

Установка	2-5
Размещение	2
Подключение к электросети	3
Технические характеристики	5
Описание оборудования	6
Внешний вид	6
Панель управления	6
Включение и использование	7-10
Включение духовки	7
Как использовать таймер (FIE 61 K.A., FIE 61 K.A IX)	8
Электронный программатор (FIE 76 K.A., FIE 76 K.A IX)	8
Режимы приготовления	11-15
Режимы приготовления	11
Практические советы	12
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	13
Предупреждения и рекомендации	16-17
Основные правила безопасности	16
Утилизация	16
Экономия энергии и охрана окружающей среды	17
Обслуживание и уход	18-19
Отключение оборудования	18
Чистка оборудования	18
Уход за дверцей духовки	18
Замена лампы освещения	19
Помощь	19

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию духовки.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

Установка

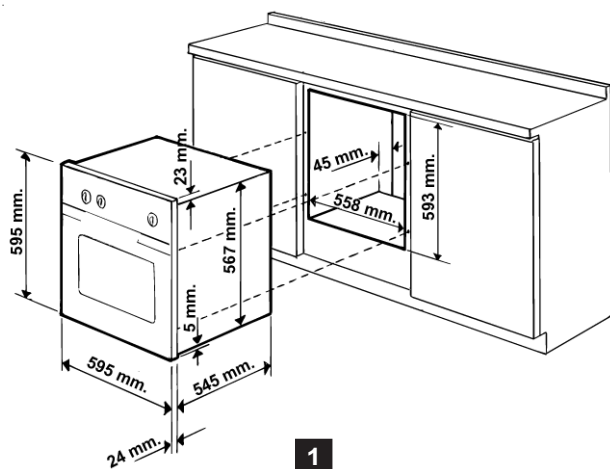
Размещение

- ! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. *Предупреждения и рекомендации*).
- ! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

Установка оборудования

Для правильного функционирования встраиваемого оборудования его следует устанавливать в подходящую кухонную мебель:

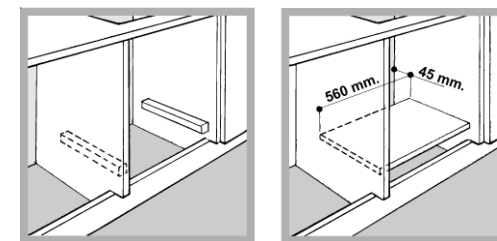
- панели смежной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов;
- деревянная клеевая облицовка мебели должна выдерживать нагрев до 100°C;
- размеры модуля для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели должны соответствовать указанным на **рис. 1**.



- ! После установки оборудование не должно соприкасаться с деталями, находящимися под напряжением. Показатели энергопотребления в табличке технических характеристик были рассчитаны для этого типа установки.

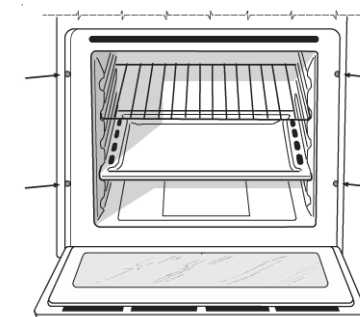
Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45x560 мм (**рис. 2**).



Центрирование и крепление духовки

Чтобы прикрепить духовку к мебели, откройте дверцу духовки и вкрутите 4 винта в 4 отверстия, расположенные на внешней рамке.



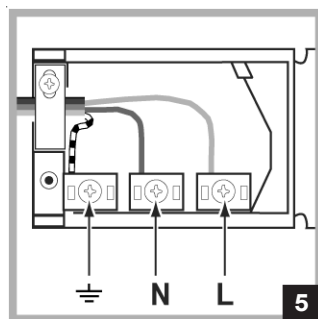
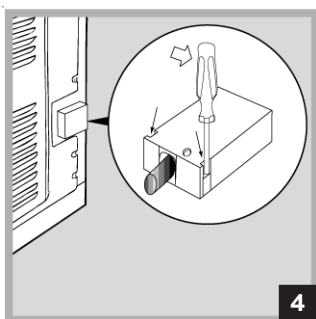
- ! Замена деталей, обеспечивающих безопасную работу оборудования, не должна производиться без использования инструмента.

Подключение к электросети

! Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке технических данных (расположенной на оборудовании).

Установка питающего кабеля

1. Откройте клеммник:
вставьте отвертку в боковые петли крышки клемника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку (рис. 4).
2. Установите питающий кабель:
 - отверните прижимной винт кабеля и три винта на контактах **L-N** и \perp ;
 - подсоедините провода к соответствующим контактам (рис. 5): синий провод к контакту **N** (нейтраль); коричневый провод к контакту **L** (фаза) и зеленый & желтый провод к контакту \perp (заземление).
3. Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом.
4. Закройте крышку клеммника.



