Руководство по эксплуатации

ДУХОВКА

RS

Русский, 1

MHR 940.1 /HA

Содержание

Информация для потребителя, 2

Установка, 3-5
Установка встраиваемых духовок
Крепление духовки
Подключение к электросети

Описание оборудования, 6
Внешний вид

Включение и использование, 7-10
Использование духовки
Часы с таймером
Режимы приготовления
Практические советы
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке

Предупреждения и рекомендации, 11
Основные правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Обслуживание и уход, 12
Отключение оборудования
Чистка оборудования
Уход за дверцей духовки
Замена лампы освещения
Помощь

АЮ 77

KZ.O.02.0361

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Электрический духовой шкаф (духовка)
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	MHR 940.1 (AN) /HA, MHR 940.1 (OW) /HA *
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Объем духового шкафа	68 л
Класс энергопотребления	A
Энергопотребление (принудительная конвекция)	0,99 кВт/ч
Поглощаемая мощность	2800 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	АЮ 77 KZ.O.02.0361 CE
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
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. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	
Модели, сертифицированные в России:	Все, перечисленные выше *
Модели, сертифицированные в Казахстане:	Все, перечисленные выше *
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.**
	Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), Италия
Импортер:	**ООО «Индезит РУС»**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

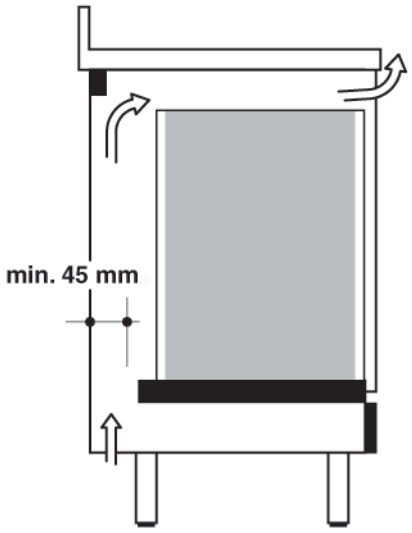
Установка

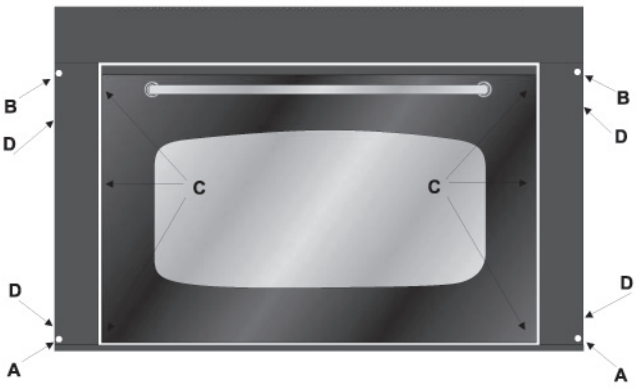
RS

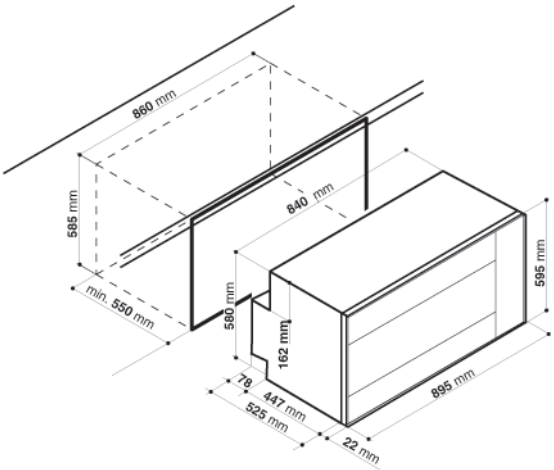
Важно: Перед любыми работами по наладке и обслуживанию оборудования его необходимо отключить от электросети.

