



Встроенная техника.







**Многопрограммные
духовки**

FM 11 / FM 21 / FM 24 / FM 36

Инструкции по установке и использованию

Merloni Elettrodomestici spa

Общие замечания

-  **Прочитайте внимательно это руководство по установке и эксплуатации. Оно содержит важную информацию для безопасного монтажа, использования и обслуживания. Храните его в надежном месте. Оно может Вам еще пригодиться.**
-  Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место. Убедитесь в том, что духовка не повреждена и полностью укомплектована.
-  Духовка должна быть установлена квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В этом случае Производитель снимает с себя всякую ответственность.
-  Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться.
Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не отвечает за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
-  Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических параметров Вашей духовки электрической сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на духовке.
Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование их необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям безопасности. Не превышайте допустимую мощность, указанную на удлинителе и сетевой розетке.
-  Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен многолинейный выключатель с

расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления не должна разрываться.

- ☞ Убедитесь в том что сетевая розетка, в которую будет включена Ваша духовка, имеет устройство заземления, и она действительно заземлена. Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, она должна быть заменена при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием. При отсутствии заземления Производитель снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба.
- ☞ Не оставляйте оборудование включенным, если в этом нет необходимости. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты. Если это произойдет, то возникнет опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
- ☞ Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Если кабель поврежден, не заменяйте его сами. Вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
- ☞ Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать Вашу духовку другой работой (например, использовать для отопления помещений), делайте это на свой страх и риск. Производитель не отвечает за поломки, вызванные ненадлежащим, неверным или неразумным использованием.
- ☞ При работе с любыми электрическими приборами необходимо помнить о некоторых основополагающих правилах:
 - не касайтесь приборов, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые;
 - не пользуйтесь приборами босиком;
 - не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки;
 - не подвергайте приборы воздействию дождя, солнца и т.д., не оставляйте их без присмотра;
 - не разрешайте детям или лицам, не знакомым с этими Правилами пользоваться приборами без Вашего присмотра.

-
- ☞ Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
 - ☞ В случае неисправностей и/или неправильной работы обесточьте духовку; старайтесь к ней не прикасаться. Неисправная духовка может не обеспечивать заложенных в ее конструкцию требований по безопасности и быть потенциально опасной. Для ремонта привлекайте только уполномоченных Производителем лиц. Требуйте применения запасных частей, используемых Производителем.
 - ☞ Если Вы хотите выбросить старую духовку, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для использования. Отключите ее от электрической сети и обрежьте питающий кабель. Снимите потенциально опасные части или детали. Помните, что дети часто играют с выброшенными бытовыми приборами и получают травмы.
 - ☞ Убедитесь, что рукоятки управления находятся в положении “выключено” когда оборудование не используется.

Инструкции по установке

Помните: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. плиту необходимо отсоединить от электрической сети.

Расположение	Для правильной работы встроенной техники необходимо, чтобы ей соответствовали размеры модулей кухонной мебели. На Рис. 1 приведены требуемые размеры. Для обеспечения необходимой вентиляции необходимо снять заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания необходимо обеспечить зазор позади духовки размером не менее 45х600 мм (Рис. 2 и 3). Прикрепляется духовка к кухонной мебели через четыре имеющихся отверстия на ее корпусе четырьмя деревянными пальцами. Соприкасающиеся с духовкой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100°C. Для предотвращения возможного контакта с деталями духовки, находящимися под напряжением, необходимо обеспечить невозможность доступа к ним без применения инструмента.
Электрические соединения	Подключение верхней рабочей поверхности производится по трехпроводной схеме в соответствии с диаграммой, которая наклеена на нижней стороне. Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета.

**Подсоединение
питающего
кабеля
к сети**

Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен двухлинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий провод не должен располагаться в местах, где температура может превышать комнатную более чем на 50°C.

