

Cata

**РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

ДУХОВОЙ ШКАФ

ME 611 DI



Уважаемый покупатель!

Мы искренне благодарим Вас, за приобретение нашего изделия.

Поздравляем со сделанными Вами выбором! Это новые изделия, тщательно разработанные и изготовленные из высококачественных материалов. Техника «Cata» прошла всеобъемлющую проверку и в состоянии удовлетворить все Ваши требования и обеспечить готовку с отличными результатами.

Просим Вас ознакомиться с предлагаемыми простыми указаниями, соблюдение которых позволит Вам добиться отличных результатов с самого первого раза. Инструкция содержит не только подробности по установке и эксплуатации варочной поверхности, но также даёт важную информацию относительно Вашей личной безопасности.

Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Желаем Вам всяческих успехов в работе с этими современными варочными панелями.

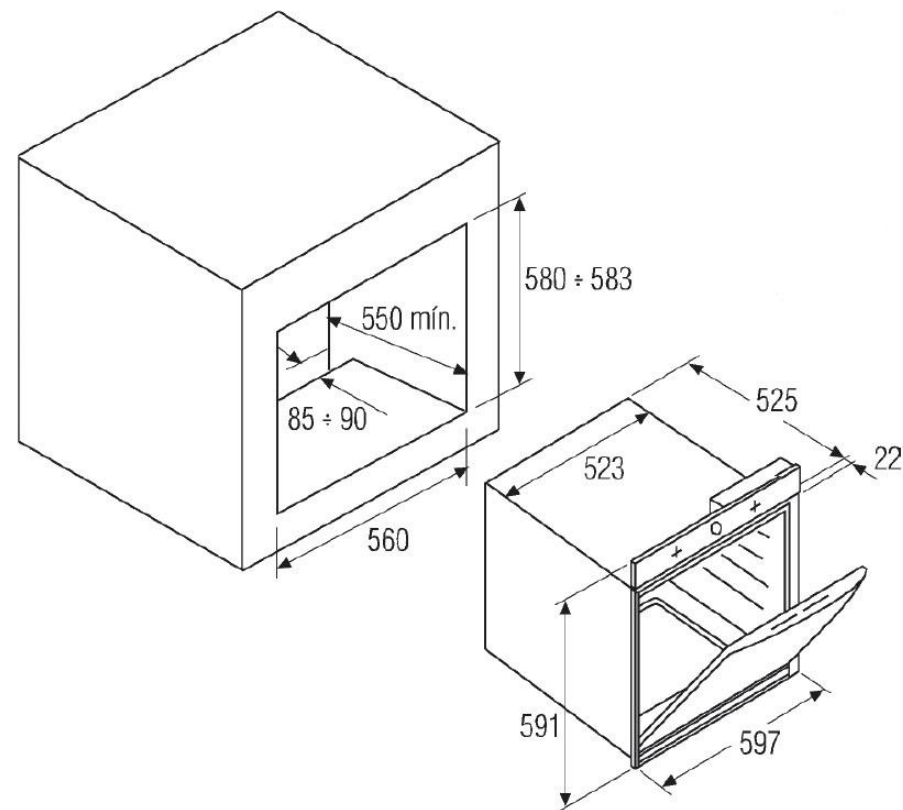
СОДЕРЖАНИЕ:

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ_____	3
ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ___	5
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА_____	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ_____	8
УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ_____	8
РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА_	9
МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР_____	10
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА_____	11
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ_____	14
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД_____	17

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ ME 611 DI

ME 611 DI

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	ME 611 DI
ГЛУБИНА (мм)	525
ШИРИНА (мм)	523
ВЫСОТА (мм)	591
ОБЪЁМ (л)	59
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	Электрический
МОЩНОСТЬ (кВт)	2,4
КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ	«B»
РЕГУЛИРУЕМЫЙ ТЕРМОСТАТ (°C)	50 – 250
НАПРЯЖЕНИЕ В СЕТИ (Вт)	220



ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

! Все операции по установке (подключение к электрической сети, соответствующие регулировки и т.д.) должны выполняться квалифицированными специалистами, в соответствии с действующими нормами и стандартами.

