**7OFK 897EJ X RU/HA**
**7OFKQ 897EC RU/HA**
**7OFK 898E CX RU/HA**
**7OFK 898ES CX RU/HA**

**GB** **English**

# Operating Instructions
**OVEN**

**Contents**


Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,3
Description of the appliance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,8
Modes,9
Precautions and tips,12
Maintenance and care,12
Troubleshooting,14


**RU** **Русскии**

# Руководство по эксплуатации
**ДУХОВОЙ ШКАФ**

**Содержание**


Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,3
Описание изделия,4
Описание изделия,5
Установка,15
Включение и эксплуатация,17
Программы,18
Предосторожности и рекомендации,22
Техническое обслуживание и уход,22
Неисправности и методы их устранения,24

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.

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

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

GB

# Description of the appliance

## Overall view

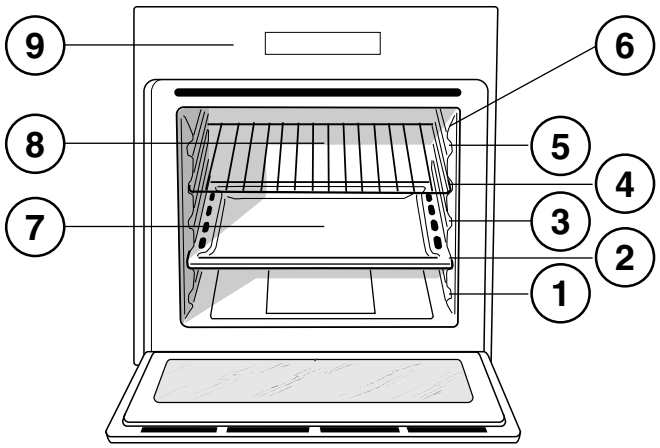
1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**

RU

# Описание изделия

## Общии 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**



GB

# Description of the appliance

## Control panel

1 **SELECTOR** knob
2 **CONTROL PANEL POWER BUTTON**
3 **DISPLAY**
4 **THERMOSTAT / TIMER** knob
5 **START / STOP**
6 **MINUTE MINDER** icon
7 **TIMER** icon
8 **CONTROL PANEL LOCK** icon
9 **LIGHT** icon

## Display

10 **TEMPERATURE** and **TIME** numerical digits
11 **DURATION** icon
12 **END OF COOKING** icon
13 **CLOCK** icon
14 **MINUTE MINDER** icon
15 **CONTROL PANEL LOCK** indicator
16 **Preheating /Residual** heat indicator
17 **MODE** icons

