Руководство по эксплуатации

ДУХОВКА

RS

Русский, 1

MPK 103 X HA

Содержание

Информация для потребителя, 2

Установка, 3
Размещение
Электрическое подключение

Описание оборудования, 5
Общий вид
Панель управления
Дисплей

Запуск и использование духовки, 6
Первое использование духовки
Установка времени
Включение духовки
Немедленный старт
Программирование приготовления
Блокировка от детей
Настройка яркости дисплея
Режимы приготовления

Предупреждения и рекомендации, 12
Инструкции по безопасности
Экономия и защита окружающей среды

Обслуживание и уход, 13
Программа пиролитической очистки
Выключение
Чистка оборудования
Чистка дверцы
Помощь

Важные инструкции по безопасной эксплуатации оборудования.
Прочтите внимательно и сохраните для будущего использования.

Hotpoint ARISTON

АЮ 77

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Духовой шкаф
Торговая марка:	Hotpoint ARISTON
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	**MPK 103 X HA**
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Франция
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	Класс защиты I
Габаритные размеры	59,5 см (ширина) 45,8 см (высота) 54,5 см (глубина)
Объем духового шкафа	38 л
Энергопотребление	Класс энергопотребления A
Поглощаемая мощность	3400 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
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.	

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

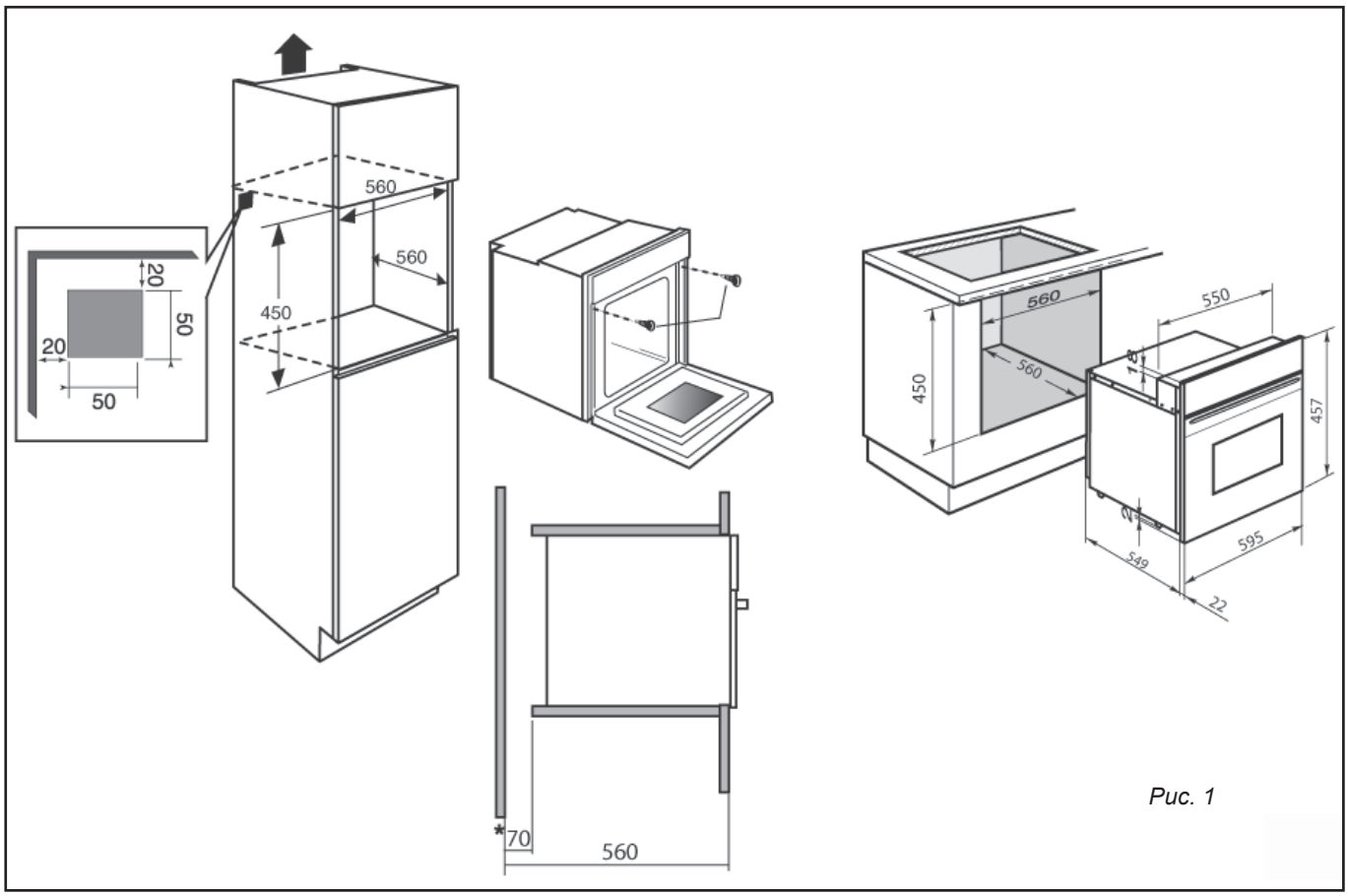


Рис. 1

Размещение

На рисунке показаны размеры ниши для встраивания духовки.
Духовка может быть установлена под столешницей или в колонке кухонной мебели (с дверцей или без нее), имеющей соответствующие размеры.

