

Инструкции по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

УКР

HU

CZ

Украинский, 1 Венгерский, 12 Сесо, 23

RS

Русский, 34

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA
FT 850.1 IX/HA SC
FT 820.1/HA
FT 820.1 IX/HA

Содержание

Установка, 35-36

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 37

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 38

Включение духового шкафа
Программирование окончания приготовления
при помощи таймера

Программы, 39-40

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Аналоговый программмер, 41

Настройка часов
Включение духового шкафа
Программирование приготовления

Предосторожности и рекомендации, 42

Общие требования по безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей
среды

Техническое обслуживание и уход, 43

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки

Техническое обслуживание, 44

 **Hotpoint**

ARISTON

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

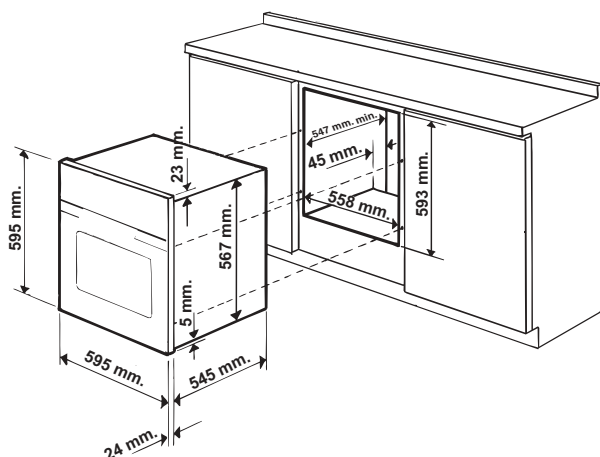
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) или **в шкаф-пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

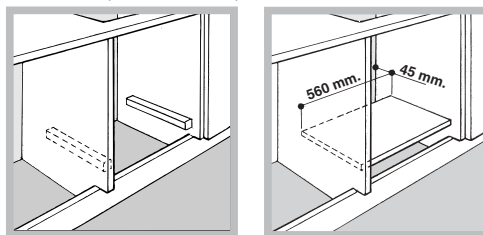


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

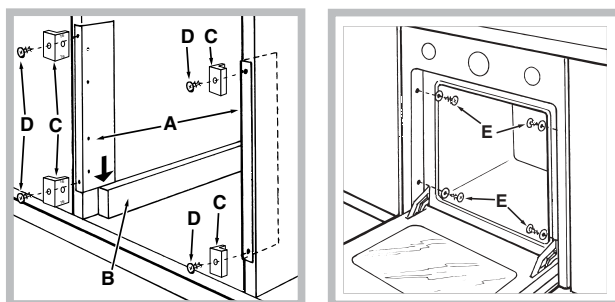
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).



Центровка и крепление

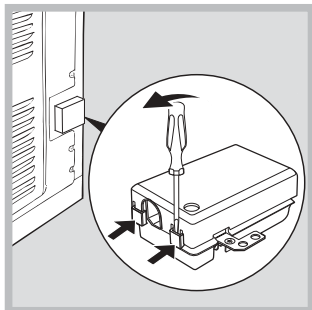
1. Установить скобы "А" в край к духовому шкафу "В".
2. Установить уголки "С" в край к скобам "А".
В частности, если толщина боковой панели мебельного элемента:
 - 16 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы проставленный на ней номер 16 был обращен к вам;
 - 18 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы сторона без надписей была обращена к вам;
 - 20 мм: не устанавливать уголок.
3. Прикрепить скобы и уголки к краю боковой панели мебельного элемента при помощи шурупов "D".
4. Прикрепить духовой шкаф к мебельному элементу при помощи шурупов и пластмассовых шайб "Е".



Электрическое подключение

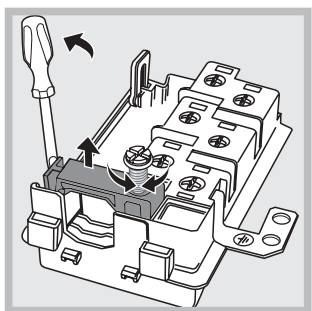
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).



3. Отвинтите винты контактов L-N- $\perp$ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ($\perp$).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);

- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

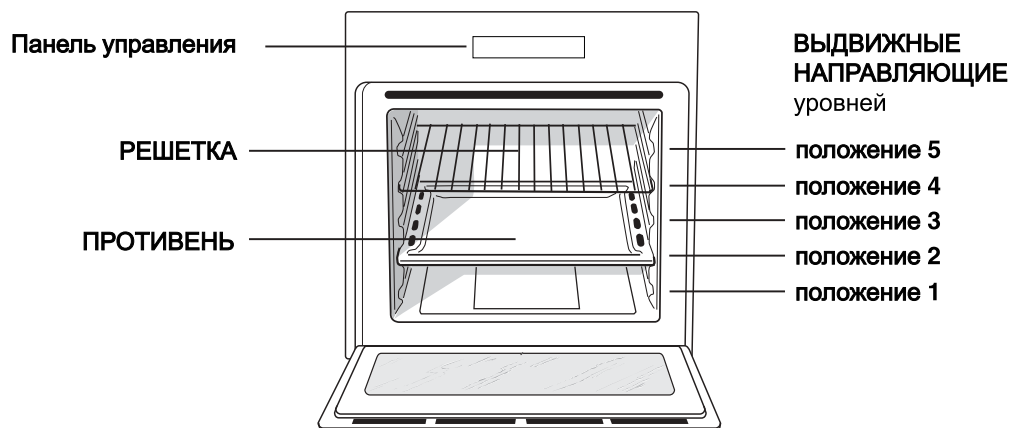
! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

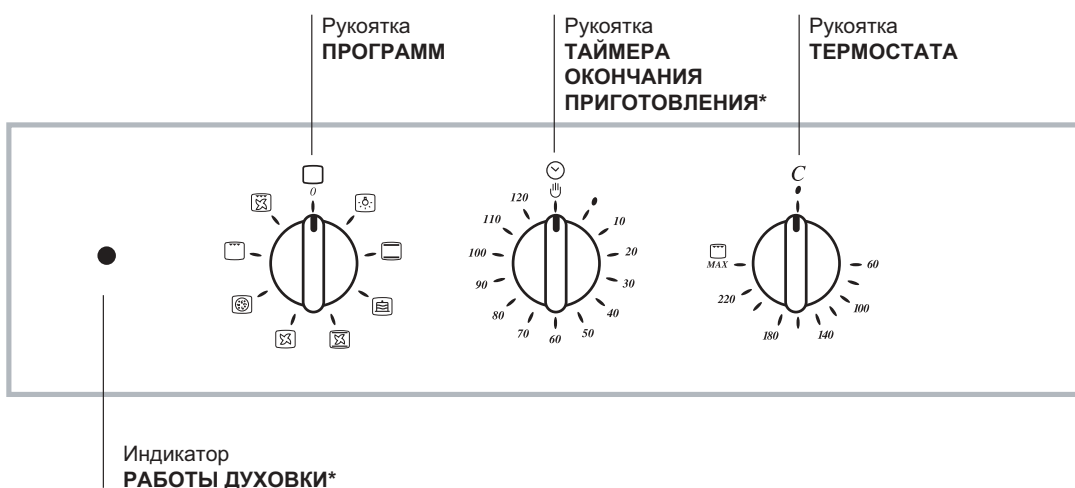
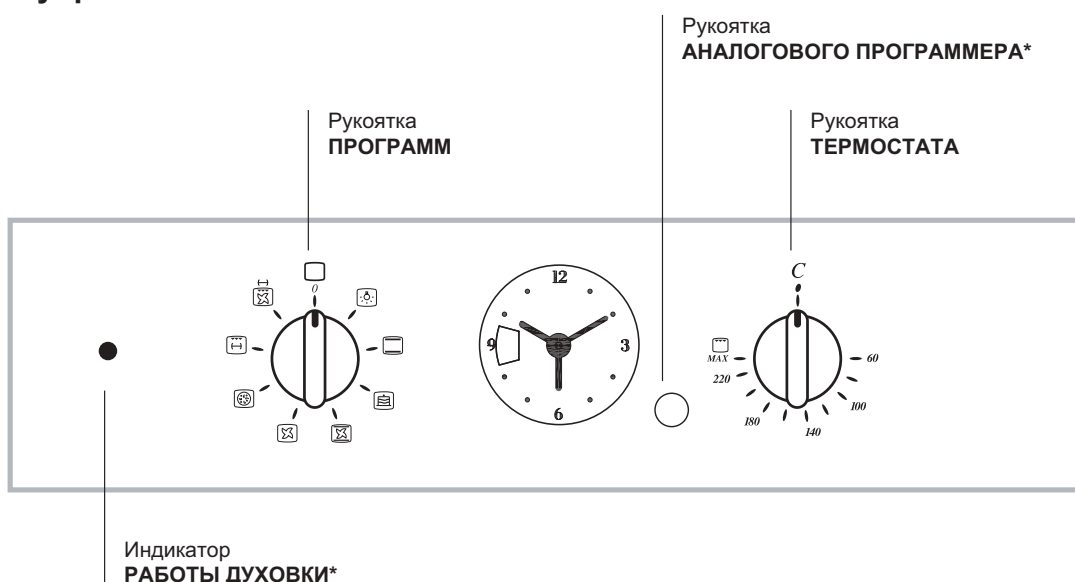
Габаритные размеры	ширина 43,5 см, высота 32 см, глубина 40 см
Объем	56 л
Электрическое подключение	напряжение при 230 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: ☐ Традиционный режим Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ☐ Кондитерская выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями.

Общий вид

RS



Консоль управления



* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

RS

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
 - изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
 - прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

Программирование окончания приготовления при помощи таймера*

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ должны совпасть с отметками на панели управления.
3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.
4. Когда духовой шкаф выключен, таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

! для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом .

* Имеется только в некоторых моделях.

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ЗАПЕКАНКА (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА**

В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **Функция кондитерская выпечка**

Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **FAST COOKING**

Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**

Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

/ Программа **ГРИЛЬ**

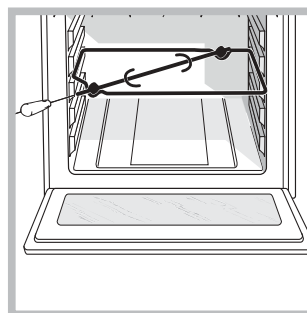
Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

/ Программа **ЗАПЕКАНКА**

Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ  или .

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функций ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

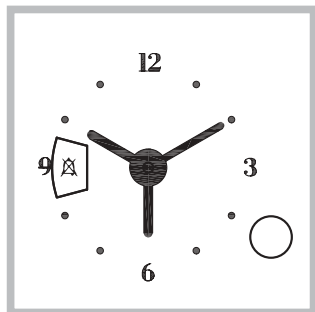
ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжительность приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционный режим	Утка,	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	курица,	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	жаркое из телятины или говядины,	1	2	1	да	200	70-75
	жаркое из свинины,	1	2	1	да	200-210	70-80
	песочные печенья, песочные торты	-	2	1	да	180	15-20
Кондитерская выпечка		1	2	1	да	180	30-35
	Песочные торты,	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фруктовый торт,	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50
	Кекс,	0,7	2 или 3	1 или 2	да	170-180	45-55
	мелкие кексы на 2-х уровнях,	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25
	бисквит,	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	30-40
	пирожные эклеры на 3-х уровнях,	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях,	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	20-25
	Блинчики с начинкой,	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 3-х уровнях,	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	90	180
Fast cooking	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой	0,5	2	1	да	210	20-25
	Мороженые продукты:						
	Пицца,	0,3	2	1	-	250	12
	Ассорти из цуккини и креветок в кляре,	0,4	2	1	-	200	20
	Соленый торт со шпинатом,	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки,	0,3	2	1	-	200	25
	Лазанья,	0,5	2	1	-	200	35
	Подрумяненные булочки,	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0,4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты:						
Одновременное приготовление	Жареные куриные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25
	Свежие продукты:						
	Печенте (песочное),	0,3	2	1	-	200	15-18
	Кекс,	0,6	2	1	-	180	45
	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой	0,2	2	1	-	210	10-12
	Пицца на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	220-230	20-25
	Песочные торты на 2-х уровнях/ торты на 2— уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит на 2-х уровнях (на противне),		2 и 4	1 и 3	да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой,	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Ягнятина,	1	2	1	да	190-200	45-50
Пирог	Скумбрия,	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья,	1	2	1	да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25
	Печенья на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	190	10-20
	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Соленые торты		1 и 3		да	200	20-30
	Пицца	0,5	2	1	да	200	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	200	20-25
	Скумбрия,	1	4	3	нет	Макс.	15-20
	Камбала и морские каракатицы,	0,7	4	3	нет	Макс.	10-15
ГРИЛЬ	Кальмары и креветки на шампурах,	0,7	4	3	нет	Макс.	8-10
	Филе трески,	0,7	4	3	нет	Макс.	10-15
	Овощи-гриль,	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс,	0,8	4	3	нет	Макс.	15-20
	Охотничьи колбаски	0,7	4	3	нет	Макс.	15-20
	Гамбургеры,	п° 4 или 5	4	3	нет	Макс.	10-12
	Горячие бутерброды (или поджаренный хлеб),	п° 4 или 6	4	3	нет	Макс.	3-5
	Круица на вертеле (если имеется),	1	-	-	нет	Макс.	70-80
	если имеется)	1	-	-	нет	Макс.	70-80
	Курица-гриль,	1,5	2	2	нет	210	55-60
Запеканка	Морские каракатицы,	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется),	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется),	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины,	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины,	1	2	2	нет	210	70-80
	Ягнятина	1	2	2	нет	210	40-45

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.



Настройка часов*

1. Нажмите рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки значения текущего времени.

! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания ПРОГРАММЕР останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

Включение духового шкафа*

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⌚”.

2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.

3. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏸”.

4. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.

5. Для выключения духового шкафа поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Программирование приготовления*

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.

2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается незамедлительно и работает на протяжении всего заданного времени приготовления.

3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⌚”.

4. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⌚”.

2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив нужного времени начала приготовления.

3. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.

4. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.

5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⌚”.

6. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и задаете время начала приготовления в 11:00. Программа автоматически начинается в 11:00 и завершается в 12:15.

! Для отмены программирования поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏸”.

* Имеется только в некоторых моделях.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического

обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Энергосбережение и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

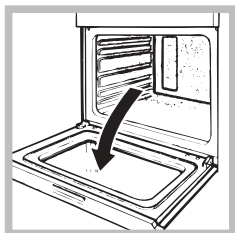
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

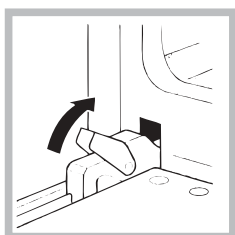
Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

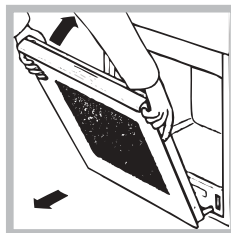
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему).

RS

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

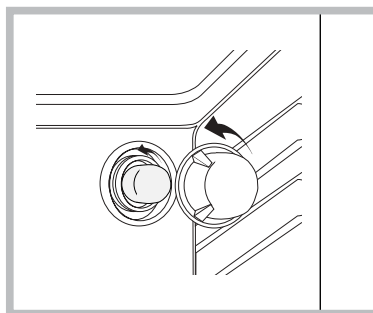
! Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:



1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (см. схему).

Перед тем как обратиться в Сервисное Обслуживание:

- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.