

**GB**

English,1

**RS**

Русский, 16

**MOL 1038EL X RU/HA**

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning  
Electrical connection  
Data plate

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5-6

Control panel lock  
Setting the clock  
Setting the minute minder  
Starting the oven  
Concealed handle  
Restoring the factory settings  
Standby

### Modes, 7-11

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

### Precautions and tips, 11

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 12-13

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

### Troubleshooting, 14

### Assistance, 15

# Installation

GB

! 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

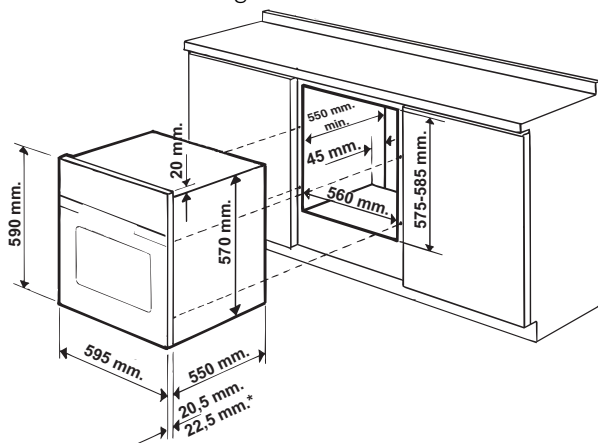
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see *Precautions and tips*).

! 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:

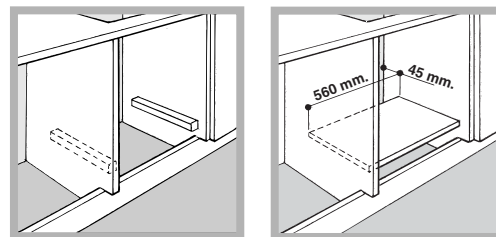


### \* Stainless steel models only

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

## Ventilation

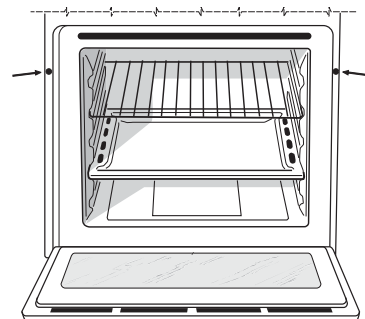
To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).



## Centring and fixing

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.

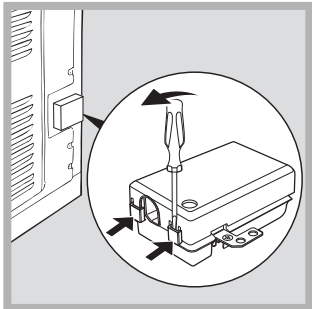


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

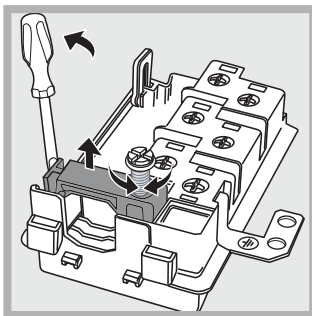
## Electrical connection

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

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

### Connecting the electricity 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 (see below);
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (see below);
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

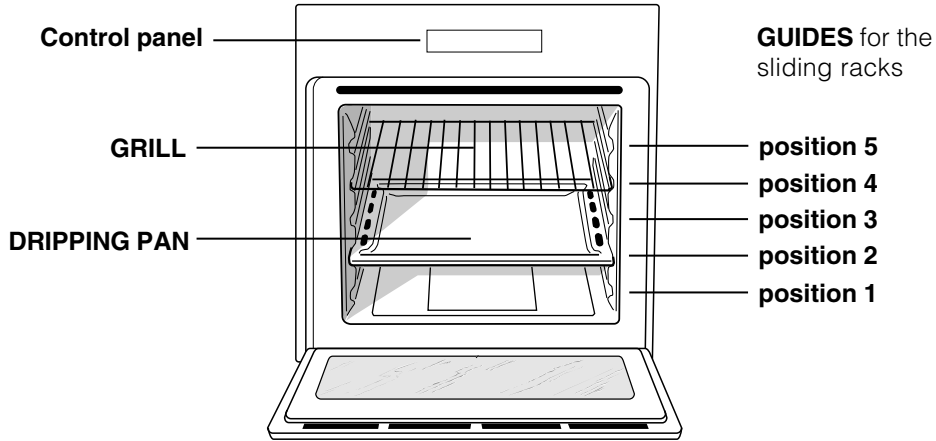
APPLIANCE SPECIFICATIONS	
<b>Dimensions</b>	width 43.5 cm height 32 cm depth 41.5 cm
<b>Volume</b>	58 l
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
<b>ENERGY LABEL*</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EEC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode

\* Without removable guide rails

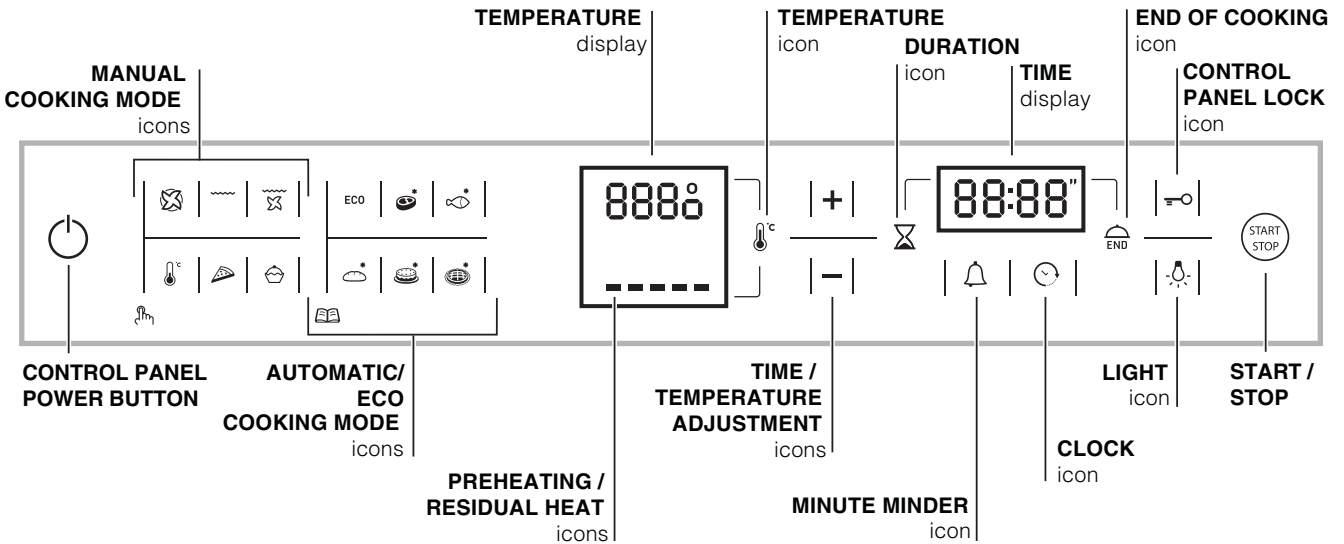
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



# Start-up and use

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. 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.



! To make the setting process easier, press and hold the + and - buttons to scroll through the numbers on the display rapidly.


! 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.

## Control panel lock


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


To lock the oven controls, press and hold the  button for at least 2 seconds. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows the key symbol "O—n". The  icon will light up to indicate lock activation.

To deactivate the lock, press and hold the  button again for at least 2 seconds.




## Setting the clock

! The clock can only be set when the oven is switched off. If the oven is in standby mode,

pressing the  button once will display the current time setting. Press it again to set the time.

After connection to the power supply network or after a blackout, the  button and the digits on the TIME display will flash for 10 seconds.

To set the clock:



1. Press the  button.
2. Adjust the hour figure using the + and - buttons.
3. Once you have reached the correct hour value, press the  button.
4. Repeat the above process to set the minutes. If a blackout occurs, it will be necessary to reset the clock. If the  icon flashes on the display, this indicates that the clock has not been set correctly.


## 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 timer emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.


To adjust the timer proceed as follows:

1. Press button .
2. Set the desired time using buttons + and -.
3. Once you have reached the desired value, press the  button again.


The lit  symbol will remind you that the minute minder is on.

To cancel the minute minder, press the  button and use the + and - buttons to set the time to 00:00.

Press button  again.


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


## Starting the oven


1. Switch the control panel on by pressing the  button. The appliance buzzer sounds three times (ascending) and all buttons light up in sequence.
2. Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows:
  - the temperature associated with the mode, if programming manually;
  - "Auto", if programming is automatic.


The TIME display shows:

- the current time, if programming manually;
- the duration, if programming is automatic.

3. Press the  button to begin cooking.
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:

- change the temperature by pressing the  button, followed by the + and - buttons (*manual modes only*);
- set the duration of a cooking mode (*see Cooking Modes*);

- press the  button to stop cooking. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (*manual modes only*);

- switch off the oven by pressing the  button 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.

! 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.

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

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

To activate DEMO mode, press and release button


, then buttons **+** and **-** simultaneously for 6 seconds, and then press and release button . A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows "dEon".


To deactivate DEMO mode, when the oven is off

press and hold button  and button **-** simultaneously for 3 seconds. A buzzer sounds and the "dEoF" message disappears from the display.

### Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (clock and customised durations). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold the button corresponding to the

first manual cooking mode (top left) and the  button simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound.

The first time the  button 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 of the 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. Standby mode is indicated by the high luminosity "Clock button" light. As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode 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 30°C and 250°C as desired (300°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 "Hot" appears on the TEMPERATURE display. However, it will still be possible to start cooking.

### MULTILEVEL mode

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

### 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").

### LOW TEMPERATURE modes

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

### 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.

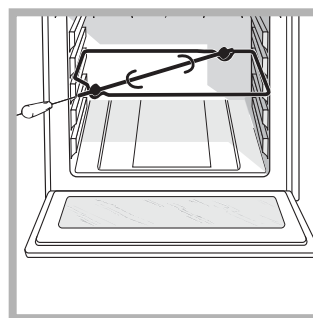
### BAKING mode

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).

### ECO 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 energy saving mode is recommended for small dishes, ideal for heating foods and finishing off cooking.


### Rotisserie spit\*



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

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

3. Start the rotisserie function by selecting the  or  modes.

! When  mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

## Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set values**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values 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**.

\* Only available in certain models.

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 "Hot" appears on the TEMPERATURE display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.

! 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.



#### BEEF mode

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



#### FISH FILLETS mode

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



#### 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 50 g (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 LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on 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.



#### BAKED CAKES mode

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





#### 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.

## Programming cooking

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

! Once a cooking mode has been selected, the  button is activated; it will then be possible to program a duration. The  button is only activated after a duration has been set; it will then be possible to program a delayed start.





### Programming the duration



1. Press the  button; the  button and the numbers on the TIME display will flash.
2. Set the duration by pressing buttons **+** and **-**.
3. Once you have reached the desired duration, press the  button again.
4. Press the  button to begin cooking.
5. When cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE 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 cooking end time can be scheduled.

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

1. Press the  button and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the  button and set the end time using the **+** and **-** buttons.
3. Once you have reached the desired end time, press the  button again.
4. Press the  button to activate the programmed mode.

The  and  buttons will flash alternately to indicate that programming has taken place; in the time before cooking starts, the TIME display will show the duration and the cooking end time alternately.

5. Once cooking has finished, "END" appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

To cancel programming press the  button.

## 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.

### GRILL

- 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	1+1	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	20-30	
	Roast chicken + potatoes		1 and 2/3	1 and 3	yes	200-210	65-75	
	Lamb		2	1	yes	190-200	45-50	
	Mackerel		1 or 2	1	yes	180	30-35	
	Lasagne		2	1	yes	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	25-35	
<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	55-60
		Cuttlefish	1	2	2	no	200	30-35
Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)		1,5	-	-	no	210	70-80	
Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)		1,5	-	-	no	210	60-70	
Roast veal or beef		1	2	2	no	210	60-75	
Roast pork		1	2	2	no	210	70-80	
Lamb		1	2	2	no	210	40-45	
<b>Low temperature*</b>	Proving / Defrosting	-	2	1	no	40	-	
	White meringues	-	2	1	no	65	8-12 ore	
	Meat / Fish	-	2	1	no	90	90-180	
<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>Baking*</b>	Tarts	0,5	2 or 3	1 or 2	yes	180	25-35	
	Fruit cakes	1	2 or 3	1 or 2	yes	180	40-50	
	Sponge cake made with yoghurt	0,7	2 or 3	1 or 2	yes	180	45-55	
	Small cakes on 2 racks	0,7	2 and 4	1 and 3	yes	180-190	20-25	
	Sponge cake	0,6	2 or 3	1 or 2	yes	160-170	35-40	
	Cream puffs on 2 racks	0,7	1 and 3	1 and 2	yes	180-190	20-30	
	Biscuits on 2 racks	0,7	1 and 3	1 and 2	yes	180	20-25	
	Filled pancakes	0,8	2	1	yes	200	30-35	
	Meringues on 2 racks	0,5	1 and 3	1 and 2	yes	90	180	
	Cheese puffs	0,5	2	1	yes	210	20-25	
	<b>Automatic**</b>							
<b>Beef</b>	Roast dishes	1	2 or 3	2	no			
<b>Fish fillets</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>Bread***</b>	Bread (see recipe)	1	1 or 2	1	no			
<b>Baked cakes</b>	Baked cakes	1	2 or 3	2	no			
<b>Tarts</b>	Tarts	0,5	2 or 3	2	no			

\* 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.

\*\* 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.

**! ECO programme:** This programme – which has longer cooking times but guarantees sensible energy saving – is recommended for dishes such as fish fillets, small pastries and vegetables. It is also suitable for warming foodstuffs and for completing cooking.

# 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.

## Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
  - Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN GRILLING modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
  - Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.
- ! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

- 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.

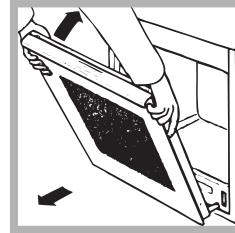
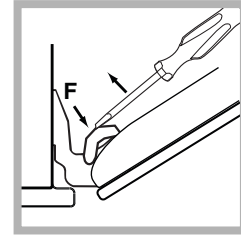
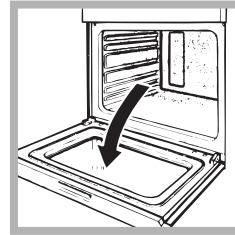
## Cleaning the oven door

**! 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.

For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).



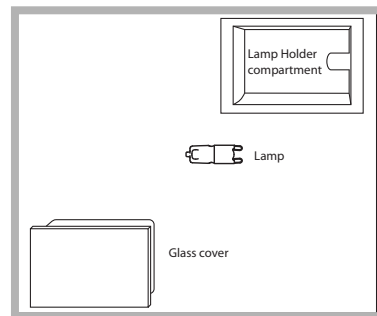
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest 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:

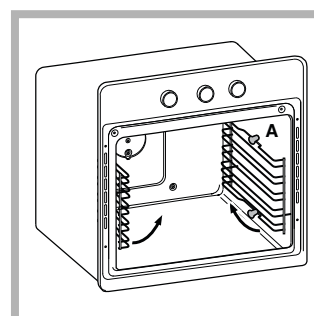


1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.

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

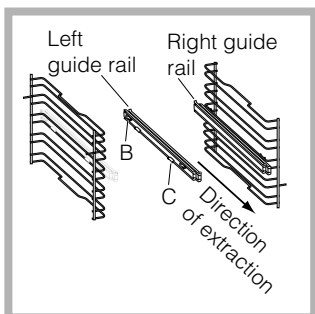
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

## Sliding rack kit assembly

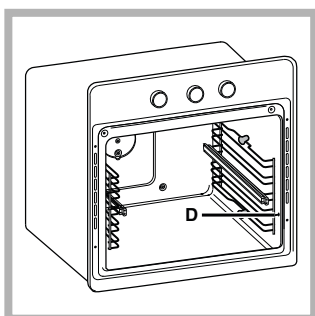


To assemble the sliding racks:

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.

**Side and rear catalytic liners\***

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks.

This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

Nevertheless, the following should be avoided:

- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

\* Only available in certain models.

# Troubleshooting

GB

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The "Clock button" and the digits on the display flash.	The appliance has just been connected to the electricity mains or there has been a blackout.	Set the clock.
A programmed cooking mode does not start.	There has been a blackout.	Reprogram the cooking mode.
Only the high luminosity "Clock button" is lit.	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.

# 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.

RS

GB

English, 1

RS

Русский, 16

MOL 1038EL X RU/HA

## Содержание

### Монтаж, 17-18

Расположение  
Электрическое подсоединение  
Паспортная табличка

### Описание изделия, 19

Общий вид  
Консоль управления

### Включение и эксплуатация, 20-21

Блокировка управлений  
Настройка часов  
Настройка таймера  
Включение духового шкафа  
Убирающаяся ручка  
Возврат к заводским настройкам  
Режим энергосбережения

### Программы, 22-25

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

### Предосторожности и рекомендации, 26

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Энергосбережение и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 27-28

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

### Неисправности и методы их устранения, 29

### Сервисное обслуживание, 30

# 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 изделия, его эксплуатации и безопасности.

## Расположение

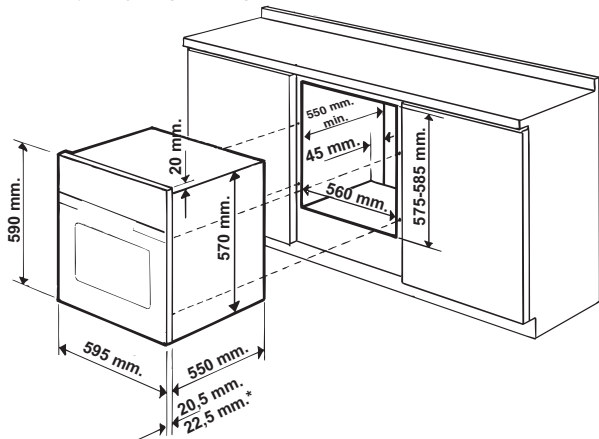
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

## Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования 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:



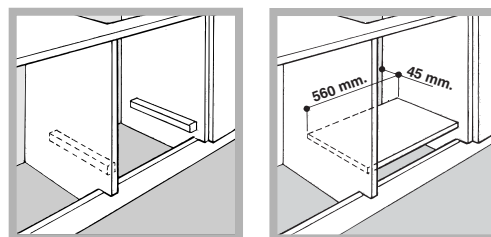
\* Только для моделей из нержавеющей стали

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

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

## Вентиляция

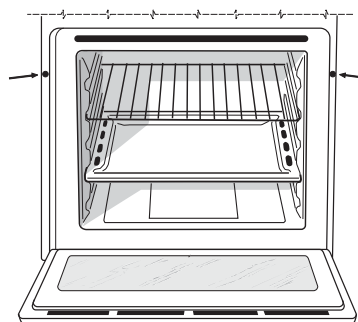
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).



## Центровка и крепление

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.

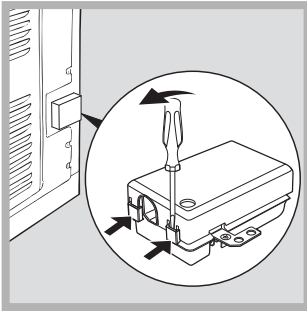


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

## Электрическое подсоединение

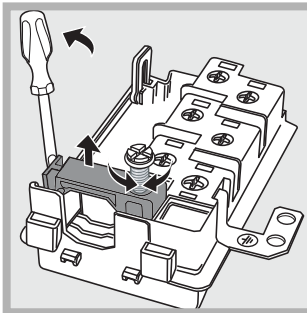
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

### Подсоединение сетевого кабеля



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

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



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

### Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

- сетевая розетка должна быть соединена с

заземлением и соответствовать нормативам;

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

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние провода 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 см. глубина 41,5 см.
<b>Объем</b>	58 л
<b>Электрическое подключение</b>	напряжение 220-240 В ~ 50/69 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт

### ENERGY LABEL\*



AЮ 77

Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304  
Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.



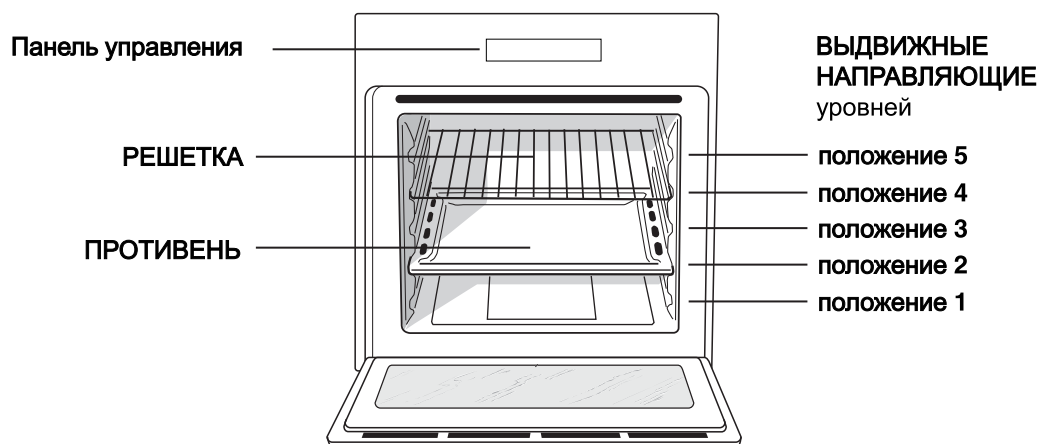
Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями.  
- 2002/96/CE с последующими изменениями.  
- 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

\* Без выдвигающих направляющих

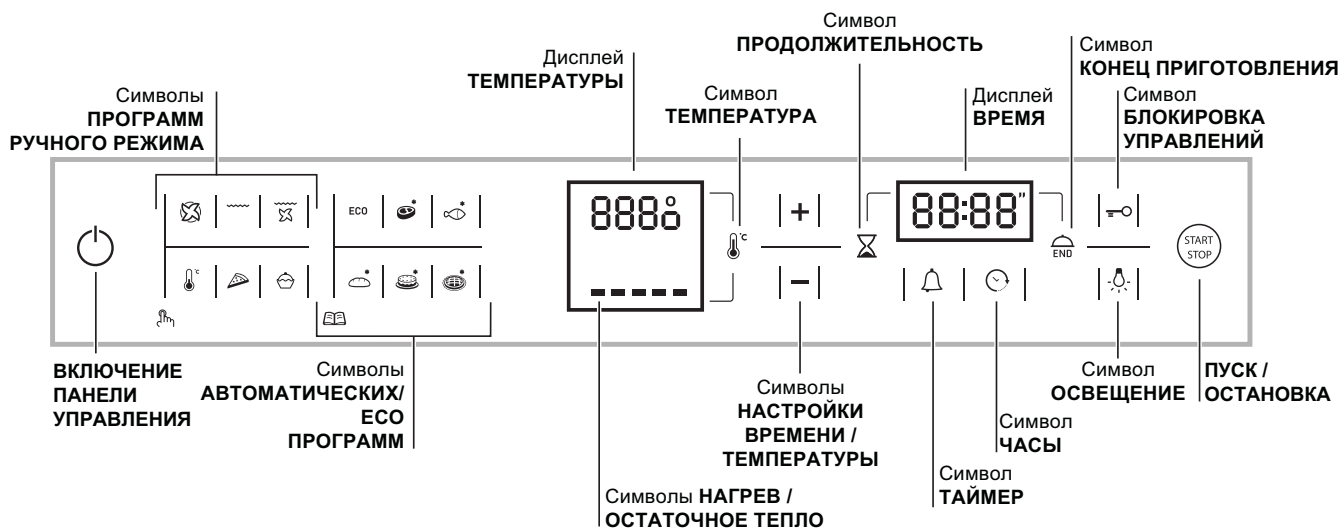
# Описание изделия

## Общий вид

RS



## Консоль управления



# Включение и эксплуатация

RS

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



! Для облегчения настройки держите нажатыми кнопки + и - : цифры на дисплее будут сменяться быстрее.


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

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

## Блокировка управлений


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


Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку  примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа "O—n". Включенный символ  означает, что блокировка активирована.


Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .


## Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки


 показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают в течение 10 секунд. Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставьте время при помощи кнопок + и -.
3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку

.

4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.


В случае прерывания энергоснабжения необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

## 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 кнопку .
2. Настроить нужное время при помощи кнопок + и -.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку




Включенный символ  показывает, что таймер включен.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку  и при помощи кнопок + и - установите время на

00:00. Вновь нажмите кнопку .

Выключение символа  означает отключение таймера.

## Порядок включения духового шкафа


1. Включите консоль управления при помощи кнопки . Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.

2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:

- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- "Auto" при выборе приготовления в автоматическом режиме.

на дисплее ВРЕМЯ показывается:


- при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
- продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.


3. Нажмите кнопку  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 при помощи кнопки , затем кнопок + и - (только в программах ручного режима);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки . В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (*только в программах ручного режима*).

- выключить духовку, держа нажатой кнопку  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 ГРИЛЬ 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.

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

Кнопка  позволяет включать и выключать освещение в любой момент.


#### Индикаторы остаточного тепла


Изделие комплектуется 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


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

Для включения режима DEMO 1 раз нажмите

кнопку , затем кнопки + и - одновременно на 6


секунд и затем 1 раз кнопку . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется "dEoN".


Для отключения режима DEMO при выключенной

духовке нажмите одновременно кнопку  и кнопку - на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее показывается надпись «dEoF».

#### Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные заводские значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для обнуления настроек выключите духовку, держите нажатой 6 секунд одновременно кнопку первого приготовления в ручном режиме в левом верхнем углу и кнопку

. После обнуления раздается звуковой сигнал.

При первом нажатии кнопки  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 управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается «Кнопкой Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

# Программы

RS

! 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 шкафа показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

## Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). 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 **ТЕМПЕРАТУРЫ** показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.



### Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**

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



### Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). 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 **ЗАПЕКАНКА**

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»).



### Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

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



### Программа **ПИЦЦА**

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



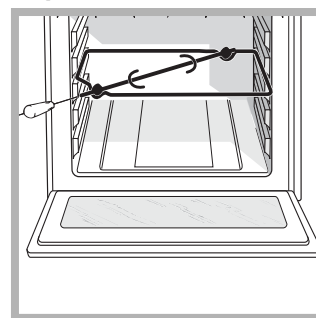
### Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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 **ЕСО**



Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.

### Вертел\*




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

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

3. включите вертел, выбрав программы  или .

\* Имеется только в некоторых моделях.

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

## Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой С.О.Р.<sup>®</sup> (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 ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

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

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

### \* Программа **ГОВЯДИНА**

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

### \* Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**

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

### \* 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 противня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

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

Приготовление:

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

### \* 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 **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**





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

## Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

! При выборе программы приготовления активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать продолжительность приготовления. Задав продолжительность приготовления, активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать отложенный запуск приготовления.

### Программирование продолжительности



1. Нажмите кнопку ; кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают.
2. Для выбора продолжительности нажмите кнопки + и -.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
  - Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

### Программирование приготовления с 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. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности.
2. Затем нажмите кнопку  и настройте время завершения приготовления при помощи кнопок + и -.
3. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку  для активации программирования.

Кнопки  и  попеременно мигают, показывая, что было выполнено программирование; в процессе ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЯ попеременно показывается

продолжительность и время завершения приготовления.

5. По завершении приготовления на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
  - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программы нажмите кнопку .

## Практические советы по приготовлению

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

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

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

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

### ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется 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 противня 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 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	20-30	
	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	
	Печенье 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	25-35	
<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 шампуре	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	п° 4 или 5	4	3	нет	300	10-12	
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжар. хлеб)	п° 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	55-60	
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35	
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80	
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70	
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75	
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80	
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45	
<b>Низкая температура*</b>	Расстойка / размораживание	-	2	1	нет	40	-	
	Белое безе	-	2	1	нет	65	8-12 часов	
	Мясо / Рыба	-	2	1	нет	90	90-180	
<b>Пицца*</b>	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20	
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25	
<b>Кондитерская выпечка*</b>	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35	
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50	
	Бисквитный кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	да	180	45-55	
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25	
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	35-40	
	Эклеры на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180-190	20-30	
	Печенье на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180	20-25	
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35	
	Безе на 2-х уровнях	0,5	1 и 3	1 и 2	да	90	180	
		Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25
	<b>Автоматические режимы**</b>							
<b>Говядина</b>	Жаркое	1	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>Хлеб***</b>	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет			
<b>Кондитерская выпечка</b>	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет			
<b>Песочный торт с начинкой</b>	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	2	нет			

\* 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.

\*\* 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.

! **Программа ECO:** Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

# Предосторожности и рекомендации

RS

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

## Общие 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.

## Утилизация

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

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролизическая чистка с задержкой» (см. *Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

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

# 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 закаливания 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 остаток 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 выдвигающих 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

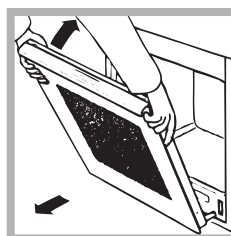
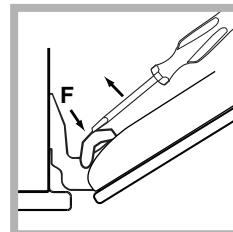
**!** В моделях, укомплектованных **LED INSIDE**, дверцу снять нельзя.

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.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в

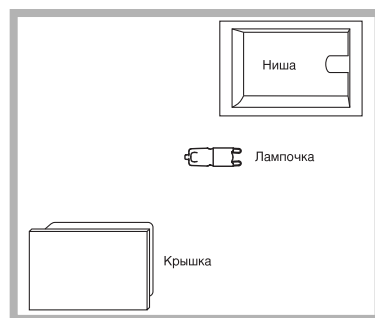
обратном порядке.

## Проверка уплотнений

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

## Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:



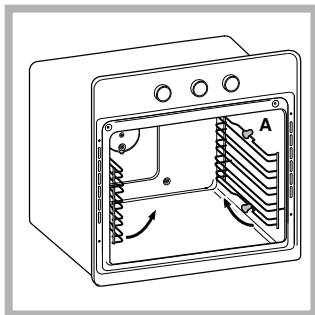
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выньте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25

Вт, резьба G 9.

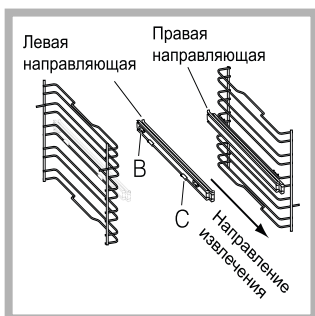
3. Установите крышку на место (см. схему).

**!** Не касайтесь руками лампы.

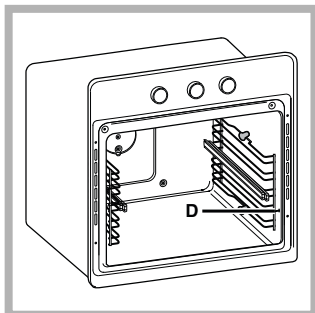
## Крепление комплекта выдвижных направляющих



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.

## Боковые и задние каталитические панели\*

Это панели, покрытые специальной эмалью, поглощающей жиры, выделяющиеся в процессе приготовления.

Эта эмаль является довольно устойчивой для обеспечения установки различных аксессуаров (решеток, противней и т.п.), не деформируясь. Незначительные белые налеты на поверхности являются нормальными.

Тем не менее следует избегать:

- царапания по эмали острыми предметами (например, ножом);
- использовать моющие средства или абразивные вещества.

\* Имеется только в некоторых моделях.

# Неисправности и методы их устранения

RS

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	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 противени в середине приготовления.

# Сервисное обслуживание

RS

## **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 ТЕМПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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



RS