

Operating Instructions

OVEN

GB

English, 1

RS

Русский, 11

7OF 627 C RU /HA
7OF 637 C RU /HA
7OF 627 C IX RU /HA
7OF 637 C IX RU /HA
7OFD 610 RU/HA
7OFH 620 RU /HA
7OF 627 C.1 RU/HA
7OFH 62 RU/HA
7OFH 62 IX RU/HA
7OFHR 640 RU/HA

Contents

Installation, 2-3

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5

Starting the oven
How to use the timer
Using the cooking timer
Clock with Country Style timer

The electronic cooking programmer, 6

Setting the clock
Setting the timer
Programming cooking

Cooking modes, 7-8

Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 9

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment
Assistance

Maintenance and care, 10

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb

GB

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

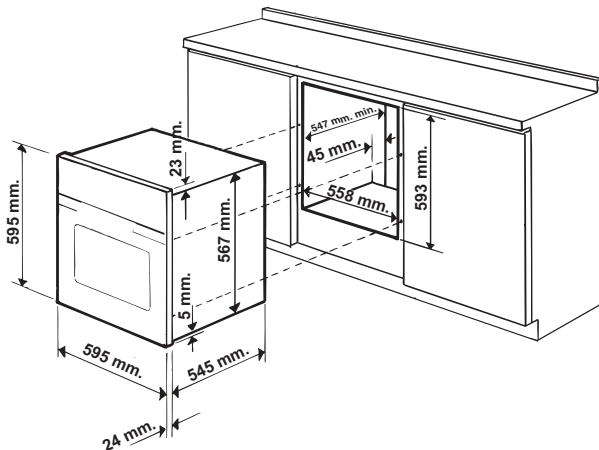
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*.

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

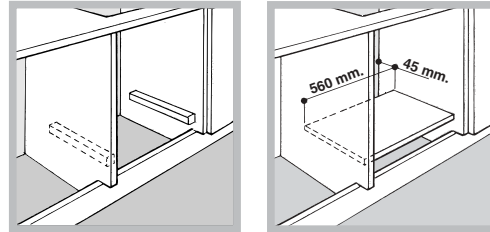
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

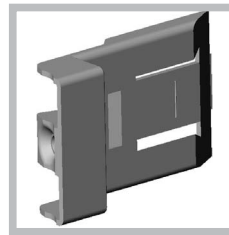
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

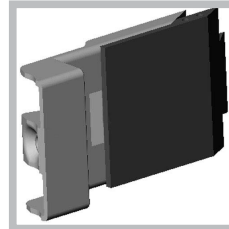


Centring and fastening

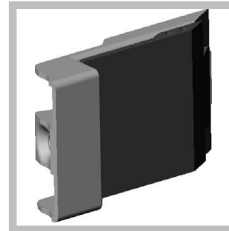
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)

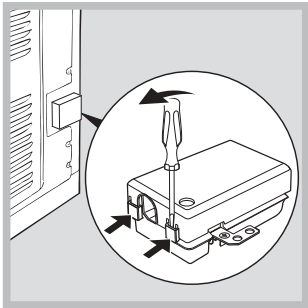
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connections

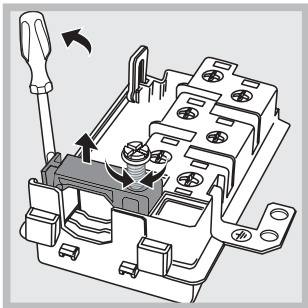
! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (*see figure*).



3. Remove the wire contact screws L-N- \perp , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (\perp).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).

- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.



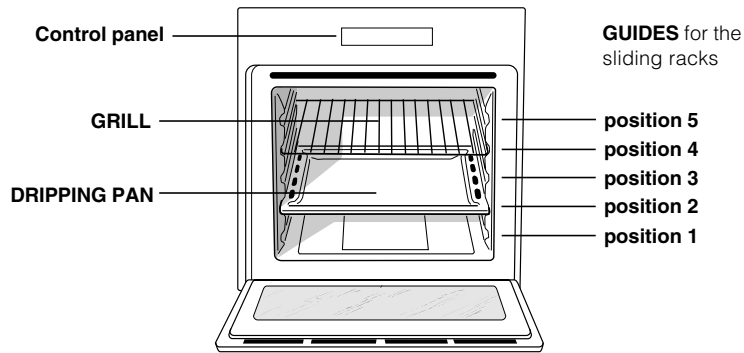
AIO 77

| DATA PLATE | |
|--|--|
| Dimensions | width cm 43.5 height cm 32 depth cm 41.5 |
| Volume | lt. 58 |
| Dimensions of models with removable racks | width cm 37.5 height cm 32 depth cm 41.5 |
| Volume of models with removable racks | lt. 50 |
| Electrical connections | voltage: 220-230V~ or 220-240V~ 50/60 Hz or 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800W |
| ENERGY LABEL | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Norm EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking |
| | This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. |

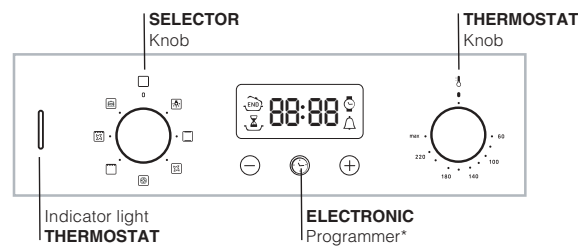
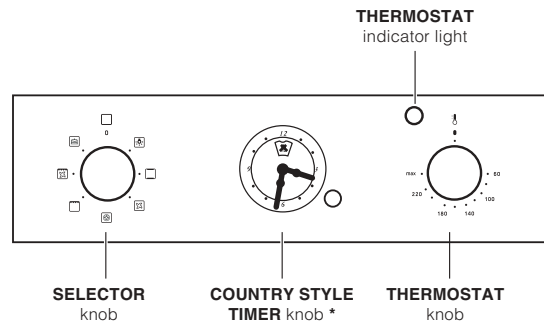
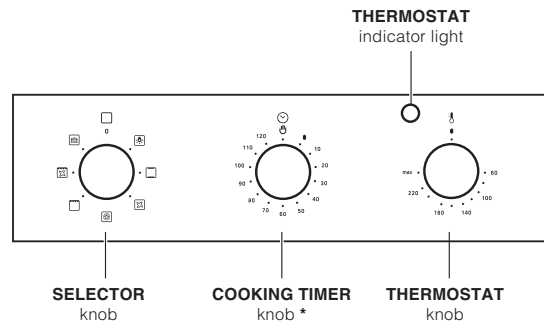
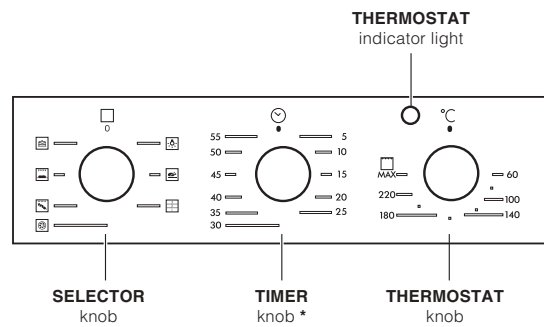
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only on certain models.

Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.


How to use the timer*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

Clock with Country Style timer *

How to reset the correct time

The oven must be plugged in. Pull the knob and turn it clockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.


Timer Feature

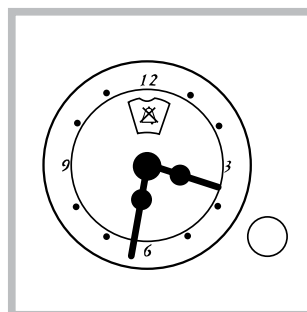
The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

How to set the timer

Turn the knob clockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".

The time countdown will begin immediately.

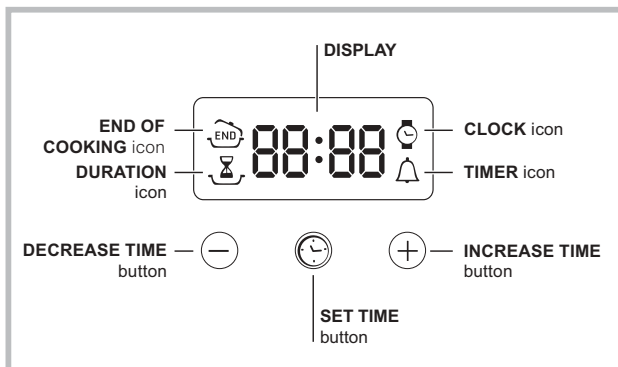
To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the  symbol.



* Only on certain models

The electronic cooking programmer

GB






Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.




After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the  icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the  button several times until the  icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

Setting the timer




! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking




! A cooking mode must be selected before programming can take place.



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode


! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Cooking modes

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.



BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on.

The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.



PIZZA mode

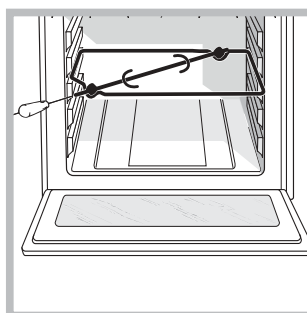
The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

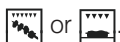
The **Rotisserie** (only available on certain models)



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the rotisserie using the knob to select MODE



Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | Pre-heating time (min) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) | |
|--|---------------------------------|----------------|---------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------|
| Convection Oven | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| Multi-cooking | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 | |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 | |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 | |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | |
| Barbecue | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | MAX | 8-10 | |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | MAX | 6-8 | |
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | MAX | 10 | |
| | Grilled vegetables | 1 | 3 or 4 | 5 | MAX | 10-15 | |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 | |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 | |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | MAX | 7-10 | |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | MAX | 15-20 | |
| | Toasted sandwiches | n.° 4 | 4 | 5 | MAX | 2-3 | |
| | With rotisserie (where present) | | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.0 | - | - | - | 100% | 80-90 |
| Chicken on the spit | 1.5 | - | - | - | 100% | 70-80 | |
| Lamb on the spit | 1.0 | - | - | - | 100% | 70-80 | |
| Gratin | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 | |
| | Cuttlefish | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | With rotisserie (where present) | | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-80 | |
| | Lamb on the spit | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-80 | |
| Chicken on the spit + potatoes (roasted) | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-75 | | |
| | - | 2 | 10 | 200 | 70-75 | | |
| Pizza Mode | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 | |
| | Chicken | 1 | 2 or 3 | 10 | 180 | 60-70 | |
| Baking Mode | Tarts | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | Fruit cakes | 1 | 2 or 3 | 15 | 180 | 40-45 | |
| | Plum cake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 | |
| | Sponge cake | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 | |
| | Stuffed pancakes (on 2 racks) | 1.2 | 2 and 4 | 15 | 200 | 30-35 | |
| | Small cakes (on 2 racks) | 0.6 | 2 and 4 | 15 | 190 | 20-25 | |
| | Cheese puffs (on 2 racks) | 0.4 | 2 and 4 | 15 | 210 | 15-20 | |
| | Cream puffs (on 3 racks) | 0.7 | 1 and 3 and 5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Biscuits (on 3 racks) | 0.7 | 1 and 3 and 5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Meringues (on 3 racks) | 0.5 | 1 and 3 and 5 | 15 | 90 | 180 | |

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

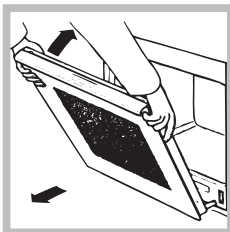
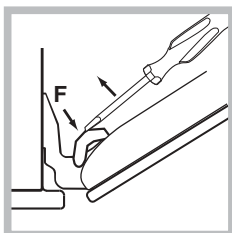
Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).
To replace the door, reverse this sequence.

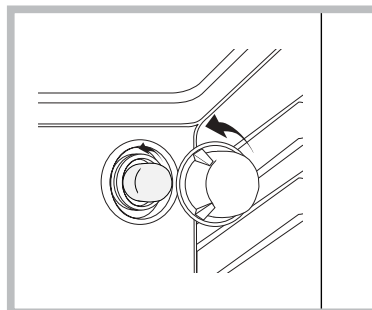
Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.



2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the glass cover (*see diagram*).

GB

English, 1

RS

Русский, 11

7OF 627 C RU /HA
7OF 637 C RU /HA
7OF 627 C IX RU /HA
7OF 637 C IX RU /HA
7OFD 610 RU/HA
7OFH 620 RU /HA
7OF 627 C.1 RU/HA
7OFH 62 RU/HA
7OFH 62 IX RU/HA
7OFHR 640 RU/HA

Содержание

Монтаж, 12-13

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 14

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 15

Таймер
Программирование окончания приготовления при помощи таймера
Настройка часов и таймера

Электронный таймер программирования выпечки, 16

Программирование часов
Программирование таймера
Программирование выпечки

Программы, 17-18

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 19

Общие правила безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды
Сервисное обслуживание

Техническое обслуживание и уход, 20

Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки

Установка

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

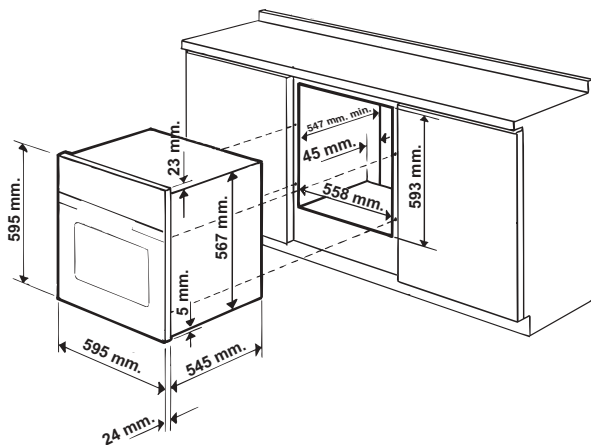
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

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

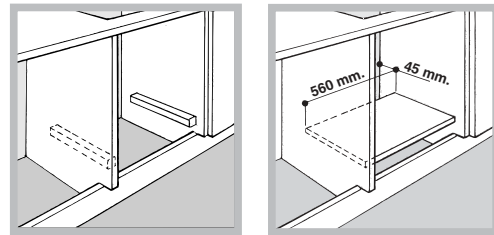


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

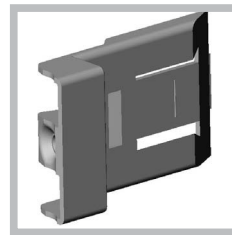
Вентиляция

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

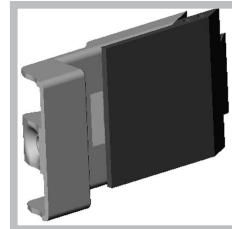


Центровка и крепление

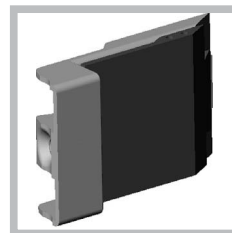
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



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*).

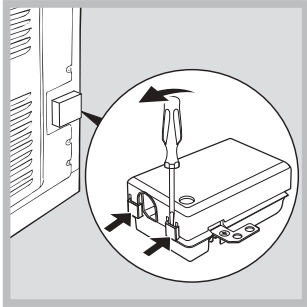
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

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

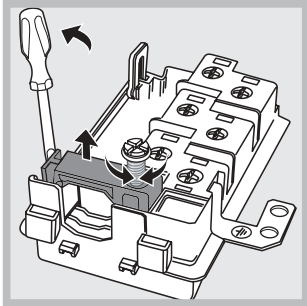
Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого кабеля



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



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

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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);

- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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





! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.



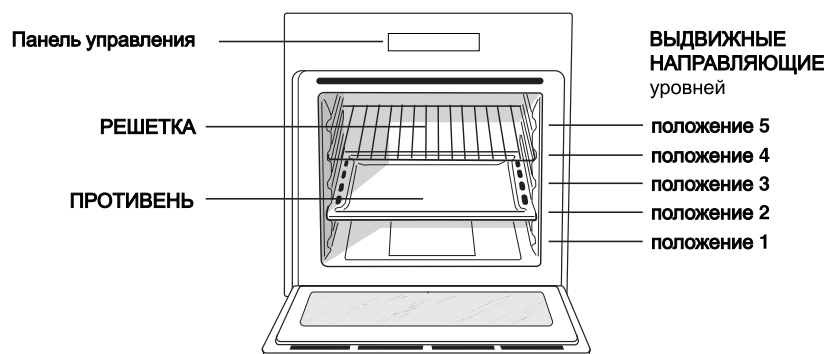
АЮ 77

| ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА | |
|--|--|
| Габаритные размеры | ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см. |
| Объем | 58 л |
| Габаритные размеры моделей с выдвигными направляющими | ширина 37,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см. |
| Объем моделей с выдвигными направляющими | 50 л |
| Электрическое подключение | напряжение 220 – 230 В ~ или 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2800 Вт |
| МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания:  Традициональная Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания:  Кондитерская выпечка  |
|   | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. |

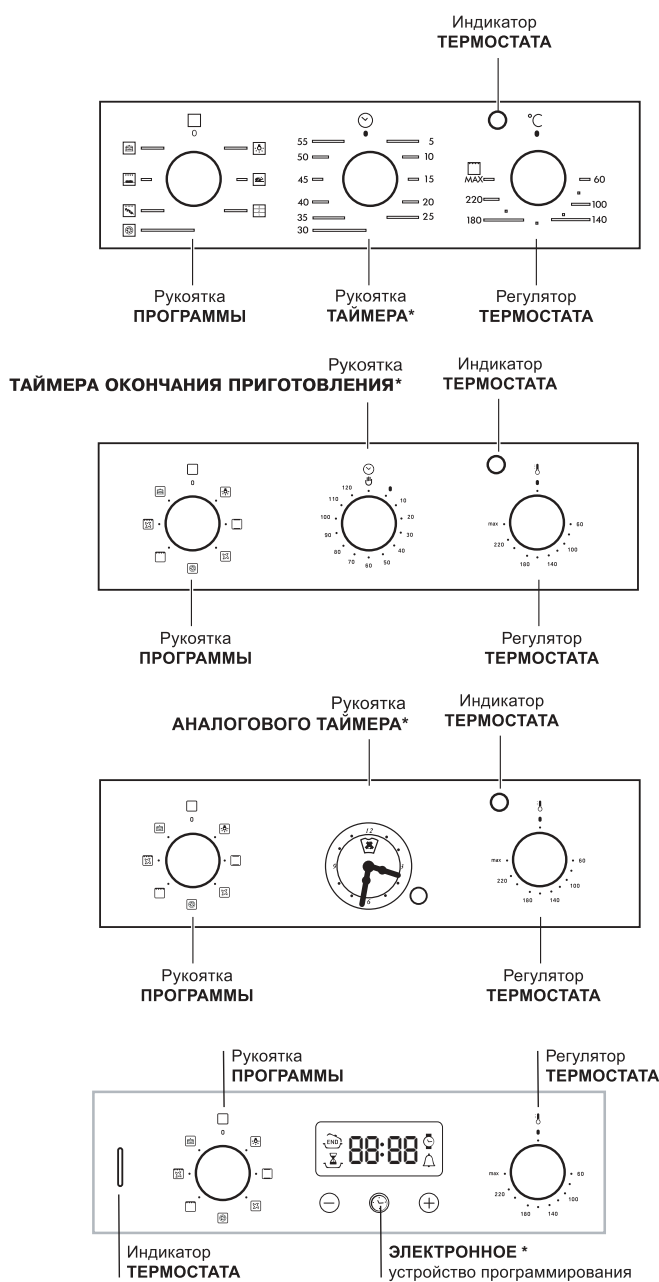
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

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

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

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


! Всегда ставьте посуду на прилегающую решетку.

Охлаждающая вентиляция

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

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

Освещение духового шкафа

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

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.

Программирование окончания приготовления при помощи таймера*

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ должны совпасть с отметками на панели управления.

3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.
4. Когда духовой шкаф выключен, таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

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

Настройка часов и таймера*

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.


Потяните рукоятку и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки точного времени.

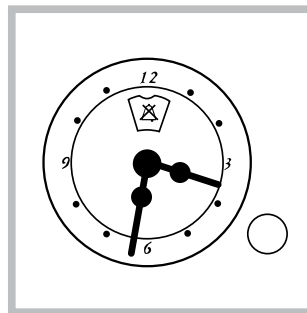
! Часы являются электрическими, поэтому они останавливаются в случае отключения электропитания.

После возобновления электропитания необходимо вновь выполнить операции по настройке часов.

Таймер

Таймер служит для программирования определенного отрезка времени и для начала его обратного отсчета. Эта функция не влияет на включение и выключение духового шкафа, а только подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

- Поверните рукоятку часовой стрелки вплоть до установки индикатора на нужное время (внутренняя шкала, которую видно через стекло). Отсчет времени начинается мгновенно. Для отключения звукового сигнала или для возврата к функции только часы поверните индикатор на символ .



* Имеется только в некоторых моделях.

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки. После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает процесса выпечки и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет только включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
 3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
 4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки
! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенные символы и указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

Программы

RS

Программы приготовления

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

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



Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа ГРИЛЬ

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа ЗАПЕКАНКА

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.



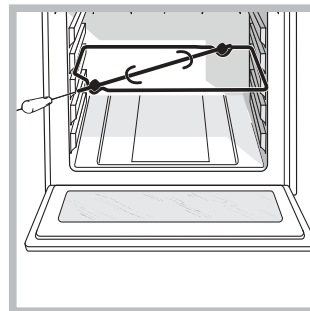
Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например,

кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)

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



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

помощи рукоятки ПРОГРАММЫ или .

Практические советы по приготовлению

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

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

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что препятствует получению хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Расположение уровней | Время нагрева (мин.) | Рекомендуемая температура | Продолжить приготовления (минуты) | |
|-----------------------------|---|---|----------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------------|-------|
| Традиционный режим | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Песочный торт с начинкой | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| Одновременное приготовление | Пицца (на 2-х уровнях) | 1 | 2 и 4 | 15 | 230 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 | |
| | Жареная курица с картошкой | 1+1 | 2 и 4 | 15 | 200 | 60-70 | |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Бисквитный кекс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Эклеры (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | Печенье (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Бисквит (на 1-ом уровне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Бисквит (на 2-х уровнях) | 1 | 2 и 4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| Несладкие торты | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | | |
| ГРИЛЬ | Камбала и каракатицы | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 8-10 | |
| | Кальмары и креветки на шампурax | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 10 | |
| | Овощи-гриль | 1 | 3 или 4 | 5 | МАКС. | 10-15 | |
| | Телячий бифштекс | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 15-20 | |
| | Отбивные | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 15-20 | |
| | Гамбургер | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 7-10 | |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | МАКС. | 15-20 | |
| | Горячие бутерброды | 4 шт. | 4 | 5 | МАКС. | 2-3 | |
| | На вертеле (если имеется) | | | | | | |
| | | Телятина на вертеле | 1.0 | - | - | 100% | 80-90 |
| | | Курица на вертеле | 1.5 | - | - | 100% | 70-80 |
| | | Баранина на вертеле | 1.0 | - | - | 100% | 70-80 |
| Запеканка | Курица-гриль | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 | |
| | Каракатицы | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | На вертеле (если имеется) | | | | | | |
| | | Телятина на вертеле | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-80 |
| | | Баранина на вертеле | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-80 |
| | | Курица (на вертеле) + картошка (на противене) | 1.5 | - | 10 | 200 | 70-75 |
| Пицца | Пицца | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 | |
| | Курица | 1 | 2 или 3 | 10 | 180 | 60-70 | |
| Кондитерская выпечка | Песочный торт с начинкой | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 | |
| | Фруктовый торт | 1 | 2 или 3 | 15 | 180 | 40-45 | |
| | Бисквитный кекс | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 | |
| | Бисквитное тесто | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 | |
| | Блины с начинкой (на 2-х уровнях) | 1.2 | 2 и 4 | 15 | 200 | 30-35 | |
| | Мелкие кексы (на 2-х уровнях) | 0.6 | 2 и 4 | 15 | 190 | 20-25 | |
| | Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях) | 0.4 | 2 и 4 | 15 | 210 | 15-20 | |
| | Эклеры (на 3-х уровнях) | 0.7 | 1 и 3 и 5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Печенье (на 3-х уровнях) | 0.7 | 1 и 3 и 5 | 15 | 180 | 20-25 | |
| | Безе (на 3-х уровнях) | 0.5 | 1 и 3 и 5 | 15 | 90 | 180 | |

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие правила безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
 - Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
 - Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
 - Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
 - Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
 - **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
 - Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
 - Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
 - Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
 - Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
 - Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
 - Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
 - Всегда проверяйте, чтобы рукоятки-регуляторы находились в положении «0», когда изделие не используется.
 - Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
 - Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
 - В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
 - Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
 - Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

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

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 режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Сервисное обслуживание

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
 - номер тех. паспорта (серийный №)
- Вы найдете эти данные на паспортной табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

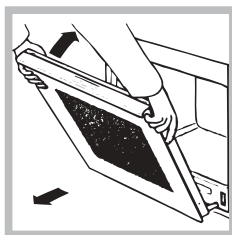
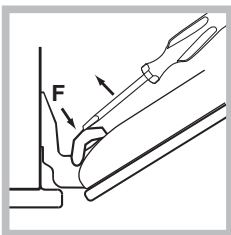
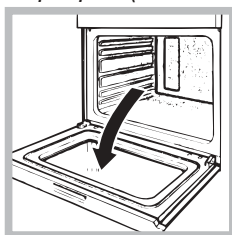
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется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

Чистка дверцы

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

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, 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 Сервисного Обслуживания (см. Сервисное 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. Установите крышку на место (см. схему).