Перед первым включением еще раз проверьте:

- могут ли предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования;
- эффективность системы заземления и соответствие ее установленным правилам;
- находятся ли розетка или выключатель в легкодоступном месте; духовка, поставленная на свое место, не должна их закрывать.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Описание духовки

(См. Рис. 4 и 5)

- A** Панель управления
- B** Противень
- C** Решетчатая полка духовки
- D** Крепежные отверстия
- E** Рукоятка выбора программ
- F** Рукоятка термостата
- G** Рукоятка таймера
- H** Контрольная лампочка термостата
- I** Стекло дверцы
- L** Крепежные винты стекла дверцы

Технические характеристики

Размеры духовки:

- ширина	40 см
- глубина	39 см
- высота	34 см

Потребление электроэнергии:

- для нагрева до 200°C	0,5 кВт.ч
- для поддержания 200°C в течение 1 часа	1,0 кВт.ч
- полное потребление	1,5 кВт.ч

Объем: 51 л

Напряжение и частота

электропитания: см. информационную табличку

Это оборудование отвечает требованиям ЕЭС 87/308 от 2.06.87, направленным на предотвращение и устранение радиопомех.


Инструкции по эксплуатации

Для управления различными функциями плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Рукоятки управления духовкой

Многофункциональная духовка является чрезвычайно многосторонним устройством, которое легко и уверенно позволяет выбирать между семью различными способами приготовления пищи. Выбор режимов приготовления пищи достигается работой двух рукояток:

- рукоятки выбора программы духовки **Е**
- рукоятки выбора температуры духовки **F**.

Когда рукоятка управления духовки стоит не на «0» («Выключено»), в духовке горит свет. Когда рукоятка стоит на символе , свет в духовке включается, ни один нагревательный элемент не включен.

1. Размораживание – Положение рукоятки «Е: 1



- Положение рукоятки «F»: 0

Служебная программа: вентилятор в задней части духовки заставляет воздух циркулировать вокруг пищи при комнатной температуре.

Эту программу можно использовать для размораживания продуктов любого типа. Особенно она подходит для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать, например, тортов из мороженого, кремовых и фруктовых тортов.

При размораживании пищи в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре.

Для размораживания мяса, рыбы или хлеба лучше использовать режим конвекционной духовки при температуре 80°C–100°C.

2. Статичная духовка



- Положение рукоятки «Е»
- Положение рукоятки «F»: любое между 60°C и Max

Горит лампа освещения, также включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата, выбранная температура поддерживается автоматически. Статичная духовка особенно

подходит, если Вы готовите блюда из двух или более ингредиентов.

3. Конвекционная духовка



– Положение рукоятки «E»: **3**

– Положение рукоятки «F»: любое между **60°C** и **Max (200)**

В духовке горит свет, включен нагревательный элемент духовки, вращается вентилятор для перемешивания воздуха.

Уменьшая время предварительного подогрева на 40%, конвекция позволяет экономить около 30% энергии во время основного нагрева.

Степень нагрева духовки постоянна и одинакова во всех ее частях. Это позволяет одновременно готовить в духовке несколько блюд, если время их приготовления одинаково. Если Вы используете для приготовления пищи сразу две решетки, следуйте инструкциям, данным в разделе «Приготовление пищи с использованием двух решеток одновременно».

Режим конвекционной духовки можно также использовать для размораживания белого и красного мяса, рыбы и хлеба при температуре 80°C–100°C.

4. Гриль



– Положение рукоятки «E»: **4**

– Положение рукоятки «F»: **Max**

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего нагревательного элемента. Это излучение нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким.

5. Двойной гриль



– Положение рукоятки «E»: **5**

– Положение рукоятки «F»: **Max**

В духовке горит свет, работают оба верхних нагревательных элемента.

Этот гриль сильнее обычного, новшеством его планировки является то, что его мощность на 50% превышает мощность простого гриля.

Используя двойной гриль, Вы можете быть уверены в том, даже углы духовки подвергаются воздействию тепла.

6. Конвекционный гриль



– Положение рукоятки «Е»: **6**

– Положение рукоятки «F»: любое между **50°C** и **200°C**

В духовке горит свет, работают все нагревательные элементы, вращается вентилятор для перемешивания воздуха.

Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки.

Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

7. Мягкая «кондитерская» духовка



(Только для многофункциональных духовок «7 поваров»)

– Положение рукоятки «Е»: **7**

– Положение рукоятки «F»: любое между **60°C** и **180°C**

В духовке горит свет, работает нижний нагревательный элемент, вращается вентилятор для перемешивания воздуха.

Температура в духовке достигает значения, соответствующего установке термостата и далее остается неизменной.

Этот режим идеален для доведения до полной готовности полуфабрикатов (в специальных формах) уже готовых снаружи, но сырых внутри.

Также он подходит для выпечки тортов (пирогов), украшенных фруктами или джемом. В этом случае температура на поверхности изделия остается умеренной.

При пользовании режима «кондитерской» духовки соблюдайте следующие правила.

- Предварительно всегда нагревайте духовку.
- В этом режиме духовка нагревается очень медленно, поэтому чтобы довести ее до нужной температуры, используйте режим конвекционной духовки (положение рукоятки 3). Когда температура достигнет требуемого значения, установите рукоятку в положение 7.

-
- Никогда не готовьте в духовке больше одного блюда.
 - Обязательно пользуйтесь решеткой (если Вы не пользуетесь противнем), т. к. в этом случае создаются лучшие условия для циркуляции тепла. Никогда не оставляйте в работающей духовке противни, если они не используются.
 - Размещайте решетку на второй или третьей полке снизу. Таким образом Вы сможете наиболее эффективно использовать тепло, распространяющееся в направлении со дна духовки. При выпекании располагайте форму для торта в центре решетки.
 - Не открывайте дверь духовки во время выпекания кондитерских изделий, т.к. это понижает температуру духовки, останавливает процесс приготовления торта, в результате чего он может «не подняться».
 - Максимальная температура режима «кондитерской» духовки примерно 180°C. Чтобы получить более высокую температуру, нужно затратить существенно большее время. В этом случае используйте режим статической духовки (положение рукоятки 2) или режим конвекционной духовки (положение 3).

Контрольная лампа духовки (Рис. 2-Н) Лампа горит, когда включен любой нагревательный элемент духовки. При достижении установленного термостатом значения температуры, нагрев заканчивается и лампа гаснет. При понижении температуры нагрев возобновляется. Таким образом температура поддерживается постоянной.

Рукоятка таймера (Рис. 2-Г) Чтобы завести сигнал таймера, поверните рукоятку на один полный оборот по часовой стрелке. Затем, поворачивая рукоятку в обратном направлении, установите желаемое время, располагая рукоятку напротив числового индекса, соответствующего времени в минутах.

Освещение духовки

Свет в духовке включается при установке ручки **Е** в любое положение, кроме «Выключено».

Принудительная вентиляция

(Только для некоторых моделей)

При работающей духовке всегда включен охлаждающий вентилятор. Поэтому Вы можете чувствовать, что в зазор между панелью управления и дверью духовки выходит воздух.

Третье стекло дверцы

Для обеспечения большей безопасности и понижения температуры поверхности дверцы предусмотрена возможность установки третьего стекла в дверцу духовки.

- Купите стекло в фирменном магазине Ariston.
- Снимите имеющееся внутреннее стекло **I**, ослабив винты **L**.
- Установите дополнительное стекло; сверху установите прежнее. Не забудьте установить на место снятую прокладку.


Внимание

При работе дверь духовки сильно нагревается – не позволяйте детям касаться ее. Кроме того, горячий пар может выходить с правой верхней стороны ручки дверцы духовки – будьте осторожны. К некоторым моделям духовок (с дверцами из нержавеющей стали, например) прилагаются специальные накладки для безопасности.

Практические советы

Различные режимы работы позволяют направлять тепло куда необходимо и как это необходимо: оно может распространяться снизу, сверху или быть равномерным по всей духовке при поддержании необходимой температуры. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности духовки. Кроме того, Вам помогут рекомендации, содержащиеся в этом разделе.

Приготовление пищи на нескольких решетках одновременно

Только режим «**конвекционной духовки**» (положение рукоятки «3» ) позволяет использовать две решетки одновременно.