Установка встраиваемых духовок

Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы модуль кухонной мебели был подходящего размера.
Размеры для встраивания духовки под столешницу или в колонку кухонной мебели показаны на рис.
Для обеспечения необходимой вентиляции установочное место должно иметь вентиляционные отверстия внизу передней части и в верхней части корпуса кухонной мебели. Площадь отверстий должна составлять:
не менее 200 см^2 — для поступления воздуха;
не менее 90 см^2 — для отвода воздуха.
Панели смежной кухонной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов. При дерявянной облицовке окружающих поверхностей, клеевой состав фанеровки должен выдерживать нагрев до 120 °C.
В соответствии с требованиями безопасности для предотвращения возможного контакта с деталями оборудования, находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструмента.







Крепление духовки

Прежде чем вставить духовку на место, ослабьте 4 задних винта «D» (крепящих боковые панели оборудования) — это облегчит вертикальное перемещение духовки.
С помощью прилагаемых винтов и прокладок духовку следует закрепить в корпусе кухонной мебели через 4 отверстия, имеющихся на рамке. Вставьте в отверстия «A» винты и туго затяните их. После крепления духовки выполните следующее:

1) при открытой дверце духовки ослабьте 6 винтов «C» (таким образом можно сдвинуть вниз боковые панели оборудования);

2) опустите боковые панели насколько необходимо, чтобы получить доступ к 2-м отверстиям «B», которые используются для окончательного прочного крепления духовки;

3) верните боковые панели на место и туго затяните 6 винтов «C».

RS

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 этого руководства.
Заземляющий провод кабеля — желто-зеленого цвета.

Замена кабеля

Используйте резиновый кабель марки H05VV-F с соответствующим поперечным сечением 3 x 1,5 мм^2.
Желто-зеленый провод заземления должен быть длиннее других проводов на 2-3 см.

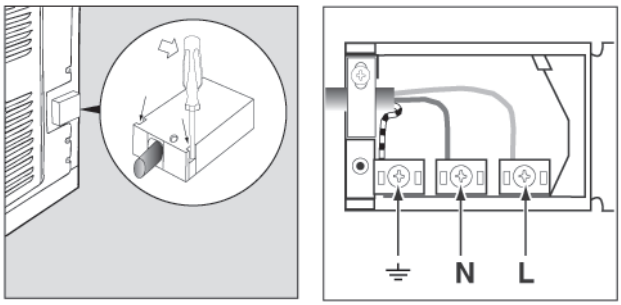
Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник:

- с помощью отвертки отогните боковые петли крышки клеммника и откройте ее;

Подсоедините питающий кабель следующим образом:

- отверните винт, фиксирующий кабель, и три винта на контактах L-N и ⏚;
- закрепите провода винтами по следующей цветовой схеме: синий — нейтраль (N); коричневый — фаза (L); зеленый & желтый — заземление ⏚.
- зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования. При подключении к сети напрямую (без вилки и розетки) должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм (выключатель не должен прерывать линию заземления).
Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C температуру в помещении.

Перед подключением оборудования к электросети проверьте, что:

- электрическая безопасность оборудования может быть гарантирована только при правильном его заземлении в соответствии нормами электробезопасности. Обязательно удостоверьтесь в эффективности заземления, при наличии сомнений вызовите квалифицированного электрика для проверки системы. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования, вызванное отсутствием его заземления;
- технические характеристики, указанные в табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют параметрам электросети в вашем доме;
- проводка и розетка могут выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования). При наличии сомнений обратитесь к квалифицированному электрику;
- если розетка не подходит к вилке оборудования, для замены розетки обратитесь к квалифицированному электрику. Последний, в частности, должен также проверить, что поперечное сечение проводов розетки подходит для потребляемой мощности оборудования. Не рекомендуется использовать переходники, многогнездовые розетки и/или удлинители. Если без них обойтись невозможно, используйте одинарные или многолинейные переходники и удлинители, отвечающие действующим правилам безопасности. В этих случаях не допускается превышение максимальной электроемкости тока, обозначенной на одинарном переходнике или удлинителе, и максимальной мощности, указанной на многолинейном переходнике.

