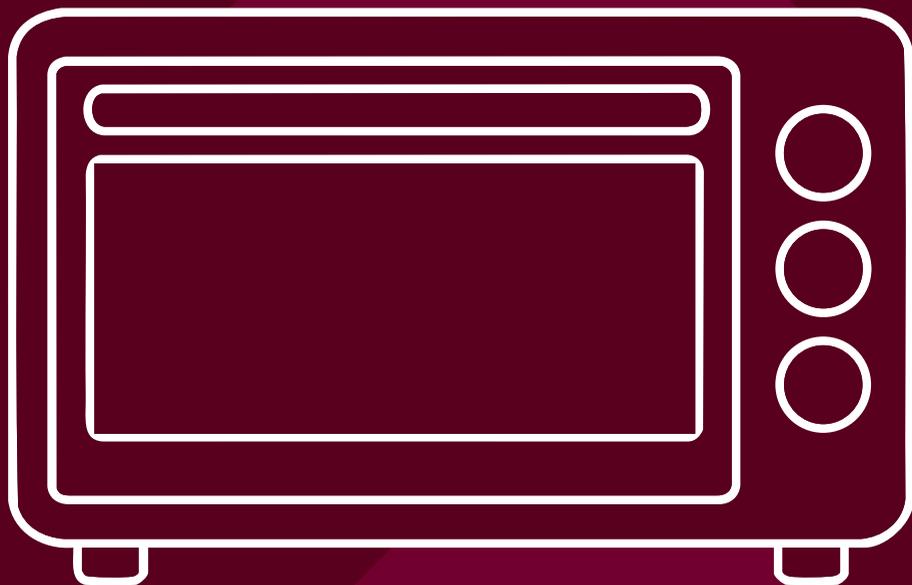




**ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**



**Электрическая мини-печь
G4000, G4020, G4010, G4025**

GB ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL..... 2

RU РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МИНИ ПЕЧИ 13

Dear Customer,

We thank you for the confidence that you have placed in us. Our aim is to ensure you to use this product with great efficiency that is manufactured in our modern facilities, in a rigorous work environment without harming the nature according to the total quality approach.

We recommend you to read the operation manual carefully before use your midi oven to serve in a most efficient way and keep the features as new as the first day for a long time.

NOTE:

This operation manual is prepared for several models. Some features may not be included in your device.

Product images are schematic.

This product is manufactured in eco-friendly modern facilities without harming the nature.

“Complies with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

WARNINGS	3
ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY	6
DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL.....	6
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	7
USE OF THE HOTPLATE FEATURE USE OF THE GRILL FEATURE 35/40 LT HOTPLATE OPTION(*).....	7
COOKING TABLE.....	8
USING THE OVEN	8
OVEN LAMP (*).....	9
IF THE OVEN DOES NOT WORK	9
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT PACKAGING INFORMATION.....	10

(*) optional

WARNINGS

This product is manufactured in accordance with the safety regulations. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to the device.

Do not place anything that can be inflammable, ignitable, meltable or perishable by heat even the device is not operating to prevent potential risks.

The device cannot be operated with external settings or remote control system.

Door surface may be overheated while the device is operating.

Do not pour cold water on the tray or in the oven while the device surface is still hot. Device surface may get damaged as a result of rapid heat changes and lead to personal injuries.

An additional ventilation may be required as a result of heavy use of the device for an extended period, for example; opening a window or more effective ventilation or increasing the mechanic ventilation system if exist. Before use the device keep away the inflammable materials such as

curtain, tulle or paper from the device. Do not place inflammable or ignitable materials on or in the device.

Keep children away from the device.

This device is not intended for use by the persons who have lack of experience or knowledge or physical, sensory and mental disability (including children) without supervision and management of a person who is responsible for the device safety.

The device can be used by children over age of 8 and adults whose physical, sensory and mental skills are decreased or persons who have lack of experience or knowledge under supervision or instructed about safety use of the device and against danger of burning.