RU

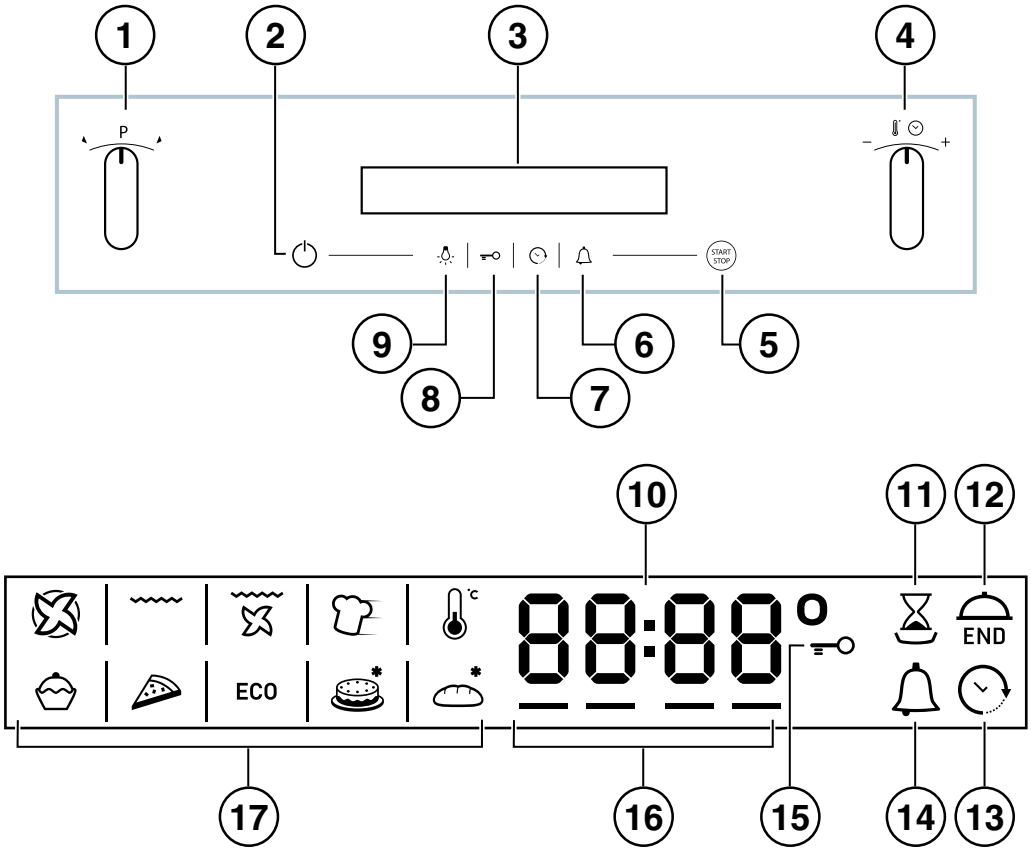
# Описание изделия

## Панель управления

1 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
2 **ВКЛЮЧЕНИЕ КОНСОЛИ УПРАВЛЕНИЯ**
3 **ДИСПЛЕЙ**
4 Рукоятка **ТЕРМОСТАТА / НАСТРОЙКИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
5 **ПУСК / ОСТАНОВКА**
6 Символ **ТАЙМЕР**
7 Символ **НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ**
8 Символ **БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ / УПРАВЛЕНИЙ**
9 Символ **ОСВЕЩЕНИЕ**

## Дисплей

10 Цифровые значения **ТЕМПЕРАТУРЫ** и **ВРЕМЕНИ**
11 Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**
12 Символ **КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
13 Символ **ЧАСЫ**
14 Символ **ТАЙМЕР**
15 Индикатор **БЛОКИРОВКИ КОНСОЛИ УПРАВЛЕНИЯ**
16 **Индикатор Нагрева / Остаточного тепла**
17 Символы **ПРОГРАММ**



# 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

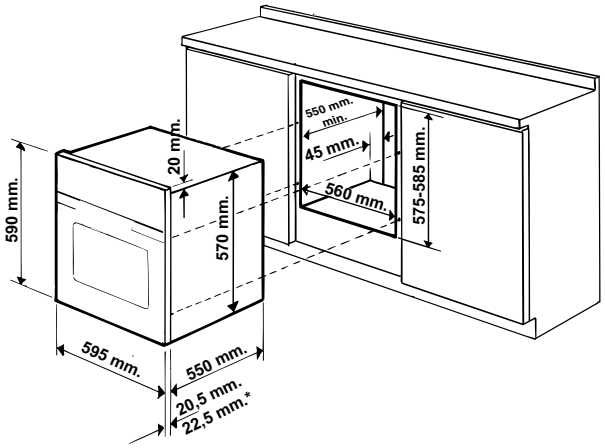
**!** Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

**!** 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:

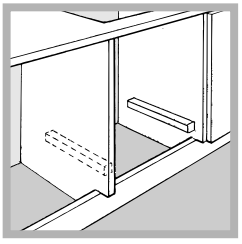


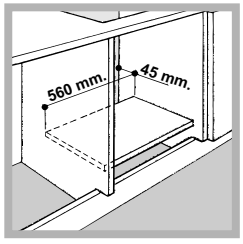

**!** The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

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).

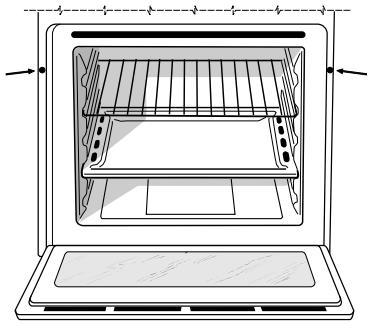





**Centring and fixing**

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.

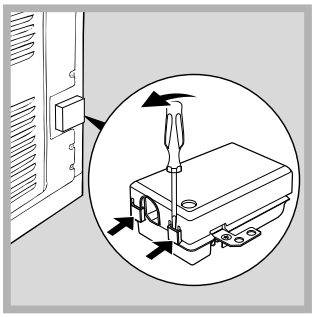


**!** All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

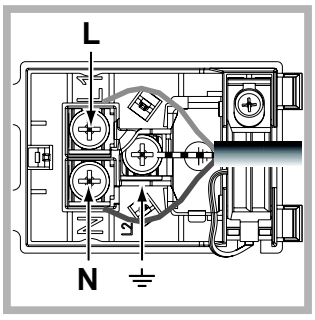
## Electrical connection

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.