Духовка имеет оптимальную циркуляцию воздуха, что позволяет достигать превосходных результатов приготовления и очистки при соблюдении следующих условий:

- Поместите духовку по центру места для встраивания так, чтобы между духовкой и корпусом кухонной мебели оставалось расстояние не менее 10 мм.
- Корпус кухонной мебели или его облицовка должны быть устойчивы к нагреву.
- Для большей устойчивости прикрепите духовку к корпусу кухонной мебели двумя винтами через отверстия, расположенные с обеих сторон передней внутренней панели оборудования (рис. 1).

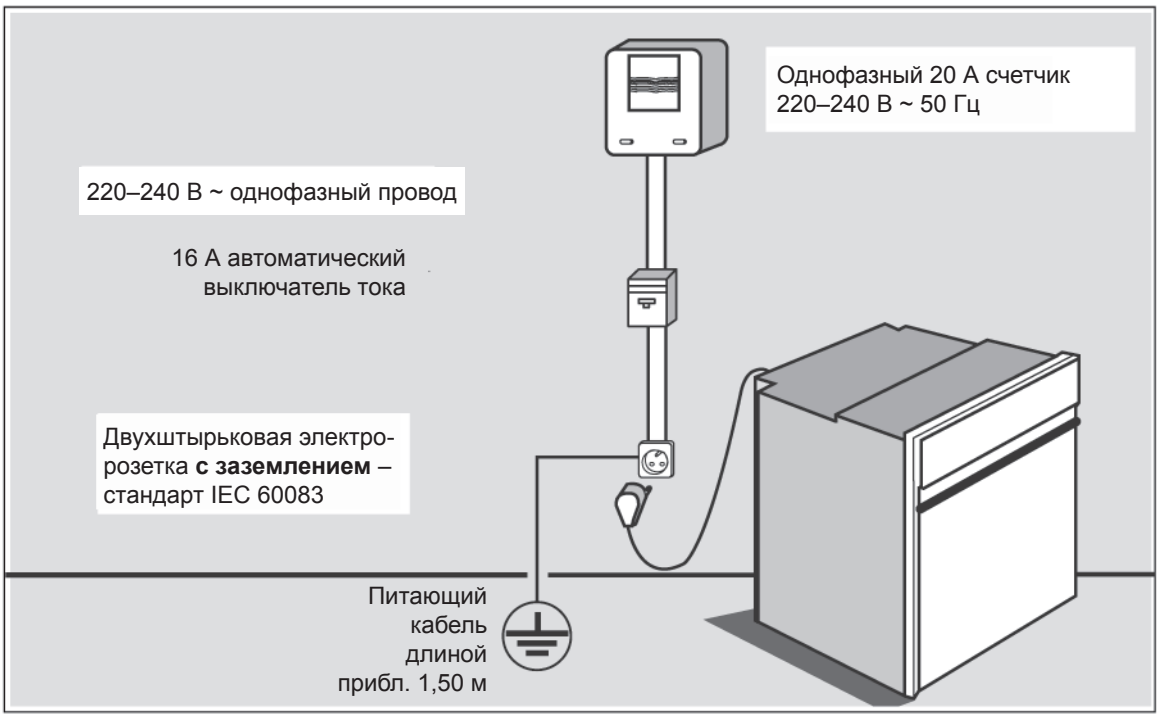
Встраивание

1) Просверлите отверстия в панели корпуса кухонной мебели, чтобы избежать раскалывания древесины.
2) Прикрепите духовку к корпусу кухонной мебели двумя винтами.

Совет
Обратитесь в сервисный центр и проверьте правильность установки духовки.

Установка

RS



Подключение к электросети

Правильная установка оборудования гарантирует его электробезопасность. Во время проведения работ по установке и обслуживанию оборудования оно должно быть отключено от электросети; пробки / автомат защиты на распределительном щитке также следует отключить.

Все работы по электроподключению должны быть выполнены перед установкой оборудования на место.
Удостоверьтесь в том, что:
– электросеть выдерживает нагрузку оборудования;
– электропроводка в надлежащем состоянии;
– сечение проводов соответствует требованиям установки.

Духовка должна подключаться стандартным трехжильным питающим кабелем с сечением проводов 1,5 мм^2 (1 фаза + 1 N [нейтраль] + земля) к однофазной сети 220–240 В, через стандартную штепсельную розетку (IEC 60083) или через многофазный автомат защиты в соответствии с правилами установки.

Предупреждение

Зелено-желтый провод заземления , подсоединенный к контакту оборудования ⏚, должен быть подключен к линии заземления электросети.
После установки должна оставаться возможность отключения оборудования от электросети: с помощью вилки и розетки или установленного в сети автоматического выключателя, к которым обеспечен доступ.

Автомат защиты должен быть рассчитан на 16 А.
Замена повреждённого питающего кабеля должна производиться только специалистами авторизованного сервисного центра или лицами, имеющими подобную квалификацию.

Предупреждение

Производитель не несет ответственности за ущерб в результате отсутствия или неправильного заземления оборудования.

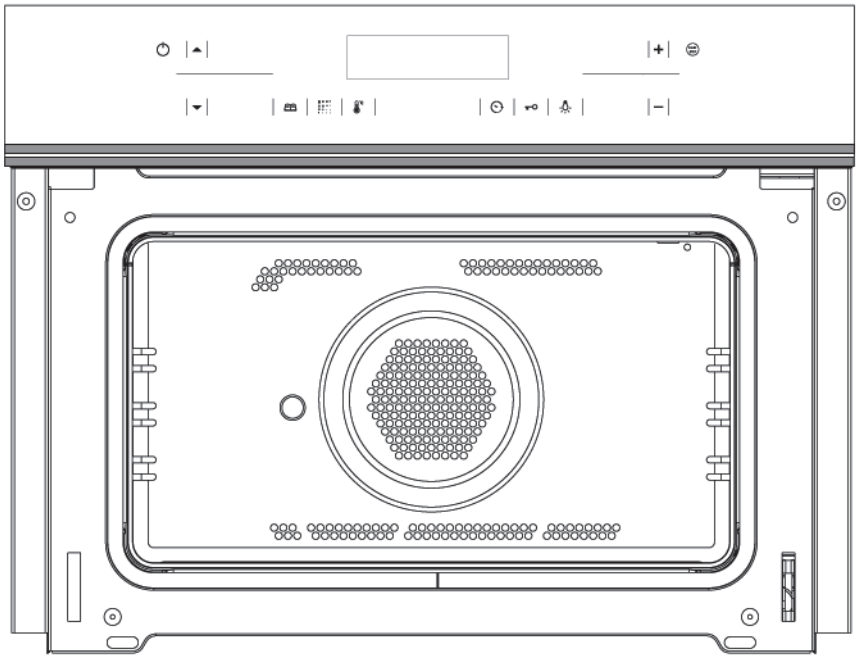
Если электрическая система в вашей квартире требует каких-либо изменений для подключения оборудования, обратитесь к квалифицированному электрику.

При любой неисправности духовки, отключите оборудование от электросети — выньте вилку из розетки или отключите автомат защиты.

Описание оборудования

RS

Внешний вид



Панель управления



Дисплей

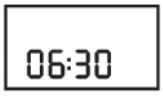


Запуск и использование духовки

RS

Установка / изменение времени

После включения оборудования или после продолжительного сбоя в подаче электропитания на дисплее вспыхивает **00:00**.

Чтобы установить время, например, 06:30:	**Дисплей**
+ − Нажимайте кнопки «+» или «–», чтобы установить желаемое время в часах (06).	
Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.	
+ − Затем установите минуты (30), нажимая «+» или «–».	
START STOP Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.	
Звуковой сигнал подтвердит, что время установлено.	

Чтобы изменить время:	**Дисплей**
Нажмите кнопку ЧАСЫ. На дисплее начнёт вспыхивать значение времени.	
+ − Установите новое время, используя кнопки «+» или «–».	
Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.	
+ − Затем установите минуты (30), нажимая «+» или «–».	
START STOP Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.	
Звуковой сигнал подтвердит, что время установлено.	

Примечание:
Если Вы не нажали кнопку ЧАСЫ, через 10 секунд на дисплее автоматически будет отображено прежнее время.

Программирование

Условие: оборудование включено и часы показывают точное время.

Откройте дверцу с помощью ручки. Поместите пищу в духовку и закройте дверцу.

При плохо закрытой дверце оборудование работать не будет.

Открывание дверцы во время работы не отменит программу, а только прервет ее. Чтобы запустить духовку снова, закройте дверцу и нажмите кнопку START STOP.

Если в течение 30 минут после завершения программирования на панели управления не будет произведено никаких манипуляций, дисплей покажет время (при сниженной яркости отображения).

Чтобы задействовать вторую программу после окончания первой, нажмите кнопку START STOP, откройте дверцу и затем снова закройте ее.

Чтобы отменить работающую программу, нажмите кнопку ⏻ — на дисплее появится сообщение «OFF» («ВЫКЛЮЧЕНО»).

Окончание каждой программы будет обозначено тремя звуковыми сигналами.

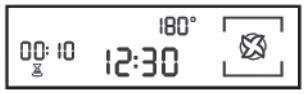
Если дверца оставлена открытой, освещение в духовке выключится через 3 минуты.

Когда оборудование через 30 минут перейдет в режим ожидания stand by, Вы можете снова запустить духовку нажатием кнопки ⏻ — на дисплее появится сообщение «ON» («ВКЛЮЧЕНО»).

Для устранения влажности духовка имеет функцию пролонгированной вентиляции. В зависимости от выбранного режима приготовления вентилятор духовки продолжит работать после окончания программы и отключится автоматически.

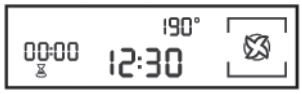
Запуск и использование духовки

Вентилируемая духовка (циркуляционный нагрев)

Программирование уровня мощности	Дисплей
Используйте селекторные кнопки ▲/▼, чтобы выбрать функцию «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА». На дисплее будет показана рекомендуемая температура 190 °C и будут вспыхивать цифры, обозначающие время приготовления, **0:00**˝.	
+ – Установите время приготовления, используя кнопки «**+**» и «**–**», например, 10 минут.	
Подтвердите выбор, нажав кнопку ЧАСЫ.	
Чтобы установить желаемую температуру приготовления, нажмите кнопку «**°C**», и затем, используя кнопки «**+**» и «**–**», установите температуру, напр. 180 °C.	
Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП. В духовке включится освещение и программа начнёт работать.	

Примечание:
Открывание дверцы во время приготовления приведет к остановке работы оборудования и дисплей покажет время, остающееся до окончания программы. Чтобы завершить программу, просто закройте дверцу и нажмите кнопку ПУСК-СТОП.
Время программы можно отрегулировать в любой момент, нажав кнопку ЧАСЫ и следом кнопки «**+**» /«**–**».

Немедленный старт

Немедленный старт	Дисплей
+ Нажимайте кнопки ▲/▼, чтобы установить режим приготовления — на дисплее будет показана рекомендуемая температура. Нажмите кнопку ПУСК-СТОП, чтобы запустить программу. Перед запуском приготовления Вы можете задать его продолжительность, используя кнопки «**+**» и «**–**».	

Примечание:
Время приготовления можно отрегулировать в любой момент: просто нажмите кнопку и отрегулируйте время, используя кнопки «**+**» и «**–**», подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.
Вы можете предварительно разогреть духовку таким же образом, как устанавливали программу «Вентилируемая духовка». Звуковой сигнал покажет, что заданная температура достигнута.

Рекомендации:
Температуру приготовления можно регулировать от 35 до 250 °C с шагом в 5 °C.
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 0 до 9 часов 59 минут.
Предпочтительно программировать минимальное время приготовления и увеличивать его при необходимости; проверьте цвет пищи.
Принадлежности (решётку и эмалированный поддон) всегда используйте на уровнях 1 или 2 — это оптимальный вариант для распределения тепла и хороших результатов приготовления.
Используйте жаропрочную посуду.
Вынимая блюдо из печи, пользуйтесь рукавицами / прихватками, посуда может быть очень горячей.
Если Вы хотите разморозить продукты после использования режима «Вентилируемая духовка», для получения лучших результатов рекомендуем охладить печь в течение примерно 10 минут.

Одновременное приготовление двух яблочных пирогов: 60–90 минут при 200 °C. Поместите первый пирог в эмалированном поддоне на 1 уровень и второй пирог в форме для выпекания на решетку, вставленную на уровень 3. В середине приготовления поменяйте блюда местами.

Запуск и использование духовки

RS

Автоматические функции приготовления

Для автоматических функций приготовления режим и его продолжительность программируются автоматически в соответствии с видом продуктов.
Селекторной кнопкой возможно установить 4 функции автоматического приготовления:

- Белое мясо
- Красное мясо
- Свежая рыба
- Охлажденная приготовленная пища

Программирование времени автоматического приготовления в соответствии с весом продуктов	**Дисплей**
Нажмите, затем, используя кнопки ▲/▼, выберите вид продуктов, которые Вы желаете приготовить, например, свежая рыба. На дисплее появится и начнет вспыхивать значение веса продукта (1000 г)	
Отрегулируйте вес, напр., 1500 г, используя кнопку «+». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП. Требуемая продолжительность приготовления будет рассчитана автоматически. Это время будет показано на дисплее, и программа начнет выполняться.	

Запуск и использование духовки

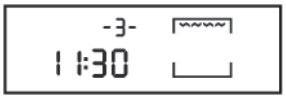
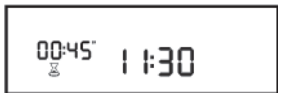
RS

Функция «Гриль»

Функция используется для приготовления и запекания блюд гратин (на решётке) и мяса. Функция может применяться до или после приготовления — в зависимости от рецепта.

Предупреждение

Оборудование предназначено для приготовления с закрытой дверцей. Определенные части духовки могут нагреваться во время использования гриля. Не подпускайте детей к оборудованию.
Вынимая из печи блюда, приготовленные в режиме «Гриль», пользуйтесь рукавицами / прихватками. Используйте жаропрочную посуду (из огнеупорного стекла или фарфора).
Имеются 2 уровня мощности гриля: средний и высокий.
Как правило, для приготовления на гриле мяса и рыбы следует использовать высокий уровень мощности, а средний — для блюд на решётке или запекания деликатных блюд. Размещайте решетку в соответствии с высотой (размером) посуды / продуктов.

