

Содержание

Установка	2
Размещение	
Подключение к электросети	
Технические характеристики	
Описание оборудования	6
Внешний вид	
Панель управления	
Дисплей	
Включение и использование	7
Конструкция духовки	
Установка часов	
Установка таймера	
Включение духовки	
Программирование приготовления	
Практические советы	
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	
Предупреждения и рекомендации	16
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия энергии и охрана окружающей среды	
Обслуживание и уход	18
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Уход за дверцей духовки	
Замена лампы освещения	
Монтаж комплекта направляющих	
Помощь	21

! 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

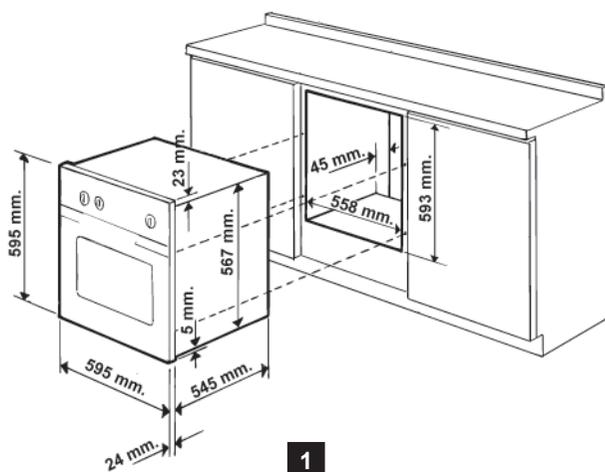
Размещение

- ! 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 правильной работы 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**.

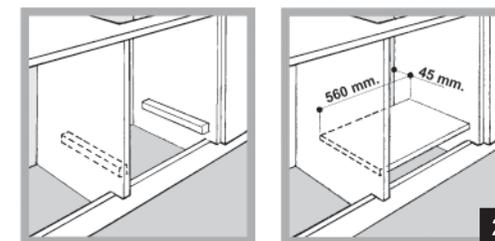


1

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

Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса или, при установке на сплошное основание, оставьте зазор позади духовки не менее 45×560 мм (**рис. 2**).

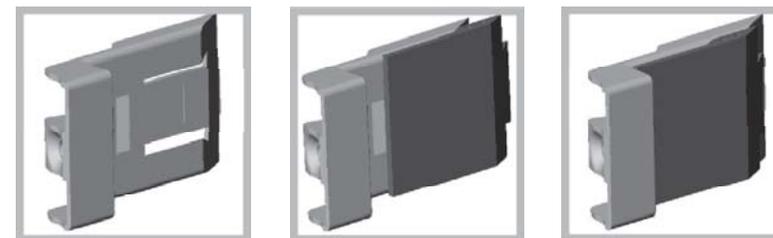


2

Центрирование и крепление духовки

Поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные на внешней рамке. Отрегулируйте петли в соответствии с толщиной боковых панелей мебели, как показано на **рис. 3**.

При толщине боковых панелей:



3

- 20 мм – удалите съемную деталь петли;
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка);
- 16 мм – используйте второй паз.

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 винта в 4 отверстия, расположенные на внешней рамке.

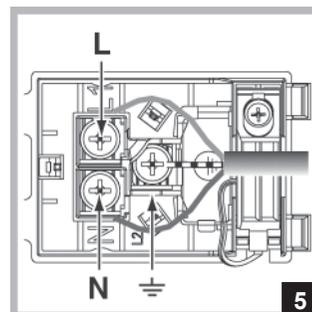
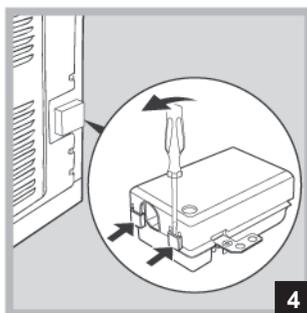
- ! Замена деталей, обеспечивающих безопасную работу оборудования, не должна производиться без использования инструмента.

Подключение к электросети

! Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке технических характеристик (расположенной на оборудовании, см. также с. 5).

Установка питающего кабеля

1. Откройте клеммник:
вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку (рис. 4).
2. Отверните и удалите зажимной винт кабеля и удалите три винта на контактах **L-N** и \perp . Затем закрепите провода под головками винтов в соответствии с цветовым кодом: синий провод (N – нейтраль); коричневый (L – фаза) и зеленый & желтый провод (\perp – заземление).
3. Зафиксируйте кабель прижимным 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).

Если оборудование подключается напрямую к сети, между оборудованием и сетевым источником питания следует установить многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

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

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность 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 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 за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры	ширина 43,4 см высота 39,5 см глубина 40 см
Объем	70 л
Электрические параметры	напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц; макс. потребляемая мощность 2700 Вт (см. табличку технических данных на оборудовании)
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304 Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции – режим нагрева:  Gratin.
	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 2006/95/ ЕЕС от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕЕС.

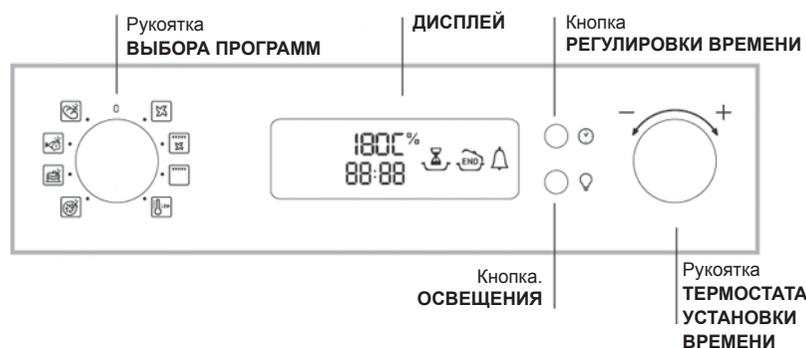
Описание оборудования

Внешний вид



6

Панель управления



7

Дисплей

Дисплей (цифровое отображение) ТЕМПЕРАТУРЫ / ВРЕМЕНИ



8

Включение и использование

Конструкция духовки

Духовка «Openspace» емкостью 70 л позволяет готовить большой объем пищи на отдельных или одновременно на 4-х уровнях, что было невозможно в традиционной духовке.

Благодаря большой духовой камере («Extralarge») оборудование имеет 10 режимов приготовления: 6 настраиваемых вручную программ (универсальные режимы), подходящих для разного вида приготовления, и 4 автоматические программы, которые неизменно обеспечивают превосходные результаты готовки.

Большая духовка «Extralarge» с 4 уровнями приготовления



! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить 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.

! 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

Когда духовка не работает, ее освещение можно в любой момент включить, нажав кнопку ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ.

Установка часов

! Часы можно установить при выключенной или включенной духовке, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать две цифры и не погаснут пиктограммы (индикаторы) , , .
2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение часов.
3. Снова нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать другие две цифры.
4. Вращением рукоятки ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-» установите значение минут.
5. Нажмите опять кнопку , чтобы подтвердить выбор.

Установка таймера

! Эта функция не останавливает приготовление и не влияет на работу духовки: она просто по истечении заданного времени включает звуковой сигнал.

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и три цифры.
 2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение минут.
 3. Снова нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.
- Дисплей будет показывать обратный отсчет времени — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Включение духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку ВЫБОРА ПРОГРАММ.
2. Духовка начнет стадию предварительного разогрева. Температуру возможно изменить, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА.
3. По завершении разогрева духовки раздастся звуковой сигнал: поместите пищу в духовку.
4. Во время приготовления всегда возможно:
 - изменить режим приготовления, вращая рукоятку ВЫБОРА программ;
 - изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА (только для универсальных режимов приготовления);

- установить продолжительность приготовления (только для универсальных режимов приготовления), введя время его окончания (см. *Режимы приготовления*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ВЫБОРА программ в позицию «0».

5. После сбоя электропитания во время работы духовки оборудование автоматически продолжит приготовление с того места, на котором оно был прервано, если температура не упала ниже определенного уровня. Запрограммированные режимы приготовления, которые не были запущены, восстановлены не будут и их нужно снова программировать.

! В режиме BARBECUE (БАРБЕКЮ) нет стадии предварительного разогрева.

Универсальные программы приготовления (режимы, устанавливаемые вручную)

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

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



MULTILEVEL

(Одновременное приготовление на нескольких уровнях)

Включены все нагревательные элементы и начинает работать вентилятор. Поскольку тепло остается одинаковым по всей духовке, воздух готовит и пропекает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум четыре уровня духовки. В случае использования всех 4-х уровней поместите противень на уровень 1 и решетки на уровнях 3, 5, 7.