- В духовке имеется 5 уровней решеток. При работе в режиме конвекционной духовки используйте две или три решетки, расположенные на среднем уровне. Верхняя и нижняя решетки находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Для приготовления пищи обычно используются решетки 2-го и 4-го уровней (считая со дна), причем 2-й уровень — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы одновременно жарите мясо и готовите еще какие-то блюда в духовке, располагайте мясо на решетке 2-го уровня, оставляя 4-й уровень для блюд с меньшей температурой приготовления.
- Если Вы одновременно готовите блюда с различной температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, «деликатные» блюда размещайте на решетке 4-го уровня и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Располагайте противень снизу, а решетку гриля сверху.
- Когда Вы готовите пиццу, используйте 2-й и 4-й уровни решеток и установите температуру 220°C. Прогрейте духовку хотя бы в течение 15 минут перед помещением туда пиццы. На решетке 4-го уровня пицца обычно готовится медленнее. Поэтому не забывайте, что сначала нужно убрать пиццу с

решетки 2-го уровня, на решетке 4-го уровня пицца будет готовиться на несколько минут дольше.


- Если Вы печете пироги на двух решетках, используйте решетки 3-го и 4-го уровней, Никогда не пользуйтесь для этих целей решеткой 2-го уровня, поскольку там слишком высокая температура.

Использование гриля

Многофункциональная духовка имеет два различных режима работы гриля.








Для приготовления малых порций пищи используйте режим «гриль» (4) . При этом потребление энергии будет всего 1200 Вт, но для малых количеств пищи, таких как тосты и т.п., этого достаточно.

Пищу следует располагать в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента, и пища, поставленная в углах решетки, останется неприготовленной.

В режиме «двойной гриль» (5)  нагревается вся поверхность решетки. Используйте этот режим для приготовления пищи, равномерно распределенной по всей решетке гриля и требующей равномерного нагрева по всей поверхности.

Важно: когда пользуетесь грилем, держите дверцу духовки **закрытой**, чтобы обеспечить наилучшие результаты и сберечь электроэнергию (около 10%). Если Вы все-таки считаете необходимым использование гриля с открытой дверцей, не забудьте установить поставляемый вместе с плитой защитный экран, чтобы предохранить рукоятки от перегрева (Рис. 3).

Практические советы

Положение рукоятки М	Блюдо	Вес (кг)	Уровень противня снизу	Время подогрева духовки (мин)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (мин)
2  Статичная духовка	Свинина	0,5	2	15	200	35
	Телятина	0,5	2	15	200	30
	Утка	0,5	1-2	15	200	30-35
	Меренги	-	2	10	100	60-75
	Бисквиты	-	2	10	140	15-20
3  Конвекционная духовка	Пицца	1	2	15	200	20-30
	Лазанья	1	3	-	180	30-35
	Запеченная лапша	1	3	-	180	20-30
	Баранина	1	2	-	180	40-45
	Цыплята	1	2	-	180	60-75
	Макрель	1	2	-	180	50-55
	Буженина	1,5	2	-	180	55-60
	Шоколадный пирог	1	3	10	160	50-60
4  Гриль	Целая рыба и филе	1	4	5	макс	8
	Креветки на вертеле	1	4	5	макс	4
	Отбивные из трески	1	4	5	макс	10
	Овощи	1	4-3	5	макс	8-10
	5  Двойной гриль	Отбивные из телятины	1	4	5	макс
Котлеты		1,5	4	5	макс	25
Гамбургеры		1	3	5	макс	7
6  Конвекционный гриль	Цыплята	1,5	2	5	200	55-60
	Утка	2	2	5	200	75-90
	Филе рыбы	0,5	2	5	200	40-45
7  Мягкая кондитерская духовка*	Дрожжевые пироги	0,5	3	нагрев 15 минут во 2-м режиме	160	30-40
	Тартинки	1	3		180	35-40
	Фруктовый пирог	1	2		180	50-60
1  Размораживание*	Все замороженные продукты					

* Только для духовок «7 поваров».

Обращайте внимание на символическое обозначение программ на рукоятке: №№ программ могут различаться.