Программирование функции «Гриль»	**Дисплей**
Нажмите кнопку функции. Кнопками ▲/▼ выберите средний (2) или высокий (4) уровень мощности функции «Гриль».	
+ – На дисплее будут мигать разрядные символы времени. Установите время приготовления с помощью кнопок «**+**» и «**–**».	
Подтвердите установку, нажав кнопку ПУСК-СТОП; духовка включится и программа начнет работать.	

Примечание:
Время приготовления в режиме «Гриль» можно изменить в любой момент:
просто нажмите кнопку ◷ и установите время с помощью кнопок «**+**» и «**–**». Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.

Инструкции по использованию функции «Гриль»

Поместите продукт на решетку, помещенную на эмалированный поддон (для сбора сока / жира), вставьте решетку на уровень 3. Переверните пищу в середине приготовления.

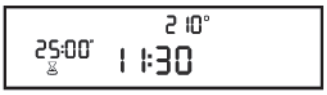
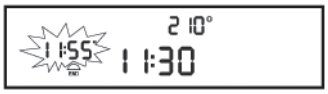
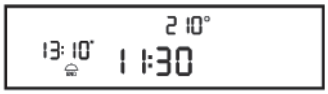
Продукты	Количество	Время, мин
Кровяные колбаски, сосиски (надколотые вилкой)	4–6 шт.	22–30
Свиные отбивные	4 шт.	27–32
Отбивные (котлеты) из баранины	4 шт.	15–17
Жаркое из ребрышек	800 г	23–25
Копченый бекон	4–6 кусочков	18–25

Запуск и использование духовки

RS

Программирование приготовления с отложенным стартом и выбор времени окончания приготовления

Оборудование позволяет программировать приготовление таким образом, чтобы оно было закончено в выбранное Вами время.
Эта опция доступна для всех режимов приготовления.

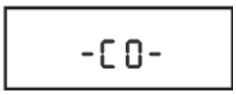
	Дисплей
Выберите желаемый режим приготовления, например «ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА» («ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ»); установите время приготовления, температуру и подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП.	
Дважды нажмите кнопку ЧАСЫ — индикатор времени окончания приготовления будет вспыхивать, затем установите желаемое время с помощью кнопок «**+**» и «**–**», например 13:10.	
Подтвердите выбор, нажав кнопку ПУСК-СТОП. Запуск нагрева духовки будет отложен, приготовление закончится в 13 ч 10 мин.	

Блокировка от детей

Вы можете использовать функцию «БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ», чтобы предотвратить использование оборудования.
Чтобы активировать опцию: удерживайте нажатой 5 секунд кнопку, пока на дисплее не появится символ ключа. Звуковой сигнал подтвердит, что духовка временно блокирована, теперь ни одна из программ не будет доступна.

Отмена: выполните эту же процедуру — нажимайте 5 секунд кнопку. Символ ключа на дисплее погаснет, будет отображаться время. Звуковой сигнал подтвердит отмену блокировки.

Настройка яркости дисплея

Программирование		Дисплей
	Вы можете отрегулировать яркость дисплея. Установите время 00:10.	
°C	Нажмите кнопку «**°C**» и удерживайте нажатой 5 секунд. Дисплей покажет -CO-.	
+ –	Отрегулируйте яркость, используя кнопки «**+**» и «**–**».	
°C	Подтвердите выбор, нажав кнопку «**°C**».	

Запуск и использование духовки

Режимы приготовления



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА (ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ)*

Рекомендуемая температура **190 °C**, минимальная — 35 °C, максимальная — 250 °C.
- Работают нагревательный элемент, расположенный в задней части духовки, и вентилятор.
- Быстрый рост температуры в духовке: некоторые блюда можно сразу поместить в холодную духовку.
- Режим рекомендуется для приготовления без пересушивания белого мяса, рыбы и овощей, а также приготовления нескольких блюд на 2-х уровнях.



КОНВЕКЦИОННАЯ ДУХОВКА

Рекомендуемая температура **200 °C**, минимальная — 35 °C, максимальная — 275 °C.
- Работают верхний и нижний элементы нагрева.
- Экономное энергопотребление при качественных результатах приготовления.
- Использование установки ECO для экономии электроэнергии.
- Приготовление без предварительного разогрева духовки.




СРЕДНИЙ и ВЫСОКИЙ ГРИЛЬ (средней и высокой мощности)

Рекомендуемые установки **2** или **4**, минимум — 1, максимум — 4).
- Работает верхний нагревательный элемент.
- Двойной гриль действует на всю поверхность решетки. Эффективность «Среднего» гриля такая же, как и «Высокого», но для меньшего количества пищи.
- Рекомендуется для жарки на решетке котлет / отбивных, колбасок / сосисок, кусков хлеба, креветок.



ТУРБОГРИЛЬ

Рекомендуемая температура **190 °C**, минимальная — 100 °C, максимальная — 250°C.
- Работают попеременно верхний нагревательный элемент и вентилятор.
- Предварительный разогрев духовки не требуется. Режим используется для приготовления сочного жаркого (из мяса и домашней птицы) с хрустящей корочкой.
- Вставить поддон для сбора сока / жира жаркого на нижний уровень духовки.
- Рекомендуется для жарки домашней птицы или мяса, герметичного и полного прожаривания говяжьих ножек / ребрышек, приготовления сочных стейков из рыбы.



КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ*

Рекомендуемая температура **180 °C**, минимальная — 35°C, максимальная — 230 °C.
- Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор.
- Эта тройная конбинация обеспечивает бóльший нагрев снизу, определенную циркуляцию теплого воздуха в духовке и поджаривание/подрумянивание блюд в гриле.
- Рекомендуется для приготовления пирогов с заварным кремом / начинкой, пирожков, тортов / пирогов с сочными фруктами, предпочтительно в керамической посуде.



ИМПУЛЬСНЫЙ НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Рекомендуемая температура **180 °C**, минимальная — 75 °C, максимальная — 250 °C.
- Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Рекомендуемая температура **35°C**, минимальная — 35 °C, максимальная — 75 °C.
- Размораживание под воздействием ограниченного нагрева и работы вентилятора.
- Идеальный режим размораживания деликатных блюд (пирогов с фруктами, с заварным кремом, и т.д.).
- Мясо, булочки, и т.д. размороживаются при 50 °C (под решетку с мясом следует поместить поддон для стекания оттаявшей жидкости).

**** Получение результатов, указанных на маркировке «Энергия», в соответствии с европейским стандартом EN 50304 и директивой 2002/40/EC.***

Предупреждения и рекомендации

RS

Важно

Данное руководство должно быть всегда в комплекте с оборудованием: для получения справочной информации, при продаже или передаче оборудования новому владельцу. Перед установкой и использованием духовки, пожалуйста, прочтите данные рекомендации по безопасному использованию оборудования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

– Духовка разработана для бытового использования в домашних условиях и предназначена исключительно для приготовления пищи. Оборудование не содержит асбестовых компонентов.

– Следите, чтобы дети не играли с оборудованием.

– После доставки оборудования распакуйте его и проверьте комплектность, убедитесь, что духовка не была повреждена во время транспортировки. При обнаружении проблем обратитесь к поставщику немедленно.

– Не допускается нецелевое использование оборудования (в коммерческих, промышленных и иных целях).

– Запрещается изменение любой из характеристик оборудования — это, прежде всего, риск для вашей безопасности.

– ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время использования доступные части оборудования могут нагреваться — держите детей на безопасном расстоянии.

– При перемещении оборудования не тяните его за ручку дверцы.

– Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 15 минут. Проветрите помещение, в течение некоторого времени может ощущаться небольшой запах — это вполне нормально.

– Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая или вынимая блюда из духовки, не дотрагивайтесь до нагревательных элементов духовки.

– Во время процесса пиролитической очистки духовки открытые поверхности духовки становятся более горячими, чем во время обычного использования оборудования — не подпускайте детей к духовке.

– Перед началом пиролитической очистки духовки выньте из нее все принадлежности (решетки, противни), устраните большие загрязнения / пролития от готовки.

– По окончании приготовления не касайтесь посуды, находящейся в духовке, принадлежностей (решетки, вертела и пр.) незащищенными руками.

– Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, аккумулируемое ей тепло моежет повредить эмалевое покрытие.

– Не помещайте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки; следите, чтобы дети не забирались на дверцу или не сидели на ней.

– Духовка должна быть выключена во время чистки ее изнутри вручную.

– 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.

– Кроме принадлежностей, входящих в комплект поставки духовки, используйте только посуду, выдерживающую высокие температуры, (следуйте инструкциям изготовителя).

– После использования духовки проверьте, что все средства ее управления возвращены в позицию «выключено».

– Не используйте духовку в качестве места для хранения.

– Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители или аэрозоли (требование электробезопасности).

– Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.

– (В зависимости от модели). Если Вы ошибочно не выключили духовку, для безопасности пользователя духовка оснащена устройством АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОСТАНОВКИ. После 23 часов 30 минут непрерывного использования автоматическая остановка (AS) духовки будет активирована, и оборудование выключится. На дисплее вместо отображения времени появится сообщение «AS» / «Автоостановка», и в течение короткого времени будут подаваться звуковые сигналы.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



– Упаковочные материалы этого оборудования пригодны для повторного использования.
Правильно утилизируя их (помещая в специальные муниципальные контейнеры), Вы участвуете в защите окружающей среды.

Ваше оборудование произведено из материалов, пригодных для повторного использования. Это подтверждено специальным логотипом, указывающим, что утилизация данного оборудования должна производиться отдельно, т. е. согласно европейской директиве 2002/96/EC «Утилизация электрического и электронного оборудования». Информацию о правильной утилизации старого оборудования и адреса ближайших к Вам пунктов утилизации можно узнать в органах местного самоуправления или, обратившись в фирму-поставщик.

– Мы благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

Предупреждение

Установка духовки должна производиться только квалифицированным персоналом.

Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического сообщества:

- 2006/95/EC («Низкое напряжение») ;
- 89/336/EEC («Электромагнитная совместимость») и последующее изменение 93/68/ EEC;
- 1935/2004/ EC («Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами»).

Обслуживание и уход

Пиролитическая чистка

Предупреждение

Во время программы пиролитической очистки температура в духовке достигает 500 °C и выполняется процесс пиролиза, т. е. коксование (сжигание) остатков пищи. Во время процесса пиролиза поверхности духовки становятся очень горячими: держите детей на безопасном расстоянии. Через стекло дверцы можно видеть, как мгновенно сгорают частицы пищи — это нормальное явление, которое не представляет опасности.
Перед включением функции пиролитической очистки удалите большие остатки пищи влажной губкой. Не используйте моющие средства; выньте из духовки все принадлежности, направляющие и скобы. Не оставляйте кухонные полотенца / прихватки на ручке дверцы духовки. Функция может не активироваться, если:
– духовка очень горячая — подождите, пока духовка остынет;
– при открытой дверце духовки — закройте дверцу.

Программирование пиролитической очистки духовки	Дисплей
Нажмите кнопку для доступа к двум режимам пиролитической очистки: 1) экономичный (ECO) — продолжительность 1 ч 30 мин; 2) интенсивный (INT) — продолжительность 2 ч. Выберите желаемый (по уровню интенсивности) режим пиролитической очистки. Время работы режима задано автоматически и его нельзя изменить с помощью кнопок «+» и «–». + – Напр., для режима пиролитической очистки ECO продолжительность 1 ч 30 мин. Нажмите кнопку ПУСК. Время отобразится на дисплее и программа начнет работать. Через несколько минут дверца духовки будет заблокирована. На дисплее появится пиктограмма .	

Программирование отложенного старта пиролитической очистки

Возможно отложить время запуска функции пиролитической очистки. См. подробнее § «Программирование приготовления с отложенным стартом» (с. 10).

Средства безопасности

Дверца оборудования автоматически блокируется, когда температура в духовке достигнет высокого уровня.
В случае сбоя нормальной работы оборудования автоматически отключается электропитание нагревательных элементов.
После блокировки дверцы невозможно изменить продолжительность и время окончания работы функции. Дальнейшее программирование духовки возможно только после выбора программы пиролитической очистки.

После окончания пиролитической очистки:

Дверца духовки будет разблокирована, когда температура в духовке достигнет безопасного уровня. Налет белой пыли внутри духовки, остающийся после пиролитической очистки, следует удалить влажной губкой, когда духовка полностью остынет.
Аккумулированное после действия функции тепло можно использовать для дальнейшего приготовления в духовке. В этом случае нет необходимости удалять оставшуюся в духовке пыль — она совершенно безвредна.

Обслуживание и уход

RS

Отключение оборудования

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

Очистка внешних поверхностей

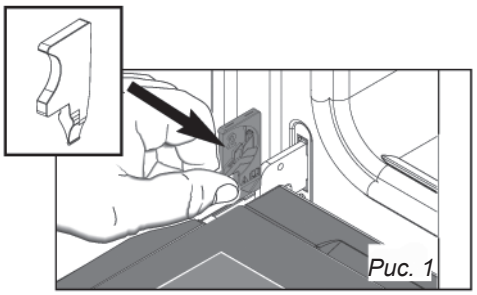
Для чистки окошка дисплея (электронного программатора) и стекла дверцы духовки используйте чистящее средства для стекол и мягкую тканью.
Не используйте абразивные или наждачные средства.

Очистка внутренней части дверцы

• **Демонтаж дверцы**

Предупреждение
Перед демонтажом дверцы подождите, пока духовка остынет.

- Откройте полностью дверцу и заблокируйте ее в открытом состоянии двумя красными фиксаторами (рис. 1).
Фиксаторы находятся в пластиковом пакете, прилагаемом к духовке.


Рис. 1

Чтобы удалить рамку и стекло дверцы:
– вставьте два красных фиксатора в предусмотренные для этого отверстия **A** (рис. 2);
– рычажным движением отделите рамку от стекла (рис. 3).

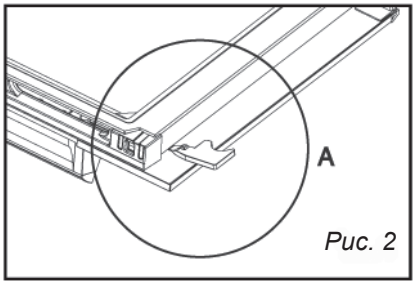
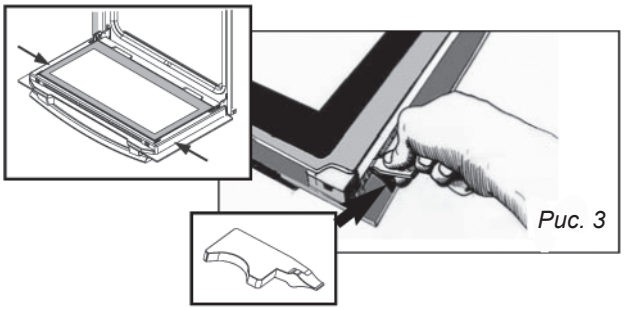


Рис. 2


Рис. 3

Обслуживание и уход

– Рычажным движением отделите рамку от стекла дверцы (рис. 3).