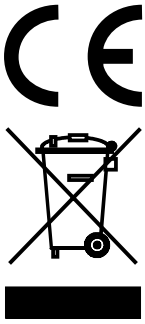
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the 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.

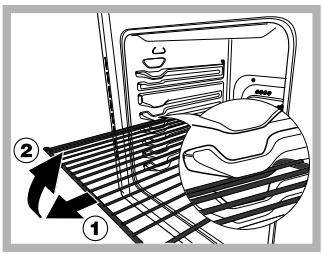
**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

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

| **APPLIANCE SPECIFICATIONS** | |
|---|---|
| **Dimensions*** | width 43.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume*** | 59 l |
| **Dimensions**** | width 45.5 cm<br>height 32,4 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume**** | 62 l |
| **Electrical connections** | voltage: 220 - 240 V~ 50/60 Hz or 50 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W |
| **ENERGY LABEL**<br><br>**Without removable guide rails** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO. |
|  | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments<br>- 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments<br>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2012/19/EEC and subsequent amendments.<br>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.

**!** 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.

Some 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.

**!** 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.

## 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 icon for at least 2 seconds. A buzzer sounds and the display shows the key symbol "n—O". The icon, when lit, indicate lock function activation.
To deactivate the lock, press and hold the icon 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 icon 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 icon and the digits on the display will flash for 10 seconds.
To set the clock:
1. Press the icon.
2. Turn the TIMER knob towards + and − to adjust the hour value.
3. Once you have reached the correct hour value, press the icon.
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 still be set 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 the icon.
2. Adjust the time as desired by turning the TIMER knob towards + and −.
3. Once you have reached the desired value, press the icon again.

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

To cancel the minute minder, press the icon and use the knob 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 icon. The appliance buzzer sounds three times (ascending) and all buttons light up in sequence.
2. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob. The display shows:
- the temperature associated with the mode, if programming manually;
- "Auto" and the duration alternately, if programming is automatic.
3. Press the START STOP icon 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:
- modify the temperature by turning the THERMOSTAT knob (manual modes only);
- set the duration of a cooking mode (see Cooking Modes);
- press the START STOP icon 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 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).

**!** The oven will begin its preheating phase after 2 seconds from selecting the desired cycle.

**!** 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.

**!** The oven will begin its preheating phase after 2 seconds from selecting the desired cycle.

**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 FAST CLEAN mode, 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. 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.

## 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 keep the SELECTOR knob turned while pressing the START STOP icon 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 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. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon". 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 higher than the temperature inside the oven, the text "Hot" appears on the display. However, it will still be possible to start cooking.

**MULTILEVEL** mode
Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

**BARBECUE** mode
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. 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").

**FAST COOKING** mode
This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

**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.

**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).

**PIZZA** modes
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.

**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.

## 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. The cooking duration can be customised according to personal taste by modifying the relevant value - before cooking begins - by ±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 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.

**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.

**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.

## Programming cooking

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

**Programming the cooking duration**

1. Press the icon until the icon and the numerical digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER knob towards **+** and **−** to adjust the time as desired; keep the knob in position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier.
3. Once you have reached the desired duration, press the icon again. The display will show the duration and set temperature alternately.
4. Press the START STOP icon to begin cooking.
5. When cooking has finished, “END” 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.

**Setting the end time for a cooking mode**

**!** 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. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Press the icon twice: the END icon and the numerical digits on the display will begin to flash.
3. Turn the TIMER knob towards **+** and **−** to adjust the cooking end time value.
4. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The display will show the duration, the cooking end time and the set temperature alternately.
5. Press the START STOP icon to activate the programmed mode.

Programming has been set when the and END icons light up alternately. The DISPLAY shows the cooking end time, the cooking duration and the set temperature alternately.