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических характеристик (см. с. 5). Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электротехнической безопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он не касался поверхностей, температура которых превышает 50°C.

! Установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением к электросети убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдерживать максимальную мощность оборудования, указанную в табличке его технических данных.

- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в упомянутой табличке.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. *Помощь*).

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры	ширина 43,5 см высота 32 см глубина 40 см
Объем	56 л
Электрические параметры	напряжение: 220-230 В ~ 50/60 Гц макс. мощность 2800 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок. Стандарт EN 50304
	Энергопотребление для естественной конвекции – режим нагрева: Конвекционная (традиционная) духовка. Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции – режим нагрева: Кондитерская духовка.
	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС.

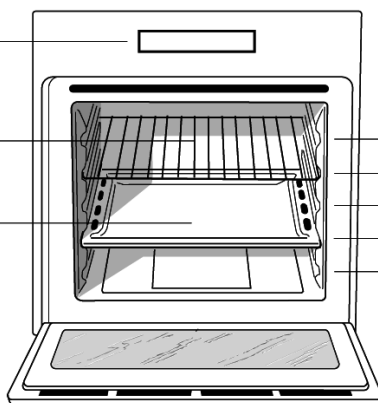
Описание оборудования

Внешний вид

Панель управления

Решетка духовки

Противень (поддон)



Направляющие для решетки / противня (поддона)
Позиции (уровни духовки)

5
4
3
2
1

6

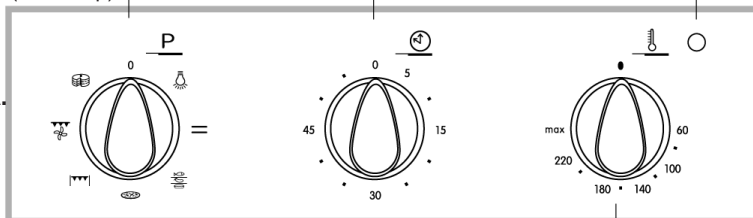
Панель управления

Рукоятка ВЫБОРА РЕЖИМОВ ДУХОВКИ (селектор)

Рукоятка ТАЙМЕРА*

Индикатор ТЕРМОСТАТА

FIE 61 К.А.



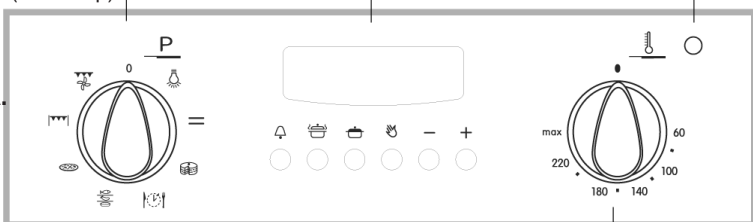
Рукоятка ТЕРМОСТАТА

Рукоятка ВЫБОРА РЕЖИМОВ ДУХОВКИ (селектор)

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР*

Индикатор ТЕРМОСТАТА

FIE 76 К.А.



Рукоятка ТЕРМОСТАТА

* Только для некоторых моделей.

7

Включение и использование



! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу духовки, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

Включение духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. См. рекомендуемые температуры приготовления в *Таблицах* на с. 13-15.
3. Когда загорится индикатор ТЕРМОСТАТА, это означает, что духовка разогрета до установленной температуры.
4. Во время приготовления Вы можете:
 - изменить режим приготовления вращением рукоятки СЕЛЕКТОРА;
 - изменить температуру приготовления вращением рукоятки ТЕРМОСТАТА;
 - остановить приготовление, переведя рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие.

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

! Если оборудование оснащено электронным программатором (FIE 76 К.А., FIE 76 К.А. IX), то чтобы использовать электродуховку, перед выбором желаемого режима приготовления просто нажмите кнопку (на дисплее появится символ).

Охлаждающая вентиляция

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который выдувает воздух между панелью управления и дверцей духовки.

! Когда приготовление закончится, вентилятор останется работать до полного остывания духовки.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в позицию . Освещение остается включенным при выборе режима приготовления.

Для мод. FIE 61 К.А., FIE 61 К.А. IX

Как использовать таймер*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке.
 2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки, чтобы установить желаемое время: для этого выровняйте минуты, указанные на рукоятке, с меткой на панели управления.
 3. Таймер работает в минутах: по истечении выбранного времени раздастся звуковой сигнал.
- ! Таймер не включает и не выключает духовку.

Для мод. FIE 76 К.А., FIE 76 К.А. IX

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Эта опция позволяет программировать следующие функции духовки и гриля:

- отсрочка начала приготовления на заданное время;
- немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью;
- таймер.

Назначение кнопок

- : включение таймера (часы и минуты);
- : продолжительность приготовления;
- : время окончания приготовления;
- : работа в ручном режиме;
- : установка времени приготовления (отсчет назад);
- : установка времени приготовления (отсчет от 0 – вперед).

Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании время будет автоматически сброшено и на дисплее часов начнет мигать: **0.00**.

- Нажмите одновременно кнопки и и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок и установите время. Используйте кнопку для перевода часов вперед. Используйте кнопку для перевода часов назад.

Время также можно изменить следующими двумя способами:

1. Повторите все указанные выше действия.
2. Нажмите кнопку , и затем, используя кнопки и снова установите время.

* Только для некоторых моделей.

Работа духовки в ручном режиме

После установки времени программатор автоматически начинает работать в ручном режиме.

Примечание: после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите кнопку , чтобы снова вернуться в ручное функционирование.

Отсрочка начала приготовления на заданное время

Необходимо установить продолжительность процесса приготовления и время его окончания. Предположим, дисплей показывает время 10.00.

1. Вращением рукояток селектора и термостата установите необходимый режим и температуру: например, традиционная (конвекционная) духовка, 200°C.
2. Нажмите кнопку и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок и установите продолжительность приготовления. Предположим было установлено время приготовления 30 минут – на дисплее появится:

Отпустите кнопку, через 4 секунды на дисплее снова появится значение точного времени с символом и надписью «auto».

3. Нажмите кнопку и затем с помощью кнопок и установите время окончания приготовления, например, 13.00.

4. Примерно через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, на дисплее опять покажет точное время:

Когда горит надпись «auto», это означает, что в автоматическом режиме были запрограммированы продолжительность приготовления и время его окончания. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и закончит работу через 30 минут. Когда духовка включена, на протяжении всего времени приготовления на дисплее будет гореть символ .

В любой момент при нажатии кнопки могут быть показаны установленная продолжительность приготовления, или при нажатии кнопки – время его окончания.

По окончании приготовления раздается звонок таймера; чтобы отключить звуковой сигнал, просто нажмите любую кнопку, за исключением кнопок и .

Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью

Когда запрограммирована только продолжительность приготовления (см. пп. 1 и 2 § «Отсрочка начала приготовления на заданное время»), приготовление начнется незамедлительно.

Отмена установленного времени приготовления

Нажмите кнопку  и с помощью кнопки  установите время:

0:00



Затем нажмите кнопку работы в ручном режиме .

Функции таймера

Таймер позволяет задать нужное время, которое он будет отсчитывать в обратную сторону. Таймер не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного промежутка времени включает звуковой сигнал.




После нажатия кнопки  дисплей покажет:

0:00



Затем с помощью кнопок  и  установите желаемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и дисплей будет показывать точное время:

10:00

По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ). В этот момент символ  на дисплее также будет выключен.

Изменение или отмена установок

- Введенные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки, а также используя кнопки  или .
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время его окончания, и наоборот.
- Если духовка была уже запрограммирована, то данные о времени окончания приготовления, введенные перед началом запрограммированного процесса приготовления, восприняты не будут.

Режимы приготовления

Режимы приготовления

! Значение температуры от 60° до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением:

- БАРБЕКЮ — рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- GRATIN — не рекомендуется установка температуры выше 200°C.

ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

MULTI-COOKING

(Одновременное приготовление нескольких блюд)

Работают все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый), а также вентилятор. Поскольку тепло остается одинаковым по всей духовке, воздух готовит и пропекает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум два уровня духовки.

БАРБЕКЮ

Включен верхний нагревательный элемент. Высокое и прямое тепло гриля рекомендуется использовать для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

GRATIN

Включены верхний нагревательный элемент и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

В данном режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

ПИЦЦА

Включены нижний и круглый нагревательные элементы, а также вентилятор. Эта комбинация быстро нагревает духовку, производя большое количество тепла, особенно от нижнего нагревательного элемента. Если Вы готовите одновременно более, чем на одном уровне духовки, в середине приготовления поменяйте блюда местами.

КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Включены задний нагревательный элемент и вентилятор, которые обеспечивают деликатное и равномерное распространение тепла по всей духовке. Этот режим идеален для блюд, чувствительных к температуре приготовления (например, пирожных, которые должны подняться) и для выпечки кондитерских изделий (напр., тарталеток) одновременно на трех уровнях духовки.

FAST COOKING (Быстрое приготовление) – только для мод. FIE 76 К.А., FIE 76 К.А. IX

Работают все нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянное и равномерное распределение тепла по всей духовке. Для этого режима не требуется предварительный разогрев духовки. Режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных продуктов (замороженных или свежих полуфабрикатов). Наилучшие результаты достигаются при использовании только одного уровня духовки.

Практические советы

! Не ставьте решетку / противень (поддон) на 1 и 5 уровни во время приготовления в вентилируемой духовке. От высокого прямого тепла деликатные блюда могут подгореть.

! В режимах **БАРБЕКЮ** и **GRATIN** поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

MULTI-COOKING (одновременное приготовление нескольких блюд)

- Используйте 2 и 4 уровни, поместив пищу, которая требует большего нагрева, на 2-й уровень духовки.
- Поставьте поддон для сбора жира на нижний уровень, а решётку — на верхний.

БАРБЕКЮ

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине процесса приготовления поместить на неё сыр моцарелла.

Приготовление в многопрограммной духовке

FIE 61 К.А. FIE 61 К.А. IX	Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. температура, °С	Время приготовления, мин.
ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА		Утка	1	3	15	200	65-75
		Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
		Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
		Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
		Торты	1	3	15	180	30-35
MULTI-COKING (одновременное приготовление нескольких блюд)		Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20
		Лазанья	1	3	10	180	30-35
		Баранина	1	2	10	180	40-45
		Жаркое из цыплят + картофель	1+1	2-4	15	200	60-70
		Скумбрия	1	2	10	180	30-35
		Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
		Пышки с кремом (на 2-х уровн.)	0,5	2-4	10	190	20-25
		Печенье (на 2-х уровн.)	0,5	2-4	10	180	10-15
		Бисквитный пирог (на одном уровне)	0,5	2	10	170	15-20
		Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Несладкие коржи	1,5	3	15	200	25-30	
БАРБЕКЮ		Камбала и каракатица	0,7	4	5	MAX	8-10
		Шашлыки из кальмаров и креветок	0,6	4	5	MAX	6-8
		Филе трески	0,8	4	5	MAX	10-15
		Запеченные овощи	0,4	3/4	5	MAX	15-20
		Стейки из телятины	0,8	4	5	MAX	15-20
		Отбивные котлеты	0,6	4	5	MAX	15-20
		Гамбургеры	0,6	4	5	MAX	10-12
		Скумбрия	1	4	5	MAX	15-20
		Запечен. бутерброды	4 шт.	4	5	MAX	2-3
GRATIN		Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60
		Каракатица	1,5	2	10	200	30-35
ПИЦЦА		Пицца	0,5	3	15	220	15-20
		Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
		Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70
КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА		Торты (пироги)	0,5	3	15	180	20-30
		Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
		Сливовый кекс	0,7	3	15	180	40-50
		Бисквитный пирог	0,5	3	15	160	25-30
		Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
		Маленькие пирожные (на 2-х уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
		Сырные пышки (на 2-х уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
		Пышки с кремом (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
		Печенье (на 3-х уровн.)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
		Безе (на 3-х уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180

FIE 76 K.A. FIE 76 K.A. IX	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. темпера- тура, °C	Время приготов- ления, мин.
Режим духовки						
ТРАДИЦИОН- НАЯ ДУХОВКА	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
MULTI-COKING (одновременное приготовление нескольких блюд)	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жаркое из цыплят + картофель	1+1	2-4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Пышки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный пирог (на одном уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
Несладкие коржи	1,5	3	15	200	25-30	
БАРБЕКЮ	Камбала и каракатица	0,7	4	-	100%	10-12
	Шашлыки из кальмаров и креветок	0,6	4	-	100%	8-10
	Каракатица	0,6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0,8	4	-	100%	10-15
	Запеченные овощи	0,4	3/4	-	100%	15-20
	Телячьи отбивные	0,8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0,6	4	-	100%	15-20
	Гамбургеры	0,6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Запеченные бутерброды или тосты	4 и 6 шт.	4	-	100%	3-5
	Блюда на вертеле (при наличии)	Телятина	1,0	-	-	100%
Курица		1,5	-	-	100%	70-80
Баранина		1,0	-	-	100%	70-80
GRATIN	Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	10	200	30-35
Блюда на вертеле (при наличии)	Телятина	1,5	-	10	200	70-80
	Баранина	1,5	-	100	200	70-80
	Курица (на вертеле) + картофель на поддоне)	1,5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75

