Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

GB English, 1

RS **Русский,12**

7OFZ G RU /HA
7OFZ G IX RU /HA
7OFH G RU/HA
7OFH G IX RU/HA
7OFHRG RU/HA

Содержание

Монтаж, 13-16
Расположение
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Паспортная табличка

Описание изделия, 17
Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 18-19
Эксплуатация духового шкафа
Таймер
Характеристики горелок и форсунок

Программы, 20
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 21
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 22
Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

Монтаж

RS

! 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.

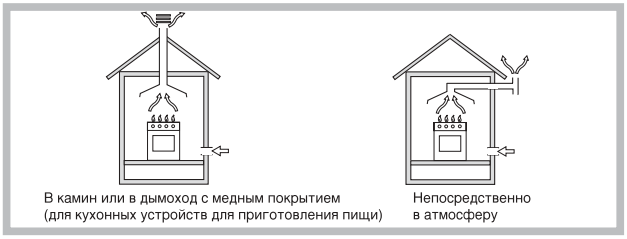
Расположение

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

! Монтаж производится в соответствии с настоящими инструкциями профессионально квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

! Данное изделие может быть установлено и эксплуатироваться только в помещениях с непрерывной вентиляцией согласно положениям Национальных Нормативов и последующим действующим поправкам. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должен иметься дымоотвод продуктов сгорания в атмосферу в виде вытяжки или электровентилятора, автоматически запускающихся каждый раз, когда включается изделие.



В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

Непосредственно в атмосферу

- В помещении должен быть обеспечен приток воздуха, необходимого для нормального горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м^3/час на кВт установленной мощности. Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см^2 и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха для горения



Увеличение зазора между дверью и полом

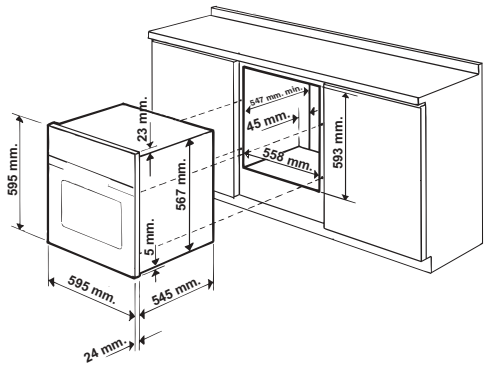
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщающимся с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщающиеся с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделиякухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **какпод кухонным топом** (*см. схему*), так и **в колонну** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

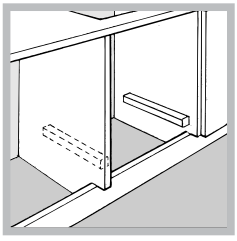


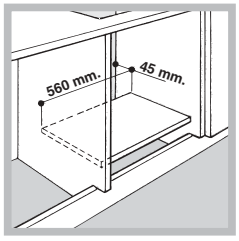
RS

! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

Вентиляция

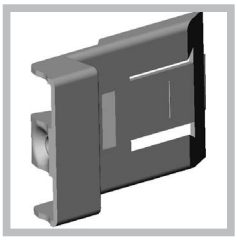
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см чертежи*).



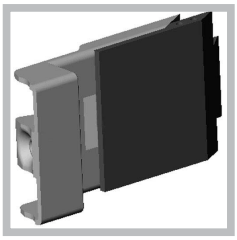


Центровка и крепление

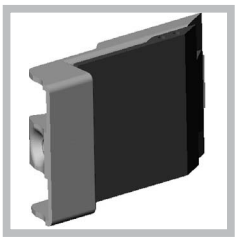
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (*см. схему*);

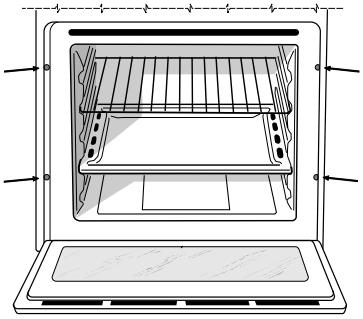


толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (*см. схему*);



толщина 16 мм: используйте второй паз (*см. схему*).

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

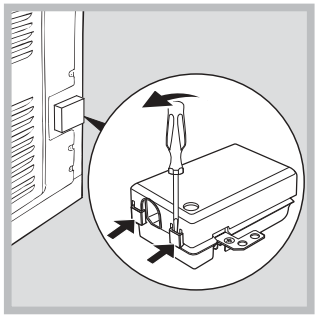


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

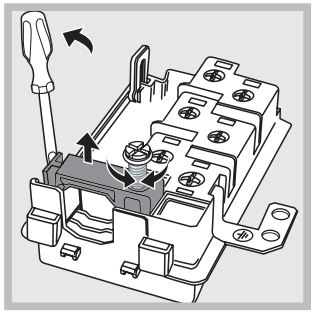
Электрическое подсоединение

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

Подсоединение кабеля электропитания



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-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (⏚).

Подсоединение кабеля электропитания к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную 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, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания 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 подсоединением кабеля 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 кабель электропитания и сетевая розетка были легко доступны.

! Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.

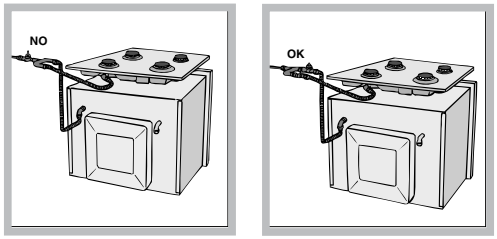
! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

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

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальныи нормативами и с их последующими поправками и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе “Настройка на различные типы газа”.

В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие действующимнациональным нормативам и их последующим поправкам.
! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.
! В случае установки газовой плиты вместе с газовой встроенной духовкой категорически запрещается соединять эти два устройства или использовать единый газовый отсечной кран. Эти устройства должны быть независимыми друг от друга, подсоединяться по отдельности, и каждое из них должно иметь отдельный отсечной газовый кран (*см. схемы*).



Подсоединение при помощи жесткой трубы (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие. На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено **L** с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагающется к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкого шланга из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

! Используйте только шланги и металлические алюминиевые или резиновые уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения

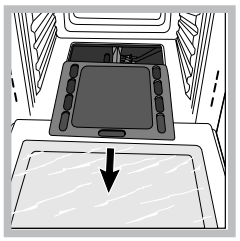
! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

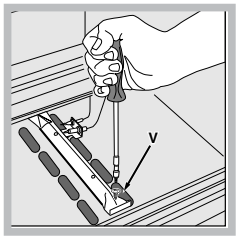
Для настройки духового шкафа на тип газа, отличающийся от газа, на который она расчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

• Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа:

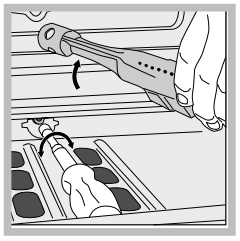
1. полностью откройте дверцу духовки



2. выньте съемное днище духовки



3. отвинтите крепежные винты горелки
4. выньте горелку из духовки, сняв "**V**"-образный винт;



5. отвинтите форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и замените ее на форсунку, пригодную для нового типа газа *(смотрете таблицу 1)*.