- ✓ Духовой шкаф **ME 611 DI** производства компании «САТА» предназначен для приготовления пищи. Не следует использовать духовые шкафы для обогрева помещения, сушки белья и других бытовых нужд.
- ✓ Поверхность духового шкафа при работе может нагреваться до высоких температур, поэтому не допускайте детей к оборудованию.
- ✓ Электрические кабели не должны соприкасаться с теми участками духового шкафа, которые могут нагреваться. Провода электропитания должны быть надлежащим образом прикреплены к кухонной столешнице.

✓ Следует готовить пищу в жире или в масле под непрерывным присмотром, так как при перегреве жиры и масла легко воспламеняются.

✓ При использовании духового шкафа в области установки повышается температура. Убедитесь, что место установки устойчиво к температурам не менее 100° и хорошо проветривается. Интенсивное или длительное использование оборудования может потребовать дополнительной вентиляции помещения.



Внимание

- в случае неисправности духового шкафа, отключите духовой шкаф от электрической сети и вызовите представителя сервисной службы, для осуществления дальнейшей диагностики и ремонта.



- не эксплуатируйте неисправный духовой шкаф.

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

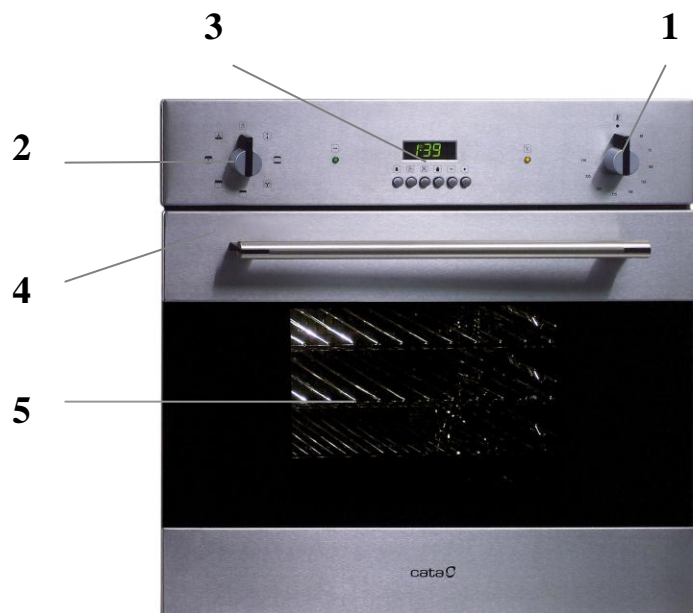


Рис.1

Варочная панель состоит из следующих частей (Рис.1):

1. Термостат от 50°C до 250°C.
2. Механический переключатель режимов приготовления пищи.
3. Электронный таймер-программатор на 24 часа.
4. Оформление духового шкафа: чёрный, белый, нержавеющей сталь.
5. Два стекла в дверце духовки.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект духового шкафа входят:

- ✓ Комплект крепежа духового шкафа.
- ✓ Шнур питания.
- ✓ Поддон 1шт.
- ✓ Решётка 1шт.
- ✓ Инструкция.
- ✓ Гарантийный талон.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Модель **ME 611 DI** имеет электронную панель управления с ручками (Рис.2).

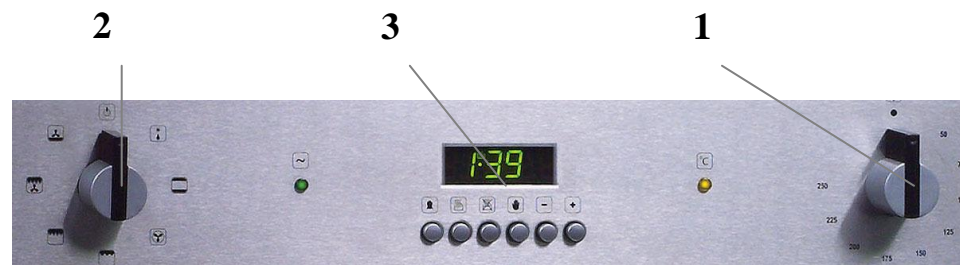


Рис.2

1. Механический термостат от 50°C до 250°C.
2. Механический переключатель режимов работы духового шкафа.
3. Электронный таймер-программатор на 24 часа.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА



Духовой шкаф **ME 611 DI** оборудован электронной панелью управления с ручками.