! 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.

Размеры:	
ширина	54 см;
глубина	38 см;
высота	33 см
Объем	68 л
Напряжение и частота тока	220-240 В ~ 50 Гц
Макс. потребляемая мощность	2800 Вт

Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества:

- 2006/95/ЕЭС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации;
- 2004/108/ЕЭС от 15.12.04 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации;
- 93/68/ ЕЭС от 22.07.93 и последующие модификации;
- 2002/96/ ЕЭС и последующие модификации;
- 1275/2008 режим Stand-by / Выкл.

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (маркировка)

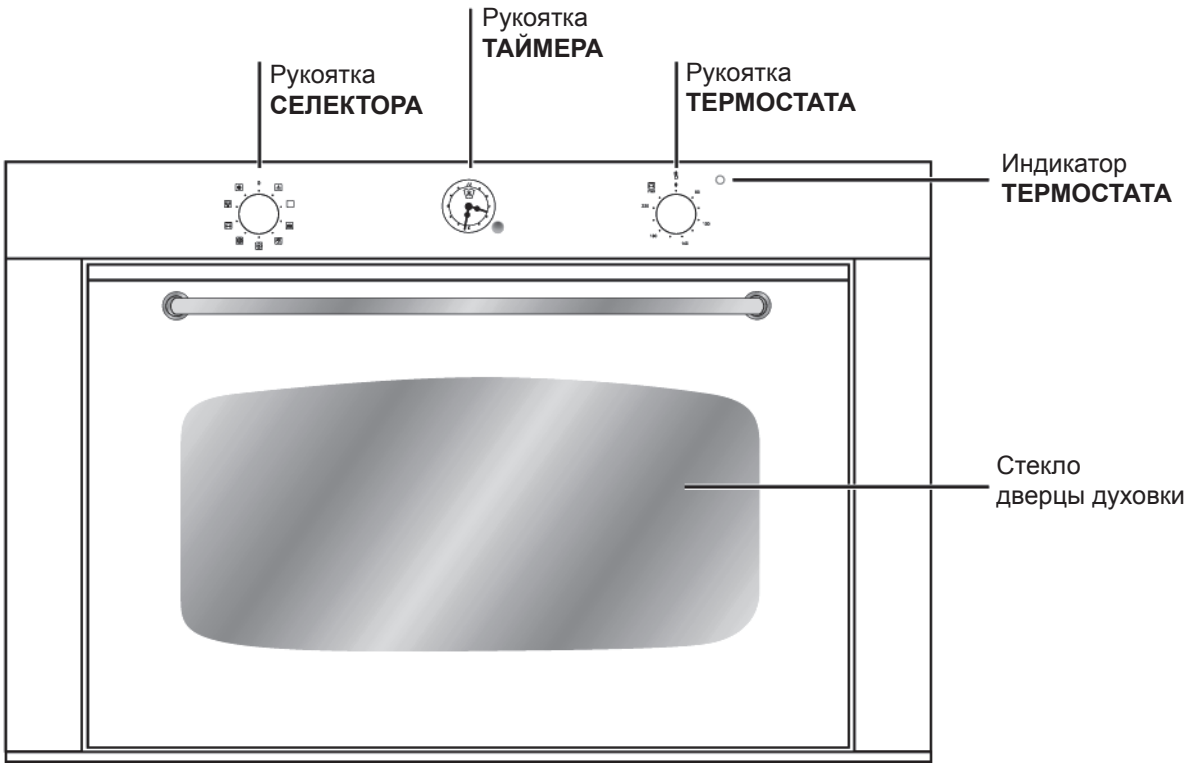
Директива 2002/40/ЕС для электродуховок
Стандарт EN 50304
Заявленное энергопотребление
для класса принудительной конвекции –

режим нагрева: КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Описание оборудования

RS

Внешний вид



Включение и использование

RS

Использование духовки

! 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.

