

**KZ**

Қазақша

## Пайдалану нұсқаулығы

### ПЕШ

#### Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1
Ескертулер,2
Көмек,4
Құрылғы сипаттамасы,5
Құрылғы сипаттамасы,7
Орнату,34
Қосу және пайдалану,36
Режимдер,37
Сақтандырулар мен кеңестер,44
Техникалық қызмет көрсету және күтім көрсету,44
Ақаулықтарды жою,46

**GB**

English

## Operating Instructions

### OVEN

#### Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Description of the appliance,6
Installation,8
Start-up and use,10
Modes,11
Precautions and tips,17
Maintenance and care,17
Troubleshooting,19

**RU**

Русский

## Руководство по эксплуатации

### ДУХОВОЙ ШКАФ

#### Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Описание изделия,6
Установка,20
Включение и эксплуатация,22
Программы,24
Предосторожности и рекомендации,30
Техническое обслуживание и уход,30
Неисправности и методы их устранения,33

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**!** When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

**RU**

## Предупреждения

**ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов. Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и

знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

**ВНИМАНИЕ:** Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

**!** При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

**KZ**

## Ескертулер

**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды

---

пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

**!** Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

**GB**

## Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

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 type of problem encountered.
- The message shown 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.

**RU**

## Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: "F—" с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно;
- вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее TEMПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

**KZ**

## Көмек

Ескерту:

Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі. Ақаулықтар төмендегі түрдегі хабарлармен көрсетіледі: "F—" сандардың алдында келеді.

Ақаулық болған кезде техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Техникалық қолдау орталығына хабарласпас бұрын:

- Ақаулықты өзінің түзете алатыныңызды тексеріңіз.
- Ақаулықтың жойылғанын тексеру үшін бағдарламаны қайта бастаңыз.
- Егер жойылмаса, Уәкілетті техникалық қолдау орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- TEMПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде көрсетілетін хабар.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel

**KZ**

## Құрылғы сипаттамасы

### Жалпы шолу

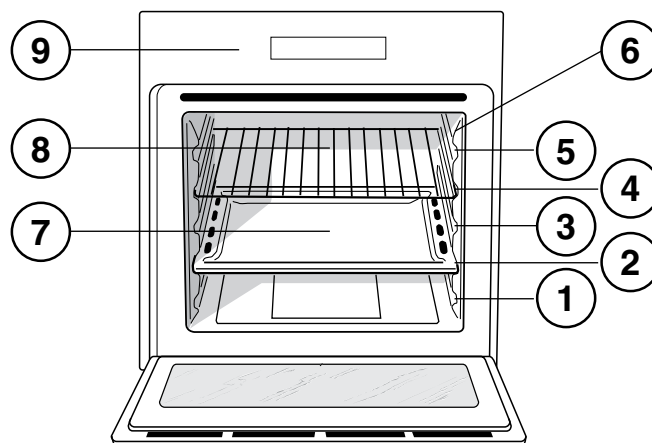
- 1 1-ПОЗИЦИЯ
- 2 2-ПОЗИЦИЯ
- 3 3-ПОЗИЦИЯ
- 4 4-ПОЗИЦИЯ
- 5 5-ПОЗИЦИЯ
- 6 Сырғымалы сөрелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
- 7 **МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА**
- 8 **ГРИЛЬ**
- 9 **Басқару тақтасы**

**RU**

## Описание изделия

### Общий вид

- 1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
- 2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
- 3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
- 4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
- 5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
- 6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
- 7 **ПРОТИВЕНЬ**
- 8 **РЕШЕТКА**
- 9 **Панель управления**



## Description of the appliance

### Control panel

1. **SETTINGS** icon
2. **MANUAL COOKING MODES** icon
3. Display
4. **TEMPERATURE** icon
5. **CONTROL PANEL LOCK** icon
6. **START / STOP**
7. **LIGHT** icon
8. **MINUTE MINDER** icon
9. **TIME** icon
10. **SELECTOR** control dial
11. **AUTOMATIC COOKING MODES** icon
12. **CONFIRM SETTINGS** icon
13. **CONTROL PANEL POWER BUTTON**

### Display in programming mode

14. Cooking mode number indicator
15. Selected **menu** indicator
16. **Temperature** indicator
17. **COOKING DURATION** indicator
18. Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven
19. **END OF COOKING TIME** indicator
20. **TIME** indicator
21. Selected cooking mode icon / recommended rack position icon

### Display in cooking mode

22. Animated cooking icon
23. Selected **menu** indicator
24. Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven
25. **Temperature** indicator
26. **Preheating / Residual heat** indicators
27. **COOKING DURATION** indicator
28. **END OF COOKING TIME** indicator
29. **Cooking progress** indicator

## Описание изделия

### Панель управления

1. СИМВОЛ НАСТРОЙКИ
2. СИМВОЛ ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА
3. Дисплей
4. СИМВОЛ ТЕМПЕРАТУРА
5. СИМВОЛ БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ
6. ПУСК / ОСТАНОВКА
7. СИМВОЛ ОСВЕЩЕНИЕ
8. СИМВОЛ ТАЙМЕРА
9. СИМВОЛ ВРЕМЕНИ
10. Рукоятка ВЫБОРА
11. СИМВОЛ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

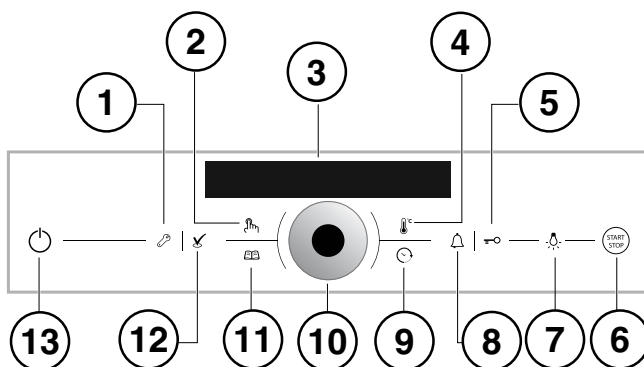
12. Символ ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАСТРОЕК
13. ВКЛЮЧЕНИЕ КОНСОЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### Дисплей программирования

14. Индикатор номера программы
15. Индикатор **Выбранного режима**
16. Индикатор **температуры**
17. Индикатор **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
18. Рекомендует, что делать или что выполняет духовой шкаф
19. Индикатор **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
20. Индикатор **ВРЕМЕНИ**
21. Символ выбранного режима приготовления / символ рекомендуемого уровня приготовления

### Дисплей приготовления

22. Движущийся символ приготовления
23. Визуализация **выбранного меню**
24. Рекомендует, что делать или что выполняет духовой шкаф
25. Визуализация **температуры**
26. Индикатор **Нагрева / Остаточного тепла**
27. Индикатор **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
28. Индикатор **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
29. Индикатор выполнения приготовления



## Құрылғы сипаттамасы

### Басқару тақтасы

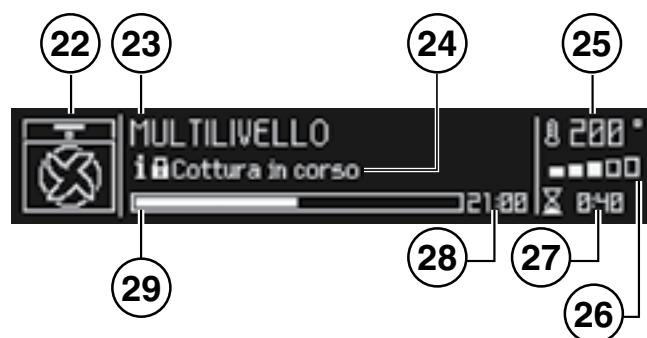
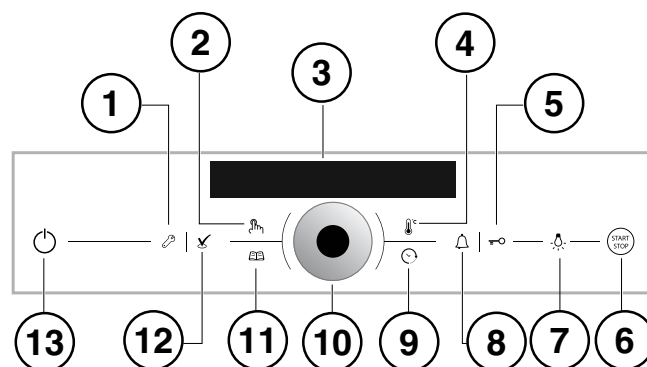
1. ПАРАМЕТРЛЕР белгішесі
2. ҚОЛМЕН ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ белгішесі
3. Дисплей
4. ТЕМПЕРАТУРА белгішесі
5. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ белгішесі
6. БАСТАУ / ТОҚТАТУ
7. ЖАРЫЦ белгішесі
8. ЕСКЕ САЛҒЫШ белгішесі
9. УАҚЫТ белгішесі
10. ТАҢДАУ басқару тетігі
11. АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ белгішесі
12. ПАРАМЕТРЛЕРДІ РАСТАУ белгішесі
13. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰАТ ТҮЙМЕСІ

### Бағдарламалау режиміндегі дисплей

14. Пісіру режимі нөмірінің индикаторы
15. Аңдалған мәзір индикаторы
16. Температура индикаторы
17. ПІСІРУ МЕРЗІМІ индикаторы
18. Әрекеттер ретін ұсынады немесе пеш орындап жатқан операцияны көрсетеді
19. ПІСІРУ УАҚЫТЫНЫҢ СОҢЫ индикаторы
20. УАҚЫТ индикаторы
21. Таңдалған пісіру режимінің белгішесі / ұсынылған тартпа позициясының белгішесі

### Пісіру режиміндегі дисплей

22. Анимациялы пісіру белгішесі
23. Таңдалған мәзір индикаторы
24. Әрекеттер ретін ұсынады немесе пеш орындап жатқан операцияны көрсетеді
25. Температура индикаторы
26. Алдын ала қыздыру / қалдық қызу индикаторлары
27. ПІСІРУ МЕРЗІМІ индикаторы
28. ПІСІРУ УАҚЫТЫНЫҢ СОҢЫ индикаторы
29. Пісіру барысы индикаторы



## Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

### Positioning

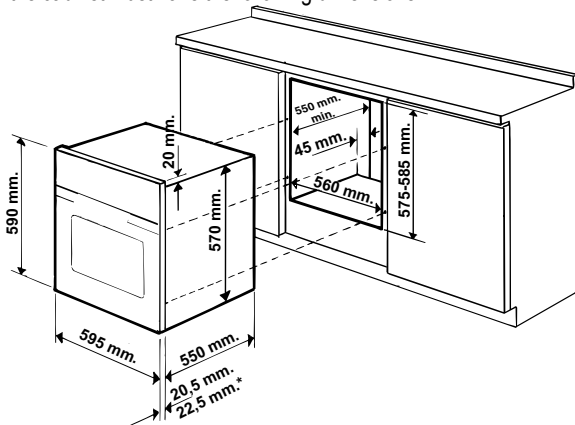
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

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

### Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates 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) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

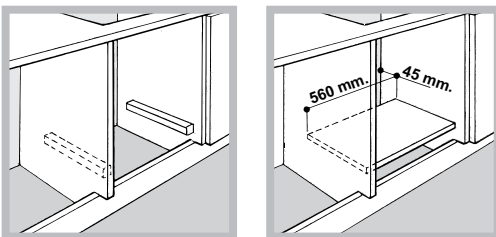


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

### Ventilation

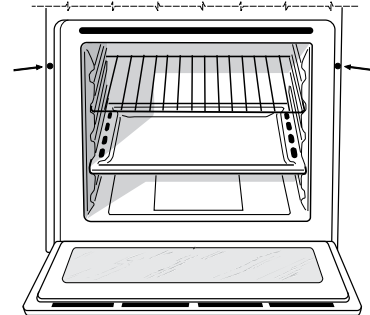
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



### Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet:

- Open the oven door.
- Remove the 2 rubber plugs covering the fixing holes on the perimeter frame.
- Fix the oven to the cabinet using the 2 wood screws.
- Replace the rubber plugs.

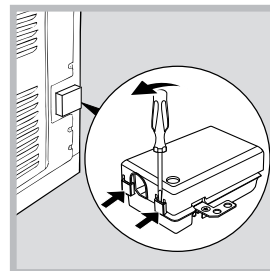


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

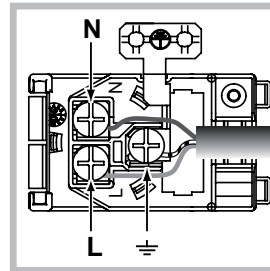
### Electrical connection


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 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. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked  (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

#### 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 switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

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

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that


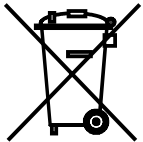

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. 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).

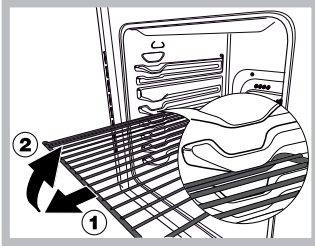
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
<b>Dimensions*</b>	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
<b>Volume*</b>	59 l
<b>Dimensions**</b>	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
<b>Volume**</b>	62 l
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz or 50 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
<b>Energy Label e Ecodesign</b>	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1
<b>Without removable guide rails</b>	Standard EN 50564  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO
  	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments. 1275/2008 standby/off mode.

\* Only for models with drawn rails.

\*\* Only for models with wire rails.

## Start-up and use



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

! 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. Make sure 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.

! Turn the control dial to adjust the parameter shown on the display between the "<" and ">" symbols.

! To make the setting process easier, keep the knob in position: this will increase the scrolling speed of the numbers on the display.

! Each setting will automatically be stored in the appliance memory after 10 seconds.


! The touch controls cannot be activated if the user is wearing gloves.


! In order to optimise the cooking performance, when starting the selected function, product settings will be applied that could cause a delayed start of the fan and heating elements.



Models are equipped with a system of hinges which allows the door to close slowly, without the user having to follow the movement through with his/her hand. To use the system correctly, before closing the door:

- Open the door fully.
- Do not force the closing movement manually.

### Switching the oven on for the first time


After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the  icon. The list of languages will appear in the menu. To choose the desired


language, select it using the control dial. Confirm by pressing the  icon. Once the selection has been made, the display will show the settings menu.

Press the  icon or scroll through using the control dial until you reach the EXIT command and press the  icon to begin using the oven.

! After choosing the language in the menu, if the display is not used for another 30 seconds it will automatically revert to programming mode.

### Settings menu commands

To enter the settings menu, switch on the control panel and press the  icon. Use the control dial to highlight the individual menu commands.

To modify the setting, press the  icon.

The following parameters are listed in the menu:

LANGUAGE: select the language shown on the display.

CLOCK: set the exact time.


TONE: activate/deactivate keypad tone.

LIGHT: activate/deactivate the internal oven light during cooking.

LOGO: activate/deactivate logo on start-up.


GUIDE: activate/deactivate operating tips.

EXIT: exit the menu.


! It is possible to exit the settings menu by pressing the  icon.


### Control panel/door lock

! The door and control panel can be locked while the oven is off, once cooking has started or finished and during programming.