GRATIN

Включены верхний нагревательный элемент, частично работает круглый нагревательный элемент, начинают работать вентилятор и вертел (при наличии). 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.

BARBECUE (БАРБЕКЮ)

Включен верхний нагревательный элемент и (где имеется) вертел. Вращением рукоятки ТЕРМОСТАТА можно установить различные уровни мощности, которые будут показываться на дисплее; диапазон их значений 5–100 %. Высокое и прямое тепло гриля рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

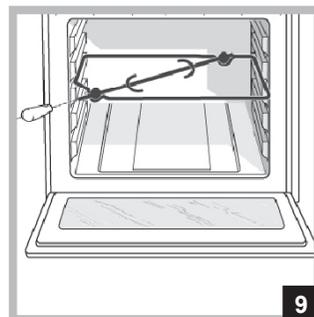
НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Этот режим может использоваться для расстойки (подъема) теста, размораживания, приготовления йогурта, разогрева блюд с требуемой скоростью и медленного приготовления при низкой температуре. Возможные установки температур: 40, 65, 90 °C.

Вертел (только для некоторых моделей)

Чтобы включить вертел (см. рис. 9):

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



! Когда включен режим , вертел не будет вращаться, если дверца духовки оставлена открытой.

Автоматические режимы приготовления

! **Температура и продолжительность приготовления** заданы с помощью системы запрограммированного оптимального приготовления (**С.О.Р.**®), которая автоматически обеспечивает великолепный результат готовки. Для выбранной программы возможно изменить только ее продолжительность на ±5/10 мин. Программа приготовления остановится автоматически и духовка проинформирует, когда блюдо будет готово. Вы можете начать приготовление в разогретой или не разогретой духовке.

! По завершении процесса приготовления духовка подаст звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки — это нарушит продолжительность и температуру приготовления.

МЯСО

Используйте этот режим для приготовления говядины, свинины и баранины. Поместите мясо в холодную духовку. Блюдо также можно поместить и в разогретую духовку.

КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Этот режим идеален для приготовления сладких блюд, для которых используются дрожжи, пекарский порошок, а также для приготовления изделий из бездрожжевого теста. Поместите блюдо в холодную духовку. Блюдо также можно поместить и в разогретую духовку.

ПИЦЦА

Используйте данный режим для приготовления пиццы (подробнее см. в гл. *Практические советы*).

Чтобы получить наилучшие результаты приготовления:

- соблюдайте рецептуру;
- вес теста должен быть 500–700 г;
- противень слегка смажьте маслом / маргарином.

Рецепт приготовления пиццы

Один глубокий противень (поддон) на нижнем уровне, горячая или холодная духовка. Рецепт для приготовления 3-х пицц весом примерно 550 г: 1000 г муки, 500 мл воды, 20 г соли, 20 г сахара, 100 мл оливкового масла, 20 г свежих дрожжей (или 2 пакетика дрожжей в порошке):

- расстойка (подъем теста) при комнатной температуре: 1 ч;
- поместить в холодную или горячую духовку;
- включить режим Пицца .

ХЛЕБ

Используйте режим для выпечки хлеба.

Для получения наилучших результатов неукоснительно придерживайтесь следующих рекомендаций:

- соблюдайте рецептуру;
- не превышайте **максимальный вес**, указанный для глубокого противня;
- **не забудьте добавить 200 мл холодной воды в глубокий противень (размещенный на 8 уровне духовки);**

Рецепт приготовления хлеба

- 600 г муки;
- 360 г воды;
- 11 г соли;
- 25 г свежих дрожжей (или 2 пакетика дрожжей в порошке).

Приготовление:

- смешайте в большой миске муку с солью;
- растворите дрожжи в теплой воде (примерно 35°);
- сделайте небольшое углубление в горке муки;
- влейте смесь воды и дрожжей;
- замесите руками тесто в течение 10 минут, растягивая и сворачивая его, пока тесто не получится однородной консистенции и не будет слишком вязким;
- скатайте тесто в шар, покройте полиэтиленовой пленкой, чтобы предохранить поверхность теста от высыхания. Выберите режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА и установите температуру 40°. Поместите тесто в духовку и оставьте для подъема примерно на 1 ч (тесто должно вдвое увеличиться в объеме);
- разрежьте тесто на равные по размеру порции хлеба;
- поместите в глубокий противень (или на 2 противня), выстланные бумагой и присыпьте сверху мукой;
- сделайте на порциях хлеба надрезы;
- поместите тесто в духовку: при готовке на одном противне – на уровень 2, на 2-х противнях – на уровни 1 и 4;
- налейте в глубокий противень 200 мл холодной дистиллированной воды и поместите его на 8-й уровень. В целях последующей чистки мы рекомендуем добавить в воду уксус;
- поместите хлеб в холодную духовку;
- включите режим ХЛЕБ .
- после того, как хлеб будет испечен, оставьте его в духовке до полного остывания.