Уход за плитой

Перед любой операцией по уходу отключайте плиту от электричества.

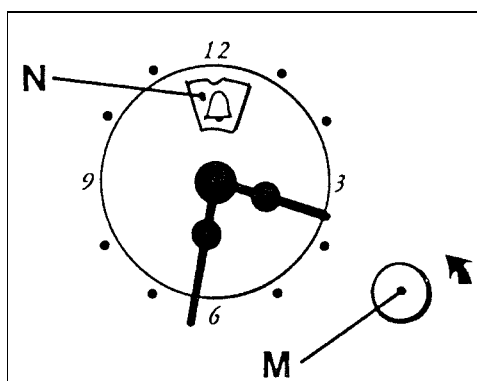
Чтобы плита служила долгое время, ее нужно тщательно и своевременно мыть, помня, что:

- эмалированные и самоочищающиеся поверхности следует мыть теплой мыльной водой и не использовать абразивные и вызывающие коррозию препараты;
- духовку лучше всего мыть, пока она еще не остыла, теплой водой с моющим средством, затем тщательно промыть и высушить;
- поверхности из нержавеющей стали очищаются влажной тряпочкой, трудноочищаемые загрязнения моются при помощи неабразивных моющих средств или слабо подогретого уксуса;
- избегайте накопления жира на панели управления, вовремя очищайте ее поверхность.

Замена лампы в духовке

- Отключите плиту от сети;
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы;
- Выверните лампу (Рис. 7) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - Напряжение 220 В
 - Мощность 15 Вт
 - Тип E14
- Поставьте стеклянную крышку на место и включите плиту в сеть.

Часы с таймером



Часы с таймером *(Только для некоторых моделей)*

Некоторые модели духовок оснащены часами с таймером.

-
- Установка часов**
- Включите духовку
 - Нажмите и поверните против часовой стрелки небольшую рукоятку **М**, установив ею необходимое время на часах.
 - Часы на духовке электрические, поэтому после отключения духовки от электросети их необходимо переустановить заново при последующем включении духовки.

Функции таймера Таймер не выключает духовку, а только оповещает звонком о завершении выбранного промежутка времени.







-
- Установка таймера**
- Поверните рукоятку **М**, не нажимая на нее, так, чтобы установить в расположенном на шкале часов окошке **N** необходимое время.
 - Отсчет времени начнется незамедлительно.
 - Для отключения таймера установите в окошке **N** символ перечеркнутого колокольчика.
- Примечание:** Рукоятку **М** следует вращать только против часовой стрелки; в противном случае она попросу вывернется.

Электронный программатор

На некоторых моделях духовок установлен электронный программатор. С помощью программатора можно запрограммировать следующие функции духовки или гриля:








- задержка начала работы на установленное время;
- немедленное начало работы с установленной длительностью;
- счетчик времени

Назначение кнопок:


-  : Включение таймера
-  : Продолжительность приготовления
-  : Окончание приготовления
-  : Ручное/автоматическое включение
-  : Увеличение времени
-  : Уменьшение времени

Установка цифровых часов

Перед включением плиты в электросеть или после сбоя питания дисплей на часах показывает отсчет **0.00**.

- Нажмите одновременно кнопки  , затем кнопку  или , чтобы установить точное время. Нажатие кнопок  или  увеличивает или уменьшает числовое значение на дисплее, причем скорость изменения числа зависит от длительности нажатия соответствующей кнопки.
- Когда Вы отпустите кнопку, отсчет времени начнется со следующей минуты, и пиктограмма  начинает подсвечиваться.



Работа духовки в ручном режиме

Духовка может работать как в ручном, так и в автоматическом режиме. Если программатор не запрограммирован или установленное время истекло, плита работает в ручном режиме (на дисплее )


00.00  00.00 



Программирование


Во-первых, установите длительность процесса приготовления пищи и время окончания приготовления.