Children should not play with the device.

Cleaning and maintenance cannot be performed by the children without supervision.

Device will get overheated during operation or in a short period of time after operated; do not touch and do not let children touch the heating surfaces.

Keep away the device and the cable from children under age of 8. Children must be kept under supervision to prevent them play with the device.

Device is intended to be used in house or similar places.

Do not press the door with heavy materials, do not lean or place heavy materials on the door while the oven door is open or do not carry by holding the oven door.

Use your device for cooking or heating food only. Please do not use your device other than intended use (warming the environment, commercial purpose, etc.)

Please ensure the device is unplugged before replacing the device lamp to prevent to be exposed to a possible high voltage.

ATTENTION!
Labeled areas have hot surfaces. Do not touch.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Device needs 16 Amperage current. If necessary, get skilled people for installing the device. Your device is set suitable for 220-240 V~, 50/60Hz power source. If your mains values are different than the mentioned values, please contact with experts.

Electrical connection of your device must be done with grounded wall sockets only installed according to the instructions. If there is no grounded wall socket in the place that you will use your device, please contact to authorized service. Producer company cannot be held liable for the damages caused by ungrounded wall sockets. If the feeding cord is damaged, this cord should be replaced by the manufacturer or their authorized service or an expert with expertise at same level to prevent risks.

Device cable should not touch the hot parts of the device.

DESCRIPTION OF OVEN AND CONTROL PANEL

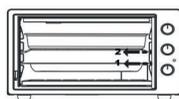
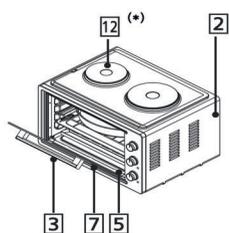
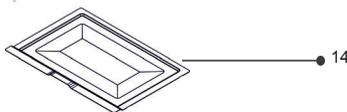
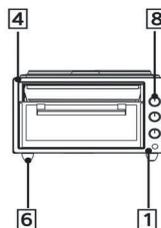
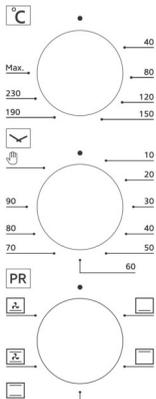


Figure 1



- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1- Control panel | 8- Control buttons |
| 2- Oven frame | 9- Round tray |
| 3- Handle | 10- Square tray |
| 4- Vessel | 11- Rack grill |
| 5- Heaters | 12- Hotplate |
| 6- Oven feet | 13- Turnspit |
| 7- Glass oven door | 14- Oil pan |




Thermostat


Timer


Programmer


Top Heater


Bottom Heater


Bottom and Top Heater


Bottom Heater and Turbo Fan


Bottom and Top Heater and Turbo Fan


Hotplate


Grill Heater

Timer: Set the timer according to the recommended cooking time at the desired thermostat value. When the set time is ended, timer cuts the power of heaters and warns with a buzzer sound. To turn off the device, bring the timer, program and thermostat buttons to zero position. When the timer is  positioned on its position it will work continuously.

Thermostat: Thermostat provides heat range in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

	M35 Series	M40 Series
Outer width	495 mm	575 mm
Outer depth	380 mm	380 mm
Outer height	300 mm	300 mm
Inner width	350 mm	430 mm
Inner depth	310 mm	310 mm
Inner height	240 mm	240 mm
Thermostat	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heater	600 W	700 W
Top heater	600 W	600 W
Grill heater (*)	900 W	900 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	6 W	6 W
Oven lamp (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Hotplate (*)		
	ø180 HP	900W
	ø145 HP	600W
	ø 80 HP	300W
	300W	300W
	300W	300W

(*): Included in some models.

Use of the hotplate feature:

If the models for the electric hotplate are operated

Timer-timer should be turned on with large / small hotplate oven heaters

Cofe hotplate can be operated in conjunction with oven heaters.

When the oven is closed, the hotplates work at the same speed.