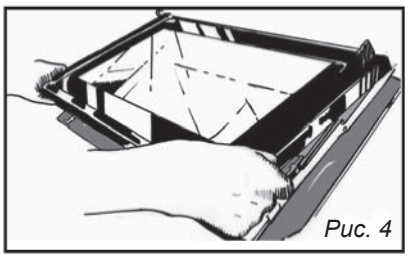
– Выньте рамку и стекло (рис. 4).

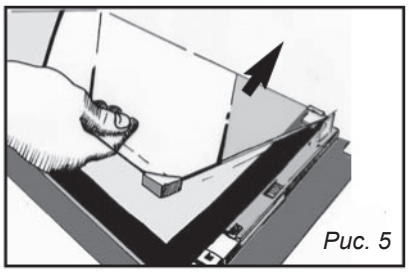
– Выньте внутренние стекла дверцы, повернув их.
В конструкцию входят 2 стекла: первое зафиксировано 2 резиновыми стопорами на двух передних углах. (рис. 5).

– Очистите стекло с помощью мягкой губки и жидкого моющего средства.
Не погружайте стекло в воду.
Не используйте абразивные эмульсии или наждачные средства. Ополосните стекло чистой водой и вытрите безворсовой тканью.

– После очистки сначала установите на место 2 черных резиновых фиксатора на передних углах второго стекла, убедившись, что:
вверху слева — L;
вверху справа — R.

Теперь установите на место дверцу и второе стекло, поместив его на первое (рис. 6).


Рис. 4


Рис. 5

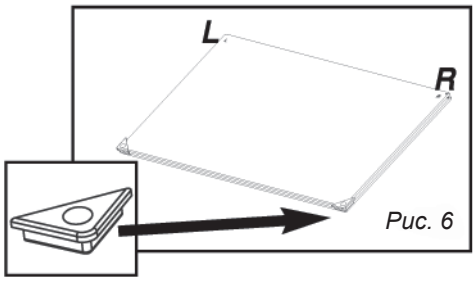


Рис. 6

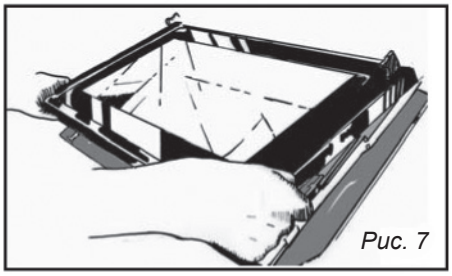
Предупреждение
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки абразивные чистящие средства или жесткие металлические скребки — они могут поцарапать поверхность и вызвать растрескивание стекла.

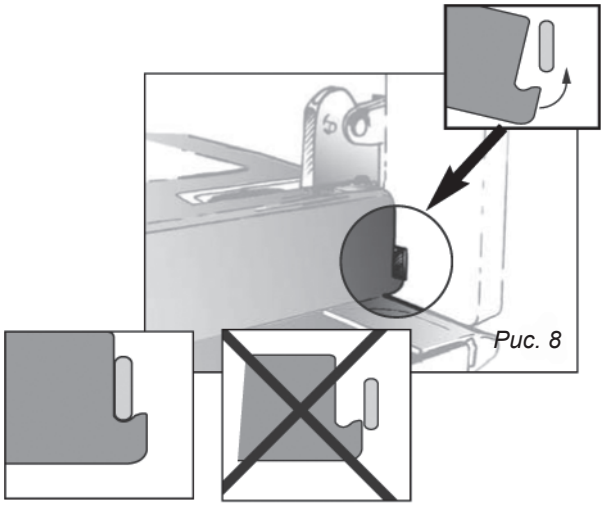
Поместите рамку со стеклом обратно в дверцу (рис. 7).

– Будьте внимательны: правильно вставьте рамку в вырезы петель (рис. 8).

– Прикрепите рамку, прижав ее к дверце. Не нажимайте на рамку только с одной стороны (рис. 9).

Теперь духовку можно снова использовать.


Рис. 7


Рис. 8

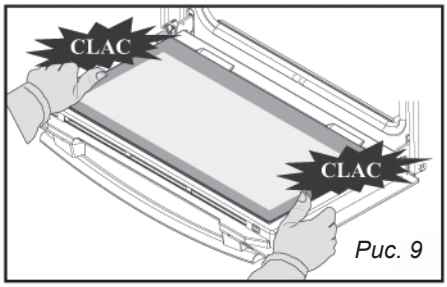


Рис. 9

Обращение в сервисный центр

Любой ремонт духовки должен выполняться квалифицированным персоналом авторизованного сервисного центра.
При звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию:
– модель, тип, серийный номер. Эти данные указаны в информационной табличке, расположенной на оборудовании / упаковке или в гарантийном документе;
– номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.).