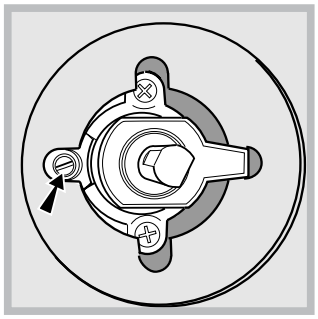
6. Восстановите на место все комплектующие, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

• Регуляция первичного воздуха горелки духовки
Горелка сконструирована таким образом, что не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени горелки духовки

1. поверните регулятор в положение Min, после того как он находился в положении Max примерно в течении 10 минут
2. снимите рукоятку
3. снимите диск, прикрепленный к передней панели
4. поверните винт регуляции, расположенный снаружи стержня термостата, вплоть до получения стабильного малого пламени (пламя видно через отверстия в днище духовки);



5. затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения Max в положение Min или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку со старыми настройками на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

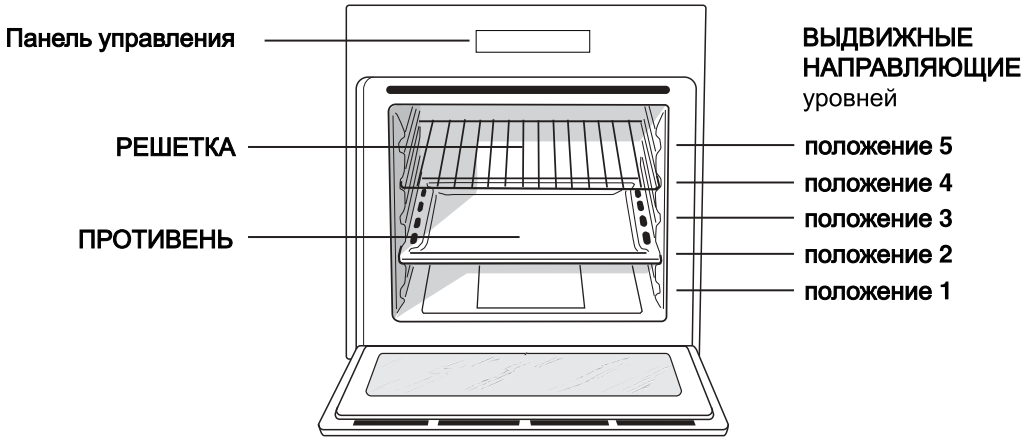
! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам).

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры:	ширина 43,5 см высота 31 см глубина 43,5 см
Объем	л 58
Электропитание	См. таблицу характеристик
Характеристики газа	См. таблицу характеристик
CE 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 90/336/CEE от 29/06/90 (Газ) с последующими изменениями 2002/96/CE с последующими изменениями

Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



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.
.

Эксплуатация духового шкафа

При помощи рукоятки духового шкафа вы можете выбрать различные режимы и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от 140°C до 240°C), наиболее подходящую для приготовления блюд. Электронное устройство зажигания встроено внутри рукоятки. Для зажигания горелки духовки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение Max ☆ (при закрытой дверце духовки). Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

! Устройство электронного зажигания горелки не должно оставаться нажатым в течение более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, отпустите рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту перед повторной попыткой зажечь горелку.

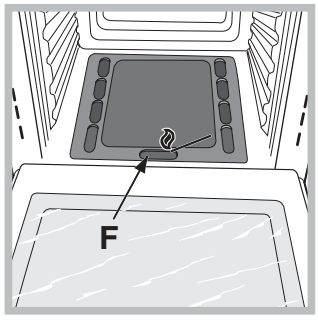
Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

Min	•	**150**	•	**180**	•	**220**	•	**Max**
140	145		160		200		230	240

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

Зажигание духовки вручную

В случае временного отключения электроэнергии можно включить горелку духовки вручную следующим образом:
1. откройте дверцу духовки



2. поднесите спичку или кухонную зажигалку, как показано на рисунке, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ вплоть до положения Max.

Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.
3. После зажигания горелки закройте дверцу духовки.

! В случае внезапного гашения пламени горелки перекройте рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту до повторной попытки зажечь горелку.

Рукоятка-регулятор ГРИЛЯ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.
В параграфе “Практические советы по приготовлению” приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

! При использовании режима гриль необходимо держать дверцу духовки закрытой.