Управления духовым шкафом осуществляется с помощью трёх систем:

1. Механический термостат от 50°C до 250°C.
2. Механический переключатель режимов работы духового шкафа.
3. Электронный таймер-программатор на 24 часа.

Механический термостат регулирует температуру внутри духового шкафа.

Механический переключатель режимов работы духового шкафа имеет следующие функции:

1.  **Традиционный нагрев:** обеспечивает традиционную готовку с использованием верхних и нижних нагревательных элементов.
2.  **Гриль:** используется для приготовления на гриле небольших порций.

3.  **Большой гриль:** Равномерное приготовление на гриле больших кусков мяса и птицы целиком.
4.  **Разморозка:** осуществляется быстро и бережно благодаря принудительному обдуву замороженных продуктов при помощи вентилятора, воздухом комнатной температуры.
5.  **Приготовление птицы:** обеспечивает циркуляцию разогретого воздуха и нижний нагрев для наилучшего пропекания птицы.
6.  **3D-Конвекция:** включение вентилятора и кругового нагревательного элемента позволяют одновременное обжаривание и выпекание продуктов на разных полках духовки.
7.  **Турбо-гриль:** обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда, что позволяет блюду оставаться сочным.
8. **Включение/выключение** духового шкафа.







ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРОММАТОР

Функции электронного программатора:

1. Электронные часы.
2. Функция оповещения (максимальное время установки 23:59).
3. Автоматическое программирование (начало и конец приготовления блюда).
4. Полуавтоматическое программирование (только начало или только конец приготовления блюда).

Программатор работает только когда оборудование подключено к электричеству.

Описание функций кнопок:

-  Звуковой сигнал
-  Автоматическое приготовление (продолжительность)
-  Окончание готовки (конечное время)
-  Ручное управление
-  Уменьшения чисел во все программах
-  Прибавление чисел во все программах

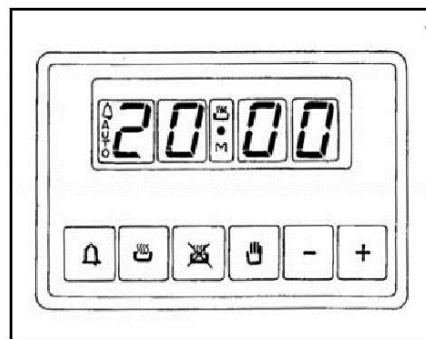












Рис3

Значение светящихся символов:






-  Показывает, что запрограммированное приготовление идет полным ходом или в ручном режиме.
-  Подан сигнал тревоги
-  и  Мигают вместе – сбой в программе

ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ



- Сразу после подсоединения или после перебоя в питании на панели появляются три мигающих символа.
- Для того, чтобы ввести правильное время нажмите  +  одновременно одну из кнопок  или , пока правильное время не будет выставлено.
- Скорость мигания символов значительно возрастет в течение нескольких секунд после нажатия кнопок  и .
- Не нажимайте ни на какие кнопки в течение 5 секунд, которые требуются для подтверждения установленного времени.

ФУНКЦИЯ ОПОВЕЩЕНИЯ



К функциям таймера относится автоматическое включение звукового сигнала через установленный промежуток времени, максимальное время установки которого 23:59.

- Чтобы установить время, нажмите кнопку  и установите время (+) и (-).
- После выполнения установки на дисплее появится текущее время в след за символом .
- Обратный отчет начнется немедленно; процесс может быть прослежен в любое время нажатием кнопки .
- Как только время выйдет, символ  исчезнет и немедленно появится звуковой сигнал, который может быть отключен нажатием клавиши .
- Сигнал не имеет отношения ни к каким другим функциям духовки.


Выбор тональности сигнала

- Существуют три тональных сигнала: с низким, средним и высоким звуком.
- Чтобы настроить звук, убедитесь, что таймер в ручном режиме, нажмите кнопку  и подержите, пока не услышите звук тонального сигнала.
- Отпустив кнопку , снова нажмите и подержите, чтобы выбрать другой сигнал.
- Повторяйте, пока не услышите звук нужного сигнала.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММАТОРА



- Чтобы готовить, не используя программатор, мигание символа «AUTO» должно быть остановлено нажатием кнопки .
- Если символ «AUTO» не горит, (это означает, что духовка запрограммирована) программа должна быть отменена сначала нажатием клавиши  а потом установкой показателей на ноль.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ





- (Мигает): Таймер в автоматической позиции, но не запрограммирован или  закончил работу.
- (Светиться): Таймер в автоматической позиции и запрограммирован.
- Ни один символ, кроме часов не светиться – запрограммировано время ожидания.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

(Программирование начала и конца приготовления)



- Запрограммируйте время готовки, используя 
- Запрограммируйте окончание приготовления блюда, используя 
- Запрограммируйте температуру и необходимый режим, используя термостат и повернув ручку настройки.
- После выполнения этих действий, символ «АУТО» появится на дисплее, показывая, что духовка запрограммирована.

