

Установка	2-5
Размещение	2
Подключение к электросети	4
Технические характеристики	5
Описание оборудования	6
Внешний вид	6
Панель управления	6
Дисплей	7
Включение и использование	8-9
Установка часов и таймера	8
Включение духовки	9
Режимы приготовления	10-15
Режимы приготовления	10
Программирование приготовления	12
Практические советы	13
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	14
Предупреждения и рекомендации	16-17
Общие правила безопасности	16
Утилизация	17
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
Сервисное обслуживание	22

! 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

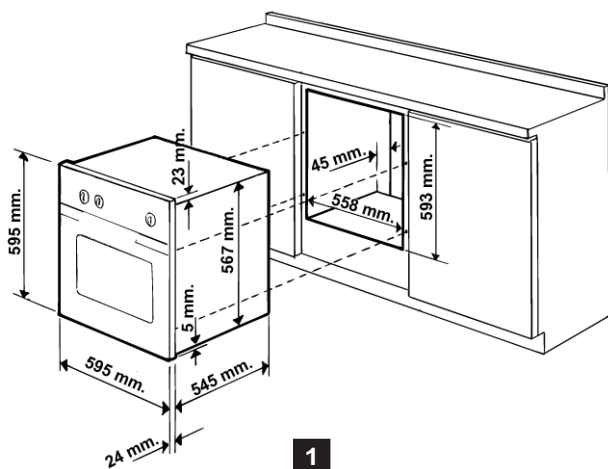
Размещение

- ! 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**.

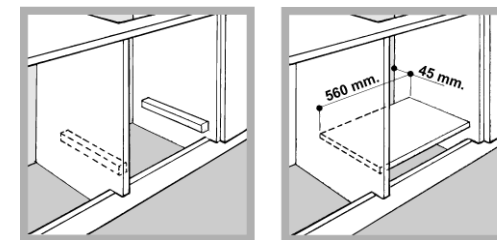


1

- ! 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**).

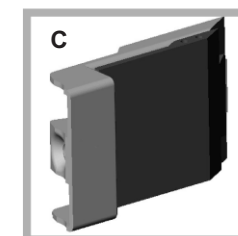
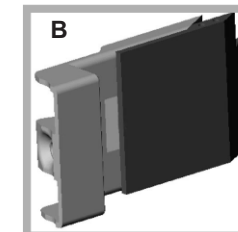
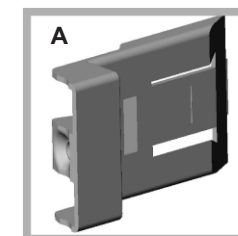


2

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**).



3

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:

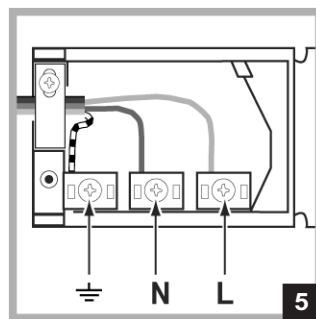
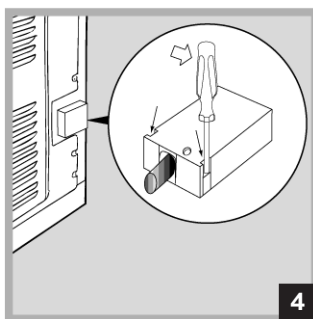
вставьте отвертку в боковые петли крышки клемника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и снимите крышку (рис. 4).

2. Установите питающий кабель:

- отверните винт фиксирующего хомута 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 хомутом.

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 убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке характеристик.
- 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.

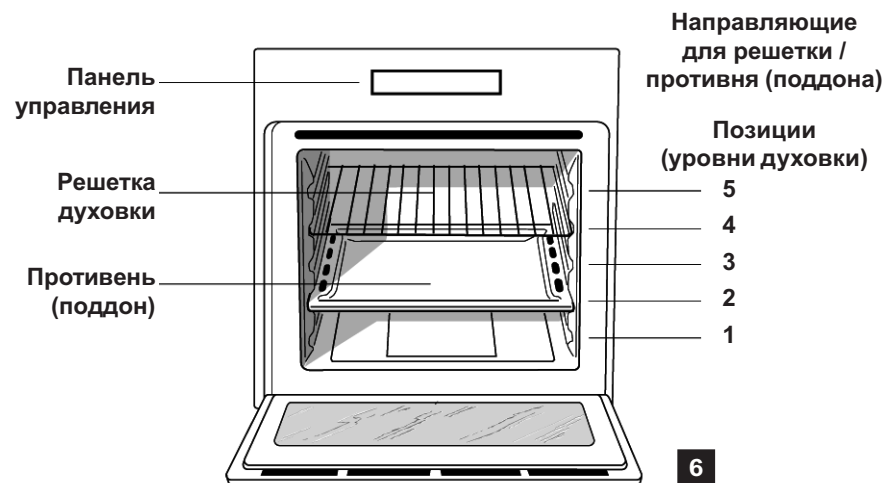
! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. гл. *Сервисное обслуживание*).