6. Once cooking has finished, “END” 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 programming press the START STOP 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 OVEN

- 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 (Kg) | Rack position | | Preheating | Recommended Temperature (°C) | Cooking duration (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Manual** | | standard guide rails | sliding guide rails | | | |
| **Multilevel*** | 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 |
| **Grill*** | Mackerel | 1 | 4 | 3 | no | 300 | 15-20 |
| | Sole and cuttlefish | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 10-15 |
| | Squid and prawn kebabs | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 8-10 |
| | 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 | 15-20 |
| | Sausages | 0,7 | 4 | 3 | no | 300 | 15-20 |
| | 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 |
| **Fan grilling*** | 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 |
| **Fast cooking*** | **Frozen food** | | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Courgette and prawn pie | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Country style spinach pie | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Turnovers | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Golden rolls | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Chicken bites | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Pre-cooked food** | | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20-25 |
| | **Fresh Food** | | | | | | |
| | Biscuits (shortcrust pastry) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Sponge cake made with yoghurt | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Cheese puffs | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Low temperature*** | Proving / Defrosting | - | 2 | 1 | no | 40 | - |
| | White meringues | - | 2 | 1 | no | 65 | 8-12 ore |
| | Meat / Fish | - | 2 | 1 | no | 90 | 90-180 |
| **Baking*** | 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 | 170-180 | 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 | 30-40 |
| | Cream puffs on 3 racks | 0,7 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | yes | 180-190 | 20-25 |
| | Biscuits on 3 racks | 0,7 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | yes | 180 | 20-25 |
| | Filled pancakes | 0,8 | 2 | 1 | yes | 200 | 30-35 |
| | Meringues on 3 racks | 0,5 | 1, 3 and 5 | 1, 2 and 4 | yes | 90 | 180 |
| | Cheese puffs | 0,5 | 2 | 1 | yes | 210 | 20-25 |
| **Pizza*** | Pizza | 0,5 | 2 | 1 | yes | 210-220 | 15-20 |
| | Focaccia bread | 0,5 | 2 | 1 | yes | 190-200 | 20-25 |
| | **Automatic**** | | | | | | |
| **Baked cakes** | Baked cakes | 1 | 2 or 3 | 2 | no | | |
| **Bread***** | Bread (see recipe) | 1 | 1 or 2 | 1 | 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 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.
- **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/EEC 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

- 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.

# 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.

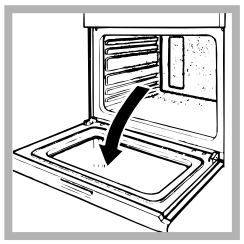
**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

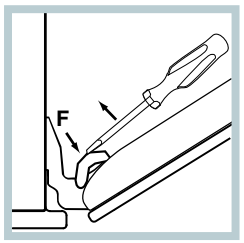
## Cleaning the oven door

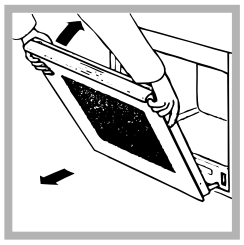
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

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).

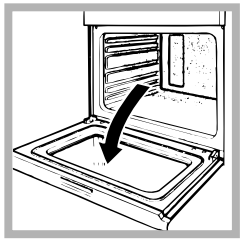




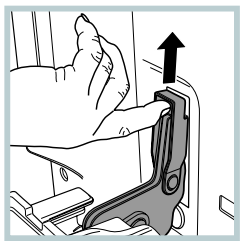



3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

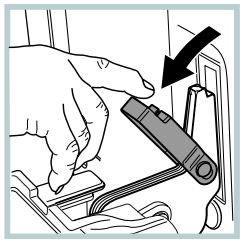
**To remove oven door with soft closing hinges*:**



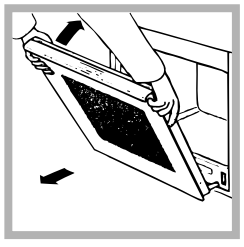
1. Open the door completely.



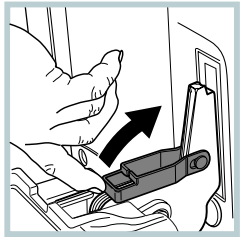
2. Lift the pull-out hooks located on the two hinges. If you cannot lift them manually, use a tool as a lever.



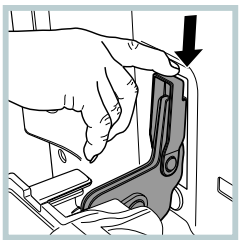
3. Completely rotate downwards the pull-out hooks.



4. Holding the door by its two outer sides, slowly close it but not completely. Pull the door to remove it from its seat (see figure). To re-assemble the door follow the procedure in reverse order.