Практический пример:


- Мы хотим готовить в течение 45 минут и время приготовления заканчивается в 14:00
- Нажимая , мы устанавливаем 0.45 на дисплее
- Нажимая, , мы устанавливаем 14:00 на дисплее
- После выполнения этих действий на часах появится текущее время, также как и символ «АУТО», показывая, что наше программирование внесено в память таймера.
- В 13:15 (за 45 минут до 14:00) духовка автоматически начнет работать, символы  и «АУТО» будут гореть на панели в течение всего времени готовки.
- В 14:00 готовка автоматически остановится, и немедленно раздастся звук сигнала. Нажмите , чтобы выключить сигнал.



ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

А. Программирование продолжительности приготовления.

- Установите выбранную продолжительность времени, используя кнопку .
- Процесс готовки начнется немедленно, символы «АУТО» и  появятся на дисплее.
- Когда время, отведенное на приготовление блюда, закончится, духовка выключится и появится звуковой сигнал.
- Отключите сигнал как описано выше.



Б. Программирование времени окончания приготовления блюда.

- Установите выбранное время окончания приготовления блюда, используя кнопку .
- Когда время, отведенное на приготовление блюда, закончится, духовка выключится и появится звуковой сигнал.
- Отключите сигнал как описано выше.

Проконтролировать процесс выполнения программы можно, нажав соответствующую кнопку. Программа может быть отменена в любой момент нажатием кнопки  и установки таймера на ноль. Затем, нажав кнопку , переведите духовку в ручной режим.



Внимание:

- Перебои в питании вызовут сбой всех настроек, в том числе и часов.
- Как только питание будет восстановлено, на панели появится три мигающих нуля, и духовку можно будет перепрограммировать.
- В случае возникновения ошибки включится звуковой сигнал тревоги и появится символ «АУТО».
- Отмените все настройки нажатием клавиши , и перепрограммируйте программу, чтобы ее исправить.
- Сигнал, означающий окончание выполнения программы, будет продолжаться в течение 7 минут, если не будет отключен нажатием кнопки .
- Тем не менее по прошествии 7 минут символ "АУТО" продолжит мигать.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Размеры установочного проёма приведены ниже на рисунке 1.