Программирование приготовления

! Перед программированием следует выбрать режим приготовления.

Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и три цифры.
2. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить желаемую продолжительность приготовления.
3. Нажмите снова  для подтверждения установки
4. По истечении выбранного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка прекратит приготовление, и раздастся звуковой сигнал.
 - Например: время 9.00, запрограммирована продолжительность приготовления 1 час 15 минут – программа автоматически остановит работу в 10:15.

Установка времени окончания приготовления

! Установить время окончания приготовления возможно только после того, как была задана его продолжительность.

1. Выполните действия 1–3, описанные выше.
 2. Затем нажимайте кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и две цифры.
 3. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение часов.
 4. Нажимайте снова на кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать другие две цифры.
 5. Вращайте рукоятку ТАЙМЕРА по направлению к «+» и «-», чтобы установить значение минут.
 6. Снова нажмите на кнопку  для подтверждения установки.
 7. По истечении заданного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка остановит приготовление и раздастся звуковой сигнал.
- Показателем произведенного программирования является горение пиктограмм  и . Дисплей будет поочередно отображать время окончания приготовления и его продолжительность.
- Для отмены программирования поверните рукоятку ВЫБОРА ПРОГРАММ в позицию «0».

Приготовление в многопрограммной духовке

Практические советы

! Не ставьте решетку / противень (поддон) на 1 и 5 уровни во время приготовления в режимах, где работает вентилятор — под воздействием прямого тепла блюда могут подгореть.

! При готовке в режимах BARBECUE (БАРБЕКЮ) и GRATIN, особенно при использовании вертела, поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

MULTILEVEL (одновременное приготовление на нескольких уровнях)

- 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 может не всегда 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.

Режим	Блюдо	Вес, кг	Кол-во уровней приготовления	Размещение в духовке			Продварительный разогрев духовки	Рекомендуемая температура, °C	Продолжительность приготовления, мин	
				Противень	Решетки					
					1	2	3			
Multilivell (одновр. приготовление на нескольких уровнях)	Пироги		1 2 3 4	2 / 3 1 и 2 1 1	3 и 5 3 3	5 5 7		Да	200	40-50
	Заварные пирожные		1 2 3 4	2 / 3 1 и 2 1 1	3 и 5 3 3	5 5 7		Да	190	25-35
	Пицца		1 2 3 4	2 / 3 1 и 2 1 1	3 и 5 3 3	5 5 7		Да	220	15-30
Gratin	Жаркое		1	1	2 / 3			Нет		
	Жаркое в панировке		1	3/4				Нет		
Барбекю	Говяжьи отбивные		1	1	5 и 8			Нет	100 %	
	Шпикачки		1	1	5 и 8			Нет	100 %	
	Свинные отбивные		1	1	5 и 8			Нет	100 %	
	Свиная грудинка		1	1	5 и 8			Нет	100 %	
Низкая температура	Подъем теста / Размораживание		1	2				Нет	40	
	Белое безе		4	1	3	5	7	Нет	65	
	Мясо / Рыба / Зелень		3	1	3	5		Нет	90	
Автоматические режимы										
Хлеб	Хлеб (см. рецепт)	2	1	8 + 200 г воды	2	3	5	Нет		
		2	2		1					
		2	3		1					
Мясо	Жаркое		1	1	2 / 3	5	Нет			70 80
			2	1	2					
Кондитерская духовка	Изделия из дрожжевого теста		1	2	5		Нет			
			2	2						
Пицца	Пицца (см. рецепт))		1	2	5	5	Нет			
			2	2						
			3	1						
			4	1						

! Приведенное время приготовления является показательным: Вы можете изменить его по своему усмотрению. Время разогрева духовки задано как норма, и вручную его изменить нельзя.

Предупреждения и рекомендации

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые 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 электросети.

- 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. Позвоните в Авторизованный сервисный центр (см. *Помощь*).
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.

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 о 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.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

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

Чистка оборудования

- Эмалированные внешние части или 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 агрессивные 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.
- Принадлежности духовки можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

! Никогда не используйте для чистки духовки паровые и пневматические чистящие средства.

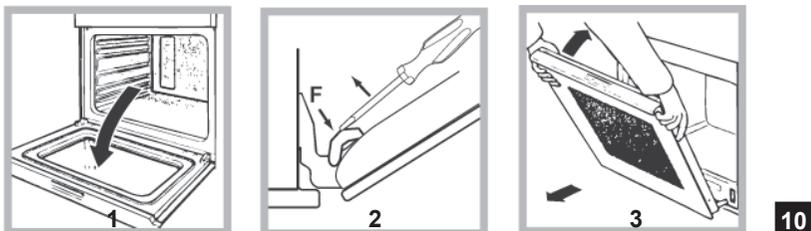
Уход за дверцей духовки

Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы и острые металлические скребки, которые могут поцарапать стекло и образовать на нем трещины.

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 10):

1. откройте полностью дверцу (рис. 10.1);
2. поднимите и поверните небольшие рычаги F, расположенные на двух шарнирах (рис. 10.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и закройте ее примерно до половины. Потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 10.3);

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



10

Проверка уплотнителей

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

Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Отключите духовку от электросети.

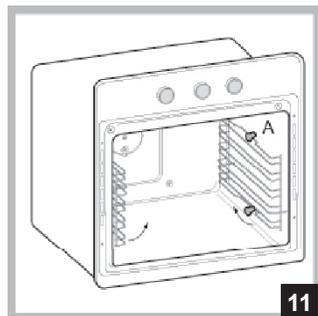
Чтобы заменить лампу:

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

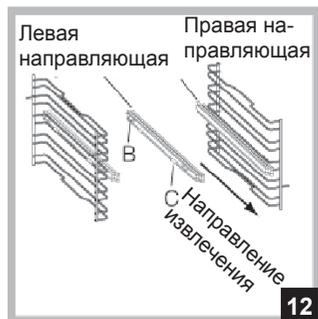


Монтаж комплекта направляющих

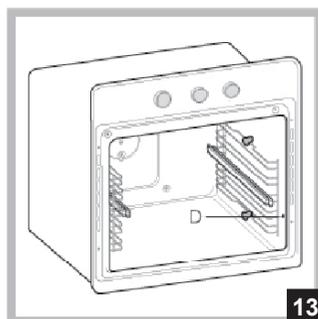
Чтобы установить направляющие:



1. Снимите 2 рамки с распорных втулок А (см. **рис. 11**).



2. Выберите уровень духовки для использования с направляющими. Обратите внимание на направление, в котором будут извлекаться противень/решетка духовки, размещение на рамке соединительных деталей В и С (**рис. 12**).



3. Закрепите две рамки с направляющими, используя отверстия в стенках духовки (**рис. 13**). Отверстия для левой рамки расположены наверху, для правой — внизу.

4. В заключение установите рамки на распорные втулки А.

! Не размещайте направляющие в позиции 5 (см. *рис. 6* на с. 6).

Помощь

Внимание:

Оборудование оснащено автоматической системой диагностики, которая обнаруживает любые неисправности. Идентифицированная неисправность будет показана на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ сообщением типа «ER» с цифровым кодом.

В этом случае обратитесь в сервисный центр за технической помощью.

Перед обращением в сервисный центр:

- убедитесь, что не можете решить проблему самостоятельно;
- снова запустите программу, чтобы проверить, устранена ли проблема;
- если нет, позвоните в Авторизованный сервисный центр.

Передайте следующую информацию в Авторизованный сервисный центр:

- сообщение, показываемое дисплеем ТЕМПЕРАТУРЫ;
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель духовки (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

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 Indesit Company S.p.A.,
 производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Hotpoint-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.ariston.ru

по телефонам Справочной службы компании Indesit Company S.p.A.:

в Москве: (495) 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	
	• Стеклокрышки 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

Hotpoint
ARISTON **INDESIT** **STINOL**

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

OS 89 IX/HA

OS 99 IX/HA

OS 997 C IX/HA

OS 992 C IX/HA

Производитель:

Indesit Company S.p.A.

Юридический адрес:

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

Продавец:

**Indesit Company International
Business S.A.**

Юридический адрес:

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

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129223 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

Hotpoint
ARISTON



АЮ 77