1. Предположим, дисплей показывает время 10.00. Поворотом рукоятки программ установите необходимый режим и температуру (например, статическая духовка, 200°C).
2. Нажмите одновременно кнопки  и  и установите длительность приготовления; если Вам потребуется 30 минут; на дисплее должно появиться следующее

0.30

Отпустите кнопку, через 5 секунд на дисплее появится значение времени, сопровождаемое символом  и надписью **auto**.


3. Нажмите одновременно кнопки  и  и установите время окончания приготовления пищи, например, 13.00.



13.00 

4. Когда Вы отпустите кнопку, на дисплее опять появится текущее время,

10.00 


Светящаяся надпись **auto** свидетельствует о том, что в автоматическом режиме установлены длительность приготовления пищи и время окончания процесса. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и прекратит работу спустя 30 минут.

Если духовка включается автоматически, пиктограмма  подсвечивается на протяжении всего времени приготовления пищи.



В любой момент Вы можете нажать кнопку  и увидеть установленную Вами длительность приготовления пищи или кнопку , чтобы увидеть время окончания работы. В конце цикла приготовления пищи сработает звуковой сигнал. Сигнал будет работать на протяжении последующих 15 минут, если Вы не остановите его, нажав любую кнопку. Во время программирования Вы можете поменять местами шаги 2 и 4, и задать сначала время окончания работы, а потом ее длительность. Заметим, что при программировании только длительности или только времени окончания приготовления духовка немедленно начнет работать; при этом время окончания работы будет соответствовать установленной длительности, или просто работа закончится в установленное время

Таймер

При помощи счетчика можно задать нужное время и начать его обратный отсчет. Эта функция не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , и на дисплее появится

0.00





Нажатием кнопки  установите необходимое время. Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени. На дисплее появится время и символ .

10.00

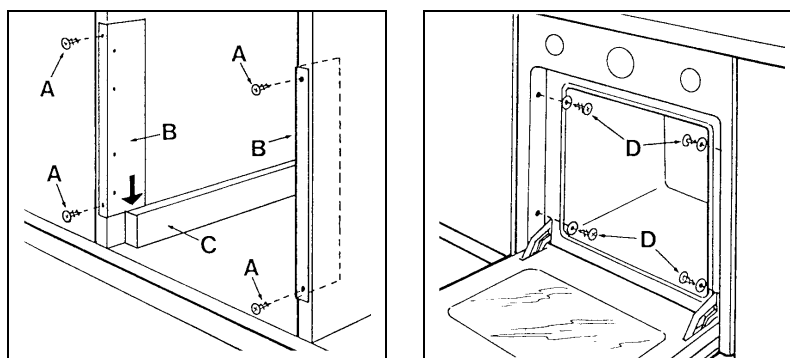
По истечении установленного времени индикатор выключится, и сработает звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал.

Н.В. Счетчик времени нельзя использовать, если духовка уже запрограммирована

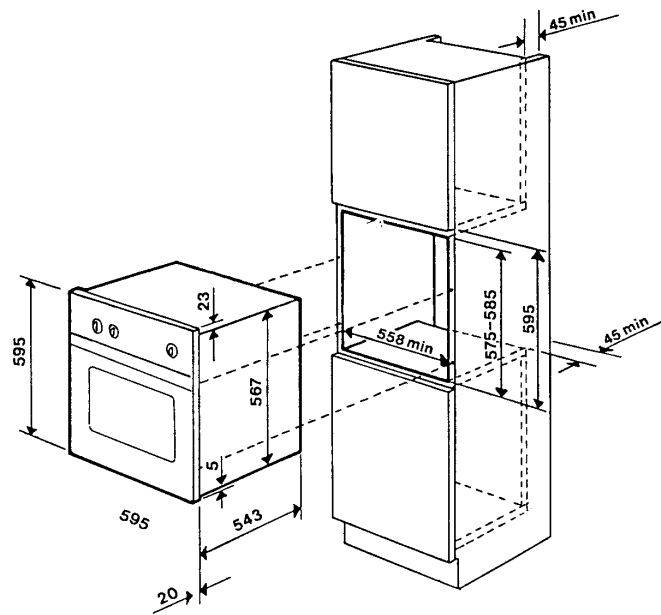
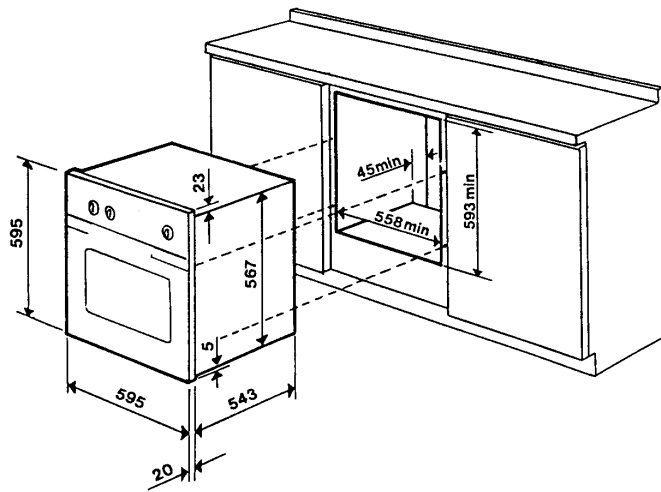
Исправление или отмена установок

- Запрограммированные данные можно всегда изменить нажатием соответствующей кнопки ( или ) и кнопок  или  .
- Данные отменяются набором на дисплее значения 00.00.
- Если отменяется длительность операции, то автоматически отменяется время ее окончания и наоборот.
- Неправильные программные установки не будут восприняты.

Закрепление духовки



- 1 Установите накладки **В** нижними сторонами на опорных брусках **С**.
- 2 Закрепите накладки на боковых сторонах модуля кухонной мебели винтами **А**.
- 3 Закрепите духовку с помощью винтов с пластиковыми подкладками **Д**.



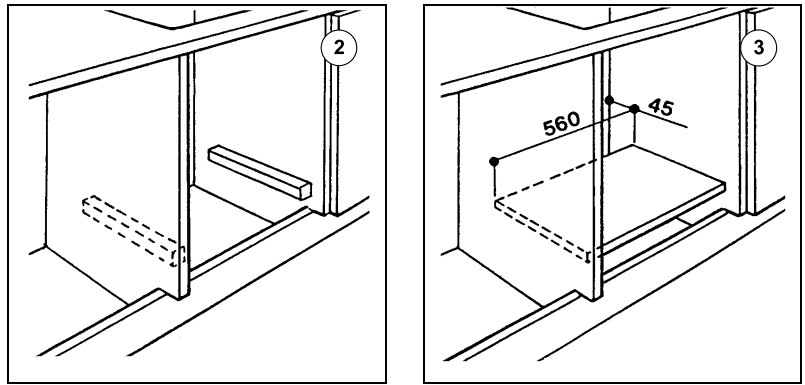
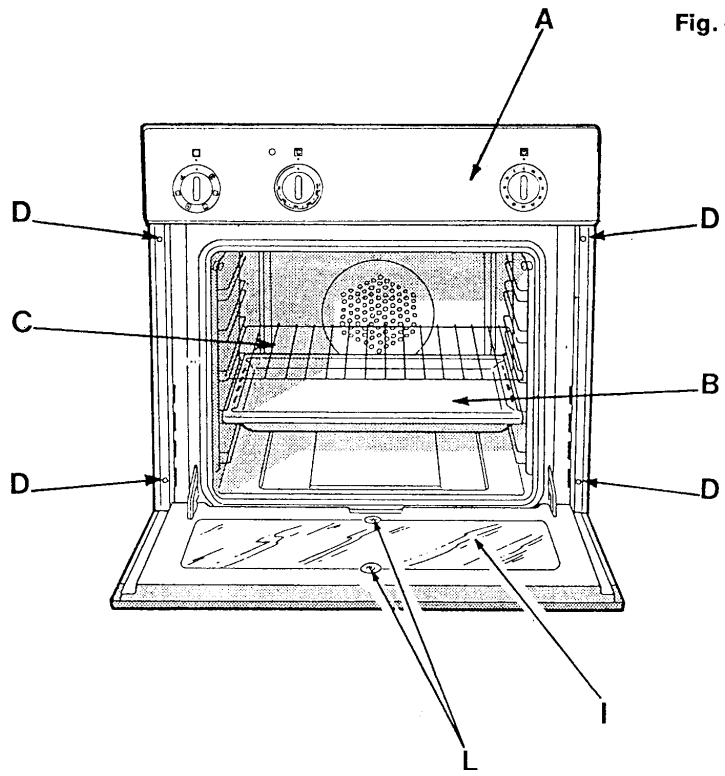
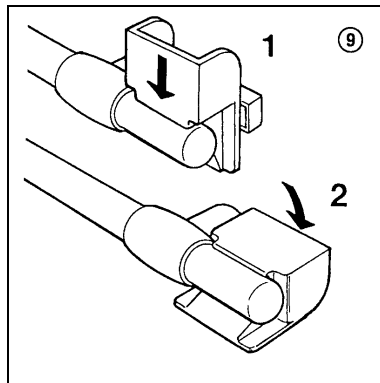
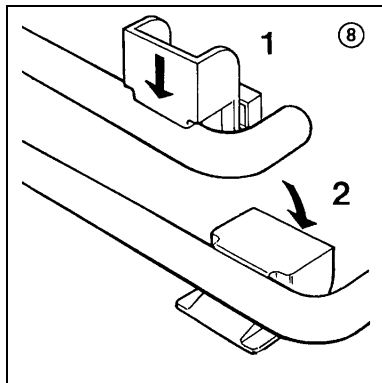
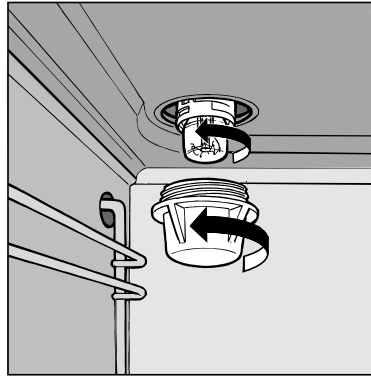
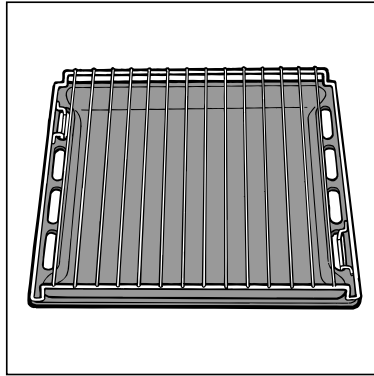


Fig. ④







Сведения о сертификации кухонных газовых плит
«Мерлони Элеттродоместичи»
Россия (Ростест-Москва, Тест-С.Петербург и др.)



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
