

Operating Instructions

OVEN

GB

English, 1

RS

Русский, 14

7OF 1039 C.1 IX RU/HA
7OFH 1037 C IX RU/HA

Contents

Installation, 2-3

Positioning
Electrical connection
Data plate

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5

Control panel lock
DEMO mode
Setting the clock and timer
Starting the oven

Cooking modes, 6-9

Manual cooking modes
Automatic cooking modes
Programming the cooking mode
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 10

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11-12

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assembling the sliding rack kit

Assistance, 13

GB

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

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

Positioning

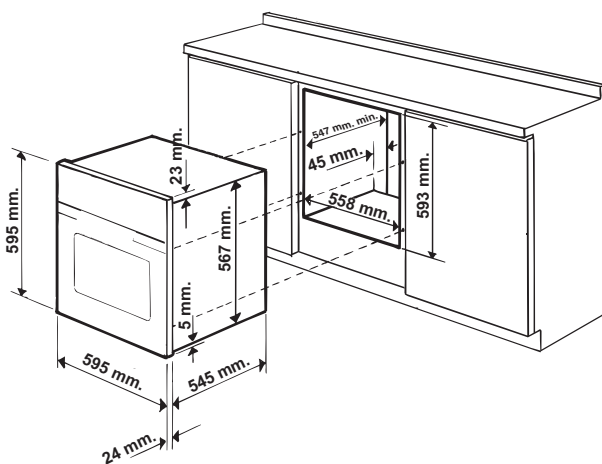
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

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

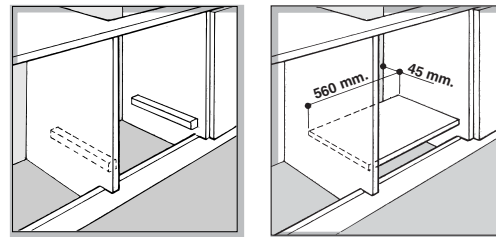
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following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



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

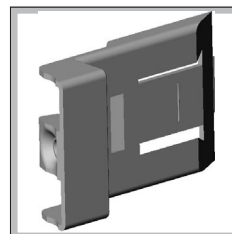
Ventilation

To ensure adequate ventilation is provided, 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*).

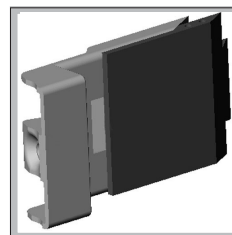


Centring and fixing

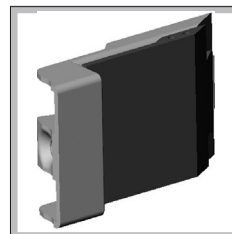
Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



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



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



16 mm thick: use the second groove (see *diagram*).

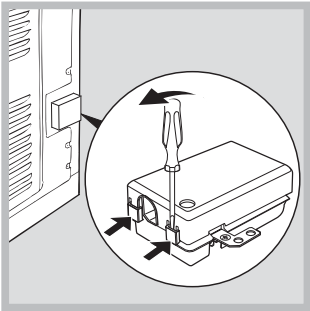
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

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

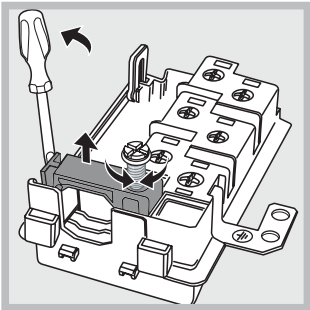
Electrical connection

! 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 (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 table). 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. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

Before connecting the appliance 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 is 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.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	56 l
Dimensions *	width 43.5 cm height 32 cm depth 41.5 cm
Volume *	58 l
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL **	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Gratin
 AIO 77	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC and subsequent amendments. 1275/2008 standby/off mode
	
	

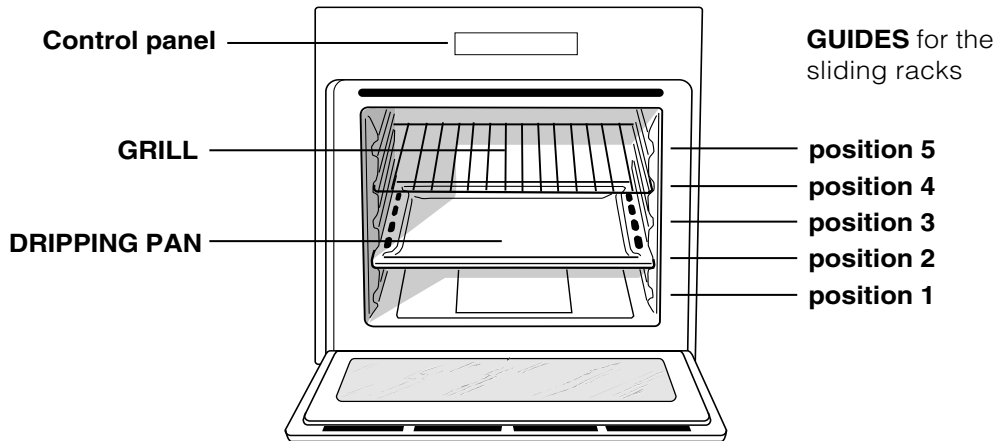
* With glass panel fitted to the inside of the door

** Without removable guide rails

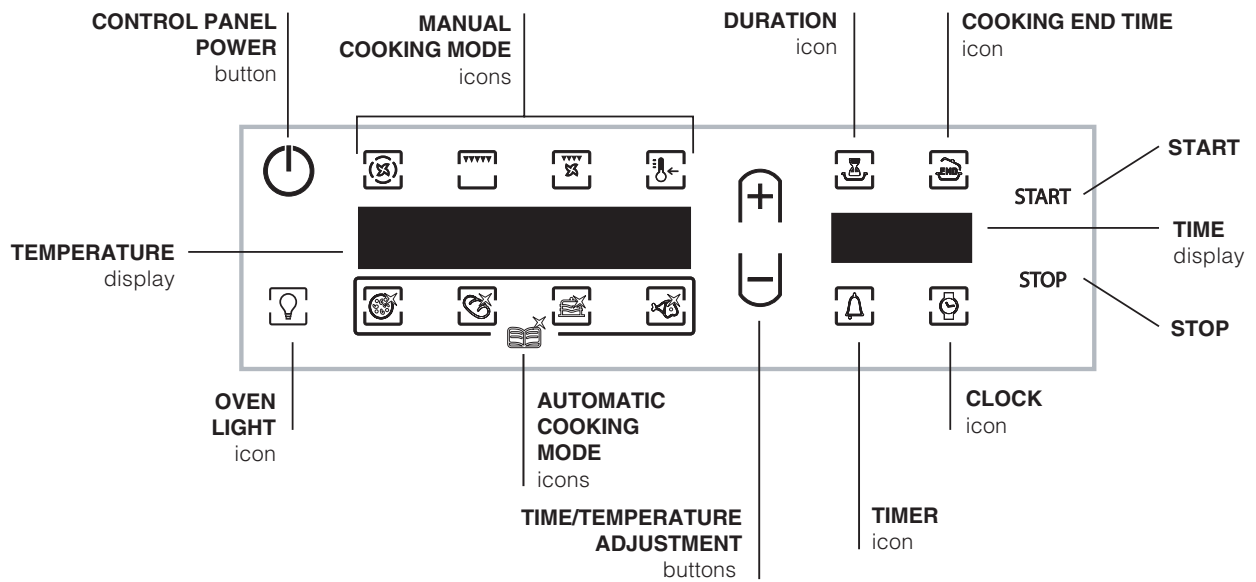
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel





Start-up and use

! 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 emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.


! The "Control panel lock" and "DEMO mode" can be activated/deactivated even when the control panel is switched off.

Control panel lock

To lock the oven controls, press the  and  buttons simultaneously. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows "Loc". Press again to unlock the controls. The "STOP" button is always active.


Demo mode

The oven can operate in the DEMO mode: all heating elements are deactivated, and the controls remain operative.

To activate the DEMO mode, press the "+", , and "START" buttons simultaneously. A buzzer will sound and the TIME display shows "DEMO".


To activate the DEMO mode, press the "+" and "START" buttons simultaneously. A buzzer will sound and the "DEMO" message disappears from the display.



Setting the clock and timer

After connection to the power supply network or after a blackout, the  button and the digits on the TIME display will flash.



To set the time:

1. Press buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
2. Once the exact time is reached, wait 10 seconds for

the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.


To make any necessary changes, switch off the control panel by pressing the  button, then press the  button and follow the steps indicated.

When the set time has elapsed, the timer emits a buzzer that will automatically stop after 6 seconds or when any active icon on the control panel is pressed.

To set the timer, press the  button and follow the procedure used to set the clock. The  button switched on indicates that the timer has been activated.

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

Starting the oven

1. Switch the control panel on by pressing the  button.
2. Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows the temperature of the cooking mode; the TIME display shows the current time.
3. Press the "START" button to begin cooking.
4. The oven will begin its preheating phase, the current temperature indicators will light up as the temperature rises. The temperature may be adjusted by pressing the "+" and "-" buttons.
5. When preheating is finished, a buzzer will sound and all current temperature indicators will be turned on: the food can then be placed in the oven.
6. During cooking it is always possible to:
 - adjust the temperature by pressing the "+" and "-" buttons;
 - set the duration of a cooking mode (see Cooking Modes);
 - interrupt cooking by pressing the "STOP" button.
7. In case of a blackout, an automatic system will reactivate the cooking mode from where it was interrupted, provided the oven temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan generates a stream of air which escapes between the oven control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button.

Cooking modes

GB

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired. In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. By pressing the “+” and “-” buttons on the left hand side of the control panel, the power levels that may be set will appear on the TEMPERATURE display; these range between 5% and 100%. 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

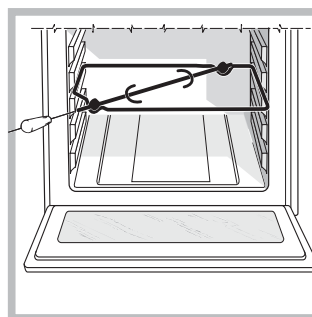
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.



LOW TEMPERATURE modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast *



To operate the rotisserie spit (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 into the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  or  modes.

! When the  or  mode is activated, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the duration and temperature.

MEAT mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

BAKED CAKES mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

* Only on certain models.

 **PIZZA mode**

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details.

 **BREAD mode**

Use this function to make bread. Please see the following chapter for further details.

 **PIZZA mode**

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:


- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven

Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g:

1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the  PIZZA cooking mode.

 **BREAD mode**

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.


Recipe for BREAD:

1 Dripping pan holding 1000 g Max, lower level

2 Dripping pans each holding 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)




Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.




Programming cooking



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

Programming the duration




1. Press the  button; the  button and the numbers on the TIME display will flash.
2. To set the duration, press buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the desired duration setting is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press button  again to fix the setting.
4. When the set time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display 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.

Programming delayed cooking

1. Press the  button and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the  button and set the end of cooking time by pressing buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the end of cooking time is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.
4. Press the "START" button to confirm the programming process.
5. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

The  and  buttons will flash signalling that the programmed mode has been set. After programming, in the time before cooking starts, the TIME display indicates the duration and end of cooking time alternately.

To cancel a programming procedure press the "STOP" button.

! When selecting a cooking mode, the  button is activated whereas the  button is not. When setting the cooking time, the  button is illuminated and delayed cooking can be programmed.

Practical cooking advice

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

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

MULTILEVEL

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

BARBECUE

- Place the grill rack in position 3 or 4 and place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total 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		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Multilevel*	Pizza on 2 racks	1+1	2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks	1	2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)	1	2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb		2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel		1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne		2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0.7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	100%	70-80
Gratin*	Grilled chicken	1.5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45
Low temperature	Defrosting		2 or 3	2	No	-	-
	Proving		2 or 3	2	No	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	No	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	-	-
Automatic pizza	Pizza (see recipe)	1	2	2	No	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	No	-	23-33
Automatic bread	Bread (see recipe)	1	2	2	No	-	55
Automatic baked cakes	Cakes made using leavened dough	1	2 or 3	2	No	-	35-55
Automatic roast	Roasts	1	2 or 3	2	No	-	60-80

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been 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 moving or positioning 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 damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the 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 when placing 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 accidentally, it could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs 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

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
 - Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
 - Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.
- ! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the “Clock button”. The standby mode is visualised by the low luminosity “Watch Icon”. As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Care and maintenance

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 and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

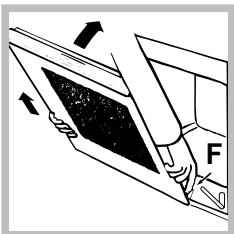
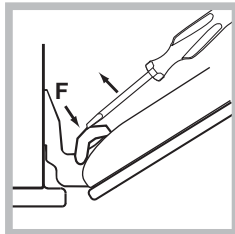
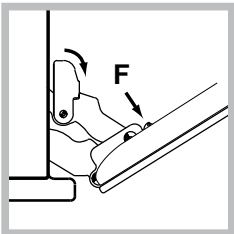
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

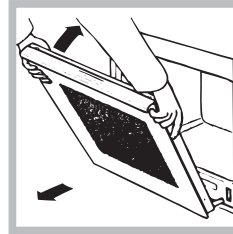
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.



- To clean more thoroughly, you can remove the oven door.
1. Open the oven door fully (see diagram).
 2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** 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).*



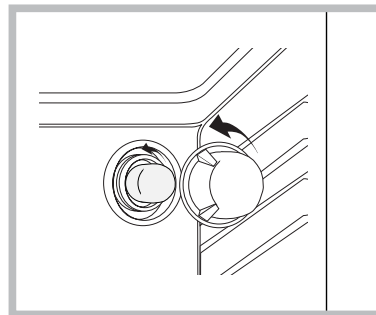
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).* To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

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

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

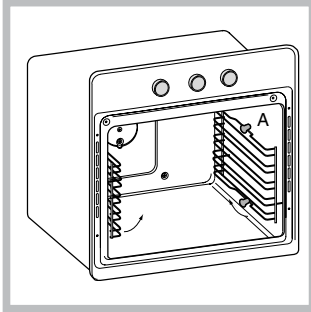


1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

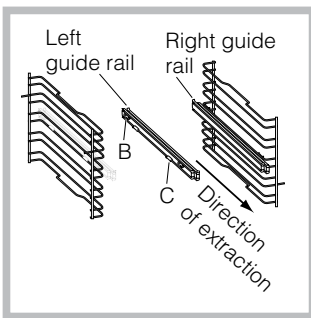
* Only on certain models

Assembling the sliding rack kit

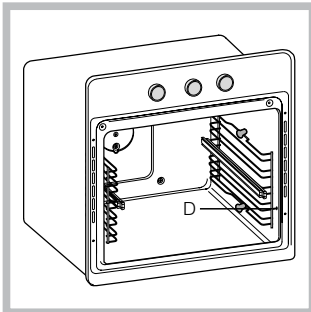
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "ER" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The message displayed on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Инструкции по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

GB

English, 1

RS

Русский, 14

70F 1039 C.1 IX RU/HA
70FH 1037 C IX RU/HA

Содержание

Монтаж, 15-16

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 17

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 18

Блокировка управлений
Режим DEMO
Настройка часов и таймера
Включение духового шкафа

Программы, 19-22

Программы приготовления в ручном режиме
Программы приготовления в автоматическом режиме
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 23

Общие требования по безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 24-25

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Техническое обслуживание

Монтаж

! 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

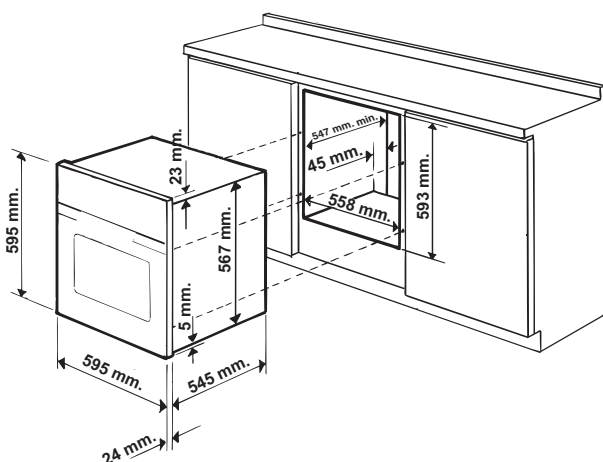
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Установка 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:

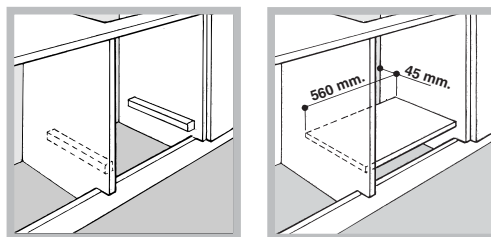
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. *схему*) или в **пенал** ниша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



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

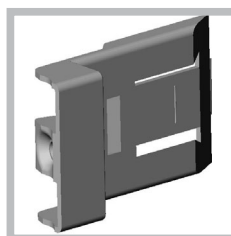
Вентиляция

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*).

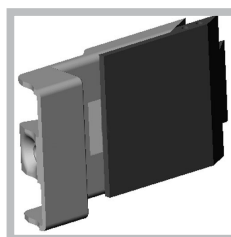


Центровка и крепление

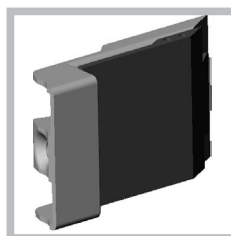
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



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*).

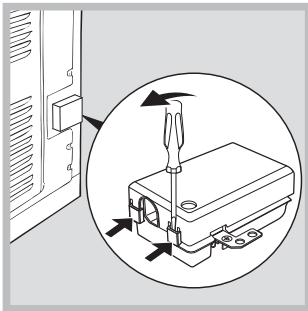
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

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

Электрическое подключение

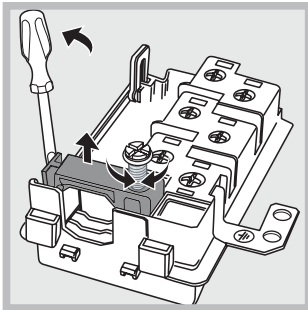
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



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

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



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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на

максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);

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

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

! Сетевым кабелем 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.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
Объем	56 л
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем*	58 л
Электрическое подключение	напряжение при 220-240 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ**	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: Запеканка. 
 АЮ 77	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. 1275/2008 standby/off mode
	
	

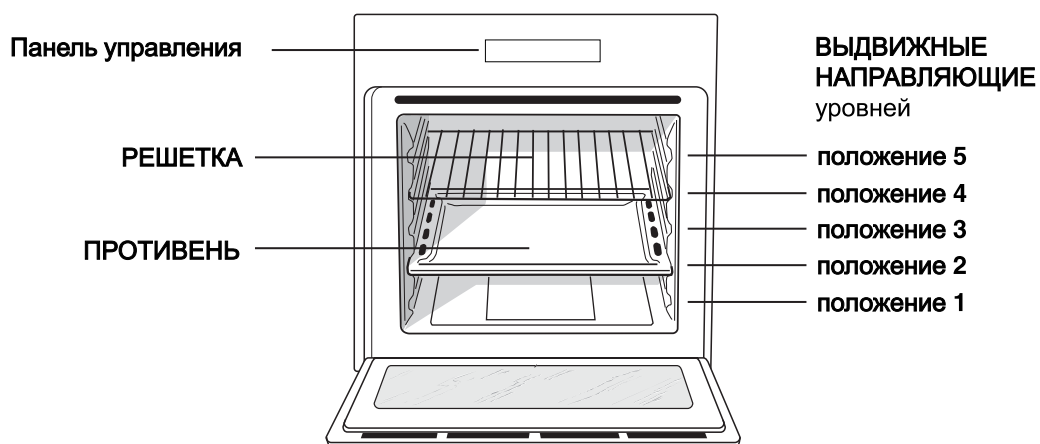
*С двойной стеклянной дверцей

**Без выдвигающих направляющих

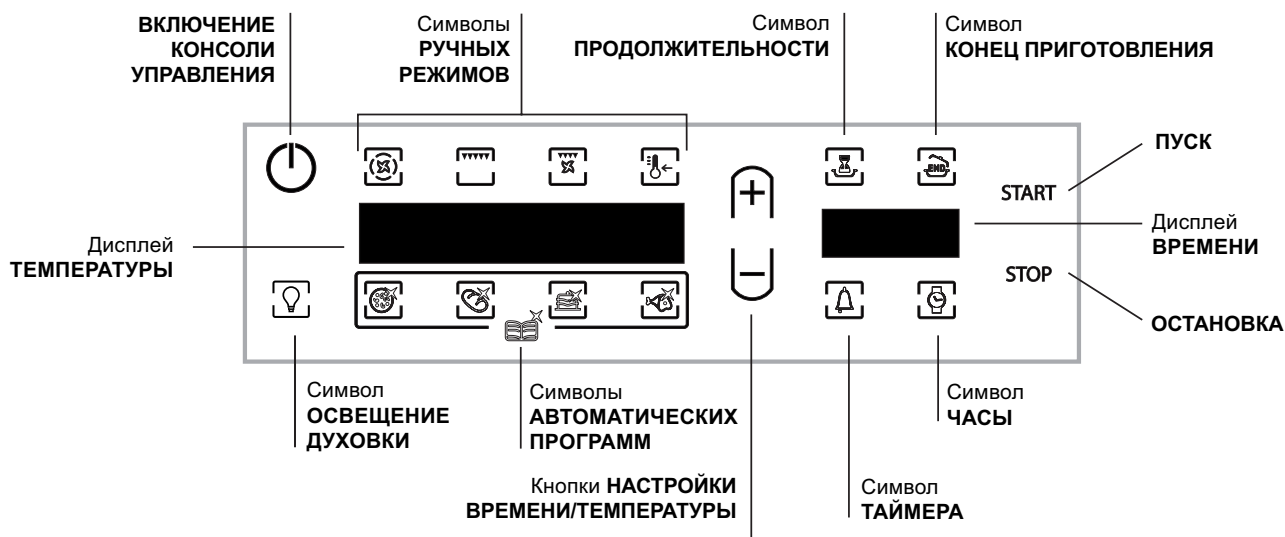
Описание изделия

Общий вид

RS



Консоль 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.

! Функции “Блокировка управлений” и “Режим DEMO” могут быть включены/отключены, даже если панель управления отключена.

Блокировка управлений


Для блокировки управлений духового шкафа

нажмите одновременно кнопки  и . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется “Loc”.

Вновь нажмите эти кнопки для разблокировки управлений. Кнопка «STOP» всегда включена.

Режим Demo


Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления. Для включения режима DEMO нажмите

одновременно кнопки “+”, , и “START”. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ появляется “dEMO”.

Для отключения режима DEMO нажмите одновременно кнопки “+” и “START”. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ гаснет надпись «dEMO».


Настройка часов и таймера



После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения

кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЕНИ мигают. Порядок настройки времени:


1. Нажмите кнопки “+” и “-”; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.

2. Выставив точное время, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите

кнопку  для сохранения настройки.

Для возможной корректировки выключите консоль управления при помощи кнопки ; нажмите кнопку  и выполните указанный порядок действий.


По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 6 секунд или после нажатия на любой включенный символ.

Для настройки таймера нажмите кнопку  и выполните операции по настройке часов.

Включенная кнопка  показывает, что таймер включен.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки .

2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается температура выбранной программы; на дисплее ВРЕМЕНИ показывается текущее время.

3. Нажмите кнопку «START» для начала приготовления.

4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы текущей температуры будут загораться по мере повышения температуры. Можно изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-».

5. Звуковой сигнал и одновременное включение всех индикаторов температуры на одну секунду означает, что фаза предварительного нагрева завершена: поместите в духовой шкаф продукт.

6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-»;

- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки «STOP».

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программе ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! 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 снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

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

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки.

Программы

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются нагревательные элементы 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). При помощи кнопок «+» и «-», расположенных слева, на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показываются имеющиеся уровни мощности от 5% до 100%. 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, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

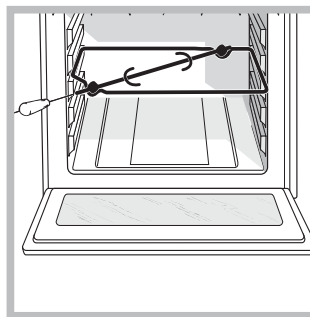
Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**



Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.



Вертел*



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

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

3. включите вертел, выбрав программы  или .

! После начала выполнения программы  или  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. В зависимости от выбранной программы только ее продолжительность может быть изменена на $\pm 5/10$ минут. Приготовление автоматически продукт завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.



Программа **МЯСО**

Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

* Имеется только в некоторых моделях.

**Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

**Программа ПИЦЦА**

Эта программа предназначена для выпечки пиццы. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.

**Программа ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.

**Программа ПИЦЦА**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- вес теста должен быть от 500 до 700 гр.
- слегка смажьте противень сливочным маслом.

Рецепт ПИЦЦЫ:

1 противень, нижний уровень, холодная или горячая духовка

Рецепт для 3-х пицц весом примерно 550 гр: 1000 гр. муки, 500 гр. воды, 20 гр. соли, 20 гр. сахара, 10 л3 оливкового масла, 20 гр. Пивных дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

- Расстойка теста при комнатной температуре: 1 час.
- Тесто помещается в холодную или разогретую духовку.

- Включите приготовление  ПИЦЦА

**Программа ХЛЕБ**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:


- соблюдайте рецепт;
- максимальный вес на противень;
- не забывайте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)




Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- не забудьте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ый уровень; Для чистки рекомендуем использовать воду с уксусом.
- Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева.
- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.






Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Программирование продолжительности




1. Нажмите кнопку ; кнопка  и значения на дисплее ВРЕМЕНИ мигают.
2. Для настройки продолжительности нажмите кнопки "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
3. Задав нужную продолжительность, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовления с задержкой

1. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности.
 2. Затем нажмите кнопку  и настройте время окончания приготовления при помощи "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
 3. Выставив нужное время окончания приготовления, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
 4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
 5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.
- Кнопки  и  мигают, показывая, что была задана программа. По завершении программирования в период ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается продолжительность и

время окончания приготовления.

Для отмены программы нажмите кнопку «STOP».

! При выборе программы приготовления включается кнопка , но не кнопка . При настройке продолжительности включается кнопка , и можно запрограммировать включение приготовления с задержкой.

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 ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	Да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	Да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	Да	200	20-30
ГРИЛЬ*	Скумбрия	1	4	3	Нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	Нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	Нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	Нет	100%	15-20
	Колбаски-шпиканки	0,7	4	3	Нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	Нет	100%	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	Нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
Gratin (Подрумянивание)*	Курица-гриль	1,5	2	2	Нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	Нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	Нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	Нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	Нет	210	40-45
Низкая температура	Размораживание		2 или 3	2	Нет	-	-
	Расстойка		2 или 3	2	Нет	-	60-90
	Разогревание готовых блюд		2 или 3	2	Нет	-	-
	Пастеризация		2 или 3	2	Нет	-	-
Пицца в автоматическом режиме	Пицца (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	23-33
	Лепешка (замес теста)	1	2	2	Нет	-	23-33
Хлеб в автоматическом режиме	Хлеб (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	55
Кондитерская выпечка в автоматическом режиме	Выпечка из дрожжевого теста	1	2 или 3	2	Нет	-	35-55
Мясо в автоматическом режиме	Жаркое	1	2 или 3	2	Нет	-	60-80

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

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 по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **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.
- 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.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

- 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.

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 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. Дополнительные функции программ, в особенности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) позволят Вам сэкономить электроэнергию.
- 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.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «кнопки ЧАСЫ» со слабой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

RS

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.

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

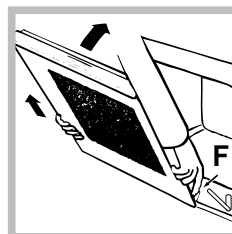
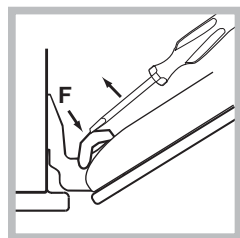
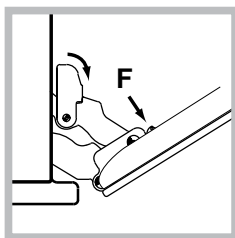
Чистка дверцы

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.

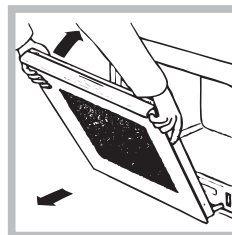
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



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

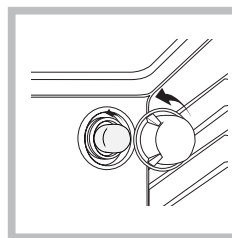
Проверка уплотнений

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

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

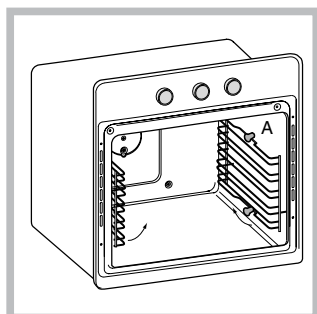
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
 2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
- Восстановите крышку на место (см. рисунок).



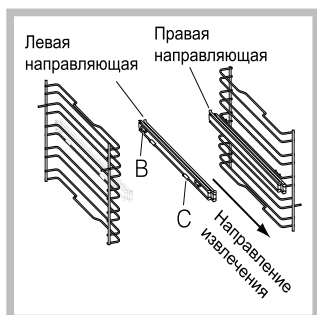
* Имеется только в некоторых моделях

Крепление комплекта выдвижных направляющих

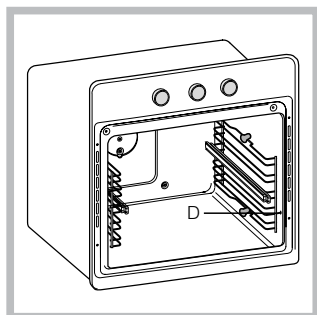
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление В, а затем С.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы А.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Сервисное обслуживание

RS

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “ER” с последующими номерами. В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Сервисное Обслуживание:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (:)
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
 - Модель изделия (Мод.)
 - Номер тех. паспорта (серийный №)
- Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

RS