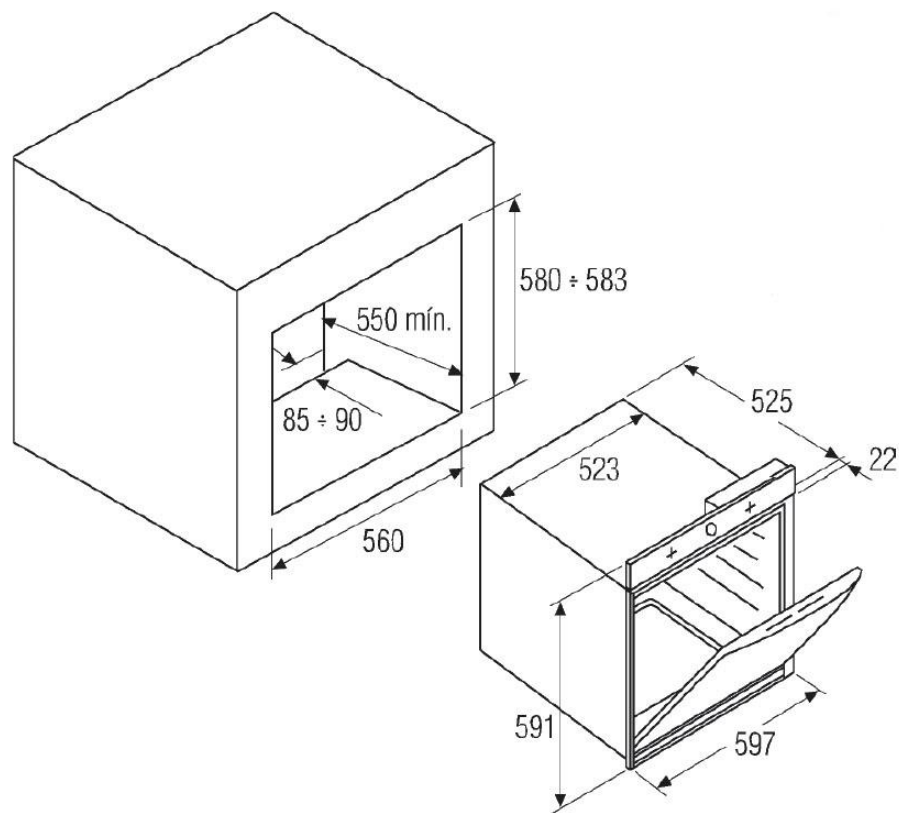


Рис 1.

При установке духового шкафа, необходимо убедиться в том, что имеется достаточная вентиляция для отвода воздуха, при недостатке вентиляции необходимо отодвинуть заднюю панель мебели, чтобы зазор составлял 85-90 мм как показано на рисунке 2.

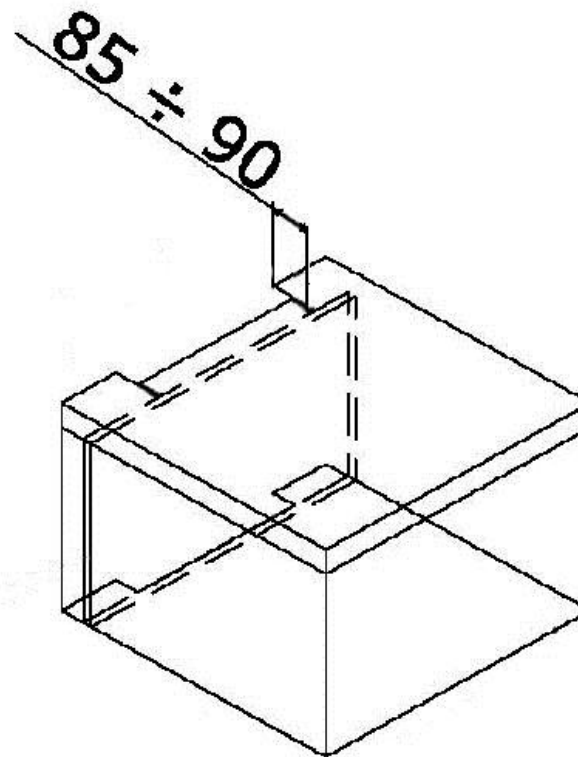


Рис.2

Перед монтажом, установите 4 винта в специальные отверстия лицевой стороны, которые видны при открытой дверце духовки (см. рис.3).