Use of the Grill feature:

The switch for controlling the oven portion is brought to the upper resistance position and

The grill button under the panel is printed.

When the grill resiztans are working

Chick turning is an actor on the motor.

35/40 LT HOTPLATE OPTION

40 LT OPT. 1



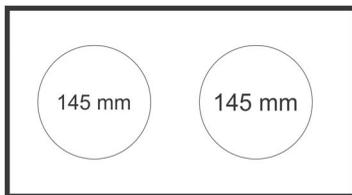
40 LT OPT. 2



35 LT OPT. 1



35 LT OPT. 2



COOKING TABLE

You can find information for the food ranges that we tested in our laboratories to determine the cooking values in the below table. Cooking times may differ depending on the mains voltage, nature of the food to be cooked, quantity and the temperature. The foods that you cook by using these values may not be suitable for your taste. You can try different values to have results suitable to your taste.

***You can find the shelf order of the oven on Page 6, Figure 1.**

Foods	Thermostat value	Cooking Time	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	1st Shelf
Cake	170-190	40-50	1st Shelf
Pie	180-200	40-50	1st Shelf
Tray Cake	170-180	20-30	1st Shelf
Cup Cake	170-180	35-40	1st Shelf
Pasta Bake	180-190	25-30	1st Shelf
Fish	220-MAX	30-40	1st Shelf
Lamb	220-MAX	90-120	1st Shelf
Sheep	220-MAX	90-120	1st Shelf
Beef	220-MAX	90-120	1st Shelf
Turkey	220-MAX	45-55	1st Shelf
Chicken Piece	220-MAX	75-100	1st Shelf
Defrosting	60-120	55-60	2nd Shelf

“Please pre-heat your oven before cooking.

You can use the time as the pre-heating period until the heating lamp turns off.”

USING THE OVEN

Insert the plug in a grounded wall socket. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to appropriate temperature according to the cooking table. If you set the timer to manual position you will hear a warning sound when cooking time is up.

New ovens can give off a slight fume and smell on use due to hardening of protection materials on the heaters. This is normal, not a manufacturing defect.

Defrosting: Remove the material to be defrosted from its container and place on the grill. Place the square tray under the grill to keep the defrosted water. In this way, defrosted products will not stay in their defrosted water. Never use the defrosted water (for health) and dispose it.

You can use the defrosting feature as described in the cooking table.

During defrosting, it is recommended to use top and bottom heater and turbo fan (☞). As the defrosting period differs depending on the weight of product, check the process from time to time.

Do not cook with square and round trays at the same time in the oven.

Before cooking, we recommend to pre-heat the oven for 8-10 minutes.

This oven is intended for use in house cooking. Please do not use it for other purposes.

IF THE OVEN DOES NOT WORK

Please check the device cable inserted in the wall socket correctly. Check the electrical mains.

Check the fuse.

Check if there is any damage on the power cable. If the problem continues, contact to authorized service.

OVEN LAMP (*)

Replacement of the Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

(Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down. Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Lamp Type G9 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

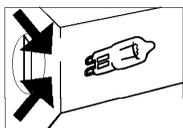


Figure 1

Lamp Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

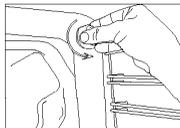


Figure 2

MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated. In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSING THE WASTE PRODUCT



1- This product does not contain hazardous and banned substances set forth in the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation issued by the Republic of Turkey Ministry of Environment and Urban Planning. Complies with the WEEE Regulations.

2- This product is manufactured with recyclable and re-usable high quality parts and materials. Therefore please do not dispose your products with domestic or other waste at the end of its lifetime. Take it to a collection point for recycling of electrical and electronic equipment. Ask these collection points to your local government. Help to protect the environment and natural sources by recycling the used products. Before disposing the product please cut the electrical cable to make it unfunctional for the safety of children.

PACKAGING INFORMATION

Packaging of the product is manufactured with recyclable materials in accordance with our National Legislation. Please do not dispose the packaging with domestic or other waste, dispose it in a collection point for packaging stated by the local authority.

Уважаемый покупатель,

Мы благодарим вас за оказанное нам доверие. Нашей целью является обеспечение максимальной эффективности при использовании вами данного изделия, произведенного на нашем современном оборудовании в условиях тщательно продуманной рабочей среды без нанесения вреда окружающей среде в соответствии с комплексным подходом обеспечения качества.

Мы рекомендуем тщательно изучить данное руководство по эксплуатации перед началом использования духового шкафа *midí oven*, чтобы его работа была наиболее эффективной, а характеристики долгое время оставались такими же, как и в первый день.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. В вашем устройстве могут отсутствовать некоторые функции. Изображения изделия являются схематическими.

Данное изделие произведено на экологически безопасном современном оборудовании без нанесения вреда окружающей среде.

“Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)”.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	14
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ	18
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ КОНФРОК ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ГРИЛЯ 35/40 LT КОНФОРКА ВАРИАНТ(*).....	19
КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА	20
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	21
ЕСЛИ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ РАБОТАЕТ	21
ЛАМПА ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (*)	22
УХОД И ОЧИСТКА	22
СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ WEEE И УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАННЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	23
ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ.....	23

(*) в зависимости от модели

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данное изделие произведено в соответствии с правилами техники безопасности.

Ненадлежащее использование может привести к получению травм и повреждению прибора.

Для предотвращения потенциальных рисков не помещайте на духовой шкаф легко воспламеняемые, плавкие или портящиеся в результате воздействия тепла предметы, даже если прибор не работает.

Данный прибор нельзя эксплуатировать с использованием внешних настроек или системы дистанционного управления.

Во время работы изделия поверхность дверцы может сильно нагреваться.

Когда поверхность горячая, нельзя наливать на противень или поверхность шкафа холодную воду. Поверхность прибора может быть повреждена в результате быстрого изменения температуры, что может привести к получению травм.

Может потребоваться дополнительная вентиляция, например, в случае интенсивного использования духовки продолжительное время; может потребоваться открывание окна либо более эффективное вентилирование, также может быть увеличена мощность имеющейся механической системы вентиляции. Перед началом эксплуатации следует установить изделие на достаточном расстоянии от легко воспламеняемых предметов (например, занавесок, тюлей или бумаги). Не помещайте на шкаф горючие или легко возгораемые предметы.

Не допускайте детей близко к плите.

Данное изделие не предназначено для использования лицами с недостаточным опытом или знаниями либо физическими, сенсорными и умственными затруднениями (включая детей) без надзора и контроля со стороны лица, отвечающего за безопасность прибора.

Данное изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и взрослыми,

физические, сенсорные и умственные способности которых снижены, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями под надзором либо после получения инструкций по технике безопасности и предотвращению возникновения опасности возгорания.

Дети не должны играть с устройством.

Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.

Данное изделие чрезмерно нагревается во время работы и сохраняет высокую температуру в течение некоторого времени после окончания работы; не прикасайтесь к нагреваемым поверхностям и не допускайте, чтобы к ним прикасались дети.

Дети в возрасте до 8 лет не должны иметь доступа к изделию или шнуру питания. Дети должны находиться под надзором, чтобы исключить возможность использования ими плиты в качестве игрушки.

Изделие предназначено для использования в бытовых и аналогичных условиях.

Не допускайте давления на дверцу со стороны тяжелых предметов, не опирайтесь на дверцу и не помещайте на нее тяжелых предметов, когда она открыта, и не перемещайте духовой шкаф, удерживая его за дверцу, когда она открыта.

Используйте прибор исключительно для готовки и подогрева пищи. Не используйте прибор не по назначению (для обогрева помещения, с коммерческими целями и т.д.) Для предотвращения поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен из розетки.

ВНИМАНИЕ!

Участки с наклейками расположены на поверхностях, которые нагреваются. Не прикасайтесь к ним.



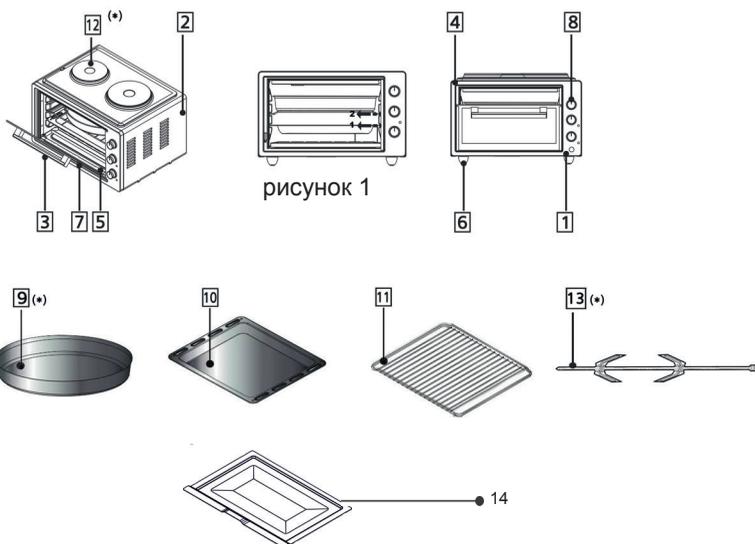
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Для работы прибора требуется сила тока 16 ампер. В случае необходимости для установки прибора обратитесь к квалифицированным специалистам.

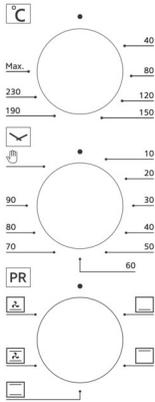
Ваш прибор пригоден для работы от источника питания 220-240 В, 50/60 Гц. Если параметры вашей сети отличаются от вышеуказанных, обратитесь к специалисту.

Подключение к электрической сети вашего прибора должно осуществляться при наличии настенных розеток с заземлением и исключительно в соответствии с инструкциями. В случае отсутствия заземленной настенной розетки в месте использования устройства, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Компания-производитель не несет ответственности за использование розеток без заземления. В случае повреждения шнура питания, во избежание рисков, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией. Шнур прибора не должен соприкасаться с горячими деталями изделия.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|----------------------------|--|
| 1- Панель управления | 8- Кнопки управления |
| 2- Рама духовки | 9- Круглый противень (в зависимости от модели) |
| 3- Ручка | 10- Квадратный противень |
| 4- Емкость | 11- Стойка-держатель для гриля |
| 5- Нагревательные элементы | 12- Электроконфорка |
| 6- Ножки духовки | 13- тот, кто жарит мясо на вертеле |
| 7- Стеклопанель духовки | 14- Маслосборник |



 Термостат

 Таймер

 Устройство программирования



Верхний нагревательный элемент,



Нижний нагревательный элемент



Верхний и нижний нагревательный элемент



Нижний нагревательный элемент и турбовентилятор



Верхний нагревательный элемент и турбовентилятор



Горячая тарелка



Нагреватель гриля

В моделях с электроконфоркой большая конфорка не должна использоваться одновременно с нагревательными элементами духового шкафа, при этом конфорка среднего и малого размера может работать одновременно с духовкой. Электроконфорки могут работать одновременно, когда секция духового шкафа выключена.

Таймер: Настройте таймер в соответствии с рекомендуемым временем готовки, установив соответствующее значение термостата. По истечении установленного времени, таймер прекратит подачу питания нагревательных элементов, и включится предупреждающий звуковой сигнал. Для выключения прибора установите кнопки таймера, устройства программирования и термостата в нулевое положение. Когда таймер будет отключен, духовой шкаф будет работать непрерывно .

Термостат: Термостат обеспечивает нагрев духового шкафа с диапазоном температуры .