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. См. таблицу по приготовлению в многопрограммной духовке и предлагаемые температуры приготовления (см. *Режимы приготовления*).
3. По окончании предварительного разогрева духовки индикатор ТЕРМОСТАТА останется гореть, показывая, что духовка разогрета до установленной температуры.
4. Во время приготовления возможно:

– изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
– изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
– прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Для режима БАРБЕКЮ (BARBECUE) предварительный разогрев не требуется.

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

Освещение духовки

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

Часы с таймером

Установка текущего времени

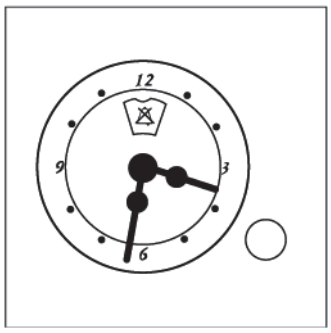
Духовка должна быть подключена к электросети.
Чтобы установить время, оттяните и поверните рукоятку таймера по часовой стрелке.
! Часы электрические, поэтому при отключении (сбоях) электропитания часы остановятся. При возобновлении электропитания текущее время необходимо установить снова.

Функция таймера

Таймер производит обратный отсчет заданного периода времени. Эта функция не включает и не выключает духовку, а только по истечении установленного времени включает звуковой сигнал.

Установка таймера

Вращайте рукоятку таймера по часовой стрелке, чтобы установить в расположенном на часах окошке желаемое время.
Отсчет времени начнется незамедлительно.
Для отключения звонка таймера или для использования только часов, установите в окошке символ ⌧.



Режимы приготовления

RS

Режимы приготовления

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

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

ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

КОНДИТЕРСКАЯ ДУХОВКА

Этот режим идеален для выпекания блюд, чувствительных к температуре приготовления (из теста, которое должно подняться) и для одновременного приготовления мелкой выпечки на 3-х уровнях.

FAST COOKING (Быстрое приготовление)

Режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных продуктов (замороженных или полуфабрикатов). Наилучшие результаты приготовления достигаются при использовании только одного уровня духовки.

MULTILEVEL (Одновременное приготовление на нескольких уровнях)

Поскольку тепло распределено одинаково по всему объему духовки, приготовление пищи на любом уровне осуществляется с одинаковым температурным воздействием. Одновременно можно использовать максимум два уровня духовки.

ПИЦЦА

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.

БАРБЕКЮ

Высокая температура и однонаправленное тепловое излучение гриля рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности. В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

GRATIN

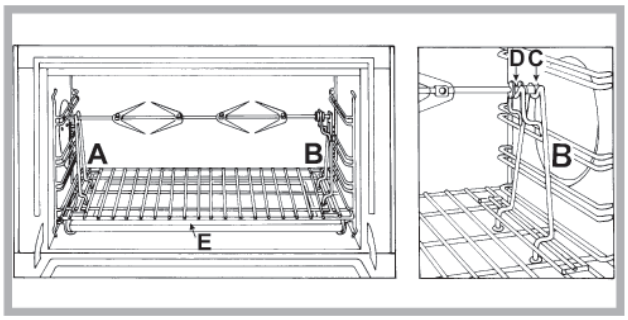
Комбинированная работа верхнего нагревательного элемента, вентилятора и вертела (при наличии) повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.
В данном режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор, расположенный внизу духовки, заставляет воздух при комнатной температуре циркулировать вокруг пищи. Режим рекомендуется для размораживания продуктов всех типов, но особенно для деликатных блюд, не нуждающихся в нагреве, таких, например, как: торты из мороженного, кремовые или сливочные десерты, фруктовые кексы. При использовании вентилятора время размораживания сокращается примерно наполовину. Для мяса, рыбы и хлеба процесс размораживания можно ускорить воспользовавшись режимом «Multilevel» (одновременное приготовление на нескольких уровнях) и установив температуру 80–100 °C.