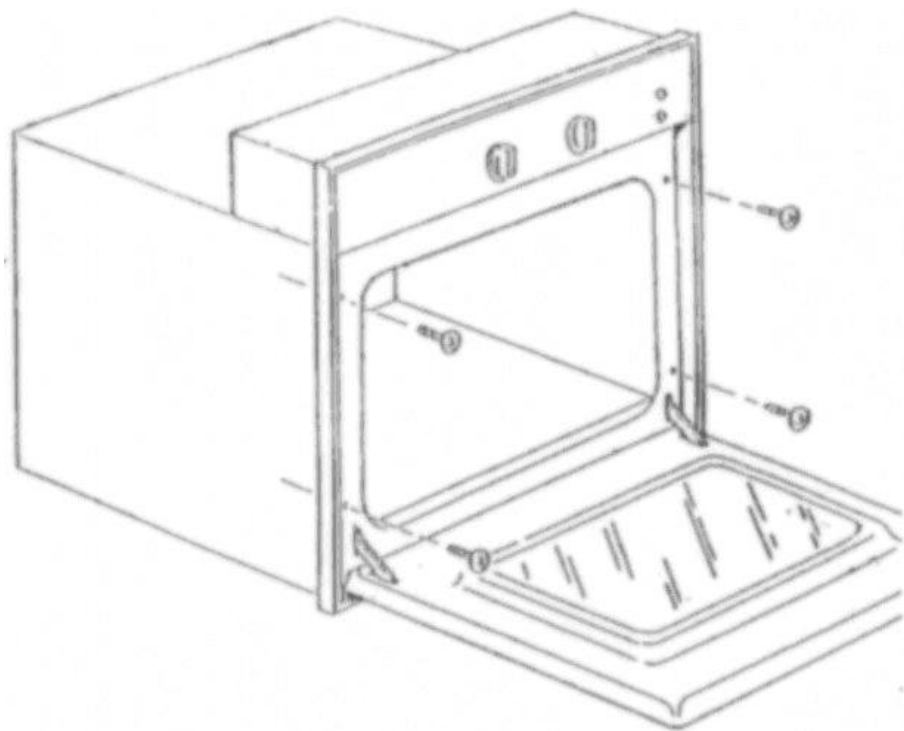


Рис.3

Убедитесь, что острие винтов направлено в сторону деревянной мебельной перегородки (см. рис.3).

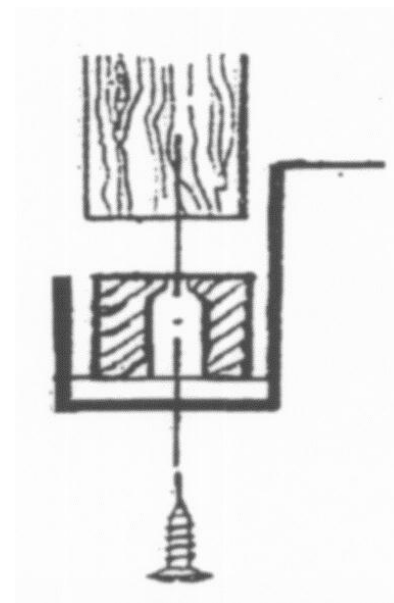
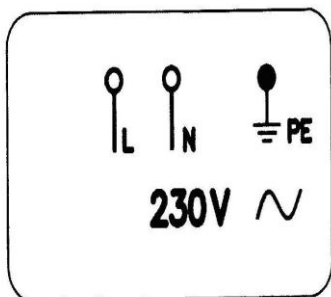


Рис.4

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Необходимые условия подключения:

- параметры сети соответствуют параметрам указанным на паспортной табличке, установленной с задней стороны духового шкафа.



- сеть оснащена эффективным заземлением, соответствующим действующим нормам и положениям законодательства. Заземление является обязательным по закону. В случае если варочная панель не имеет сетевого шнура и/или вилки, используйте детали, соответствующие току потребления, указанному на табличке паспортных данных, и рабочей температуре: ТД 140 °С. (Рис.7)

- ни одна из точек сетевого шнура не должна достигать температуры, на 50 °С превышающей температуру окружающей среды.

- в случае неразъемного подключения к сети, следует предусмотреть 13-ти амперный многополюсный рубильник, с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, соответствующий номинальной потребляемой мощности варочной панели и отвечающий действующим нормам (желто-зеленый провод заземления не должен разрываться рубильником). К розетке или рубильнику после установки панели должен быть обеспечен легкий доступ.

- провода сети электроснабжения имеют следующие цвета:

Зеленый и желтый – Заземление

Голубой – Нейтральный

Коричневый - Под напряжением

- Желтые и зеленые провода должны быть присоединяются с пометкой «E» или с символом заземления.
- Голубые провода подсоединяется с пометкой «N».
- Коричневые провода присоединяется с пометкой «L».
- Температура внешней среды вокруг провода не должны нагреваться свыше 50°C.
- Если провод питания поврежден, он должен быть заменен специальным проводом производителя или в гарантийной мастерской.



Внимание:

- установка духового шкафа, должна производиться только специалистом в области монтажа и подключения электрических духовых шкафов;

- данное изделие не оборудовано устройством для удаления продуктов сгорания. Его рекомендуется устанавливать в помещениях с достаточной вентиляцией в соответствии с действующими нормами. Для обеспечения горения требуется не менее 2,0 м³/ час на каждый киловатт мощности;

- при длительной работе, духовые шкафы нагреваются, поэтому окружающие материалы должны быть слабо-горючими и чувствительными к температурам не менее 100°;

- изготовитель снимает с себя всякую ответственность при несоблюдении всего вышеизложенного и обычных правил техники безопасности;

- в случае повреждения сетевого шнура, он должен быть заменен другим, предоставленным изготовителем или сервисным центром.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ



Перед выполнением каждой операции отключите изделие от электропитания.