5. Rotate the pull-out hooks upwards until they touch the front of the oven.

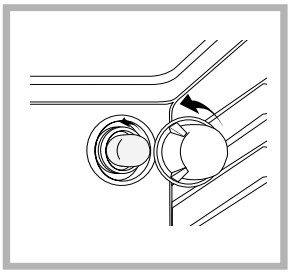


6. Push the pull-out hooks downwards, **making sure they are steady and do not rotate forward**.

**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.

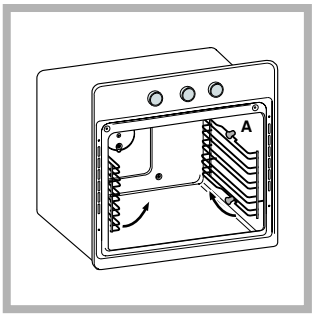
## Replacing the light bulb



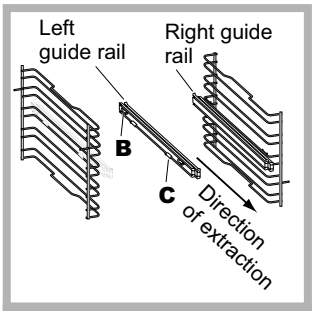
To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

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

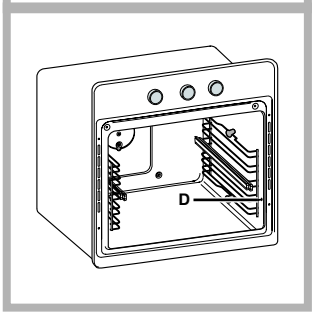
## Sliding rack kit assembly




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.

**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.

# Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| 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 | We recommend switching dripping pan positions halfway through cooking. |

# Установка

**!** Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

**!** Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

## Расположение

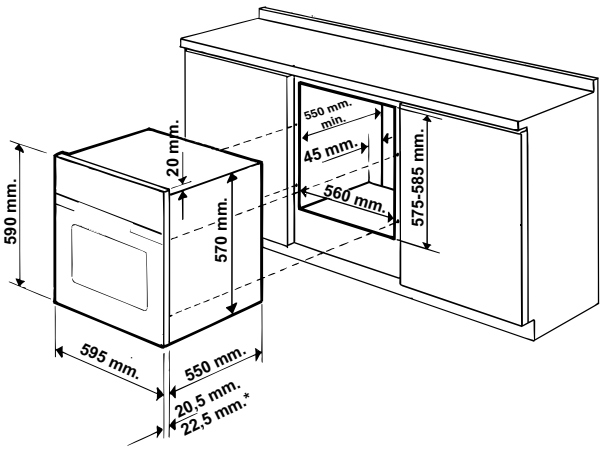
**!** Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

**Встроенный монтаж**

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

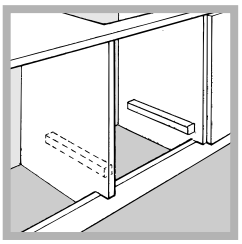
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша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

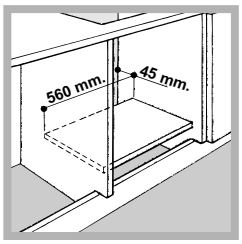



**!** После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

**Вентиляция**

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

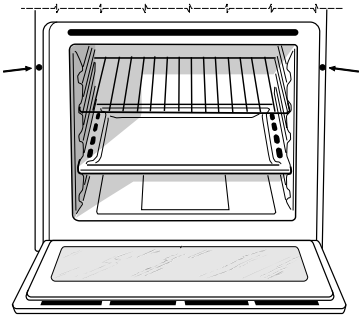





**Центровка и крепление**

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.

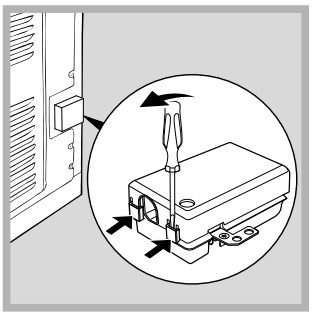


**!** Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

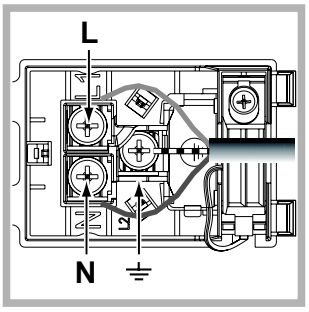
## Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны 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-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

RU

**Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания**
Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). 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 электрическои 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 штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