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры	ширина 43,5 см высота 32 см глубина 41,5 см
Объем	58 л
Электрические параметры	напряжение: 230-240 В ~ 50 Гц макс. мощность 2800 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304
	Энергопотребление для естественной конвекции – режим нагрева: Традиционная (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.

Описание оборудования

Внешний вид



Панель управления



Дисплей



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.

! Блокировка панели управления и демонстрационный режим могут быть активизированы / отключены даже при выключенной панели управления.

Установка часов и таймера


Время на часах может быть установлено только при положении СЕЛЕКТОРА в позиции «0».

После подключения духовки к электросети или после сбоя в подаче электропитания значение времени автоматически сбрасывается и на дисплее начинает мигать **00.00**.



Чтобы установить время:

1. Вращайте рукоятку ТЕРМОСТАТА, чтобы установить часы.
2. Нажмите кнопку ОК для подтверждения установки.

Повторите действия, чтобы установить минуты.


Для любых изменений установленного времени нажмите кнопку  и затем повторите описанные выше действия.

Таймер работает в минутах: по истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Сигнал автоматически прекратится через 1 минуту или при нажатии на любую кнопку.


Чтобы установить таймер, нажмите кнопку  и повторите действия, описанные выше для установки часов. Пиктограмма  будет напоминать Вам, что таймер включен.

! Таймер не включает и не выключает духовку.

Включение духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Духовка начнет стадию предварительного разогрева, в течение которой на дисплее будет вспыхивать пиктограмма  и появится температура приготовления, ассоциированная с выбранным режимом.

Температуру можно изменить, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.

3. По окончании предварительного разогрева духовки раздастся звуковой сигнал и на дисплее будет гореть пиктограмма : теперь поместите пищу в духовку.

4. Во время приготовления Вы можете:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления, а также время его окончания (см. *Режимы приготовления*);
- остановить приготовление, переведя рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

5. Духовка выключится автоматически через два часа: в целях безопасности это время по умолчанию установлено для всех режимов приготовления.

Время приготовления можно изменить (см. *Режимы приготовления*).

6. В случае сбоя в электропитании во время работы духовки автоматическая система оборудования продолжит выполнение режима приготовления с того места, на котором оно было прервано, если температура не упала ниже определенного уровня.

Запрограммированные режимы приготовления, которые не были запущены, восстановлены не будут и их нужно снова программировать.

! В режимах FAST COOKING (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) и BARBECUE (БАРБЕКЮ) нет предварительного разогрева.

! 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.

После запуска режима FAST COOKING (БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) вентилятор автоматически включится через 10 минут и в начале выполнения режима будет работать на низкой скорости.

В режиме КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА вентилятор включится, только когда духовка станет горячей.

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

Освещение духовки

Когда духовка выключена, лампа может быть включена в любой момент нажатием кнопки (см. **рис. 7.1.**) или открыванием дверцы духовки.

Режимы приготовления

! Все режимы приготовления имеют установленную по умолчанию температуру приготовления, которую можно отрегулировать по желанию вручную в диапазоне 40–250°C.

Для режима BARBECUE (БАРБЕКЮ) по умолчанию установлен уровень мощности, показанный в процентах (%), его также по желанию можно отрегулировать вручную.

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.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

Включены верхний нагревательный элемент и (где имеется) вертел. При вращении рукоятки ТЕРМОСТАТА 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.

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)

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.

LEAVENING (Приготовление дрожжевого теста)


Духовка достигает и поддерживает температуру 40°C, независимо от положения рукоятки ТЕРМОСТАТА. Этот режим идеален для расстойки дрожжевого теста.

Программирование приготовления


! Перед программированием выберите режим приготовления.

Программирование продолжительности приготовления

Нажмите кнопку , затем:


1. Отрегулируйте время, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.
 2. Нажмите кнопку , чтобы сохранить установку.
 3. По истечении выбранного времени на дисплее появится слово «END» (КО-НЕЦ) и раздастся звуковой сигнал.
 4. Звуковой сигнал можно отключить, нажав на любую кнопку. Сообщение «END» исчезнет с дисплея, когда рукоятка ТЕРМОСТАТА будет возвращена в позицию «0».
- Например: 9.00 утра и запрограммировано время приготовления 1 час 15 минут. Программа автоматически будет остановлена в 10:15 утра.


Программирование времени окончания приготовления

Нажмите кнопку , затем и повторите действия 1–4, описанные в § Программирование продолжительности приготовления.