The door/control panel lock can be used to lock the oven door and/or controls. To activate it, press the  icon and select the desired command by pressing the control dial:


- NO LOCK: deactivate an active lock;
- BUTTONS: lock the controls.

Confirm by pressing the  icon.


A confirmation buzzer will sound and the  icon will appear on the display. The lock may be activated while the oven is in use, or while it is switched off. It can also be deactivated in all the above situations and after the oven has finished cooking.

### Setting the clock



To set the clock, switch on the oven by pressing the  icon, then press  and follow the steps described.


1. Scroll through the menu commands using the control dial, select CLOCK and press .

2. Adjust the time using the control dial.

3. Once you have reached the correct hour value, press the  icon.

4. Repeat steps 2 and 3 to set the minutes.

5. To exit adjustment mode, press the  icon or use the control dial to scroll through the menu until you reach EXIT, then press .

! The clock can also be set while the oven is off, by pressing the  icon and carrying out steps 2 to 4 as described above.

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the clock will need to be reset.

### Setting the minute minder


! The minute minder may be set regardless of whether the oven is switched on or off. It does not switch the oven on or off.


When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.



To adjust the minute minder, proceed as follows:


1. Press the  icon.

2. Set the desired time using the control dial.


3. Once you have reached the desired value, press the  icon again.


When the oven is switched off, the countdown appears on the display. When the oven is on, the lit  symbol will remind you that the minute minder is active.


To cancel the minute minder, press the  icon and use the control dial to set the time to 00:00. Press  again.


The  icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

## Starting the oven

1. Press  to switch on the control panel. The appliance buzzer sounds three times (ascending).

2. Press the  icon to select the desired manual cooking mode. The cooking temperature and duration may be set.

Press the  icon to select the desired automatic cooking mode. The cooking temperature and duration are both set to default values. Only the duration may be adjusted in accordance with the selected mode. The text "AUTO" appears on the display to indicate that the temperature is following a precise cooking profile. A delayed cooking cycle may be programmed.

3. Press  to start the cooking mode.

4. The oven will begin its preheating phase, the preheating indicators will light up as the temperature rises.

5. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all the preheating indicator lights show that this stage has been completed: the food can then be placed in the oven.


6. During cooking it is always possible to:

- adjust the temperature by pressing the  icon, turning the control dial and

confirming by pressing  again (manual modes only);

- set the duration of a cooking mode (see *Cooking Modes*);

- stop cooking by pressing the  icon. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (manual modes only);

- switch off the oven by pressing the  icon for 3 seconds.

7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not yet started will not be restored and must be reprogrammed (for example: a cooking mode has been programmed to start at 20:30. At 19:30 a blackout occurs. When the power supply is restored, the mode will have to be reprogrammed).

! There is no preheating stage for the GRILL mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from 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 blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door. At the beginning of the cleaning cycle, the cooling fan operates at low speed.

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

### Oven light

The light comes on when the oven door is opened or when a cooking mode starts (if enabled in the settings menu).

When models featuring LED INSIDE technology begin cooking, the LEDs on the door light up for improved illumination of all cooking levels.

The  icon can be used to switch on the light at any time.

### Residual heat indicators


The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the "residual heat" bar on the display lights up to indicate high temperatures


inside the oven cavity. The individual segments of the bar switch off one by one as the temperature inside the oven falls.

## Demo mode

! The appliance will not enter DEMO mode if the language has not been selected beforehand.




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


To activate DEMO mode, switch off the oven and keep the control dial turned clockwise while pressing  for 10 seconds. A buzzer sounds and the display shows "DEMO".

To deactivate DEMO mode, keep the control dial turned anticlockwise while pressing  for 3 seconds. A buzzer sounds to confirm deactivation.

## Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (language, tone, customised durations, etc...). To carry out a reset, switch

off the oven, then press and hold 6 ,  and  simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound.

The first time the  icon is pressed, the oven will behave as if it is being switched on for the first time.

## Standby

This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption in standby mode. If no buttons are pressed for 30 minutes and the control panel/door lock has not been activated, the appliance automatically reverts to standby mode. The ECO Mode symbol appears on the display to indicate standby mode. As soon as interaction with the machine resumes, system operation is restored.



## Modes

! In order to guarantee wonderfully soft and crunchy foodstuffs, the oven releases – in the form of water vapour - the humidity naturally withheld in the food itself. In this way, optimal cooking results can be achieved for all types of food.

! Every time the oven is switched on, it suggests the first manual cooking mode.

## Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired (270°C for GRILL mode). Any temperature adjustments will be stored in the appliance memory and suggested again the next time this mode is used. If the selected temperature is lower than the temperature inside the oven, the text "OVEN TOO HOT" appears on the display. However, it will still be possible to start cooking.

If cooking is started without a duration being set, the display will show the elapsed time.

### 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 3 racks may be used at the same time.

**GRILL mode**

The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed (see "Practical cooking advice").

**FAN GRILLING 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 provided by the heating elements through the 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 (see "Practical cooking advice").

**ROAST mode**

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the 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.

**FISH mode**

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination is ideal for cooking fish dishes gently.

**PIZZA mode**

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination heats the oven rapidly. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

**PROVING mode**

The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

**PASTRY mode**

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise).

**PASTEURISATION mode**

This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc...

Small containers may be positioned on 2 levels (dripping pan on the 1st shelf and rack on the 3rd shelf). Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold.

**SLOW COOK MEAT/FISH/VEGETABLES modes**

This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (75, 85 and 110°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible.

The value of these advantages should not be underestimated:

- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer;

- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

**Cooking foods which have been vacuum-packed at low temperatures**, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:

- culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained;
- hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, thus ensuring that the dishes may be stored for longer in the refrigerator;
- organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance;
- diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest;
- financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.

The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as pre-cooked products (traditional cooking).

**DEFROSTING mode**

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.

**ECO mode**

The back heating element is turned on and the fan starts working, ensuring a smooth and uniform heat level inside the oven.

This programme is indicated for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process.

The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time. For a better energy effectiveness, when the product is turned on, the light stays on only

for 30 seconds; in order to turn the light back on, please press the  icon.

**Automatic cooking modes**

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using 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. The cooking duration can be customised according to personal taste by modifying the relevant value - before cooking begins - by  $\pm 5/20$  minutes depending on the selected programme. The duration can however be modified even once cooking has begun. If the value is modified before the programme begins, it is stored in the memory and suggested again by the appliance when the programme is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "OVEN TOO HOT" appears on the display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

The icon representing the selected mode and the icon representing the recommended shelf position appear on the display alternately.

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

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

**BREAD mode**

Use this function to bake bread. 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 **50g (0,5 dl)** 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 the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the 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 PROVING function on the oven. 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 a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food 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.

**BEEF/VEAL/LAMB mode**

Use this function to cook beef, veal and lamb. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. Some of the ROAST modes offer the option of selecting the desired cooking level:

1. Press the  icon.
2. Use the control dial to select "WELL DONE", "MEDIUM" or "RARE".
3. Press  again.

**PORK mode**

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

**CHICKEN mode**

This function is ideal for cooking chicken (whole or in pieces). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

**FISH FILLET mode**

This function is ideal for cooking small-medium fillets. Place the food inside the oven while it is still cold.

**FISH EN PAPILOTE mode**

Use this function to cook whole fish with a maximum weight of 1 kg. The paper/foil package can be placed directly on the dripping pan. Place the food inside the oven while it is still cold.

**TARTS mode**

This function is ideal for all tart recipes (which normally need to be heated well from underneath). Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

**SHORTCRUST TARTS mode**

This function is ideal for all recipes which require shortcrust pastry (usually made without eggs) or have a liquid or very soft filling. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

**BRIOCHE mode**

This function is ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven while it is still cold; the dish may also be placed in a preheated oven if desired.

**CAKE mode**

This function is ideal for all recipes made using baking powder. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

**DESSERTS 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.

**PAELLA mode**

This function was designed for quick and easy paella preparation; all ingredients are placed inside the oven while it is still cold. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- The rice used must not be sticky: salad rice or American long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.
- Position:
  - the deep dripping pan on shelf level 1 (if supplied as an accessory), or place the rack on shelf level 1 and stand a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) on it;
  - the dripping pan on shelf level 3;
  - the rack on shelf level 5;.

**Recipe (serves 8):****In the deep dripping pan**

- 1 onion, chopped
- 500 g rice
- 500 g frozen mixed seafood (shelled prawns, mussels and clams, squid rings, etc.)
- 2 handfuls frozen peas
- ¼ chilli, diced
- Chorizo (spiced paprika sausage), sliced
- One tbsp fish stock powder
- 1 measure powdered saffron
- 700 g water

Cover the dripping pan with aluminium foil.

### In the dripping pan

- 8 cod fillet portions
- 8 (or 16) king prawns (or scampi)
- 8 whole mussels, to garnish

Cover the dripping pan with aluminium foil.

### On a tray standing on the rack

- 6-8 chicken thighs, marinated using paella spices and a drizzle of olive oil
- Once the cooking process is complete, finish with more olive oil.



### PILAU RICE mode

Use this function to cook rice. To obtain the best results, we recommend that you observe the instructions below:

- The rice used must not be sticky: salad rice or American long-grain rice are particularly suitable.
- The oven must not be preheated.
- The deep dripping pan should be on shelf level 2 (if supplied as an accessory), or the rack placed on shelf level 2 and a dish measuring approximately 35x30cm (height 5 cm) stood on it.

### Recipe (serves 4 - 6):

- 500 g rice
- 700 ml water or stock

Place the rice in the deep dripping pan without soaking and cover with liquid. Cover the dripping pan with the aluminium foil.



### YOGHURT mode

The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The temperature of 50°C is ideal for preparing yoghurt.

### Basic recipe for one litre of yoghurt: one litre of whole UHT milk, one pot of natural yoghurt

Method:

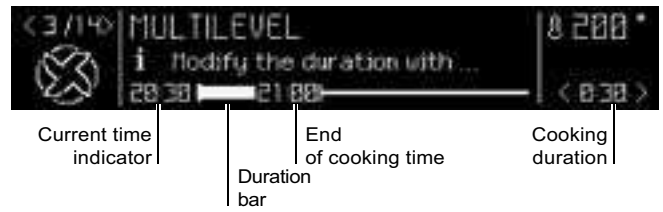
- Heat the milk in a steel pan until it reaches boiling point.
- Remove the layer of cream on the surface and leave to cool.
- Stir 3 or 4 tablespoons of milk into the yoghurt and combine well.
- Add the mixture to the remaining milk and mix thoroughly.
- Pour into airtight jars.
- Stand the jars on the dripping pan and place in the oven, on level 2.
- At the end of this process, place the jars in the refrigerator to chill for at least 12 hours. Store the yoghurt in the refrigerator for up to one week.
- The recipe can be adjusted to taste.

## Programming cooking

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

### Programming the duration

1. Press the icon.
  2. Turn the control dial to set the duration; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the duration in bar format.
  3. Once you have reached the desired duration, press the icon again. The duration bar will show the current time, the duration and the end of cooking time as a graphic.
  4. Press to begin cooking.
  5. The display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
  6. When cooking has finished, "COOKING FINISHED" appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

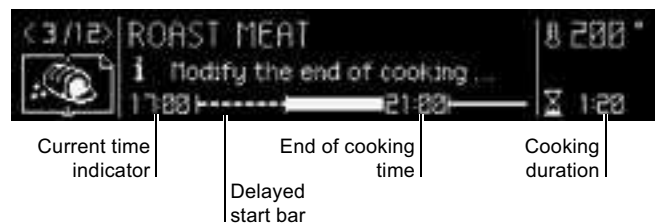


### Programming delayed cooking

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

! For the delayed programming to work properly, the clock should be set to the correct time.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
  2. Press the icon twice; the end of cooking time will begin to flash.
  3. Turn the control dial to adjust the end of cooking time; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the delayed start in bar format.
  4. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The delayed start bar will show the current time, the time remaining until the start of cooking, the duration and the end of cooking time as a graphic.
  5. Press to begin the pyrolysis schedule.
  6. The text "POSTPONED COOKING START" and the time remaining will appear on the display, moving the delayed start bar backwards.
  7. Once cooking has begun, the display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
  8. When the time has elapsed, "COOKING FINISHED" appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.



To cancel a schedule, press the icon.

### 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 GRILL and FAN GRILLING 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 rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

**PIZZA**

- Use a lightweight aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan as this extends the total cooking duration and prevents the crust from forming.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

**Cooking advice table**

Modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			Standard guide rails	Sliding guide rails			
<b>Manual</b>							
<b>Multilevel*</b>	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	210-220	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	yes	160-170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	yes	180-190	35-40
	Cream puffs on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	190	20-25
	Biscuits on 3 racks		1 and 3 and 5	1 and 2 and 4	yes	180	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	190-200	20-30	
<b>Grill*</b>	Mackerel	1	4	3	no	300	10-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	no	300	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	300	10-15
	Cod fillet	0,7	4	3	no	300	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	no	300	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	no	300	10-20
	Sausages	0,7	4	3	no	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	4	3	no	300	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	4	3	no	300	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
	<b>Fan grilling*</b>	Grilled chicken	1,5	2	2	no	210
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
<b>Roast*</b>	Roasts (white or red meat)	1	2	2	no	200	50-75
<b>Fish*</b>	Bream	0,7	2	2	yes	180	20-25
	Fish fillets	1	2	2	yes	170	12-15
	Sea bass with potatoes	0,5 + 0,5	2	2	yes	190	60
<b>Pizza*</b>	Pizza	0,5	2	1	yes	210-220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	1	yes	190-200	20-25
<b>Proving*</b>	Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.).		2	2	no	40	
<b>Pasteurisation*</b>	Fruit, vegetables, etc.		2	2	yes	110	
<b>Slow cook*</b>	Meat		2	1	no	75	90-180
	Fish		2	1	no	85	90-180
	Vegetables		2	1	no	110	90-180
<b>Defrosting*</b>	All frozen foods						

\* 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.

**! ECO programme:** This programme can be used for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking

## Cooking advice table

Modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating
			Standard guide rails	Sliding guide rails	
<b>Automatic**</b>					
<b>Bread***</b>	Bread (see recipe)	1	2 or 3	2	no
<b>Beef</b>	Roast beef	1-1,5	2 or 3	2	no
<b>Veal</b>	Roast veal	1-1,5	2 or 3	2	no
<b>Lamb</b>	Leg of lamb	1-1,5	2 or 3	2	no
<b>Pork</b>	Roast pork	1,2-1,5	2 or 3	2	no
<b>Chicken</b>	Roast chicken	1-1,5	2 or 3	2	no
<b>Fish fillet</b>	Cod	0,4-0,5	2 or 3	2	no
	Perch	0,4-0,5	2 or 3	2	no
	Trout	0,4-0,5	2 or 3	2	no
<b>Fish en papillote</b>	Bream	0,4-0,5	2 or 3	2	no
	Sea bass	0,4-0,5	2 or 3	2	no
<b>Tarts</b>	Tarts	0,5	2 or 3	2	no
<b>Shortcrust tarts</b>	Apple flan	0,5	2 or 3	2	no
<b>Brioche</b>	Desserts made with natural yeast (brioches, almond cake, etc.)	0,7	2 or 3	2	no
<b>Cake</b>	Desserts made with baking powder (marbled biscuits, pound cake, etc.)	0,7	2 or 3	2	no
<b>Desserts</b>	Desserts	1	2 or 3	2	no
<b>Paella</b>	Paella (see recipe)		1-3-5	1-2-4	no
<b>Pilau rice</b>	Pilau rice (see recipe)	0,5	2	1	no
<b>Pizza with stone*</b>	Very thin pizza (bread dough)		4 (place pizza stone on shelf)		
<b>Yoghurt</b>	Yoghurt		2	2	yes

\* (models with pizza stone only)

\*\* The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values can be modified by the user, starting with the default duration.

\*\*\* As stated in the recipe, pour 50 g (0,5 dl) water into the dripping pan in position 5.

## Precautions and tips

! 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 while barefoot 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. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- 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, the materials could catch fire.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- 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.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU 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

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses.
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

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

### Cleaning the appliance

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- 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.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

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

### Cleaning the oven door

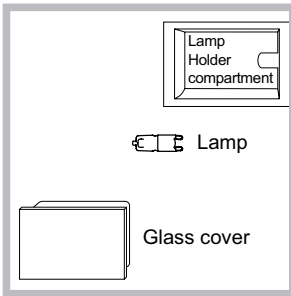
! The door of LED INSIDE models cannot be removed.

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.

### Inspecting the seals

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

## Replacing the light bulb



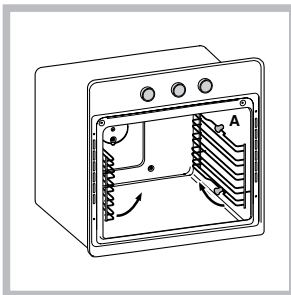
To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not touch the light bulb directly with your hands.

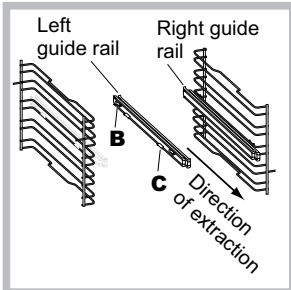
! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

## Sliding rack kit assembly

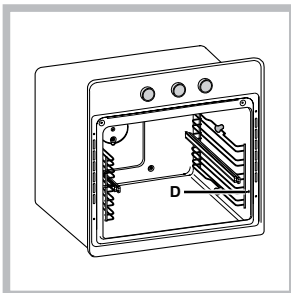


To assemble the sliding racks:

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.

## Automatic cleaning using the Diamond Clean cycle

The Diamond Clean mode is an automatic cleaning cycle which releases steam inside the cavity and uses the exclusive Diamond Clean enamel to make it easy to remove any dirt residues from the cavity and accessories. Available in three different levels: Economy, Normal and Intensive - to be used based on the type of dirt.


The Diamond Clean cycle can be used to keep the oven always clean. During the cleaning process steam is released inside the cavity which, together with the titanium-based Diamond Clean enamel (on the inside walls of the oven and dripping pans), makes it easy to clean the oven.


Three different cleaning levels may be selected: Economy, Normal and Intensive - based on the type of dirt. The following are the features of the three different cycles.

In order to start the Diamond Clean cycle:

1. Wait for the oven to cool down.
2. Place the dripping pan on level 1 and pour in the following quantities of water: 150g for the Economy cycle, 250g for the Normal cycle and 350g for the Intensive cycle. A smaller or larger quantity of water than recommended may affect the cycle results. Do not use detergents.
3. Close the oven door.

4. Switch on the control panel by pressing the icon .


5. Press the icon .


6. Scroll through the menu items using the control dial, select Diamond Clean and press the icon .

4. The appliance suggests a "NORMAL" cycle with a duration of 15 minutes. Other cleaning levels may be selected.

• Use the control dial to select one of the following:

- "ECONOMY": duration 10 minutes;
- "NORMAL": duration 15 minutes;
- "INTENSIVE": duration 20 minutes.


- Press the icon  again.

5. Press the icon  to start the cleaning process.

! To prevent any steam leaks do not open the door during the cycle.


! In the last minutes of the intensive cycle the control panel will partially and momentarily mist up. The mist will disappear every time the tangential cooling fan is started.


### Safety devices

- Press the  icon to cancel the cleaning cycle at any time;
- If an anomaly occurs, the heating elements will be switched off.

### Programming delayed automatic cleaning

! Programming is possible only after selecting the cleaning cycle.

1. Press the icon  twice; the Diamond Clean cycle end time will begin to flash;
2. Turn the control dial to adjust the Diamond Clean cycle end time. Hold the dial in position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display panel will graphically show the delayed start in bar format.

3. Once you have reached the desired end time, press again the icon . The delayed start bar will graphically show the current time, the time remaining until the start, the duration and the end time of the Diamond Clean cycle.

4. Press the icon  to start programming.

5. The display panel shows the remaining time by moving the delayed start bar backwards.

6. Once the Diamond Clean cycle has begun, the display panel will indicate the remaining time by filling the duration bar.

7. When the time has elapsed, "CLEANING CYCLE FINISHED" appears on the display panel and a buzzer sounds.

- E.g. It is 9:00 a.m. and a Diamond Clean cycle is selected with Economy level and a preset duration of 10 minutes. 12:30 p.m. is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 12:20 p.m.

To cancel a programme press the icon .

**Once the automatic cleaning cycle is over**

Wait for the oven to cool down and remove any water residues using a non-abrasive sponge. Waiting more than 10 minutes before carrying out this operation may affect the results.

To remove stubborn dirt we recommend repeating the Intensive cycle by adding a few detergent drops to the water.

## Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
A programmed cooking mode does not start.	There has been a blackout.	Reprogram the cooking mode.
The display shows ECO Mode.	The appliance is in standby mode.	Press any button to exit standby mode.
An automatic mode has been selected. "Hot" appears on the display and cooking does not start.	The temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode.	Wait for the oven to cool down.
Fan-assisted cooking has been selected and the food looks burnt.	Positions 1 and 5: the direct heat could cause temperature-sensitive foods to burn.	We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking.

## Установка

! 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

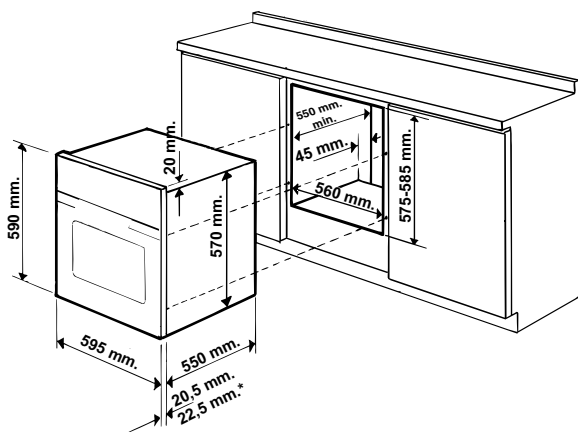
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! 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 встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

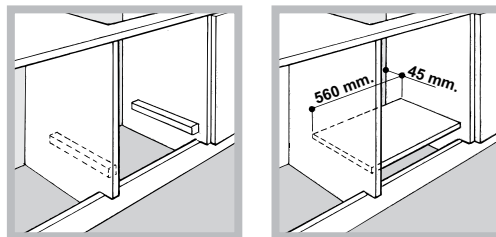
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного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

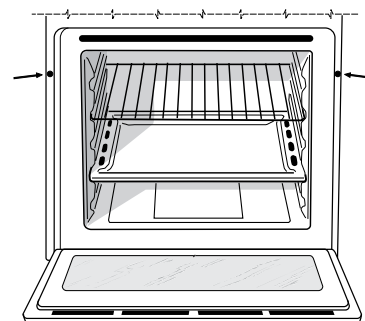
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



### Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

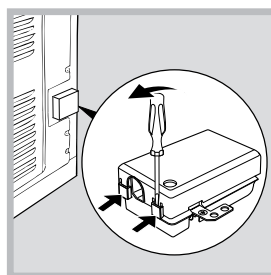


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

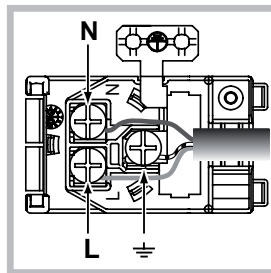
### Электрическое подключение

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. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- $\perp$  и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый  $\perp$  (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

### Подсоединение сетевого шнура 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 (например, задняя панель духового шкафа).

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- 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 электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

**!** Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

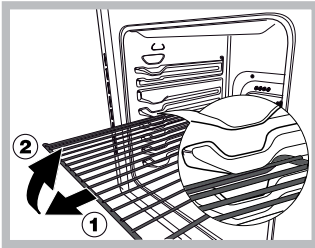


ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
<b>Габаритные размеры*</b>	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
<b>Объем*</b>	59 л
<b>Габаритные размеры**</b>	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
<b>Объем**</b>	62 л
<b>Электрическое подключение</b>	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
<b>ENERGY LABEL</b>  <b>Без выдвигающих направляющих</b>  	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
  	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: - 2006/95/EC от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/EC от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/EU с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

\* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

\*\* Только для моделей с направляющими из прутка.

## Включение и эксплуатация



**ВНИМАНИЕ!** Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на

себя (2).

! 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.

! Повернув рукоятку, можно изменить параметры, выделенные на дисплее между символами “<” и “>”.

! Для упрощения настройки оставьте рукоятку в выбранном положении: цифры на дисплее сменяются быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

! Для оптимизации приготовления в момент активирования выбранной функции производится настройка параметром изделия, которая может вызвать задержку включения вентилятора и нагревательных элементов.

Модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:

- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

### Первое включение

После подключения к сети электропитания, при первом включении

включите консоль управления при помощи символа . На дисплее появится перечень языков меню. Для выбора нужного языка выберите его при помощи рукоятки. Для подтверждения выбора нажмите на

символ .

После выбора языка на дисплее появится меню настроек: Нажмите на символ или при помощи рукоятки найдите ESC1 и нажмите на

символ для начала использования духовки.

! После выбора языка меню, по прошествии 30 секунд без нажатия каких-либо кнопок, дисплей автоматически переходит в режим программирования.

### Меню настроек

Для входа в меню настроек включите консоль управления и нажмите

на символ .

Используйте рукоятку для выделения отдельных параметров в меню.

Для изменения настройки нажмите на символ .

Параметры меню:

ЯЗЫК: выбор языка, на котором показываются надписи на дисплее.

ЧАСЫ: настройка точного времени.

ТОНАЛЬНОСТЬ: активация/отключение тональности клавиатуры.

ОСВЕЩЕНИЕ: включение/отключение внутреннего освещения духовки в процессе приготовления.

ЛОГОТИП: включение/отключение логотипа в момент включения.

ИНСТРУКЦИИ: активация/отключение инструкций по эксплуатации.

ВЫХОД: выход из меню.

! Можно выйти из меню настроек, нажав на символ .

### Блокировка дверцы/управлений

! Дверцу и управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовления и в процессе программирования.

Функция блокировки дверцы/управлений позволяет заблокировать дверцу и/или управления духовки.

Для активации нажмите на символ , выберите нужный параметр при помощи рукоятки:

- БЕЗ СИМВОЛА: отключается включенная блокировка;
  - КНОПКИ: блокируются только управления;
- и подтвердите выбор, нажав на символ .

После подтверждения включается звуковой сигнал, и на дисплее показывается индикатор .

Функция может быть включена как в процессе приготовления, так и при выключенной духовке. Блокировка может быть отключена во всех вышеописанных случаях, а также по завершении приготовления в духовке.

### Настройка часов

Для настройки часов включите духовой шкаф, нажав на символ .

нажмите на символ и следуйте указанным инструкциям.

1. просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите ЧАСЫ

и нажмите на символ .

2. Настройте время при помощи рукоятки.

3. Выставив точное время, вновь нажмите на символ .

4. Повторите вышеописанные операции 2 и 3 для выставления минут.

5. Для выхода из режима настройки нажмите на символ или найдите при помощи рукоятки ESC1 и нажмите символ .

! Часы можно настроить также при выключенной духовке, нажав на символ и выполнив операции, описанные выше в пунктах 2 - 4.







После подсоединения к сети электропитания или после прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время.

### Настройка таймера









! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.

Порядок настройки таймера:

1. Нажмите на символ .
  2. Выставьте нужное время при помощи рукоятки.
  3. Выставив нужное время, вновь нажмите на символ .
- При выключенной духовке на дисплее показывается обратный отсчет.
- При включенной духовке включенный символ  показывает, что таймер активирован.
- Для отмены функции таймера нажмите на символ  и при помощи рукоятки установите время на 00:00. Вновь нажмите на символ .
- Выключение символа  означает отключение таймера.

## Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления, нажав на символ . Изделие включает три звуковых сигнала возрастающей громкости.
  2. Нажмите на символ  для выбора нужной программы приготовления в ручном режиме. Можете задать температуру и продолжительность приготовления.
- Нажмите на символ  для выбора нужной программы приготовления в автоматическом режиме. Температура и продолжительность приготовления задаются программой автоматически. Можно изменить только продолжительность приготовления в зависимости от выбранной программы. Надпись "AUTO" на дисплее означает, что температура в точности соответствует программе приготовления. Вы можете запрограммировать приготовление с задержкой
3. Нажмите на символ  для начала приготовления.
  4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
  5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты
  6. В процессе приготовления в любой момент можно:
    - изменить температуру, нажав на символ , поверните рукоятку и подтвердите, вновь нажав на символ  (только для программ приготовления в ручном режиме);
    - запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы)
    - прервать приготовление, нажав на символ . В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).
    - выключить духовку, держа нажатым символ  3 секунды.
  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 запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах БАРБЕКЮ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

## Охлаждающая вентиляция


Для понижения температуры снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки. В начале цикла чистки вентилятор охлаждения работает на малой скорости.

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

## Освещение духового шкафа

Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления (если освещение активировано в меню настроек).

В моделях, оснащенных индикатором LED INSIDE при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уроней приготовления.



Символ  позволяет включать и выключать освещение в любой момент.

## Индикаторы остаточного тепла




Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.


## Режим Demo

! Прибор не переключается в режим DEMO, если до этого не был выбран язык.

Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления. Для активации режима DEMO выключите духовку, оставьте рукоятку повернутой по часовой стрелке и одновременно нажмите на символ  на 10 секунд. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется "DEMO". Для отключения режима DEMO, оставьте рукоятку повернутой против часовой стрелки и одновременно нажмите на символ  на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, подтверждающий отключение.

## Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные заводские значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (язык, тональность, персонализированные настройки и т.п.). Для выполнения сброса выключите духовку и одновременно держите нажатыми 6 секунд кнопки , , . После обнуления раздается звуковой сигнал.

При первом нажатии на символ  духовка возвращается в режим первого включения.

## Режим энергосбережения

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управления или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается надписью ECO Mode на дисплее. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.



## Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

### Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C (270°C для программы БАРБЕКЮ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура ниже фактической температуры в духовке, на дисплее показывается надпись "ДУХОВКА СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ". В любом случае Вы можете включить приготовление.

Если Вы начинаете приготовление, не задав его продолжительность, на дисплее показывается время, прошедшее с начала приготовления.

### Программа МНОГОУРОВНЕВОЕ 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 3 уровней духового шкафа.

### Программа БАРБЕКЮ

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. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. "Практические рекомендации по приготовлению").

### Программа ГРАТИН

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор и вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. "Практические рекомендации по приготовлению").

### Программа ПОЛУФАБРИКАТЫ

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. 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 РЫБА

Включаются верхний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такая комбинация позволяет легко готовить рыбные блюда.

### Программа ПИЦЦА

Включаются верхний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

### Программа РАССТОЙКА

Включаются круглый нагревательный элемент и только в процессе нагрева - вентилятор. Температура духового шкафа является оптимальной для расстойки дрожжевого теста. В процессе расстойки держите дверцу духовки закрытой.

### Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).

### Программа ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Этот режим рекомендуется для фруктов, овощей и т.п. Небольшие банки устанавливаются на 2 уровня (напротив на 1-ом уровне и на решетку на 3-ем уровне). Дайте банкам остыть внутри духовки. Банки помещаются в духовку без предварительного нагрева.

### Программы НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ МЯСА/РЫБЫ/ОВОЩЕЙ

Данный тип приготовления, уже много лет используемый профессиональными поварами, заключается в приготовлении продуктов (мяса, рыбы, фруктов, овощей) при очень низкой температуре (85, 95 и 110 °C), что обеспечивает идеальный результат, максимально подчеркивающий вкус блюда.

Преимущества такого режима довольно значительны:

- так как температура приготовления очень низкая (обычно ниже температуры испарения), испарение соков от жарки значительно сокращается, что придает блюду особую нежность;
- при приготовлении мяса, волокна мышц меньше сокращаются по сравнению с приготовлением в классическом режиме. В результате мясо получается более нежным и не нуждается в выдержке после приготовления. Подрумянивание мяса производится перед его помещением в духовой шкаф.

**Приготовление при низкой температуре в вакууме, уже 30 лет практикующееся самыми известными шеф-поварами, представляет многочисленные преимущества:**

- гастрономические: заключается в концентрации специй, сохраняя при этом вкусовые качества продукта, делая его мягким и нежным.
- гигиенические: так как соблюдаются правила гигиены, данный тип приготовления предохраняет продукты от вредного воздействия кислорода и обеспечивает более длительный срок годности готового продукта в холодильнике.
- практические: благодаря более длительному сроку хранения можно готовить продукты в прок.
- диетические: такой режим приготовления ограничивает использование жиров, за счет чего блюда получаются легкими и легкоусваиваемыми.
- экономичные: значительно сокращает усыхание продуктов.

Для применения этой техники необходимо иметь вакуумный аппарат и специальные пакеты. Строго следуйте инструкциям по вакуумной

упаковке пищевых продуктов. Техника приготовления в вакууме позволяет также хранить сырые продукты (фрукты, овощи т.д.) и уже приготовленные (традиционным способом).




### Программа РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вентилятор, расположенный сзади духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов.

### Программа ECO

Задний нагревательный элемент включен, и вентилятор начинает работать, обеспечивая плавное и равномерное нагревание внутри печи. Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления.

Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии. Для повышения энергоэффективности, когда изделие включено, световой индикатор горит только в течение 30 секунд; для включения светового индикатора нажмите на символ .

### Программы приготовления в автоматическом режиме

**! Температура и продолжительность приготовления** задаются автоматически системой **С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на  $\pm 5/20$  минут в зависимости от выбранной программы.

После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись **“СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДУХОВКА”**, и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки. На дисплее символ выбранной программы сменяется символом, рекомендуемым нужным уровнем.

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

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



### Программа ХЛЕБ

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 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 РАССТОЙКА 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.
- Банки помещаются в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.



### Программа ГОВЯДИНА/ТЕЛЯТИНА/БАРАНИНА

Эта программа предназначена для приготовления телятины, говядины, и баранины. Мясо помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса. В некоторых режимах ЖАРКОЕ можно выбрать желаемую степень готовности:

1. Нажмите на символ .
2. рукояткой выберите **“ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ”**, **“СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ”** и **“С КРОВЬЮ”**;
3. вновь нажмите на символ .



### Программа СВИНИНА

Эта программа предназначена для приготовления свинины. Мясо помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса.



### Программа КУРИЦА

Этот режим идеален для приготовления курятины (целиком или кусками). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.



### Программа РЫБНОЕ ФИЛЕ

Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Рыба помещается в духовку без предварительного нагрева.

**Программа РЫБА В ФОЛЬГЕ**

Используйте этот режим для приготовления рыбы целиком максимальным весом 1 кг. Рыбу в фольге можно поместить прямо на противень. Рыба помещается в духовку без предварительного нагрева.

**Программа ПИРОГ**

Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

**Программа ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

Этот режим идеально подходит для всех рецептов песочного теста (обычно без использования яиц) или для тортов с жидкой или очень мягкой начинкой. Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

**Программа БРИОШЬ (круассан)**

Этот режим идеально подходит для выпечки кондитерских изделий из дрожжевого теста. Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева, но Вы также можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

**Программа КЕКС**

Этот режим идеально подходит для всех рецептов с добавлением химических дрожжей. Выпечка помещается в духовку без предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

**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 выпечки.

**Программа ПАЗЛЬЯ**

Этот режим специально предназначен для приготовления пазльи простым и быстрым способом, так как все ингредиенты помещаются в духовку без предварительного нагрева. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- Используемый рис должен быть такого типа, который не прилипает к посуде: обычно используется рис для рисовых салатов или американский.
- Духовка не должна быть нагретой.
- Установите:
  - глубокий противень на 1-ый уровень (если он имеется в качестве аксессуара) или установите на 1-ый уровень решетку и поместите на нее лоток размером примерно 35x30x5 см в высоты
  - противень на 3-ий уровень.
  - решетку на 5-ый уровень.

**Рецепт на 8 человек:****В глубокий противень**

- 1 мелко порезанную луковицу
- 500 гр. риса
- 500 гр замороженных морепродуктов (чищенные креветки, мидии и морские черенки без раковин, кальмары, порезанные кольцами и т.п.)
- 2 пригоршни мороженого зеленого горошка
- 1/4 жгучего перца, порезанного на кусочки

- Чорисо (колбаса с пряностями и красным перцем), порезанная на ломтики
- Столовая ложка рыбного бульонного порошка
- 1 доза шафрана в порошке
- 700 мл воды

Закройте противень фольгой.

**На противень**

- 8 порций филе трески
- 8 (или 16) чищенных креветок (или норвежских омаров)
- 8 мидии с раковинами для украшения

Закройте противень фольгой.

**В лоток, установленный на решетку**

- 6-8 куриных окорочков, приправленных специями для пазльи и политых оливковым маслом.

По завершении приготовления полить нерафинированным оливковым маслом.

**Программа ПЛОВ**

Используйте эту функцию для приготовления риса. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- Используемый рис должен быть такого типа, который не прилипает к посуде: обычно используется рис для рисовых салатов или американский.
- Духовка не должна быть нагретой.
- глубокий противень на 2-ой уровень (если он имеется в качестве аксессуара) или установите на 2-ой уровень решетку и поместите на нее лоток размером примерно 35x30x5 см в высоты

**Рецепт на 4-6 человек:**

- 500 гр. риса
- 7мл воды или бульона

Поместите сухой рис в глубокий противень и залейте его жидкостью. Закройте противень фольгой.

**Программа ЙОГУРТ**

Включаются круглый нагревательный элемент и только в процессе нагрева - вентилятор. Температура 50°C является оптимальной для приготовления йогурта.


**Базовый рецепт для приготовления 1 литра йогурта: 1 литр цельного пастеризованного молока УВТ, 1 баночка несладкого творога****Приготовление:**

- Доведите молоко до кипения в стальной кастрюле.
- Удалите с поверхности жирный слой и охладите молоко.
- Тщательно смешайте 3-4 ст. ложки молока с творогом.
- Влейте смесь в остальное молоко и тщательно перемешайте.
- Налейте молоко в баночки с герметичной крышкой.
- Поместите баночки на противень на 2-ой уровень.
- По завершении поместите баночки в холодильник примерно на 12 часов. Хранить йогурт в холодильнике не больше одной недели.
- Рецепт можно изменить по Вашему вкусу.


**Программирование приготовления**


! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

**Программирование продолжительности**

1. Нажмите на символ ;
2. Поверните рукоятку для настройки продолжительности; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для

облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение продолжительности по шкале.

3. Задав нужную продолжительность, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о продолжительности и о времени окончания приготовления.

4. Нажмите на символ  для начала приготовления.
5. На дисплее показывается остающееся время, заполняющее шкалу продолжительности.
6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись "КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ", и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.






Индикатор текущего времени | Шкала продолжительности | Время окончания приготовления | Время приготовления

#### Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
  2. Нажмите 2 раза на символ , мигает время окончания приготовления;
  3. поверните рукоятку для настройки времени окончания приготовления; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение начала отложенного приготовления по шкале.
  4. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о времени, остающемся до начала приготовления и о времени окончания приготовления.
  5. Нажмите на символ  для начала программы.
  6. На дисплее показывается надпись "НАЧАЛА ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ", и остающееся время, убывающее на шкале отложенного начала приготовления.
  7. После начала приготовления на дисплее показывается остающееся время по возрастающей на шкале продолжительности.
  8. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись "ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВЕРШЕНО", 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.



Индикатор текущего времени | Шкала отложенного запуска | Время окончания приготовления | Продолжительность приготовления

Для отмены программирования нажмите на символ .

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

#### МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

#### БАРБЕКЮ

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

#### ПИЦЦА

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

## Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
<b>Ручной режим</b>							
<b>Одновременное приготовление на нескольких уровнях *</b>	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	210-220	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	160-170	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	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	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	190-200	20-30	
<b>Гриль*</b>	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	<b>Запеканка*</b>	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210
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
<b>Полуфабрикаты*</b>	Жаркое (белое или красное мясо)	1	2	2	нет	200	50-75
<b>Рыба*</b>	Дорада	0,7	2	2	да	180	20-25
	Рыбное филе	1	2	2	да	170	12-15
	Лаврак с картофелем	0,5 + 0,5	2	2	да	190	60
<b>Пицца*</b>	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
<b>Расстойка*</b>	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	2	нет	40	
<b>Пастеризация*</b>	Фрукты, овощи и т.п.		2	2	да	110	
<b>Низкая температура*</b>	Мясо		2	1	нет	75	90-180
	Рыба		2	1	нет	85	90-180
	Овощи		2	1	нет	110	90-180
<b>Размораживание*</b>	Все мороженые продукты						

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

**! Программа ECO:** Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления.

**Таблица приготовления**

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие	
<b>Автоматические режимы**</b>					
<b>Хлеб***</b>	Хлеб (см. рецепт)	1	2 или 3	2	нет
<b>Говядина</b>	Жаркое из говядины	1-1,5	2 или 3	2	нет
<b>Телятина</b>	Жаркое из телятины	1-1,5	2 или 3	2	нет
<b>Баранина</b>	Баранья нога	1-1,5	2 или 3	2	нет
<b>Свинина</b>	Жаркое из свинины	1,2-1,5	2 или 3	2	нет
<b>Курица</b>	Жареная курица	1-1,5	2 или 3	2	нет
<b>Рыбное филе</b>	Треска	0,4-0,5	2 или 3	2	нет
	Черна	0,4-0,5	2 или 3	2	нет
	Форель	0,4-0,5	2 или 3	2	нет
<b>Рыба в фольге</b>	Дорада	0,4-0,5	2 или 3	2	нет
	Лаврак	0,4-0,5	2 или 3	2	нет
<b>Пирог с начинкой</b>	Пирог с начинкой	0,5	2 или 3	2	нет
<b>Пирог из</b>	Яблочный пирог	0,5	2 или 3	2	нет
<b>Сладкие булочки</b>	Выпечка из теста с разрыхлителем (булочки, миндальное печенье и т.п.)	0,7	2 или 3	2	нет
<b>Кекс</b>	Выпечка из теста с химическими дрожжами (пирог «Четыре четверти», мраморное печенье и т.п.)	0,7	2 или 3	2	нет
<b>Кондитерская выпечка</b>	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет
<b>Паэлья</b>	Паэлья (см. рецепт)		1-3-5	1-2-4	нет
<b>Плов</b>	Плов (см. рецепт)	0,5	2	1	нет
<b>Пиццерия**</b>	Пиццы с очень тонким тестом, (тесто для хлеба)		4 (каменная плита для пиццы на решетке)		
<b>Йогурт</b>	Йогурт		2	2	да

\* (только для моделей, укомплектованных каменной плитой для пиццы)

\*\* Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.

\*\*\* По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

## Предосторожности и рекомендации

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

### Общие требования к безопасности

- Данное 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, а также находясь 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. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **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 кабель электропитания для отсоединения 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 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.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

### Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU 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. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

### Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- По возможности избегайте предварительного разогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Открывайте дверцу печи как можно меньше, так как каждый раз при открытии дверцы имеет место потеря тепла. Для значительной экономии электроэнергии выключайте плиту за 5-10 минут до завершения процесса приготовления и используйте тепло, которое печь продолжает генерировать.
- Автоматические программы предположительно должны использоваться для стандартных продуктов питания.
- Уплотнительные прокладки должны содержаться чистыми для предотвращения потери энергии.
- Если у вас имеется контракт на подачу электричества по таймированному тарифу, опция "отложенное приготовление" будет способствовать экономии денег за счет переключения на более дешевые интервалы времени.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

## Техническое обслуживание и уход

### Отключение электропитания

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

### Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластика или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызваны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закалки могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.

- 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 за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

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

### Чистка дверцы

**! В моделях, укомплектованных LED INSIDE, дверцу снять нельзя.** 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.

### 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



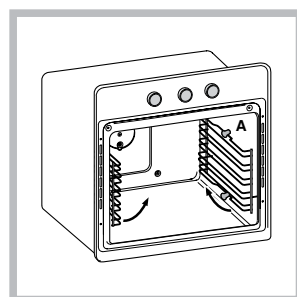
Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выньте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не касайтесь руками лампы.

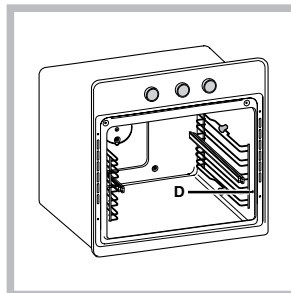
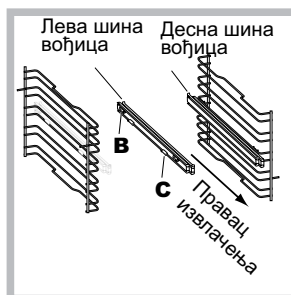
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

### 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.

### Автоматическая пиролизическая чистка в режиме Diamond Clean

Программа Diamond Clean является циклом автоматической чистки, которая посредством подачи пара в духовой шкаф и благодаря эксклюзивному эмалевому покрытию Diamond Clean облегчает удаление остатков продуктов из духовки и с деталей.

Имеются три уровня, Экономный, Нормальный и Интенсивный, используемые в зависимости от степени загрязнения духовки.



Используйте цикл чистки Diamond Clean для поддержания чистоты в духовке.

В процессе чистки пар подается в камеру духового шкафа и в сочетании с эмалью на основе титана Diamond Clean (нанесенной на внутренние стенки духовки и на противень) облегчает чистку духовки.

Можно выбрать один из трех уровней чистки: Экономный, Нормальный и Интенсивный, используемые в зависимости от степени загрязнения духовки. Характеристики трех циклов перечислены ниже.

Цикл чистки Diamond Clean запускается следующим образом:

1. Дождитесь охлаждения духовки.
2. Вставьте противень на 1-ый уровень и налейте в него следующее количество воды: 150 гр для Экономного цикла, 250 гр для Нормального цикла и 350 гр для Интенсивного. Меньшее или большее количество воды по сравнению с указанным может нарушить результаты цикла. Не используйте моющие средства.
3. Закройте дверцу духовки.

4. Включите консоль управления при помощи символа .
5. Нажмите на символ .
6. Просмотрите пункты меню при помощи регулятора, выберите Diamond

Clean и нажмите на символ .

4. Духовка по умолчанию предлагает цикл "НОРМАЛЬНЫЙ" продолжительностью 15 минут. Можно выбрать другие уровни чистки.

- регулятором можно выбрать:
  - "ЭКОНОМНЫЙ": продолжительность 10 минут;
  - "НОРМАЛЬНЫЙ": продолжительность 15 минут;
  - "ИНТЕНСИВНЫЙ": продолжительность 20 минут;


• вновь нажмите на символ .

5. Нажмите на символ  для начала чистки.

! Во избежание выхода пара не открывайте дверцу духовки в процессе чистки.

! В последние минуты интенсивного цикла временно и частично запотевают передняя панель (явление пропадает каждый раз, когда запускается тангенциальный вентилятор охлаждения).

### Защитные устройства

- нажатие кнопки  позволяет отменить в любой момент цикл чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;


### Программа отложенной автоматической чистки


! Программирование возможно только после выбора цикла чистки.

1. Нажмите 2 раза на символ , мигает время завершения цикла Diamond Clean;

2. Поверните регулятор для настройки времени завершения цикла Diamond Clean; если оставить регулятор в этом положении, цифры будут сменяться быстрее, что облегчает настройку. На дисплее графически показывается перемещение по линейке отложенного запуска.

3. Выставив нужное время завершения цикла, вновь нажмите на символ

. На дисплее графически показывается на линейке отложенного запуска данные о текущем времени, о времени, остающемся до запуска, о продолжительности и о времени окончания цикла Diamond Clean.

4. Нажмите на символ  для начала программирования.

5. На дисплее показывается остающееся время, перемещая назад по линейке отложенного запуска.

6. После запуска цикла Diamond Clean на дисплее показывается остающееся время, заполняя линейку продолжительности.

7. По истечении времени на дисплее показывается надпись “ЦИКЛ ЧИСТКИ ЗАВЕРШЕН”, и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 часов выбирается цикл Diamond Clean; на Экономном уровне и, следовательно, заданная продолжительность - 10 минут. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 12:20.

Для отмены программирования нажмите на символ .

### По завершении автоматической чистки

Дождитесь охлаждения духовки и удалите остатки воды неабразивной губкой. Результаты могут быть нарушены, если подождать больше 10 минут для выполнения этой операции.

Для особо сильного загрязнения рекомендуем повторить Интенсивный цикл, добавив в воду несколько капель моющего средства.

## Неисправности и методы их устранения

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
Программирование приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
На дисплее показывается режим ECO.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается "Hot", и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противень в середине приготовления.

## Орнату

! Бұл нұсқаулық кітапшасын кейін қарау үшін жоғалып қалмайтындай бір жерге сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, тегін берілсе немесе жылжытылса, нұсқаулық кітапша машинамен бірге болатынын қамтамасыз етіңіз, солайша оның жаңа иесі нұсқаулықтың ішіндегі кеңестерді пайдалана алады.

! Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

### Орналастыру

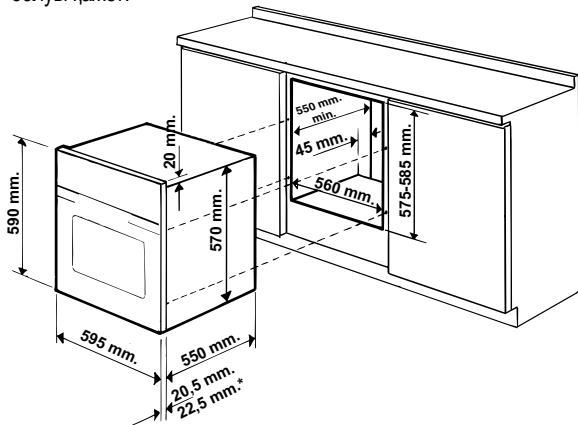
! Балаларға орама материалымен ойнауға рұқсат етпеңіз; оны жергілікті бөлек қоқыс жинау стандарттарына сәйкес тастау қажет ("Сақтандырулар мен кеңестер" бөлімін қараңыз).

! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Қате орнату мүлкікті зақымдап, адамдарға немесе жануарларға зиянын тигізуі мүмкін.

### Бекітілген құрылғылар

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз:

- пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті **ас үй үстелінің астына** (сызбаны қараңыз) немесе **ас үй жиһазының** ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:

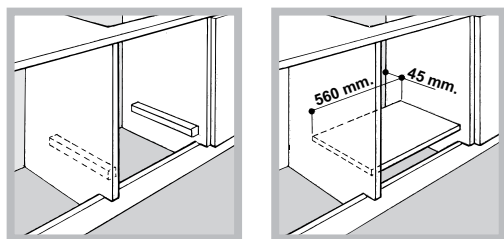


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.

Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

### Желдету

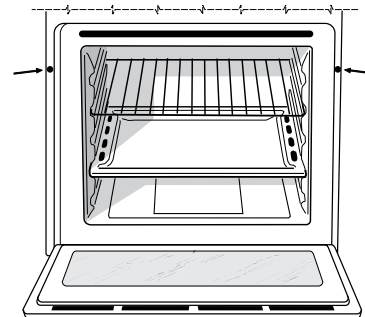
Тиісті желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (сызбаны қараңыз).



### Ортаға қою және бекіту

Құрылғыны шкафқа бекітіңіз:

- пештің есігін ашыңыз;
- жақтаудағы бекіту тесіктерін жауап тұрған 2 резеңке тығынды алып тастаңыз;
- пешті шкафқа 2 ағаш бұрандамен бекітіңіз;
- резеңке тығындарды орнына салыңыз.

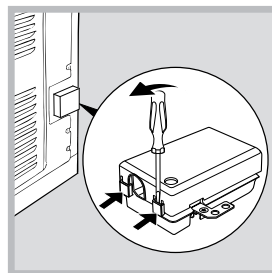


! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

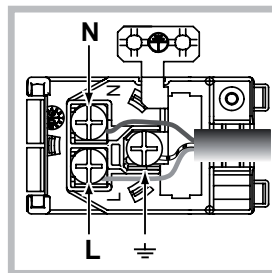
### Токқа жалғау

Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (төменге қараңыз).

### Электр кабелін орнату



1. Қапқақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қапқақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (сызбаны қараңыз).



2. Бұранданы бекітуге арналған қысқыш пен үш желілі L-N- $\perp$  байланыс бұрандасын босату арқылы электр кабелін орнатыңыз. Кабельді сәйкес өткізгіштерге жалғаңыз: көк сымды (N) деп белгіленген өткізгішке, қоңыр сымды (L) деп белгіленген өткізгішке, ал сары/жасыл сымды  $\perp$  (сызбаны қараңыз) деп белгіленген өткізгішке жалғаңыз.

3. Қыспа бұранданы нығайтып, кабельді бекітіңіз.

4. Дәнекер қалқаншаның қақпағын жабыңыз.

### Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (кестені қараңыз).

Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет (мысалы, пештің артқы панелі).

! Орнатушы дұрыс ток байланысын жасағанына және оның қауіпсіздік шараларына сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтінізіңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (Көмек» бөлімін қараңыз).

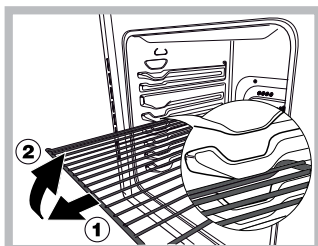
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

<b>ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ</b>	
<b>Өлшемдері *</b>	ені 43,5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41,5 см
<b>Көлемі*</b>	59 л
<b>Өлшемдері**</b>	ені 45.5 см биіктігі 32,4 см тереңдігі 41.5 см
<b>Көлемі**</b>	62 л
<b>Электр қосылымдары</b>	кернеуі: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц немесе 50 Гц (деректер кестесін қараңыз) ең көп тұтынылатын қуат 2800 Вт
<b>ҚУАТ БЕЛГІСІ</b>	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: ЭКО.
	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері. – 2012/19/ЕС және одан кейінгі түзетулер. - 1275/2008 қүту/өшу режимі

\* Тек тартылатын бағыттауыштары бар модельдер үшін.

\*\* Тек сым бағыттауыштары бар модельдер үшін.

## Қосу және пайдалану



**ЕСКЕРТУ!** Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған (1).

Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2)

болғаны.

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Дисплейде "<" және ">" таңбалары арасында көрсетілген параметрді реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз.

! Орнату процесін жеңілдету үшін тұтқаны басып, ұстап тұрыңыз: сонда дисплейде сандарды айналдыру жылдамдығы артады.

! 10 секундтан кейін әрбір параметр құрылғыда автоматты түрде сақталады.





! Пайдаланушы қолғап киген болса, сенсорлық басқару элементтерін қосу мүмкін емес.

! Пісіру өнімділігін оңтайландыру үшін таңдалған функцияны іске қосқан кезде өнім параметрлері қолданылады, оған байланысты желдеткіш пен қыздыру элементтері кешігіп қосылуы мүмкін.

Модельдер пайдаланушы қолымен итермей- не тартпай-ақ, есікті баяу жабуға мүмкіндік беретін топсалар жүйесімен жабдықталған. Жүйе дұрыс пайдалану үшін, есікті жаппас бұрын:

- есікті толық ашыңыз.
- жабылу кезінде қолмен итермеңіз.

### Пешті алғаш рет қосу

Пешті токқа қосқаннан кейін, ол алғаш рет қосылған кезде пайдаланушы  түймесін басу арқылы басқару тақтасын да қосуы тиіс. Мәзірде тілдер тізімі көрсетіледі. Басқару тетігінің көмегімен қажетті тілді таңдаңыз  белгішесін басу арқылы растаңыз. Таңдау жасалғаннан кейін дисплейде параметрлер мәзірі көрсетіледі  белгішесін басыңыз немесе басқару тетігімен айналдырып, ШЫҒУ пәрменін табыңыз, одан кейін пешті қолдана бастау үшін  белгішесін басыңыз.

! Мәзірде тілді таңдағаннан кейін дисплей 30 секунд бойы қолданылмаса, ол автоматты түрде бағдарламалау режиміне өтеді.

### Параметрлер мәзірінің пәрмендері

Параметрлер мәзіріне кіру үшін басқару тақтасын қосып,  белгішесін басыңыз.

Жеке мәзір пәрмендерін бөлектеу үшін басқару тетігін қолданыңыз.

Параметрді өзгерту үшін  белгішесін басыңыз.

Мәзірде төмендегі параметрлер беріледі:

ТІЛ: дисплейде көрсетілетін тілді таңдау.

САҒАТ: дәл уақытты орнату.

ҮН: пернетақта үнін қосу/өшіру.

ЖАРЫҚ: пісіру кезінде пештің ішкі шамын қосу/өшіру.

ЛОГОТИП: қосқан кезде логотип көрсетілуін қосу/өшіру.

НҰСҚАУ: жұмысқа қатысты кеңестерді қосу/өшіру.


ШЫҒУ: мәзірден шығу..


!  белгішесін басу арқылы параметрлер мәзірінен шығуға болады.

### Басқару тақтасы/есік құлпы

! Пеш өшіп тұрғанда, пісіру басталғанда немесе аяқталғанда және бағдарламалау кезінде басқару тақтасын құлыптауға болады.

Есік/басқару тақтасы құлпын пеш есігін және/немесе басқару элементтерін құлыптау үшін қолдануға болады.

Оны қосу үшін  белгішесін басып, қажетті пәрменді басқару тетігін басу арқылы таңдаңыз:

- ҚҰЛЫПТАМАУ: қосылған құлыпты өшіру;
- ТҮЙМЕЛЕР: басқару элементтерін құлыптау;  белгішесін басу арқылы растаңыз.

Растау сигналы беріліп, дисплейде  белгішесі пайда болады.

Пеш қолданыста болғанда немесе өшіп тұрғанда құлыпты қосуға болады.


Сондай-ақ, оны жоғарыдағы жағдайлардың барлығында және пеш тағам пісіріп болғаннан кейін өшіруге болады.

### Сағатты орнату

Сағатты орнату үшін  белгішесін басып, пешті қосыңыз, одан кейін

 белгішесін басып, берілген қадамдарды орындаңыз.


1. Басқару тетігімен мәзір пәрмендерін айналдырып, САҒАТ пәрменін


таңдаңыз да,  белгішесін басыңыз.


2. Уақытты басқару тетігімен реттеңіз.

3. Дұрыс сағат мәніне жеткенде  белгішесін басыңыз.

4. Минуттарды орнату үшін 2-3 қадамдарын қайталаңыз.

5. Реттеу режимінен шығу үшін  белгішесін басыңыз немесе басқару

тетігінің көмегімен ШЫҒУ пәрменіне жеткенше мәзірді айналдырып,  белгішесін басыңыз.

!  белгішесін басып, жоғарыдағы 2-4 қадамдарын орындау арқылы сағатты пеш өшіп тұрғанда да орнатуға болады.

Құрылғы токқа жалғанғаннан кейін немесе ток өшіп қайта қосылғаннан кейін, сағатты қалпына келтіру қажет.

### Еске салғышты орнату



! Еске салғышты пештің қосылғанына немесе өшірілгеніне қарамастан орнатуға болады. Ол пешті қоспайды не өшірмейді.


Орнатылған уақыт өткен кезде, еске салғыш дыбыстық белгі береді де, 30 секундтан кейін немесе басқару тақтасындағы кез келген белсенді түйме басылған кезде, ол автоматты түрде тоқтайды.

Еске салғышты реттеу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:


1.  белгішесін басыңыз.

2. Уақытты басқару тетігімен қажетті уақытты орнатыңыз.

3. Қажетті мәнге жеткенде  белгішесін қайтадан басыңыз. Пеш өшірілгенде дисплейде кері санақ көрсетіледі. Пеш қосылғанда жанып тұратын  таңбасы еске салғыш қосулы екенін еске салады.


Еске салғышты өшіру үшін  белгішесін басып, тұтқаның көмегімен уақытты 00:00 мәніне орнатыңыз.


 белгішесін тағы бір рет басыңыз.

 белгішесі өшіп, еске салғыш өшірілгенін білдіреді.

## Пешті қосу

1. Басқару тақтасын қосу үшін  түймесін басыңыз. Құрылғы үш рет сигнал береді (өсу ретімен).

2. Қажетті қолмен пісіру режимін таңдау үшін  белгішесін басыңыз. Пісіру температурасы мен мерзімін орнатуға болады.



Қажетті автоматты пісіру режимін таңдау үшін  белгішесін басыңыз. Пісіру температурасы мен мерзімі әдепкі мәндеріне орнатылады. Тандалған режимге сәйкес мерзімді ғана реттеуге болады. Температура дәл пісіру профиліне сәйкес болатынын білдіру үшін дисплейде "AVTO" сөзі көрсетіледі. Кешіктіріп басталатын пісіру циклын бағдарламалауға болады.

3. Пісіру режимін іске қосу үшін  түймесін басыңыз.


4. Пешті алдын ала қыздыру кезеңі басталады, алдын ала қыздыру көрсеткіштері температура көтерілген кезде жанады.

5. Алдын ала қыздыру процесі аяқталған кезде сигнал беріледі де, барлық алдын ала қыздыру көрсеткіштерінің шамдары осы кезеңнің аяқталғанын көрсетеді: содан кейін тағамды пешке салуға болады.

6. Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:

-  белгішесін басып, басқару тетігін бұрап және  түймесін қайта басу арқылы растап, температураны реттеңіз (тек қолмен басқарылатын режимдер);

- пісіру режимінің ұзақтығын реттеу ("Пісіру режимдері" бөлімін қараңыз);

-  белгішесін басып, пісіруді тоқтатыңыз. Бұл жағдайда құрылғы бұрын өзгертілген температураны жадында сақтайды (тек қолмен басқару режимдерінде);

-  белгішесін 3 секунд басып тұру арқылы пешті өшіріңіз.

7. Егер пеш жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты сөніп қалса, құрылғының ішіндегі автоматты жүйе тағам дайындау режимін қуат үзіліп кеткен сәттен бастап қайта іске қосады, бұл үшін температура белгілі бір деңгейден төмендемеуге тиіс. Әлі басталмаған бағдарламаланған пісіру режимдері қалпына келтірілмейді және оларды қайта бағдарламалау қажет болады (мысалы: пісіру режимі 20:30-да басталуға бағдарламаланған. 19:30-да ток өшіп қалады. Қуат қайтадан берілгенде режимді қайта бағдарламалау қажет болады).

! БАРБЕКЮ режимінде алдын ала қыздыру кезеңі жоқ.

! Ешқашан пештің астына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабаттың зақымдануын болдырмайды.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

## Салқындату желдеткіші


Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін салқындату желдеткіші басқару тақтасы мен пеш есігінің арасында, сондай-ақ, пеш есігінің астына қарай салқын ауа ағынын өткізеді. Тазалау циклінің басында салқындату желдеткіші төменгі жылдамдықта жұмыс істейді.

! Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанша желдеткіш жұмыс істеп тұрады.

## Пеш шамы

Пеш есігі ашылғанда немесе пісіру режимі басталғанда шам жанады (*параметрлер мәзірінде қосылған болса*).

LED INSIDE технологиясымен жабдықталған модельдер пісіре бастаған кезде, барлық пісіру деңгейлерін анығырақ көрсету үшін есіктегі диодтар жанады.

-  белгішесін шамды кез келген уақытта қосуға болады.


## Қалған қызу көрсеткіштері


Құрылғы қалған қызу көрсеткішімен жабдықталған. Пеш өшіп тұрғанда, пештің ішіндегі жоғары температураны көрсету үшін дисплейде "қалған қызу" жолағы жанады. Жолақтың бөліктері пеш ішіндегі температура азайғанда бір-бірден өшеді.

## Демо режимі





! Тіл таңдалмаған болса, құрылғы ДЕМО режиміне өтпейді.

Пеш ДЕМО режимінде жұмыс істей алады: барлық қыздырғыш элементтер ажыратылады, ал басқару элементтері жұмыс істейді.

ДЕМО режимін қосу үшін пешті өшіріңіз және  түймесін 10 секунд басып тұрып, басқару тетігін сағат тілі бағытында бұрап ұстаңыз. Дыбыстық белгі естіледі де, дисплейде "ДЕМО" сөзі шығады.

ДЕМО режимін өшіру үшін  түймесін 3 секунд басып тұрып, басқару тетігін сағат тіліне қарсы бағытта бұрап ұстаңыз. Өшіруді растау үшін сигнал беріледі.

## Зауыттық параметрлерді қалпына келтіру

Пайдаланушы таңдауларының барлығын (тіл, үн, реттелген мерзімдер, т.б....) бастапқы қалпына келтіру үшін пештің зауыттық параметрлерін қалпына келтіруге болады. Қалпына келтіруді орындау үшін пешті өшіріңіз, одан кейін 6   және  түймелерін бірге басып, 6 секунд ұстап тұрыңыз. Қалпына келтіру процедурасы аяқталған кезде сигнал беріледі.  белгішесі алғаш рет басылғанда пеш бірінші рет қосылғандай әрекет етеді.

## Күту режимі

Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық Директиваның талаптарына сәйкес келеді. 30 секунд ішінде ешбір түйме басылмаса және басқару тақтасы/есік құлпы қосылмаған болса, құрылғы күту режиміне автоматты түрде өтеді. Күту режимін білдіру үшін дисплейде ЭКО режимінің таңбасы көрсетіледі. Құрылғыны қайта қолдана бастағанда жүйе жұмысы қалпына келеді.



## Режимдер

! Тағамдардың жұмсақ әрі қытырлақ болуын қамтамасыз ету үшін пеш су буы түрінде тағамның ішінде болатын ылғалдылықты шығарады. Осылайша, барлық тағам түрлері үшін оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізуге болады.

! Пеш қосылған кезде, ол бірінші қолмен пісіру режимін ұсынады.

## Қолмен пісіру режимдері

! Барлық тағам дайындау режимдерінің әдепкі орнатылған пісіру температурасы бар, оны 40°C пен 250°C аралығында қолдан реттеуге болады (БАРБЕКЮ режимі үшін 270 °C). Кез келген температура өзгерістері құрылғы жадында сақталады және бұл режим қолданылған келесі кезде ұсынылады. Тандалған температура пеш ішіндегі температурадан төмен болса, дисплейде "ПЕШ ТЫС ЫСТЫҚ" жазуы көрсетіледі. Дегенмен, пісіруді бастау мүмкін болады.

Пісіру мерзім орнатылмай басталған болса, дисплейде өткен уақыт көрсетіледі.

### КӨПДЕНГЕЙЛІ режимі

Барлық қыздыру элементтері мен желдеткіш іске қосылады. Пештің қызуы тұрақты болғанда ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі 3 тартпаны пайдалануға болады.

### БАРБЕКЮ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі мен бұрылмалы істік (егер болса) іске қосылады. Грильдің жоғарғы және тіке температурасы қабаттың жоғарғы температурасын қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет ("Тағам дайындау бойынша кеңес" бөлімін қараңыз).

### ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ режимі

Жоғарғы қыздыру элементі мен гриль-бар істігі (бар болса) іске қосылады да, желдеткіш жұмыс істей бастайды. Айналу кезінде айналдырып қыздыру элементі де іске қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештің күшейтілген ауа айналымы мен қыздыру элементі арқылы берілетін бір бағыттағы жылу бөлу тиімділігін арттырады.

Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет ("Тағам дайындау бойынша кеңес" бөлімін қараңыз).

### ҚУЫРУ режимі

Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештің күшейтілген ауа айналымы мен қыздыру элементі арқылы берілетін бір бағыттағы жылу бөлу тиімділігін арттырады. Бұл тағамның күйіп кетуін болдырмауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді.

Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

### БАЛЫҚ режимі

Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Бұл тіркесім балықты жайлап пісіруге қолайлы.

### ПИЦЦА режимі

Үстіңгі және айналмалы қыздыру элементтері қосылады және желдеткіш жұмыс істей бастайды. Мұның нәтижесінде пеш жылдам қызады. Бір жолда бірден көп тартпа қолданылатын болса, тағам дайындау үрдісінің ортасында табақтардың орындарын алмастырыңыз.

### КӨТЕРУ режимі

Дөңгелек қыздыру элементі қосылып, желдеткіш тек алдын ала қыздыру кезінде жұмыс істейді. Пеш температурасы қамырдың көтерілу процесі өте қолайлы. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

### КОНДИТЕР ТАҒАМДАРЫ режимі

Артқы қыздыру элементі және желдеткіш іске қосылып, жылудың бүкіл пешке жұмсақ әрі біркелкі түрде таралуын қамтамасыз етеді. Бұл режим температураға сезімтал болатын тағамдарды (мысалы, көтерілуді қажет ететін торт сияқты тағамдар) дайындауға арналған.

### ПАСТЕРИЗАЦИЯ режимі

Бұл пісіру режимі жеміс, көкөніс, т.б. қолайлы.

Кіші ыдыстарды 2 деңгейге орналастыруға болады (май жинайтын таба 1-сөреде және тартпа 3-сөреде). Пештің ішінде ыдыстардың салқындауын күтіңіз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

### ЕТ/БАЛЫҚ/КӨКӨНІС БАЯУ ПІСІРУ режимдері

Сападағы мамандар көптеген жылдар бойы пайдаланған пісіру режимінің бұл түрі тағамды (ет, балық, жеміс және көкөніс) өте төмен температурада (75, 85 және 110°C) пісіруге мүмкіндік беріп, керемет пісу деңгейін қамтамасыз етеді және дәмді барынша жақсартады.

Бұл артықшылықтардың маңызын жете бағаламау қажет:

- пісіру температуралары өте төмен болғандықтан (әдетте олар булану температурасын төмен болады), пісіру шырындарының булануға байланысты тарап кетуі айтарлықтай азайып, тағам жұмсағырақ болады;
- ет пісірген кезде, дәстүрлі пісіру циклымен салыстырғанда бұлшық ет талшықтары азырақ әрекеттеседі. Нәтижесінде пісіргеннен кейін қойып қояды қажет етпейтін жұмсағырақ ет аласыз. Етті пешке салмас бұрын қызарту керек.

**Төмен температурада вакуумды қапқа салынған тағамдарды пісіру** – 30 жылдан астам әйгілі аспаздармен қолданып келе жатқан әдіс көптеген артықшылыққа қол жеткізеді:

- аспаздық: хош иістер жиналып, тағамның дәмі мен жұмсақтығы сақталады;
- гигиеналық: гигиена ережелері сақталған жағдайда, пісірудің бұл түрі тағамды оттегінің зиянды әсерінен қорғап, тағамдарды тоңазытқышта ұзағырақ сақтауға мүмкіндік береді;
- ұйымдастыру: ұзағырақ сақтау мерзімінің арқасында тағамдарды алдын ала дайындауға болады;
- диетаға қатысты: пісірудің бұл түрі май заттарының қолданылуын азайтып, тағамның жеңілдірек болуын және оңай қорытылуын қамтамасыз етеді;
- қаржылық: тағам көлемі әдеттегіден аз азаяды, сондықтан пісіргеннен кейін көлемі көбірек өнім аласыз.

Бұл әдісті қолдану үшін вакууммен қаптайтын құралды және тиісті қаптарды қолдану қажет. Тағамды вакууммен қаптауға қатысты нұсқауларды бұлжытпай орындаңыз.

Вакууммен қаптау әдісін піспеген өнімдермен (жеміс, көкөніс, т.б.), сондай-ақ, алдын ала пісірілген өнімдермен (дәстүрлі тағам пісіру) қолдануға болады.

### ЖІБІТУ режимі

Пештің түбіндегі желдеткіш бөлме температурасындағы ауаны тағам айналасында айналдырып отырады. Бұл режим тағамның кез келген түрін еріту үшін қолайлы, әсіресе қыздыруға болмайтын нәзік тағамдар, мысалы: балмұздақ торттары немесе тәтті крем, крем немесе жеміс қосылған торттар.

### ЭКО режимі

Артқы жылыту элементі қосылған және желдеткіш жұмыс істей бастайды, пештің ішінде тегіс және қолайлы жылыту деңгейін қамтамасыз етеді. Бұл бағдарлама температурасы ең көп 200°C-қа дейін орнатылатын тағам түрлерін баяу пісіруге арналады; оған қоса, бағдарлама тағамды жылыту және пісіру үрдісін аяқтау үшін қолайлы.

Бағдарлама әсіресе ет және балықты баяу пісіру үшін ыңғайлы, бағдарлама бір уақытта етті жұмсақ етіп пісіруге және қуатты үнемдеуге мүмкіндік береді. Құрылғы қосулы кезде жақсы энергия тиімділігі алу үшін шам 30 секунд бойы жанып тұрады; шамды қайта қосу үшін түймешігін басыңыз

## Автоматты пісіру режимдері

**! Температура мен пісіру ұзақтығы** әрқашан автоматты түрде керемет нәтижеге кепілдік беретін **алдын ала анықталған** болады. Бұл мәндер **С.О.Р.® (Бағдарламаланған оңтайлы пісіру)** жүйесін пайдалану арқылы реттеледі. Пісіру үрдісі автоматты түрде тоқтап, пеш тамақтың піскенін көрсетеді. Пештің алдын ала қыздырылғанына, әлде қыздырылмағанына қарамай, пісіруге кірісуіңізге болады. Пісіру басталмас бұрын, таңдалған бағдарламаға байланысты тиісті мәнді  $\pm 5/20$  минутқа өзгерту арқылы пісіру ұзақтығын жеке қалауға сәйкес реттеуге болады. Дегенмен, пісіру басталғаннан кейін де ұзақтықты өзгертуге болады. Мән бағдарлама басталмас бұрын өзгертілсе, ол жадқа сақталып, бағдарлама келесі кезде қолданылғанда құрылғы оны ұсынады. Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары болса, дисплейде "ПЕШ ТЫМ ЫСТЫҚ" жазуы көрсетіледі және пісіруді бастау мүмкін болмайды; пештің салқындауын күтіңіз. Таңдалған режимді білдіретін белгіше мен ұсынылған сәре позициясын білдіретін белгіше дисплейде ауысып көрсетіледі.

**! Пісіру сатысына жеткен кезде, пештің дыбыстық белгісі естіледі.**

**! Пештің есігін ашпаңыз, себебі бұл пісіру уақыты мен температураны бұзуы мүмкін.**

### **НАН** режимі

Бұл функцияны нан пісіру үшін пайдаланыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

- Рецепт бойынша жасаңыз.
- Тұтқалы табаға арналған ең үлкен салмақтан асырмаңыз.
- 5-ші позициядағы нан пісіретін науаға **50 г (0,5 дл)** суық су құюды ұмытпаңыз.
- Қамырды бөлме температурасында көтерілгенше 1 – 1 ½ сағат (бөлменің температурасына қарай) немесе қамырдың көлемі екі есе үлкейгенше қалдырыңыз.

### **НАННЫҢ** рецепті:


Ең көбі 1000 грамға арналған 1 май жинайтын таба, төменгі деңгей.

Ең көбі 1000 грамға арналған 2 май жинайтын таба, ортаңғы және төменгі деңгейлер.

1000 г қамырға арналған рецепт: 600 г ұн, 360 г су, 11 г тұз, 25 г табиғи ашытқы (немесе 2 қалта ашытқы ұнтағы)



Дайындау әдісі:

- Ұн мен тұзды үлкен кеседе араластырыңыз.
- Ашытқыны жылымшы суға (шамамен 35 градус) ерітіңіз.
- Үйілген ұнның ортасында кішкене ойық жасаңыз.
- Су мен ашытқы қоспасын құйыңыз.
- Қамырды алақанмен созып, өзіне-өзін бүктеу арқылы ол біртекті болып, жабысқақтығы кеткенше 10 минут илеңіз.
- Қамырды домалақтап, үлкен тегенеге салыңыз да, қамыр кеуіп кетпеу үшін бетін мөлдір пластмасса орағышпен жабыңыз. Пеште қолмен КӨТЕРУ функциясын таңдаңыз. Пеш ішіне тегеш қойып, қамырды көтерілуі үшін шамамен 1 сағатқа қойып қойыңыз (қамыр көлемі екі есе өсуі тиіс).
- Қамырды мөлшері бірдей бөлкелерге бөліңіз.
- Оларды нан пісіретін қағаздың үстіне, тұтқалы табаға салыңыз.
- Бөлкелердің бетіне ұн себіңіз.
- Бөлкелердің бетінде тіліктер жасаңыз.

- Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.
-  НАН пісіру режимін іске қосыңыз.
- Піскеннен кейін бөлкелерді гриль сәрелерінің бірінде әбден суығанша қалдырыңыз.

### **СИЫР ЕТІ/БҰЗАУ ЕТІ/ЖАС ҚОЙ ЕТІ** режимі

Сиыр етін, бұзау етін және жас қой етін пісіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады. Кейбір ҚҰЫРУ режимдері қажетті пісіру деңгейін таңдауға мүмкіндік береді:

1.  белгішесін басыңыз
2. "ЖАҚСЫЛАП", "ОРТАША" немесе "АЗ ҒАНА" опциясын таңдау үшін басқару тетігін қолданыңыз.
3.  түймесін қайтадан басыңыз.

### **ШОШҚА ЕТІ** режимі

Бұл функцияны шошқа етін пісіру үшін қолданыңыз. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

### **ТАУЫҚ ЕТІ** режимі

Бұл функция тауық етін (тұтас немесе бөлшектенген) пісіруге қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

### **БАЛЫҚ ФИЛЕСІ** режимі

Бұл функция кіші және орташа көлемді филелерді пісіруге қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

### **ПЕРГАМЕНТКЕ САЛЫНҒАН БАЛЫҚ** режимі

Салмағы ең көбі 1 кг тұтас балықты пісіру үшін осы функцияны қолданыңыз. Қағаз/фольга қаптамасын тікелей май жинайтын табаға салуға болады. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз.

### **БӘЛІШ** режимі

Бұл функция барлық бәліш рецептері үшін қолайлы (оларды әдетте астынан жақсылап қыздыру керек). Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

### **ҮГІТІЛІП ТҰРАТЫН БӘЛІШ** режимі

Бұл функция үгітіліп тұратын кондитерлік тағамдарды пісіруді қажет ететін (әдетте жұмыртқа қосылмайды) немесе ішінде сұйықтық я өте жұмсақ затпен толтырылған тағамдар рецептері үшін қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

### **БРИОШЬ** режимі

Бұл функция десерт (әдетте табиғи ашытқы қолданылады) пісіруге қолайлы. Тағамды әлі салқын пештің ішіне салыңыз; қажет болса, тағамды алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

### **РКЕКС** режимі

Бұл функция қопсытқышты қамтитын рецептердің барлығына қолайлы. Тамақты қыздырылмаған пештің ішіне салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

**ДЕСЕРТ** режимі

Бұл функция табиғи ашытқы, қопсытқыш қосылып дайындалатын тәттілерді, сондай-ақ ашытқысыз дайындалатын тәттілерді пісіру үшін тамаша жарайды. Тамақты пешке ол әлі қызбаған кезде салыңыз. Тамақты алдын ала қыздырылған пешке де салуға болады.

**ПАЭЛЬЯ** режимі

Бұл функция пазельяны жылдам және оңай дайындау үшін әзірленген; барлық ингредиенттер әлі салқын пеш ішіне салынады. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындауға кеңес береміз:

- Қолданылған күріш жабысқақ болмауы тиіс: әсіресе, салаттарға арналған күрішті немесе американдық ұзын дәнді күрішті қолданған жөн.
- Пешті алдын ала қыздыру керек.
- Позиция:
  - терең май жинайтын таба 1-деңгейдегі сәреде (керек-жарақ ретінде берілген болса) немесе тартпаны 1-деңгейдегі сәреге орналастырып, оған өлшемі шамамен 35x30 см (биіктігі 5 см) тағам қойыңыз.
  - май жинайтын табаны 3-деңгейдегі сәреге орналастырыңыз;
  - тартпа 5-деңгейдегі сәреге.

**Рецепт (8 порция):****Терең май жинайтын табада**

- 1 пияз, туралған
- 500 г күріш
- 500 г мұздатылған аралас теңіз өнімдері (тазаланған асшаян, мидиялар мен ұлулар, дөңгелектен туралған кальмар, т.б.)
- 2 уыс мұздатылған бұршақ
- ¼ чили, текшелер
- Чоризо (дәмдеуіш қосылған паприка шұжығы), туралған
- Балық сорпасынан жасалған ұнтақтың бір шай қасығы
- 1 порция ұнтақ шафран
- 700 г су

Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

**Май жинайтын табада**

- Нәлім филесінің 8 порциясы
- 8 (немесе 16) ірі асшаян (немесе норвег омары)
- 8 тұтас мидия, гарнир ретінде

Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

**Тартпаға қойылған науада**

- 6-8 тауық саны, пазелья дәмдеуіштерімен маринадталған және зәйтүн майы себілген

Пісіру процесі аяқталған кезде тағы зәйтүн майын себіңіз.

**ПИЛАВ КҮРІШ** режимі

Бұл функцияны күріш пісіру үшін қолданыңыз. Барынша жақсы нәтижеге жету үшін төмендегі нұсқауларды орындауға кеңес береміз:

- Қолданылған күріш жабысқақ болмауы тиіс: әсіресе, салаттарға арналған күрішті немесе американдық ұзын дәнді күрішті қолданған жөн.
- Пешті алдын ала қыздыру керек.
- Терең май жинайтын таба 2-деңгейдегі сәреде болуы тиіс (керек-жарақ ретінде берілген болса) немесе тартпаны 2-деңгейдегі сәреге орналастырып, оған өлшемі шамамен 35x30 см (биіктігі 5 см) тағам қойыңыз.

**Рецепт (4-6 порция):**

- 500 г күріш
- 700 мл су немесе сорпа

Күрішті терең май жинайтын табаға салып, жауып тұратындай су құйыңыз.

Май жинайтын табаны алюминий фольгасымен жабыңыз.

**ЙОГУРТ** режимі

Дөңгелек қыздыру элементі қосылып, желдеткіш тек алдын ала қыздыру кезінде жұмыс істейді. Йогурт дайындау үшін 50 °C қолайлы.

**Бір литр йогурттың кәдімгі рецепті: бір литр қаймағы алынбаған УНТ сүті, бір кесе табиғи йогурт**

Дайындау әдісі:

- Сүтті болат табада қайнау нүктесі жеткенше қыздырыңыз.
- Бетіндегі қаймақты алып, салқындауын күтіңіз.
- Йогуртқа 3-4 шай қасық сут қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Қоспаны қалған сүтке құйып, жақсылап араластырыңыз.
- Ауа өткізбейтін тегештерге құйыңыз.
- Тегештерді май жинайтын табаға қойып, пеш ішіне 2-деңгейге орналастырыңыз.
- Процесс соңында тегештерді салқындату үшін тоңазытқышқа 12 сағатқа қойыңыз. Йогуртты тоңазытқышта бір аптаға дейін сақтауға болады.
- Рецептті қалағаныңызша өзгертуге болады.

**Пісіруді бағдарламалау**

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

**Пісіру ұзақтығын бағдарламалау**

1. белгішесін басыңыз.
  2. Ұзақтығы орнату үшін басқару тетігін бұраңыз; сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін тетікті осы күйде ұстап тұрыңыз. Дисплейде ұзақтығы жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.
  3. Қажетті ұзақтыққа жеткенде белгішесін қайтадан басыңыз. Ұзақтық жолағы ағымдағы уақытты, ұзақтығы және пісіру уақытын диаграмма ретінде көрсетеді.
  4. Пісіруді бастау үшін белгішесін басыңыз.
  5. Дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.
  6. Пісіру аяқталғанда дисплейде "ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ" жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.
- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.



Ағымдағы уақыт индикаторы

Пісіру уақытының соңы

Пісіру мерзімі

Ұзақтық жолағы


**Пісіруді кідіртуді бағдарламалау**


! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

! Кешіктіріп бастау бағдарламасы дұрыс жұмыс істеуі үшін сағат дұрыс уақытқа орнатылған болуы тиіс.

1. Ұзақтығы жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-ден 3-қадамға дейін орындаңыз;
2. белгішесін екі рет басыңыз; пісіру уақытының соңы жыпылықтай бастайды;

3. Пісіру уақытының соңын реттеу үшін басқару тетігін бұраңыз; сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін тетікті осы күйде ұстап тұрыңыз. Дисплейде кешіктіріп бастауды жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.

4. Қажетті аяқталу уақытына жеткенде  белгішесін қайтадан басыңыз. Кешіктіріп бастау жолағында ағымдағы уақыт, пісірудің басталуына қалған уақыт, ұзақтық және пісіру уақытының соңғы диаграмма ретінде көрсетіледі.

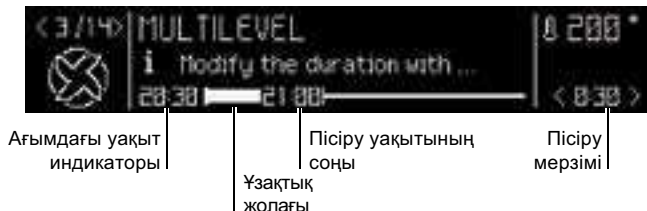
5. Пиролиз кестесін бастау үшін  белгішесін басыңыз.

6. "КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫ" жазуы мен қалған уақыт дисплейде көрсетіліп, кешіктіріп бастау жолағы артқа қарай жылжиды.

7. Пісіру басталғаннан кейін дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.

8. Уақыт біткенде дисплейде "ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ" жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.

- Мысалы: қазір таңертеңгі сағат 9:00 және уақыт 1 сағат 15 минутқа бағдарламаланған, ал аяқталатын уақыт 12:30 болып орнатылған. Бағдарлама сағат таңертеңгі 11:15:00 болғанда автоматты түрде басталады.



Кестеден бас тарту үшін  белгішесін басыңыз.

## Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Себебі, тым қатты тура бағытталған қызу ыстыққа сезімтал тағамды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! БАРБЕКЮ және ЖЕЛДЕТКІШІ БАР ГРИЛЬ пісіру режимдерінде, әсіресе бұрылмалы істікті пайдаланған кезде, тағамның қалдықтарын (май және (немесе) тоң май) жинау үшін тұтқалы табаны 1-ші позицияға қойыңыз.

### КӨПДЕНГЕЙЛІ

- 2-ші және 4-ші позицияларды пайдаланыңыз, көбірек қызуды қажет ететін тағамдарды 2-шісіне қойыңыз.
- Май жинайтын табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

### БАРБЕКЮ

- Сәрені 2 немесе 4-позицияға қойыңыз. Тағамды сәренің ортасына орналастырыңыз.
- Температураны ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

### ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз. Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін мерзімін ұзартатын әрі қытырлақ болуына кедергі жасайтын тұтқалы табаны пайдаланбаңыз.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

## Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Режимдер	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)	
			Стандартты бағыттауыш сырғытпалар	Жылжымалы бағыттауыш сырғытпалар				
<b>Қолмен</b>								
<b>Көпдеңгейлі*</b>	Пицца - 2 сәреде	1+1	2 және 4	1 және 3	иә	210-220	20-25	
	Екі сәреде бөліштер/2 сәреде көкстер		2 және 4	1 және 3	иә	180	30-35	
	Ашыған қамыр бөліші 2 сәреде (тұтқалы табада)		2 және 4	1 және 3	иә	160-170	20-25	
	Қуырылған тауық еті + картоп		1 және 2/3	1 және 3	иә	200-210	65-75	
	Жас қой еті		2	1	иә	190-200	45-50	
	Макрель		1 немесе 2	1	иә	180	30-35	
	Лазанья		2	1	иә	180-190	35-40	
	Крем салынған пирожок - 3 сәреде		1, 3 және 5	1, 2 және 4	иә	190	20-25	
	Печенье - 3 сәреде		1, 3 және 5	1, 2 және 4	иә	180	10-20	
	Ірімшік салынған пирожок - 2 сәреде		2 және 4	1 және 3	иә	210	20-25	
	Хош иісті бөліш		1 және 3	1 және 3	иә	190-200	20-30	
<b>Гриль*</b>	Макрель	1	4	3	жоқ	300	10-20	
	Палтус пен каракатица	0,7	4	3	жоқ	300	10-15	
	Кальмар мен ашшаян кебабы	0,7	4	3	жоқ	300	10-15	
	Нәлім филесі	0,7	4	3	жоқ	300	10-15	
	Грильде пісірілген көкөністер	0,5	3 немесе 4	2 немесе 3	жоқ	300	15-20	
	Бұзау етінен пісірілген стейк	0,8	4	3	жоқ	300	10-20	
	Шұжықтар	0,7	4	3	жоқ	300	10-20	
	Гамбургер	n° 4/5	4	3	жоқ	300	10-12	
	Қыздырылған сәндвич (немесе тост)	n° 4/6	4	3	жоқ	300	3-5	
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті	1	-	-	жоқ	300	70-80	
	Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген қой еті	1	-	-	жоқ	300	70-80	
	<b>Желдеткіші бар гриль*</b>	Грильде пісірілген тауық еті	1,5	2	2	жоқ	210	55-60
		Каракатица	1	2	2	жоқ	200	30-35
Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген тауық еті		1,5	-	-	жоқ	210	70-80	
Бұрылмалы істікке (егер болса) пісірілген үйрек еті		1,5	-	-	жоқ	210	60-70	
Қуырылған бұзау немесе сиыр еті		1	2	2	жоқ	210	60-75	
Қуырылған шошқа еті		1	2	2	жоқ	210	70-80	
Жас қой еті		1	2	2	жоқ	210	40-45	
<b>Қуырылған тағам*</b>	Қуырылған ет (ақ немесе қызыл ет)	1	2	2	жоқ	200	50-75	
<b>Балық*</b>	Ақтабан	0,7	2	2	иә	180	20-25	
	Балық филесі	1	2	2	иә	170	12-15	
	Теңіз тарланы + картоп	0,5 + 0,5	2	2	иә	190	60	
<b>Пицца*</b>	Пицца	0,5	2	1	иә	210-220	15-20	
	Фокаччия наны	0,5	2	1	иә	190-200	20-25	
<b>Көтеру*</b>	Ашыған қамырдың көтерілуі (булочка, нан, тәтті пирог, рогалик, т.б.)		2	2	жоқ	40		
<b>Пастеризация*</b>	Жеміс, көкөніс, т.б.		2	2	иә	110		
<b>Баяу пісіру*</b>	Ет		2	1	жоқ	75	90-180	
	Балық		2	1	жоқ	85	90-180	
	Көкөніс		2	1	жоқ	110	90-180	
<b>Жібіту*</b>	Барлық мұздатылған тағамдар							

\* Жоғарыдағы тізімде көрсетілген пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады. Пешті алдын ала қыздыру уақыты стандарт бойынша орнатылған және оларды қолмен өзгертуге болмайды.

**! ЭКО бағдарламасы:** Бұл бағдарлама температурасы ең көп 200°C-қа дейін орнатылатын тағам түрлерін баяу пісіру үшін қолданылады; оған қоса, бағдарлама тағамды жылыту және пісіру үрдісін аяқтау үшін қолайлы.

**Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі**

Режимдер	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы		Алдын ала қыздыру
			Стандартты бағыттауыш сырғыпталар	Жылжымалы бағыттауыш сырғыпталар	
<b>Автоматты**</b>					
<b>Нан***</b>	Нан (рецептті қараңыз)	1	2 не 3	2	жоқ
<b>Сыыр еті</b>	Ростбиф	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Бұзау еті</b>	Қуырылған бұзау еті	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Жас қой еті</b>	Жас қойдың аяғы	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Шошқа еті</b>	Қуырылған шошқа еті	1,2-1,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Тауық</b>	Қуырылған тауық еті	1-1,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Балық филесі</b>	Нәлім	0,4-0,5	2 не 3	2	жоқ
	Алабұға	0,4-0,5	2 не 3	2	жоқ
	Бахтақ	0,4-0,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Пергаментке салынған балық</b>	Ақтабан	0,4-0,5	2 не 3	2	жоқ
	Теңіз тарланы	0,4-0,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Бәліш</b>	Бәліш	0,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Үгітіліп тұратын бәліш</b>	Алма қосылған ашық бәліш	0,5	2 не 3	2	жоқ
<b>Бриошь</b>	Табиғи ашытқымен жасалған десерттер (бриошь, миндаль қосылған торт т.б.)	0,7	2 не 3	2	жоқ
<b>Кекс</b>	Қопсытқыш қосып жасалған десерттер (мәрмәр тәрізді печенье, фунт кексі, т.б.)	0,7	2 не 3	2	жоқ
<b>Десерттер</b>	Десерттер	1	2 не 3	2	жоқ
<b>Паэлья</b>	Паэлья (рецептті қараңыз)		1-3-5	1-2-4	жоқ
<b>Пилав күріш</b>	Пилав күріш (рецептті қараңыз)	0,5	2	1	жоқ
<b>Таста пісіретін пицца*</b>	Өте жұқа пицца (қамыр)		4 (пицца тасын сөреге қойыңыз)		
<b>Йогурт</b>	Йогурт		2	2	иә

\* (тек пицца тасымен жабдықталған модельдер)

\*\* Автоматты пісіру функцияларының ұзақтығы әдепкі бойынша орнатылған. Әдепкі ұзақтықтан бастап, пайдаланушы бұл мәндерді өзгертуі мүмкін.

\*\*\* Рецептте көрсетілгендей 5-позициядағы тұтқалы табаға 50 г (0,5 дл) су құйыңыз.

## Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

### Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жылжытқанда немесе орналастырғанда пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал болғанда ұстамаңыз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтерін немесе пеш есігінің белгілі бөліктерін ұстамаңыз, бұл бөліктер қатты қызады. Құрылғыны балалар қолы жетпейтін жерге қойыңыз.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және қызуды шашу саңылауларын ешқашан жабуға болмайды.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпастан ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Ақаулық болған кезде, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз ("Көмек" бөлімін қараңыз).
- Ашық пештің есігіне заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.**

### Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты сортталмаған қалалық қалдық ағымымен бірге жойылмауы

тиіс. Қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, ескі құрылғылар қайта пайдалануды және қайта өңдеуді оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Өнімдегі сызылған "доңғалақты қоқыс жәшік" таңбасы сізге құрылғыны тастаған уақытта, оның бөлек жиналуы қажет екенін есіңізге салады.

Ескі құрылғыларды дұрыс тастау жөнінде ақпарат алу үшін пайдаланушылар жергілікті өкілдеріне немесе сатушыларына хабарласулары керек.

### Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пештің алдын ала қызып кетуін болдырмаңыз және оны әрдайым толтыруға тырысыңыз. Пештің есігін аздап ашыңыз, себебі есікті ашқан сайын жылудың шығуына себеп болады. Электр энергиясын бірталай үнемдеу үшін плитаны ас әзірлеу үрдісі аяқталғанға дейін 5-10 минут бұрын өшіріңіз және пештің беріп тұрған жылуын пайдаланыңыз.
- Автоматты бағдарламалар шамамен стандартты азық-түліктер үшін пайдаланылуы тиіс
- Энергия қуатын жоғалтуды болдырмау үшін тығыздағыш аралық қабаттар таза болуы тиіс.
- Егер сізде электр энергиясы таймерлі тариф бойынша берілетін болса, "кейінге қалдырылған дайындау" опциясы біршама арзан уақыт аралығына ауысу арқылы ақшаңызды үнемдеуге көмектеседі.

! Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Еуропалық директиваның талаптарына сай келеді.

## Техникалық қызмет көрсету және күтім көрсету

### Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

### Құрылғыны тазалау

- Пештің алдыңғы жағындағы аздаған айырмашылықтар әртүрлі материалдардың, яғни шыны, пластмасса немесе метал, қолданылғандықтан болады.
- Пеш есігінде жолақтарға ұқсайтын көлеңкелі аймақтар пеш шамы жарығының шағылуынан пайда болады.
- Эмаль өте жоғары температурада жабыстырылады. Бұл процесс түстердің әртүрлі болуына себеп болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және құрылғының жұмысына ешбір түрде әсер етпейді. Металдың жұқа жиектерін толығымен эмальмен қаптау мүмкін емес, сондықтан олар қапталмаған болып көрінуі мүмкін. Бұл тот басудан қорғауға кері әсер етпейді.
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе татандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Тазартқыш заттарды басқару тақтасына тура бүрікпей, ысқыш шүберекті қолданып тазалаған дұрыс.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

## Пеш есігін тазалау

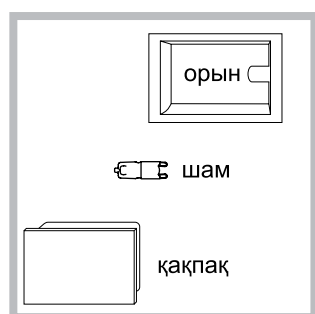
! LED INSIDE модельдерінің есігін шешіп алу мүмкін емес.

Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.

## Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз ("Көмек" бөлімін қараңыз). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

## Шамды ауыстыру



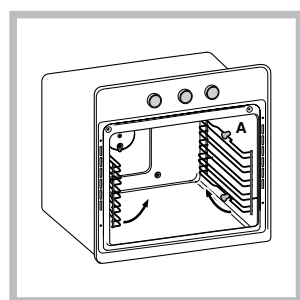
Пештің шамын ауыстыру үшін:

1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: галогенді шам 230 В, 25 Вт, G 9.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (сызбаны қараңыз).

! Шамды бірден қолыңызбен ұстамаңыз.

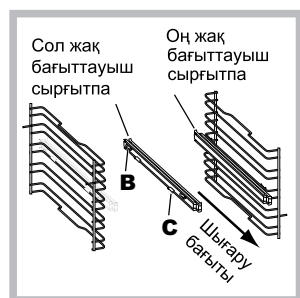
! Пеш шамын бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.

## Сырғымалы сөрелер жиынын құрастыру

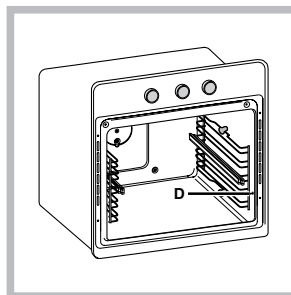


Сырғымалы тартпаларды құрастыру үшін:

1. Екі жақтауды А белгіштерінен алысырақ көтеріп, шығарыңыз (сызбаны қараңыз)



2. Сырғымалы тартпамен қайсы сөрелің пайдаланылатынын таңдаңыз. Сырғымалы тартпа шығарылып алынатын бағытқа назар аударып отырып, В ілмегін, одан кейін С ілмегін жақтауға орналастырыңыз.



! Сырғымалы тартпаларды 5-позицияға қоймаңыз.

## "Diamond Clean" циклының көмегімен автоматты түрде тазалау

"Diamond Clean" режимі — қуыстағы және керек-жарақтардағы кез келген кір қалдықтарын кетіруді жеңілдету үшін, қуысқа бу шығарады және бірегей «Diamond Clean» эмалін қолданады.

Үш деңгейі бар: үнемді, қалыпты және қарқынды — олар кір түріне байланысты қолданылады.

"Diamond Clean" циклын пешті үнемі таза ұстау үшін қолдануға болады. Тазалау процесі барысында қуыс ішіне бу беріліп, титанға негізделген "Diamond Clean" эмалінің (пеш пен май таматын табалардың ішкі қабырғаларын қаптайды) арқасында пешті тазалау жеңілдейді.

Үш тазалау деңгейінің біреуін таңдауға болады: үнемді, қалыпты және қарқынды — олар кір түріне байланысты қолданылады. Төменде үш циклдың сипаттары берілген.

"Diamond Clean" циклын іске қосу үшін:

1. Пеш суығанша күтіңіз.
2. Май таматын табаны 1-деңгейге қойып, төменде берілген су мөлшерін құйыңыз: үнемді цикл үшін 150 г, қалыпты цикл үшін 250 г және қарқынды цикл үшін 350 г. Су көлемі ұсынылған мөлшерден аз не көп болса, ол цикл нәтижелеріне әсер етуі мүмкін. Тазалау сұйықтығын пайдаланбаңыз.
3. Пеш есігін жабыңыз.
4. белгішесін басып, басқару тақтасын қосыңыз.
5. белгішесін басыңыз.
6. Басқару тетігімен мәзір элементтерін айналдырып, «Diamond Clean»

пәрменін таңдаңыз да, белгішесін басыңыз.

4. Құрылғы ұзақтығы 15 минут болатын «ҚАЛЫПТЫ» циклын ұсынады. Басқа тазалау деңгейлерін таңдауға болады.

• Төмендегілердің бірін таңдау үшін, басқару тетігін қолданыңыз:

- "ҮНЕМДІ": ұзақтығы — 10 минут;
- "ҚАЛЫПТЫ": ұзақтығы — 15 минут;
- "ҚАРҚЫНДЫ": ұзақтығы — 20 минут.


• белгішесін қайта басыңыз.

5. Тазалау процесін бастау үшін, белгішесін басыңыз.

! Бу шықпауы үшін, цикл барысында есікті ашпаңыз.




! Қарқынды циклдың соңғы минуттарында басқару тақтасы жартылай әрі аз ғана уақытқа буланады. Тангенциалды желдеткіш қосылған сайын булану кетеді.

### Қауіпсіздік құрылғылары

- Тазалау циклын кез келген уақытта тоқтату үшін,  белгішесін басыңыз;
- Егер келенсіздік байқалса, қыздыру элементтері өшеді.

### Автоматты түрде тазалауды кейінге қалдыруды бағдарламалау

! Бағдарламалау тек тазалау циклын таңдағаннан кейін жасалады.

1.  белгішесін екі рет басыңыз; «Diamond Clean» циклының аяқталу уақыты жыпылықтай бастайды;
  2. Басқару тетігін бұрап, «Diamond Clean» циклының аяқталу уақытын реттеңіз. Сандарды жылдамырақ айналдыру және орнату процесін жеңілдету үшін, тетікті бұрағаннан кейін ұстап тұрыңыз. Дисплейде кешіктіріп бастауды жолақ түрінде көрсететін диаграмма пайда болады.
  3. Қажетті аяқталу уақытына жеткенде  белгішесін қайтадан басыңыз. Кешіктіріп бастау жолағында ағымдағы уақыт, басталуға қалған уақыт, ұзақтық және «Diamond Clean» циклының аяқталу уақыты диаграмма ретінде көрсетіледі.
  4. Бағдарламалауды бастау үшін  белгішесін басыңыз.
  5. Дисплейде қалған уақыт көрсетіліп, кешіктіріп бастау жолағы артқа қарай жылжиды.
  6. «Diamond Clean» циклы басталғаннан кейін дисплей ұзақтық жолағын толтыру арқылы қалған уақытты көрсетеді.
  7. Уақыт біткенде дисплейде «ТАЗАЛАУ ЦИКЛЫ АЯҚТАЛДЫ» жазуы пайда болады да, сигнал естіледі.
- Мысалы, қазір сағат 9:00 және «Diamond Clean» циклы Үнемді деңгей мен 10 минуттық ұзақтық таңдалды дерлік. 12:30 аяқталу уақыты ретінде орнатылады. Бағдарлама 12:20-да автоматты түрде іске қосылады.

Бағдарламадан бас тарту үшін  белгішесін басыңыз.

### Автоматты түрде тазалау циклі аяқталғанда

Пеш суығанша күтіп, абразивті емес губкамен қалған суды сүртіп алыңыз. Бұл әрекетті орындамас бұрын 10 минуттан көп күту нәтижелерге әсер етуі мүмкін.  
Кетпей қойған кірді кетіру үшін, суға бірнеше жуғыш зат тамшысын қосып, қарқынды циклды қайталаған жөн.

## Ақаулықтарды жою

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Бағдарламаланған пісіру режимі басталмайды.	Ток өшіп, қайта қосылған.	Пісіру режимін қайта бағдарламалаңыз.
Дисплейде ЭКО режимі көрсетіледі.	Құрылғы күту режимінде.	Күту режимінен шығу үшін кез келген түймені басыңыз.
Автоматты режим таңдалған. Дисплейде «Hot» жазуы пайда болады және пісіру басталмайды.	Пеш ішіндегі температура таңдалған режим үшін ұсынылатын мәннен жоғары.	Пештің суығанын күтіңіз.
Желдеткішпен пісіру таңдалған және тағам күйіп кеткен болып көрінеді.	1 және 5 позициялары: тікелей әсер ететін қызу температураға сезімтал тағамдардың күйіп кетуіне себеп болуы мүмкін.	Тұтқалы табалардың позициясын пісіру ұзақтығы ортасына жеткенде ауыстыруды ұсынамыз.



195121739.00

04/2014 - XEROX FABRIANO

KZ

**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)