Внутренняя поверхность духового шкафа покрыта специальной эмалью «EasyClean®».

Для обеспечения длительного срока службы духового шкафа необходимо периодически выполнять тщательную общую чистку, имея в виду следующее:

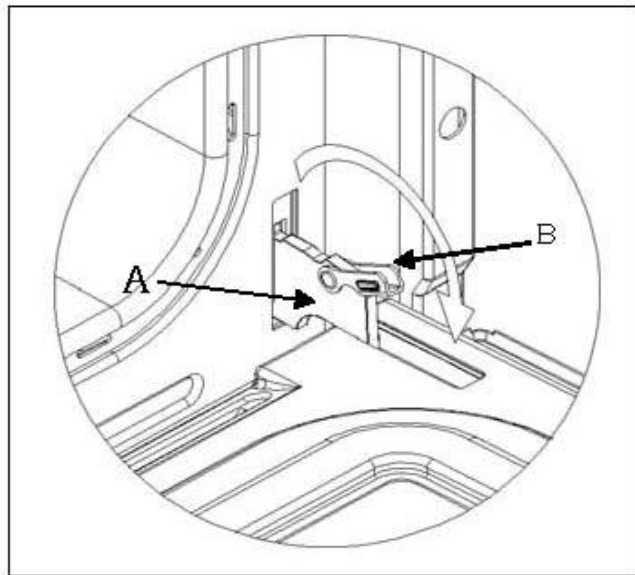
- кусочки пищи и пятна жира удаляйте с внутренней поверхности духового шкафа с помощью специального скребка или губки;

- стеклянные, стальные и/или эмалированные детали следует чистить соответствующими средствами (имеющимися в торговле), не являющимися абразивными или едкими. Не используйте средства на хлорной основе (отбеливатели и т.д.);

- после уборки духовки с помощью чистящих средств рекомендуется протереть поверхность влажной тканью и высушить чистой тряпкой;

- чтобы облегчить чистку духовки, дверцу можно снять следующим образом:

1. У дверной петли «А» есть два подвижных болта «Б». Поднимите болт «Б», и петля освободится.
2. Затем наполовину закройте дверь.
3. Потом, поднимите дверцу вверх, и снимите ее скользящим движением, держа дверь с двух сторон ближе к петлям.



- чтобы снова установить дверь, вставьте петли в их пазы и полностью откройте дверь

- не забудьте повернуть два подвижных болта «Б», чтобы состыковать оба болта, перед тем как закрыть дверь.

- чтобы снять и почистить направляющие, достаточно немного надавить на часть А по направлению вниз.

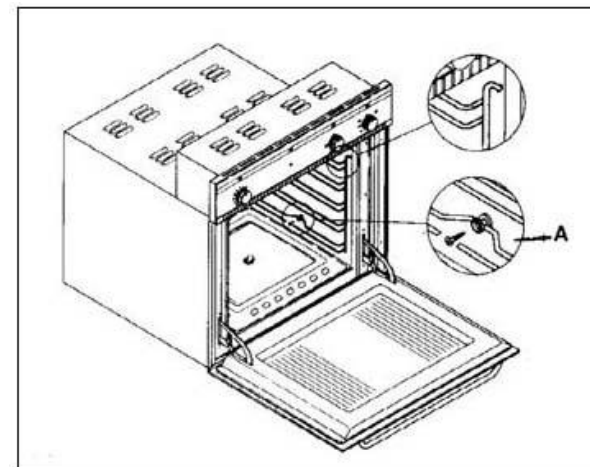


Рис. 3



Внимание:

- будьте осторожны, чтобы не снять устройство, блокирующее петли, снимая дверь, так как этот механизм является очень сильным пружинным устройством.

- ни при каких обстоятельствах не погружайте дверцу в воду.

ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ РАЗРАБОТАНО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В БЫТУ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ ТРАВМ ИЛИ МАТЕРИАЛЬНОГО УЩЕРБА, ВЫЗВАННЫХ НЕВЕРНЫМ МОНТАЖОМ, ИЛИ НЕПОДОБАЮЩЕЙ, ОШИБОЧНОЙ ИЛИ ЗАВЕДОМО АБСУРДНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ.