

Установка	2-5
Размещение	
Подключение к электросети	
Технические характеристики	
Описание оборудования	6
Внешний вид	
Панель управления	
Включение и использование	7
Включение духовки	
Электронный программатор	8
Режимы приготовления	11
Режимы приготовления	
Практические советы	
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	1
Предупреждения и рекомендации	16
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия энергии и охрана окружающей среды	
Помощь	
Обслуживание и уход	18
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Уход за дверцей духовки	
Замена лампы освещения	
Монтаж комплекта направляющих	

! 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

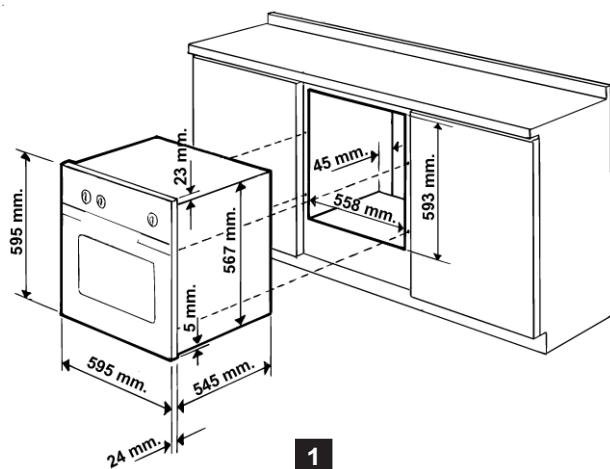
Размещение

- ! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. гл. *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:

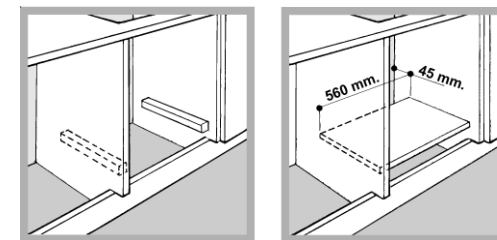
- панели смежной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов;
- деревянная клеевая облицовка мебели должна выдерживать нагрев до 100°C;
- размеры модуля для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели должны соответствовать указанным на **рис. 1**.



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

Вентиляция

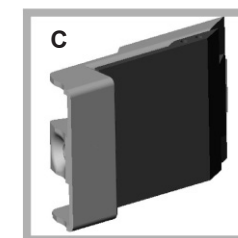
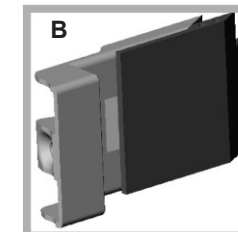
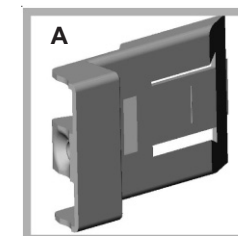
Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45x560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



Центрирование и крепление духовки

Поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные по периметру рамки. Отрегулируйте петли в соответствии с толщиной боковых панелей мебели, как показано на **рис. 3**. При толщине боковых панелей:

- 20 мм – удалите съемную деталь петли (**рис. 3 А**);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (**рис. 3 В**);
- 16 мм – используйте второй паз (**рис. 3 С**).



Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 винта в 4 отверстия, расположенные по периметру рамки.

! 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 характеристик (расположенной на оборудовании).

Установка питающего кабеля

1. Откройте клеммник:

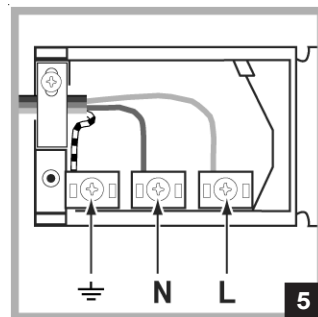
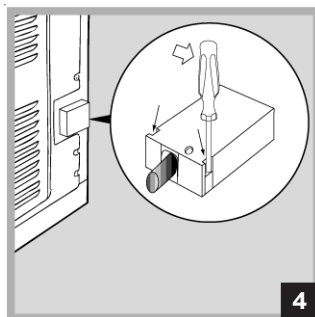
вставьте отвертку в боковые петли крышки клемника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку (рис. 4).

2. Установите питающий кабель:

- отверните винт зажимной 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 зажимным винтом.

4. Закройте крышку клеммника.



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (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 элект-

робезопасности (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 убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования питающий кабель и розетка должны быть легкодоступны.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

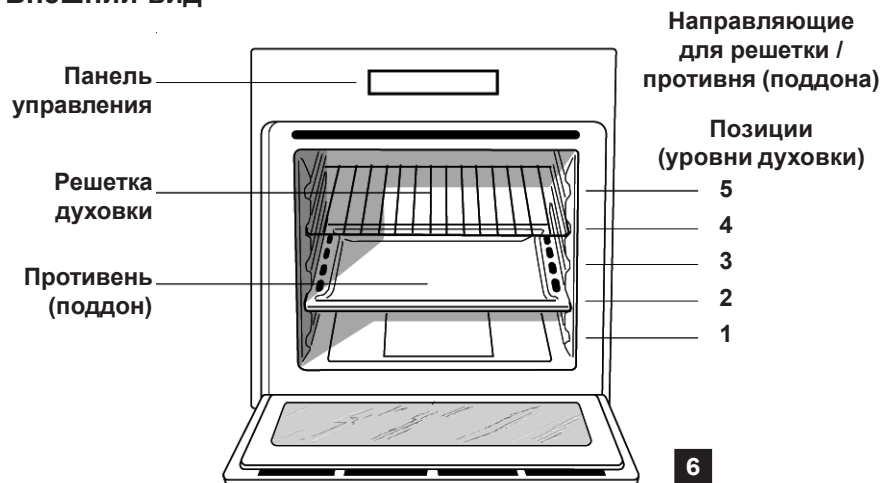
! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. гл. *Помощь*).

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

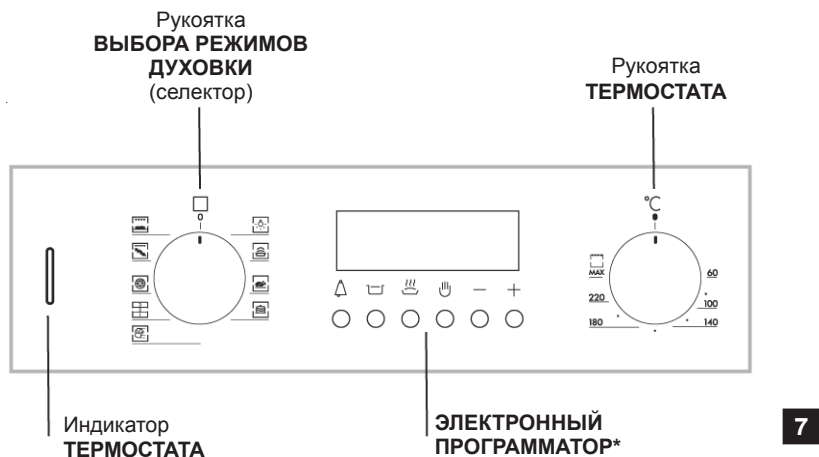
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры и объем	ширина 43,5 см / высота 32 см / глубина 41,5 см / объем 58 л
Размеры и объем моделей со съемными направляющими	ширина 37,5 см / высота 32 см / глубина 41,5 см / объем 50 л
Электрические параметры	напряжение: 220-230 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. табл. технич. данных); макс. потребляемая мощность 2800 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304
	Энергопотребление для естественной конвекции – режим нагрева: Конвекционная 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



* Только для некоторых моделей.

Включение и использование

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем включить оборудование и открыть дверцу, 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 Таблице на с. 12.
3. По окончании предварительного разогрева будет гореть индикатор ТЕРМОСТАТА, показывая, что духовка разогревается до заданной 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.

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.

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 сбрасывается и на дисплее часов мигает: **0.00**.

- Нажмите одновременно кнопки  и  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите точное 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  установите время.




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

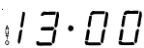
Необходимо установить продолжительность процесса приготовления и время его окончания. Предположим, дисплей показывает время 10.00.

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 желаемую продолжительность приготовления. Предположим была установлена продолжительность приготовления 30 минут – на дисплее появится:

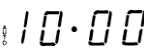



Отпустите кнопку, через 4 секунды на дисплее снова появится значение точного времени с символом  и надписью «auto».



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 появится точное время:



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

В любой момент нажатием кнопки  можно сделать видимой установленную продолжительность приготовления, или нажатием кнопки  — время его окончания.

По окончании приготовления раздается звонок таймера; чтобы отключить звуковой сигнал, 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.




Нажмите кнопку  и на дисплее появится:

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

! 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.

LEAVENING (Приготовление дрожжевого теста)

Духовка достигает и поддерживает температуру 40°C, независимо от позиции ручки термостата. Этот режим идеален для расстойки (поднятия) дрожжевого теста перед выпечкой.

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.

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)

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.

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.

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.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

Включены верхний нагревательный элемент и (где имеется) вертел. При нажатии «+» и «-» с правой стороны панели управления на дисплее будут появляться уровни мощности, которые возможно установить. Диапазон их значений 50–100%. Высокое и прямое тепло гриля рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности. В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

GRATIN

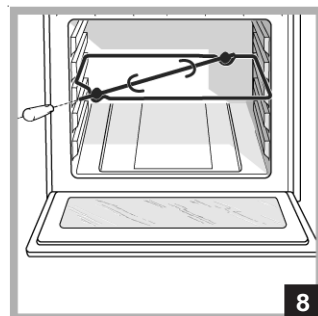
Включены верхний нагревательный элемент, вентилятор и вертел (при наличии). Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательного элемента благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла. В данном режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

Вертел (только для некоторых моделей)

Чтобы включить вертел (см. **рис. 8**):

1. поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень духовки;
2. поместите рамку вертела на 3-й уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духовки;
3. включите вертел, нажав или .

! При включении режима вертел не будет вращаться, если дверца духовки оставлена открытой.



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 **BARBECUE** (БАРБЕКЮ) и **GRATIN**, особенно при использовании вертела, 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.

BARBECUE (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 приготовления поместить на неё сыр моцарелла.

Приготовление в многопрограммной духовке

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. температура, °С	Время приготовления, мин.
LEAVENING (Приготовление дрожжевого теста)	Процесс подъема (расстойки) теста, приготовленного с использованием дрожжей или пекарского порошка (бриоши, хлеб, сахарный пирог, круассаны и т.п.)					
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
	Торты	1	3	15	180	30-35
КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА	Торты (пироги)	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые кексы	1	2 или 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 и 4	15	200	30-35
	Маленькие пирожные (на 2-х уровнях)	0,6	2 и 4	15	190	20-25
	Сырные пышки (на 2-х уровнях)	0,4	2 и 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

Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. температура, °С	Время приготовления, мин.
MULTICOOKING (одновременное приготовление нескольких блюд)	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 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 и 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 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2 и 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 и 4	10	170	20-25
	Пресные коржи	1,5	3	15	200	25-30
ПИЦЦА	Пицца	0,5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Цыпленок	1	2 или 3	10	180	60-70
BARBECUE (Барбекю)	Камбала и каракатица	0,7	4	-		10-12
	Шашлыки из кальмаров и креветок	0,6	4	-		8-10
	Каракатица	0,6	4	-		10-15
	Филе трески	0,8	4	-		10-15
	Запеченные овощи	0,4	3 или 4	-	Max	15-20
	Телячьи отбивные	0,8	4	-		15-20
	Сосиски	0,6	4	-		15-20
	Гамбургеры	0,6	4	-		10-12
	Скумбрия	1	4	-		15-20
	Запеченные бутерброды или тосты	4 и 6 шт.	4	-		3-5
Блюда на вертеле	Телятина	1,0	-	-		80-90
	Курица	1,5	-	-	Max	70-80
	Баранина	1,0	-	-		70-80
GRATIN	Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	10	200	30-35
Блюда на вертеле	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

Предупреждения и рекомендации

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

Основные правила безопасности

- Духовка разработана для бытового использования в домашних условиях и не предназначена для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки мокрыми руками; 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 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 рукоятку дверцы в центре: концы рукоятки могут быть горячими.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками помещая и вынимая посуду из духовки.
- 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 рукоятки 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, при любых обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифици-

рованными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.

- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС 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.

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.

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).

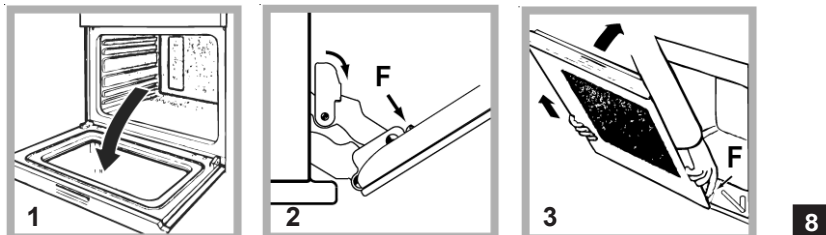
Уход за дверцей духовки

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. Разблокируйте дверцу, нажав на пластиковые фиксаторы F, затем потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 8.3).

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



Проверка уплотнителей

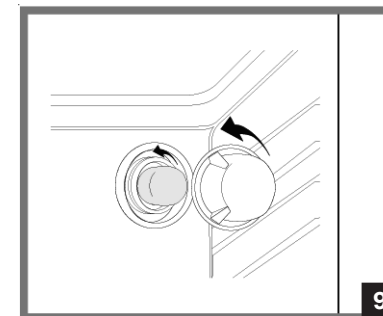
Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

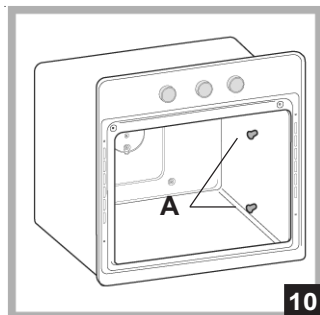
Чтобы заменить лампу (см. рис. 9):

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.

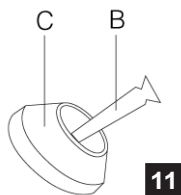


Монтаж комплекта направляющих

Чтобы установить направляющие:

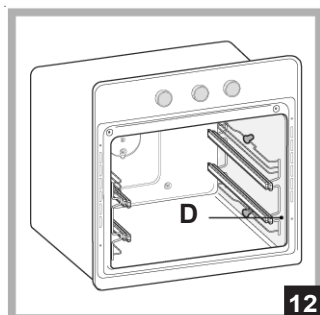


1. Открутите два винта А (см. **рис. 10**). Если духовка оснащена самоочищающимися панелями, их следует временно демонтировать.



2. Замените винты А винтами В с распорными втулками С (**рис. 11**).

3. Затяните новые винты В с распорными втулками С, снова установите самоочищающиеся панели.



4. Закрепите 2 соединения D рельсовой направляющей в отверстиях, предусмотренных на стенках духовки (**рис. 12**). Отверстия для левой направляющей расположены наверху, для правой — внизу.

5. В заключение установите направляющий рельс на распорную втулку С.

Срок службы 10 лет

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

НЕЗАВИСИМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

FZ 86.1

FZ 86.1 IX

FC 86.1

FC 86.1 IX

FQ 86.1

FC 862 C.2

FC 862 C.2 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>

ARISTON



АЮ 77