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Серия М35	Серия М40	
Внешняя ширина	495 мм	575 мм	
Внешняя глубина	380 мм	380 мм	
Внешняя высота	300 мм	300 мм	
Внутренняя ширина	430 мм	430 мм	
Внутренняя глубина	310 мм	310 мм	
Внутренняя высота	240 мм	240 мм	
Термостат	40 - 240 °С	40 - 240 °С	
Таймер (*)	0 - 90 мин	0 - 90 мин	
Нижний нагревательный элемент	600 W	700 W	
Верхний нагревательный элемент	600 W	600 W	
гриль обогреватель	900W	900W	
Напряжение питающей сети	220-240V, ~ 50/60Hz.		
Турбовентилятор (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	
тот, кто жарит мясо на вертеле (*)	6 W	6 W	
Лампа духового шкафа (*)	15 - 25 W	15 - 25 W	
конфорка (*)	Ø180 НР	900W	900W
	Ø145 НР	600W	600W
	Ø 80 НР	300W	300W

«Данный датчик может меняться в зависимости от измеряемой площади и характеристик продукта»

(*): Присутствует в некоторых моделях.

Использование функции конфорок:

Если модели для электрической конфорки работают

Таймер-таймер должен быть включен с большими / обогревателем
небольшой конфорки печи

Софт конфорка может работать совместно с печных обогревателей.

Когда печь закрыта, конфорки работают с той же скоростью.

Использование функции гриля:

Переключатель для управления духовки часть доводится в верхнее
положение, и сопротивление

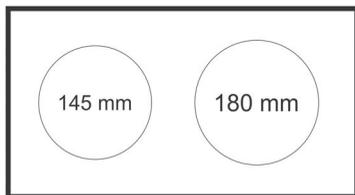
Кнопка гриля под панелью печатается.

Когда гриль resiztans работают

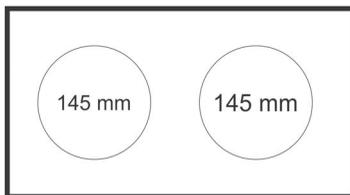
Чик Поворотным актер на двигателе.

35/40 LT конфорка ВАРИАНТ

40 LT ВАР. 1



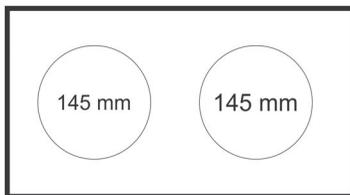
40 LT ВАР. 2



35 LT ВАР. 1



35 LT ВАР. 2



КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА

Рекомендации по приготовлению продуктов, полученные в результате проведения пробной готовки в наших лабораториях, приведены в таблице ниже. Продолжительность приготовления может отличаться, в зависимости от напряжения сети питания, типа продуктов, их количества и используемой температуры. Продукты, которые готовятся с использованием данных значений, могут не совпасть с вашим вкусом. Для получения нужного результата можно попробовать разные значения.

***Порядок размещения на полках духового шкафа представлен на странице 18, рисунок 1.**

Продукты	Значение термостата	Время приготовления	Порядок размещения на полках
Печенье	170-180	25-30	1-ая полка
Пирожное	170-190	40-50	1-ая полка
Пирог	180-200	40-50	1-ая полка
Пирожное на противне	170-180	20-30	1-ая полка
Кекс	170-180	35-40	1-ая полка
Запекание пасты	180-190	25-30	1-ая полка
Рыба	220-МАКС	30-40	1-ая полка
Баранина	220-МАКС	90-120	1-ая полка
Баранина	220-МАКС	90-120	1-ая полка
Говядина	220-МАКС	90-120	1-ая полка
Индейка	220-МАКС	45-55	1-ая полка
Часть курицы	220-МАКС	75-100	1-ая полка
Размораживание	60-120	55-60	2-ая полка

“Перед началом готовки духовой шкаф должен быть предварительно разогрет. Вы можете использовать это время для предварительного подогрева, пока не погаснет лампа нагрева”.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Включите вилку в настенную розетку с заземлением. Установите таймер в положение ручной или автоматической готовки. Установите термостат в положение, соответствующее требуемой температуре, руководствуясь данными кулираной таблицы. Если таймер будет установлен в ручное положение, после истечения времени готовки вы услышите предупреждающий звуковой сигнал.

Новые духовые шкафы могут производить легкий дым и запах в первое время работы в связи с затвердеванием защитных материалов на нагревательных элементах. Это нормальное явление и не является производственным дефектом.

Размораживание: Извлеките размораживаемые продукты из контейнера и поместите их на решетку. Поместите под решетку круглый противень для сбора воды, вытекающей в процессе разморозки. Таким образом размораживаемые продукты не будут находиться в воде, образованной в результате разморозки. Никогда не используйте воду, образованную в результате разморозки (во избежание нанесения вреда здоровью), выливайте ее.

Функцию разморозки можно использовать в соответствии с описанием, приведенным в кулинарной таблице.

Во время разморозки рекомендуется использовать верхний и нижний нагревательный элемент и турбовентилятор(🌀). Так как продолжительность разморозки отличается, в зависимости от веса продуктов, процесс разморозки необходимо контролировать.

Не осуществляйте готовку с одновременным использованием квадратного и круглого противня.

ЕСЛИ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ РАБОТАЕТ

Убедитесь, что шнур питания устройства подключен к настенной розетке должным образом. Проверьте электрическую сеть.

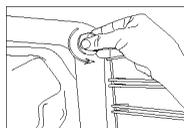
Проверьте предохранители.

Убедитесь в отсутствии повреждения шнура питания. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ЛАМПА ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (*)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для предотвращения поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что электрическая цепь прибора разомкнута. (Разомкнутая сеть обозначает, что электропитание отключено.) Сначала выключите прибор из розетки и убедитесь, что он охладился. Снимите стеклянную защиту, повернув ее, как показано на рисунке сбоку. Затем снимите лампу, повернув ее в нужном направлении, и установите новую лампу с теми же характеристиками. Характеристики лампы должны быть следующими.
Затем установите стеклянную защиту на место.

Lamp Type G9 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

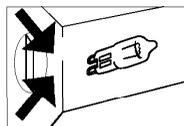


Figure 1

Lamp Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25W

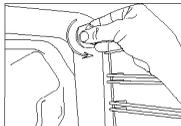


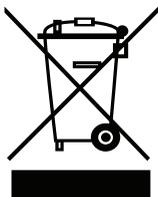
Figure 2

УХОД И ОЧИСТКА

Выключите прибор из розетки.

Во время работы или через короткое время после начала работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к частям, которые нагреваются, во время работы духового шкафа.

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ WEEE И УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАННЫХ ИЗДЕЛИЙ



1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ, предусмотренных в Положении по контролю отработанного электрического и электронного оборудования министерства охраны окружающей среды и городского планирования Республики Турция. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

2- Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны

и повторно использованы. Таким образом, не следует выбрасывать ваши изделия вместе с бытовыми и другими отходами по истечении срока их службы. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Информацию о таких пунктах сбора можно получить в местных органах управления.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий. Перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение в целях безопасности детей.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов, информацию о которых можно получить в местных органах управления.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Изготовитель/Производитель: SER DAYANIKLI
TUKETIM MALLARI IC VE DIS TICARET SANAYI
A.S. Адрес изготовителя: Organize Sanayi Bolgesi,
23. Cadde, №33, Melikgazi – Kayseri, Turkey

ИМПОРТЕР В РФ:

ООО «Арттехника», 108811, Россия, город
Москва, поселение Московский
Внутригородская территория города, шоссе
Киевское, 22-й километр, домовладение 4,
строение 2, помещение 68 Н/2

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ:

ТОО «Foreign Trade company»,
БИН 190940025588. Республика Казахстан,
г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Сделано в Турции