FIE 76 K.A. FIE 76 K.A. IX	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. темпера- тура, °C	Время приготов- ления, мин.
Режим духовки						
ПИЦЦА	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины / говядины	1	2	10	220	25-30
	Цыпленок	1	2/3	10	180	60-70
КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА	Торты (пироги)	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые кексы	1	2/3	15	180	40-45
	Сливовый кекс	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики с начинкой (на 2-х уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Маленькие пирожные (на 2-х уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Сырные пышки (на 2-х уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Пышки с кремом (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
FAST COOKING (быстрое приготовление)	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачок и пирог с креветками	0,4	2	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Пирожки с начинкой	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Рулеты	0,4	2	-	180	25-30
	Закуски из цыплят	0,4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное)	0,3	2	-	200	15-18
	Сливовый кекс	0,6	2	-	180	45
Слойки с сыром	0,2	2	-	210	10-12	

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначена для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных факторов.
- Для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, когда вы босиком.
- Духовка должна использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями духовки.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда беритесь за ручку дверцы в центре: концы ручки могут быть горячими.
- Помещая и вынимая посуду из духовки обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Не помещайте в духовку воспламеняющиеся материалы: если оборудование будет по ошибке включено, это может привести к его возгоранию.
- Всегда проверяйте, что ручки находятся в позиции «●»/«○», когда оборудование не используется.
- Не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.

- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности ни в коем случае не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью (см. *Помощь*).
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.

Утилизация

- Соблюдайте действующие требования по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно.
Для получения информации по правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режимы БАРБЕКЮ и GRATIN при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети.

Чистка оборудования

- Эмалированные внешние части и поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители можно очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами (рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме»). Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие разъедающие вещества.
- Идеально после каждого использования очищать духовку изнутри, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные средства.
- Аксессуары можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

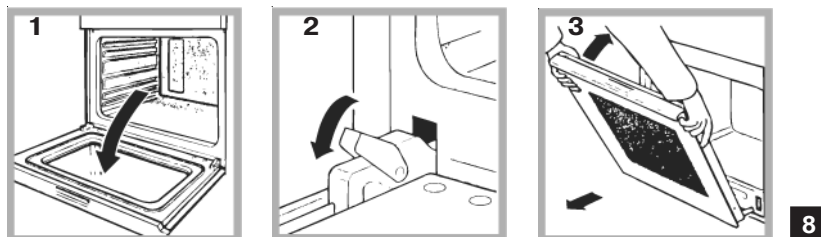
Уход за дверцей духовки

Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 8):

1. откройте полностью дверцу (рис. 8.1);
2. поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 8.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и закройте ее примерно до половины. Затем потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 8.3).

Чтобы снова установить дверцу, произведите указанные действия в обратном порядке.



Проверка уплотнителей

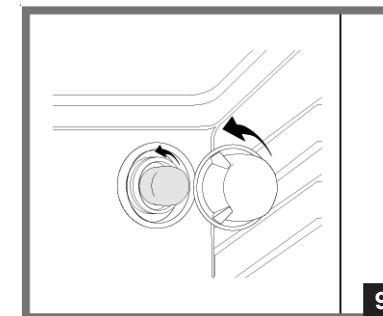
Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Чтобы заменить лампу (см. рис. 9):

1. Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
2. Выверните лампу и замените ее аналогичной: мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Поместите обратно стеклянную крышку.



Помощь

При обращении в Авторизованный Сервисный центр сообщите:

- тип неисправности;
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель духовки (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на задней панели духовки, на упаковке или в гарантийном документе.



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Компания «Merloni Elettrodomestici»,
 производитель бытовой техники торговых марок
 Ariston, Indesit, Stinol,
 настоятельно рекомендует использовать
 для ухода за Вашей бытовой техникой
 средства и аксессуары профессиональной серии
 «Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
Стиральной и посудомоечной машиной	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
Плитой	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
Холодильником	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
Микроволновой печью	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
ДЛЯ ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
	• Микрофибровая салфетка	094893
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклоочистители для рабочих поверхностей	
	• Грили и барбекю для рабочих поверхностей	
	• Самоочищающиеся панели для духовки	
	• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки	
	• Защитный экран для рабочей поверхности	
Холодильник:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
Стиральная и посудомоечная машины	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON INDESIT STINOL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОПРОГРАММНЫЕ ДУХОВКИ

FIE 61 K.A
FIE 61 K.A IX
FIE 76 K.A
FIE 76 K.A IX

Производитель:

IndesitCompanyS.p.A.

Юридический адрес:

Виале А.Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Продавец:

**IndesitCompanyInternational
BusinessS.A.**

Юридический адрес:

Центр Галлерея, 2, Виа Кантонале,
6928 Манно, Швейцария

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (095) 974-6280

Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

INDESIT



АЮ 77