайте продуктов на основе хлора.

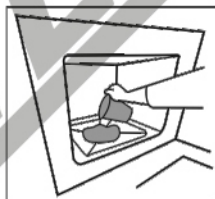
Для устойчивых пятен рекомендуется следующее:


СИСТЕМА ОЧИСТКИ ПЕЧИ, ОСНАЩЕННАЯ СИСТЕМА AQUASmart

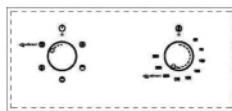
1. Выньте внутренние элементы: решетку, противень, боковые держатели.



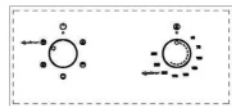
2. Налейте 200 мл. мыльной воды на дно печи.



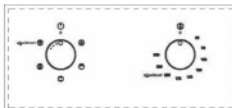
3. Включите AquaSmart  и установите духовку на 200 °C в течение 15 мин.



4. Переместите регулятор температуры с 200°C до 0°C. Дайте остыть в течение 20 мин.



5. Переместите функцию AquaSmart в 0. Протрите мягкой тканью.

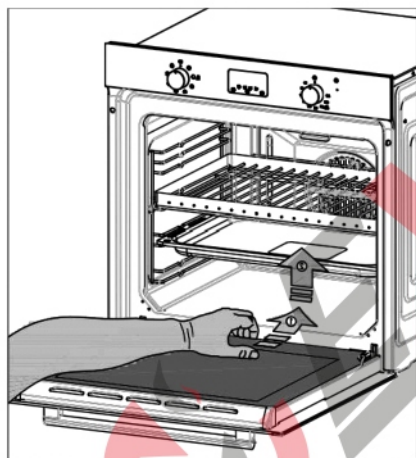


СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРНАЯ ПАНЕЛЬ

Не используйте абразивные моющие средства, которые могут повредить стекло. Помните, что если поверхность стеклянной панели поцарапается, это может привести к опасному разрушению поверхности.

Для упрощения очистки внутреннюю стеклянную панель можно вынуть из двери. Ниже приведен метод удаления стекла из дверцы шкафа.

Рис. 3: Удаление стекла из дверцы шкафа.



Рукой, держите край стекла, как показано на **Рис. 3**

Шаг 1: нажмите на стекло как показано на рисунке, чтобы пружина была открыта;
Шаг 2: поднимите стекло.

При установке стекла убедитесь, что оно правильно установлено в зубчатое соединение двери и по сторонам.

Осторожно поднимите стекло с помощью плоской отвертки.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ШКАФА

Для упрощения очистки внутренней части духовки дверь можно снять. Процесс удаления двери показан ниже:

Тип двери А / В2

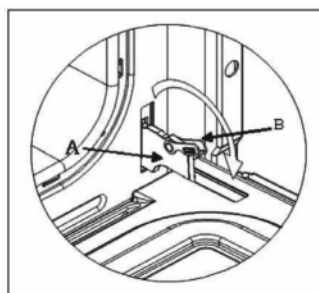
Шарниры «А» имеют два подвижных болта «В».

Когда болт «В» поднимается, шарнир выходит из корпуса. Затем прикройте дверь наполовину.

Поднимите дверь вверх и снимите ее, сдвинув ее наружу; При этом держите дверь рядом с шарнирами. Чтобы прикрепить дверь, сначала вставьте петли в их крепления и полностью откройте дверцу.

Не забудьте вставить два подвижных болта «В», используемые для соединения двух шарниров перед закрытием двери.

Рис. 4: Снятие двери

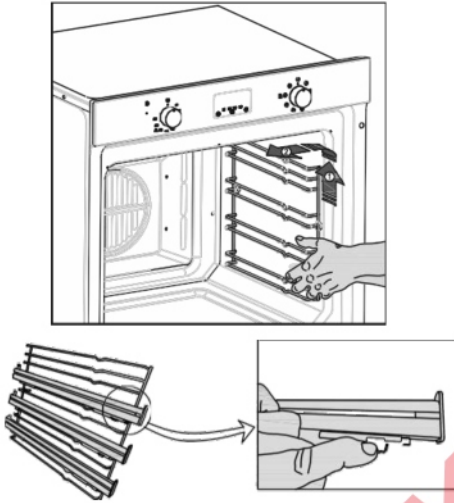


Будьте внимательны, чтобы не снять систему блокировки петли при снятии двери, так как шарнирный механизм может внезапно открыться.

Ни в коем случае не погружайте дверцу в воду.