Вертел

Вертел следует использовать только при готовке с грилем. Нанизайте мясо на шампур, зафиксируйте его регулируемыми вилками.
Установите вертел продольно поперек духовки: держатели «**A**» и «**B**» вставьте в соответствующие отверстия в поддоне «**E**», шампур положите концом с бороздкой в выемку «**C**» и задвиньте решетку по направляющей в самую нижнюю позицию духовки; затем вставьте шампур в отверстие на вале двигателя и задвиньте шампур рифленым концом в выемку «**D**» (см. *рис.*).
Запустите вертел, установив рукояткой СЕЛЕКТОРА режим приготовления или .



Практические советы

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

! При готовке в режимах БАРБЕКЮ и GRATIN поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

MULTILEVEL (одновременное приготовление на нескольких уровнях)

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

БАРБЕКЮ

- Вставьте решетку на 3-й или 4-й уровень. Пищу разместите в центре решетки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: термостат регулирует работу верхнего нагревательного элемента и последний может автоматически отключаться в процессе приготовления.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решетке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления окажется дольше и будет сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на нее сыр «Моцарелла».

RS

Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки – направляющие:		Предвари-тельный разогрев духовки	Рекомендуемая температура, °C	Время приготовления, мин
			обычные	скользящие			
Традиционная (конвекционная) духовка	Утка	1,5	2	1		200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1		200-210	60-70
	Жаркое из телятины / говядины	1	2	1	Да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1		200-210	70-80
	Песочное печенье	-	2	1		180	15-20
	Пироги / Торты	1	2	1		180	30-35
Кондитерская духовка	Пироги / Торты	0,5	2 или 3	1 или 2		180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2		180	40-50
	Сливовый кекс	0,7	2 или 3	1 или 2		170-180	45-55
	Маленькие пирожные на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3		180-190	20-25
	Бисквитный кекс	0,6	2 или 3	1 или 2	Да	160-170	30-40
	Пышки с кремом на 3-х уровнях	0,7	1, 3 и 5	1, 2 и 4		180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях	0,7	1, 3 и 5	1, 2 и 4		180	20-25
	Блинчики с начинкой	0,8	2	1		200	30-36
	Безе на 3-х уровнях	0,5	1, 3 и 5	1, 2 и 4		90	180
	Слойки с сыром	0,5	2	1		210	20-25
	Замороженные продукты						
	Пицца	0,3	2	1	-	250	12
	Кабачок и пирог с креветками	0,4	2	1	-	200	20
	Деревенский пирог со шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки с начинкой	0,3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	1	-	200	35
	Булочки	0,4	2	1	-	180	25-30
	Курица порционная	0,4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Куринные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25
	Свежие продукты						
	Печенье (песочное)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Сливовый кекс	0,6	2	1	-	180	45
	Слойки с сыром	0,2	2	1	-	210	10-12
Multilevel (одновременное приготовление на нескольких уровнях)	Пицца на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3		220-230	20-25
	Пироги / торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3		180	30-35
	Бисквитный пирог на 2-х уровн. (глубокий противень)		2 и 4	1 и 3		170	20-25
	Жаркое из цыплят + картофель	1+1	1 и 2/3	1 и 3		200-210	65-75
	Баранина	1	2			190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1		190-200	35-40
	Пончики на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3		190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3		190	10-20
	Слойки с сыром на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3		210	20-25
	Пресные коржи		1 и 3	1 и 3		200	25-30
Пицца	Пицца	0,5	2	1	Да	220	15-20
	Каравай (пшеничные лепешки)	0,5	2	1		200	20-25
Барбекю	Скумбрия	1	4	3			15-20
	Камбала и каракатица	0,7	4	3			10-15
	Шашлыки из кальмаров и креветок	0,7	4	3			8-10
	Филе трески	0,7	4	2 или 3			10-15
	Запеченные овощи	0,5	3 или 4	3			15-20
	Телячьи отбивные	0,8	4	3	Нет	Max	15-20
	Сосиски	0,7	4	3			15-20
	Гамбургеры	4/5	4	3			10-12
	Запеченные сэндвичи / тосты	4/6	4	3			3-5
	Курица на вертеле	1	-	-			70-80
	Баранина на вертеле	1	-	-			70-80
Gratin	Курица-гриль	1,5	2	2		210	55-60
	Каракатица	1	2	2		200	30-35
	Курица на вертеле	1,5	-	-		200	70-80
	Утка на вертеле	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины / говядины	1	2	2		210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2		210	70-80
	Баранина	1	2	2		210	40-45

* Время приготовления приведено в качестве примера и может варьироваться по Вашему усмотрению. Время предварительного разогрева духовки задано как нормам и не может быть изменено вручную.

Предупреждения и рекомендации

RS

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

Основные правила безопасности

- Это оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- 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. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- **Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.**
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями духовки.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не пользуйтесь рядом с работающим оборудованием горючими жидкостями (спирт, бензин и т.п.).
- Обязательно проверяйте, что рукоятки находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от сети, не тяните за питающий кабель, беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети.
- В случае неисправности, ни при каких 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.
- **Оборудование не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.**

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно.
  Для получения информации 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 (BARBECUE) 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 духовки.

Обслуживание и уход

RS

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 очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным моющим средством. Чтобы удалить стойкие загрязнения, используйте специальные средства. После чистки ополосните и насухо вытрите. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные вещества.
- Идеально после каждого использования очищать духовку изнутри, пока она не остыла. Используйте горячую воду и моющее средство, ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные средства.
- Все принадлежности духовки можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Не применяйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

Уход за дверцей духовки

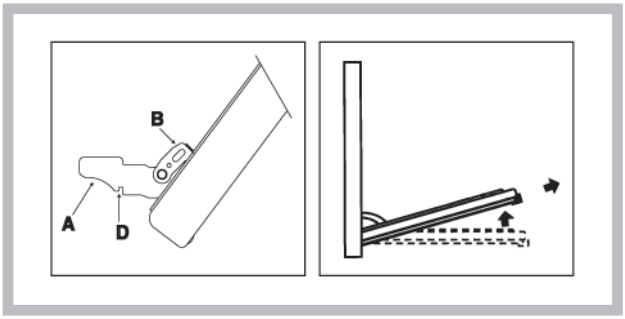
Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы и острые металлические инструменты, которые могут поцарапать стекло и образовать на нем трещины.

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять:

- откройте полностью дверцу и поднимите 2 небольших рычага «B»;
- теперь, прикрыв слегка дверцу, снимите ее с крюков «A», как показано на *рис.*

Установка дверцы:

- держа дверцу вертикально, вставьте в пазы 2 крюка «A»;
- проверьте, что край паза точно вошел в прорезь «D» (сдвиньте дверцу назад и слегка вперед);
- держа дверцу полностью открытой, отогните 2 рычага «B» вниз, затем закройте дверцу.



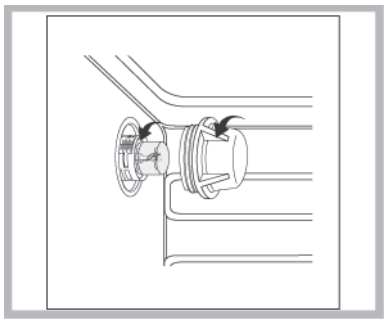
Проверка уплотнителей

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

Чтобы заменить лампу:

1. Снимите стеклянный плафон с патрона лампы.
2. Замените перегоревшую лампу лампой с аналогичными характеристиками: мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Поместите стеклянный плафон на место (*см. рис.*).



Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных производителем.

Пожалуйста, сообщите в Авторизованный сервисный центр следующую информацию:

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