- Например: 9.00 утра и запрограммировано время окончания приготовления в 10:15 утра. Продолжительность приготовления — 1 час 15 минут.

Программирование приготовления с отложенным стартом

1. Нажмите кнопку  и повторите действия 1–4, описанные в § Программирование продолжительности приготовления.

2. Затем нажмите кнопку  и установите время окончания приготовления.
- Например: 9.00 утра, запрограммирована продолжительность приготовления 1 час 15 минут и установлено время его окончания в 12:30. Программа автоматически начнется в 11:15 утра.

Пиктограмма **A** на дисплее показывает, что было произведено программирование.

Для отмены программирования поверните рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

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.
ТРАДИЦИОННАЯ (конвекционная) 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 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 уровн.)	0,5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквитный пирог	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2 и 4	10	170	20-25
Пирожки	1,5	3	15	200	25-30	
BARBECUE (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 или 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
	GRATIN	Курица-гриль	1,5	2	10	200
Каракатица		1,5	2	10	200	30-35

Режим духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Установка термостата, °С	Время приготовления, мин.	
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	
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							
Песочное печенье		0,3	2	-	200	15-18	
Сливовый кекс		0,6	2	-	180	45	
Слойки с сыром		0,2	2	-	210	10-12	
LEAVENING (Приготовление дрожжевого теста)	Процесс подъема (расстойки) теста, приготовленного с использованием дрожжей или пекарского порошка (бриоши, хлеб, сахарный пирог, круассаны и т.п.)						

Предупреждения и рекомендации

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

Общие правила безопасности

- Духовка разработана 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 явлений.
- Для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием босиком.
- Духовка должна использоваться только для приготовления пищи взрослыми лицами, соблюдающими инструкции 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.
- Никогда 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 квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за технической помощью в Авторизованный сервисный центр.
- 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.
- Свяжитесь с местной организацией, ответственной за удаление отходов.
- Перед сдачей старой духовки в утиль обрежьте питающий кабель.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть. Программирование режима приготовления и особенно с отсрочкой начала приготовления делает это возможным (см. с. 12).
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режимы BARBECUE (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).

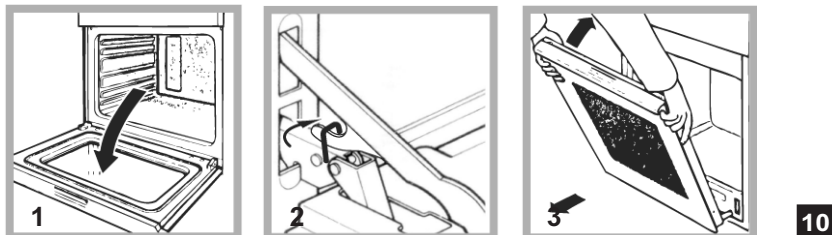
Уход за дверцей духовки

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

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 9):

1. откройте полностью дверцу (рис. 9.1);
2. поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 9.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и закройте ее примерно до половины. Потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 9.3);

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



Проверка уплотнителей

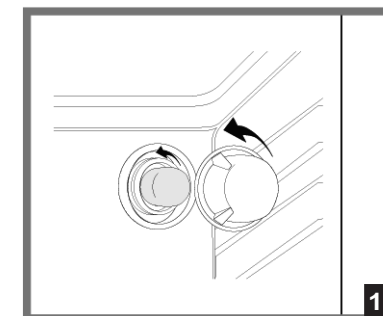
Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Чтобы заменить лампу:

1. Снимите стеклянную крышку с помощью отвертки.
2. Снимите лампу и замените ее аналогичной: мощность – 15 Вт, тип – E 14.
3. Поместите обратно стеклянную крышку, обращая внимание на правильное положение уплотнителя.



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

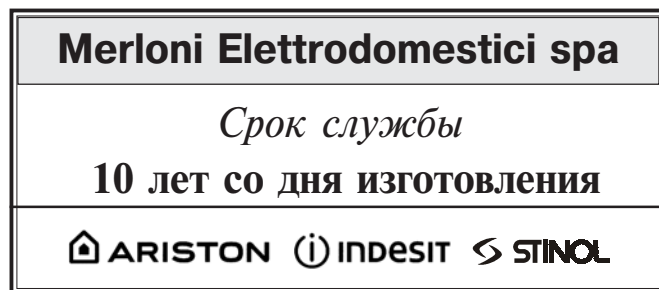
в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

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	

Сервисное обслуживание

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, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

 ARISTON  INDESIT  STINOL

НЕЗАВИСИМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

FZ 87.1

FZ 87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

Производитель:

Merloni Elettrodomestici spa

Юридический адрес:

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

Продавец:

Merloni International Business S.A.

Юридический адрес:

Центр Галлерия, 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