Чтобы снять боковые направляющие, следуйте указаниям на рисунке, 5:

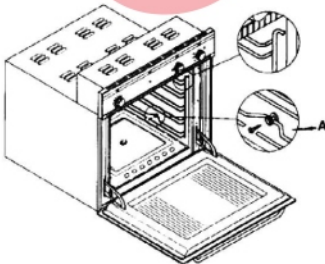
Рис. 5



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Печь может быть снабжена боковыми направляющими, установленными на стене печи. Вставьте решетку и противень на боковые направляющие. Чтобы снять направляющие, выполните следующие действия для двух типов:

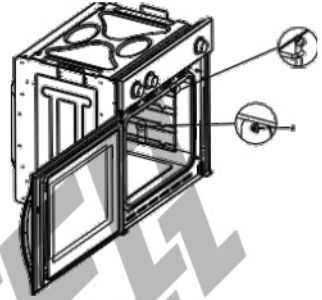
Способ 1. Рис. 6: Снятие направляющих.



Чтобы снять боковые направляющие, нажмите вниз в точке **A**.

Способ 2

Чтобы снять боковые направляющие, выньте винт с помощью подходящей отвертки, поднимите решетки вверх, пока они не освободятся.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Этот прибор должен быть установлен компетентным лицом в соответствии с действующим законодательством и правилами безопасности.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАПУСК ПРИБОРА

Когда он распакован, убедитесь, в наличии:

- Инструкция и руководство по установке
- 1 противень, 1 решетка
- Крепежные изделия для установки прибора

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Эти приборы классифицируются как класс I по электробезопасности.

Заземление прибора обязательно. Производитель отказывается от ответственности в том случае, если не соблюдаются правила предотвращения несчастных случаев.

Прилегающие детали или мебель, шкаф и все материалы, используемые в установке, должны выдерживать минимальное повышение температуры на 85 °C выше температуры окружающей среды во время использования прибора.

Некоторые типы виниловой или ламинированной кухонной мебели частично восприимчивы к повреждению, вследствие повышения температуры выше указанных значений и могут быть повреждены, если прибор установлен, не учитывая этот температурный предел или если он расположен на расстоянии менее 4 мм от соседних шкафов.

УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1. Духовой шкаф должен быть установлен в стандартном зазоре 600 мм, под варочной поверхностью или в отдельно стоящий шкаф.

2. При установке духовки в шкаф важно, чтобы обеспечивалась достаточная вентиляция, для этого надо снять заднюю панель мебели и оставить зазор не менее 85-90 мм, как показано на **рис. 7**.

3. Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе мебели. Крепление духовки в шкаф выполняется с помощью 4 винтов. Откройте дверцу духовки, вставьте винты в отверстия, расположенные по периметру рамки.

Установка электрической печи шириной 60 см (форма верхней поверхности может меняться).

Рис. 7: Схема установки

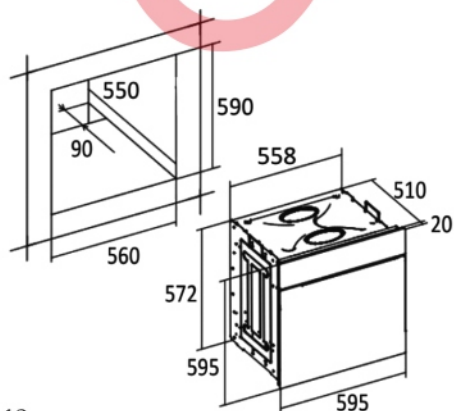
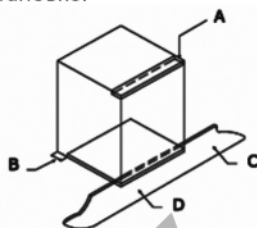


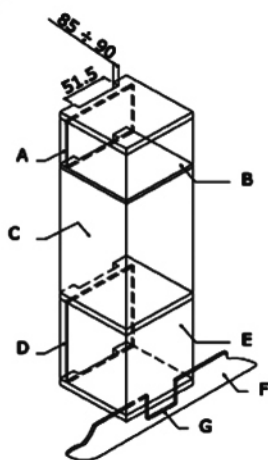
Рис. 8: Требования к вентиляции при установке.



Минимальные требования к вентиляции для верхней, опорной полки для задней части устройства.

- A. Вспомогательные элементы должны быть сняты
- B. Расстояние 75-90 мм между стеной и плоской опорой для духовки, кухонным шкафом
- C. Основание
- D. Фальш панель

Рис.9: Требования к вентиляции и зазору для установки электрической печи в кухонном шкафу



- A. Задняя панель
- B. Место для хранения
- C. Необходимо удалить заднюю панель в этой части
- D. Задняя панель
- E. Место для хранения
- F. Основание
- G. Минимальный зазор для вентиляции 80 мм

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное в спецификации, совпадает с напряжением сети электропитания.



ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3 мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления).

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на спецификации, совпадает с напряжением сети электропитания.

Подключение духовки к источнику питания:

- Силовой: Коричневый
- Нейтральный: Синий
- Земля: Желто-зеленый

Желто-зеленый провод должен быть подключен к клемме с надписью «E» или с символом земли.

Синий провод должен быть подключен к клемме с надписью «N».

Коричневый проводник должен быть подключен к клемме с маркировкой «L».

Температура провода не должна превышать температуру выше 50 °C выше температуры окружающей среды в любой точке.

Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить. При повреждении кабеля духовой шкаф **НЕ ВКЛЮЧАТЬ**.

ЗАМЕНА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

Если необходимо заменить кабель питания, выполните следующие действия:

1. Отключите прибор от источника питания, отвинтите крепежные винты и снимите заднюю панель.

2. Отвинтите крепежные винты и клеммы для освобождения существующего провода.

3. Провода, должны соответствовать характеристикам, указанным в спецификации, обеспечьте правильное соединение цветовых кодов и правильность затяжки всех винтов.

РЕМОНТ

Перед проведением технического обслуживания отсоедините прибор от источника питания.

В течение гарантийного срока, при необходимости, все неисправности должны быть переданы в службу технической поддержки изготовителя. Имейте в виду, что вмешательство или ремонт неавторизованным персоналом аннулируют гарантию.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧЕК ПОДСТВЕТКИ

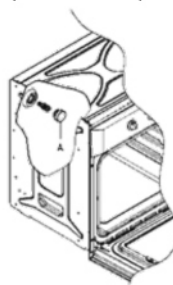
(Гарантия не распространяется).

Печь имеет свет со следующими характеристиками: 15 Вт или 25 Вт, 300 °C и тип E-14

Отключите прибор от электросети, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки печи.

Снимите стеклянную крышку, которая защищает лампочку, повернув ее против часовой стрелки.

Выкрутите старую лампочку и утилизируйте по правилам безопасности, замените на новую, как указано в Спецификации, и установите крышку.



Стеклянная крышка может плотно быть закреплена, следовательно, необходимо усилие для ее снятия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ

Полезный объем: 73 л

Высота: 595 мм

Ширина: 568 мм

Глубина: 595 мм

Номинальное напряжение:

220 В - 240 В ~ 50 Гц

Подключение питания: 13А (автоматический двухполюсный переключатель с защищенной розеткой, с 3 мм разведением контактов)

Номинальная мощность: 2100 - 2 450 Вт

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5 мм² тип H05W-F

Лампа накаливания:

15 Вт - 25 Вт / 300 °С тип E-14

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и объектам из-за неправильной установки прибора.

Технический лист духового шкафа электрического EXITEQ модель EXO-205

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения
Идентификация моделей	EXITEQ	EXO-205	
Тип духовки			
Масса прибора	М	31	кг
Количество камер		1	
Источник тепла каждой камеры (электроэнергия или газ)	Электроэнергия		
Объем каждой камеры	л	73	л
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEl cavity		
Класс энергетической эффективности для каждой камеры		A	
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,99	кВт*ч/цикл
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,90	кВт*ч/цикл



ВНИМАНИЕ! Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

НОМЕР СЕРИЙНЫЙ – КАК ЧИТАТЬ ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА:

4 цифры
– год

2 цифры
– неделя года

4 цифры
– номер в партии

Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.

Изготовитель:

EXITEQ ELECTRO SPAIN, S. L.
FERNANDO EL SANTO 25 1D, 28010 MADRID, SPAIN
NIF86973088
tel: + 34 603 45 23 87
e-mail: info@exiteq.es
www.exiteq.es

Завод-изготовитель:

ZHONGSHAN SHENGWEI ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD
Maohui Industrial District, Henglan Town,
Zhongshan, Guangdong, China

Импортер в Республику Беларусь:

ЧТУП «ОптАэроСервис»
УНП 691458394
Минская обл., Минский р-н., д. Старина,
ул. Светлая, д. 2, ком. 4
тел./факс: 8(017) 508 04 80
e-mail: info@exiteq.by
www.exiteq.by

Импортер в Российскую Федерацию:

ООО "ЭКЗИТЕК-РУС"
115054, г. Москва, 6-й Монетчиковский пер., д. 10, стр. 8
тел: + 7 964 635 53 36
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru