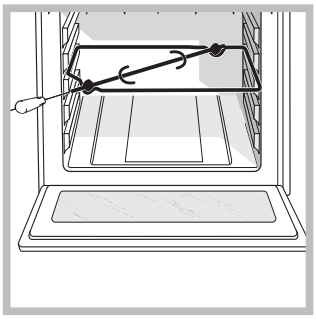
! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.
.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Порядок включения вертела (*см. схему*):
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, повернув рукоятку на .

Освещение духового шкафа

Освещение включается при помощи кнопки LUCE (ОСВЕЩЕНИЕ).

Таймер

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таймер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ: Байпас 1/100 (мм)	Сжиженный газ: Форсунка 1/100 (мм)	Сжиженный газ: Расход* г/час ***	Сжиженный газ: Расход* г/час **	Природный газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природный газ: Расход* л/час	Природный газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природный газ: Расход* г/час
	Номин.	Сокращ.								
Духовой шкаф	2,60	1,0	49	78	189	186	119	248	132	248
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)				20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)				35	45	25		18	

* При температуре 15°C и давлении 1013 мбар – сухой газ
** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг
*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг
Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м^3

Программы

RS

Программы приготовления

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. ... Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Практические советы по приготовлению

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

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. 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 противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Положение рукоятки регуляции	Продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты))
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеканка из макаронных изделий	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Курица	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Филейная часть свинины	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья ножка	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Неапольская пицца	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие печенья	0,5	4	15	180	25-30
	Торт с вареньем	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадный торт	1,0	3	15	165	50-60
	Выпечка из дрожжевого теста	1,0	4	15	165	50-60
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	-	6
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	3	-	4
	Филе трески	1	4	3	-	10
	Овощи-гриль	1	4	-	-	8-10
	Телячий бифштекс	1	4	5	-	20-25
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургер	1	4	3	-	10-15
	Колбаски-шпикачки	1,7	4	5	-	20-25
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	3	-	2-3
	На вертеле (если имеется)					
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	-	-	80-90
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- **Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.**
- **Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».**
- 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.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность 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 возгораемых предметов. при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○” , когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации 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 рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, 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.

Экономия электроэнергии 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 режиме ГРИЛЬ 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.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

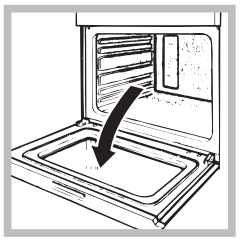
Чистка изделия

! 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 коррозийные 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

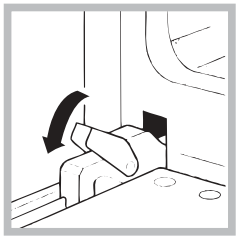
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

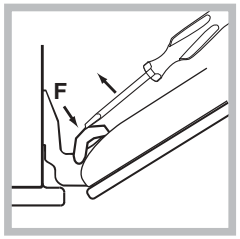


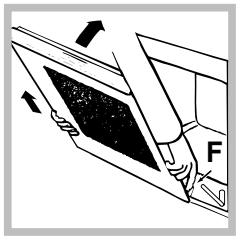
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.
1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему*);

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

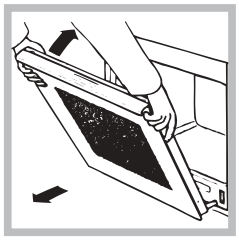
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах *(см. схему)*;*







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (*см. рисунок*).*



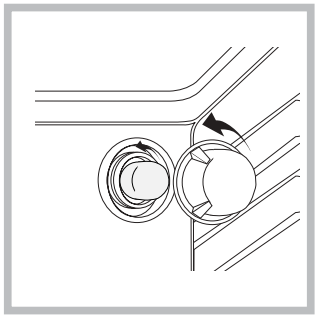
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель *(см. схему)*.*

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

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания (*см. Техническое обслуживание*). 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*).

Сервисное обслуживание

! 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.

***** Имеется только в некоторых моделях

RS