Р 50696-94	BG02	B00222 до 05.07.1998
27570.14-88	BG02	B00223 до 05.07.1998
27570.34-92	BG02	B00224 до 05.07.1998
23511-79	АЯ43	B00323 до 05.07.1998
Р 50033-92	АЯ43	B00324 до 05.07.1998
	АЕ01	1.2.2757 до 12.07.1998
	АЕ01	1.2.2758 до 12.07.1998
	АЕ01	1.2.2838 до 13.10.1998
	АЕ01	1.2.2840 до 13.10.1998
	АЕ01	1.2.2841 до 13.10.1998
	МЕ53	B00063 до 26.04.1999

Сведения о сертификации кухонных электрических плит
«Мерлони Элеттродоместичи»
Россия (Ростест-Москва, Тест-С.Петербург и др.)

Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87	АЕ21	1.2.9697 до 20.07.1998
27570.14-88	АЕ01	1.2.2757 до 12.07.1998
(МЭК 335-2-6-86)	АЕ01	1.2.2760 до 12.07.1998
27570.34-92	АЕ01	1.2.2837 до 13.10.1998
(МЭК 335-2-36-86)	АЕ01	1.2.2839 до 13.10.1998
23511-79	АЕ01	1.2.2845 до 13.10.1998
Р 50033-92	МЕ53	B00062 до 26.04.1999

Merloni Elettrodomestici spa

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6011

Merloni Elettrodomestici spa

Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46