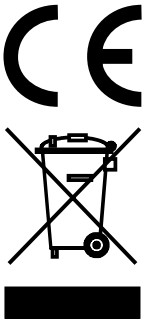
**!** Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

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

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

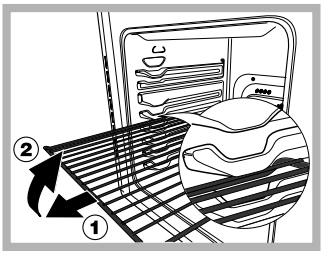
**! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.**

АЮ 77

| ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА | |
|---|---|
| **Габаритные размеры*** | ширина 43,5 см.<br>высота 32,4 см.<br>глубина 41,5 см. |
| **Объем*** | 59 л |
| **Габаритные размеры**** | ширина 45,5 см.<br>высота 32,4 см.<br>глубина 41,5 см. |
| **Объем**** | 62 л |
| **Электрическое подключение** | напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт |
| **ENERGY LABEL**<br><br>**Без выдвижных направляющих**<br><br>АЮ 77 | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов.<br>Норматив EN 50304<br>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.<br>- 2012/19/CEE с последующими изменениями.<br>- 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.

**!** 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.

Некоторые 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.

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

## Блокировка управлений

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

Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется символ ключа “n—O”. Включенные символы показывают, 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 мигают в течение 10 секунд.
Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
2. Поверните регулятор НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону + и − для настройки часов;
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. Выставите нужное время, повернув рукоятку НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ в сторону + и −.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ показывает, что таймер включен. На ДИСПЛЕЕ показывается обратный отсчет.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку и при помощи рукоятки 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. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. На дисплее показывается:
- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- “Auto”, перемежающееся с продолжительностью при выборе приготовления в автоматическом режиме.
3. Нажмите кнопку START STOP 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 , повернув рукоятку ТЕРМОСТАТА (только для программ приготовления в ручном режиме);
- 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 START STOP 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).

**!** Духовка начинает нагреваться через 2 сек. после выбора нужного цикла.

**!** 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.

**!** Духовка начинает нагреваться через 2 сек. после выбора нужного цикла.

**Охладительная вентиляция**
Для понижения температуры снаружи духового шкафа охладительный вентилятор создает поток воздуха между консолью управления, дверцей духового шкафа, а также нижним краем дверцы духовки.В начале программа FAST COOKING вентилятор работает на низкой 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. 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 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.

**Возврат к заводским настройкам**
Духовой шкаф может быть настроен на исходные фабричные значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для сброса выключить духовку, держать рукоятку ПРОГРАММЫ повернутой по часовой стрелке и одновременно нажать кнопку START STOP на 6 секунд. 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 символом «Символ Часы» с яркой подсветкой. 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.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
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 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 **FAST COOKING**
Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
Этот режим приготовления служит для расстоики теста, разморозки продуктов, приготовления иогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкои температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.

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 **ПИЦЦА**
Включаются нижний 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 **ECO**
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.

## Программы приготовления в автоматическом режиме

**! Температура и продолжительность приготовления заданы по умолчанию системой C.O.P.® (Оптимальное Запрограммированное Приготовление)** , автоматически обеспечивающей оптимальный результат. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может начато в холодной или в разогретой духовке. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±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 «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 **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 **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 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.

## Программирование приготовления

**!** Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

**Порядок программирования продолжительности приготовления**

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигают символ и цифры;
2. Поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ на + и − для настройки нужной продолжительности; если оставить рукоятку в этом положении, цифры буду сменяться быстрее, что облегчает настройку.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показываются заданные продолжительность и температура.
4. Нажмите кнопку START STOP для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

**Порядок окончания приготовления**
**!** Настроить окончания 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 кнопку : мигают символ END и цифры на дисплее;
3. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону + и − для настройки завершения приготовления;
4. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показывается продолжительность, время завершения приготовления и заданная температура.
5. Нажмите кнопку START STOP для активации программирования.

Включенныесимволы и END означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается продолжительность, время завершения приготовления и заданная температура.
6. По завершении приготовления на дисплее 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 программирования нажмите кнопку START STOP.

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

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

BARBECUE

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

ПИЦЦА

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

## Таблица приготовления

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Расположение уровней | | Предварительный нагрев | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжит-ть приготовления (минуты) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Ручной режим** | | стандартные направляющие | выдвижные направляющие | | | |
| **Одновременное приготовление на нескольких уровнях *** | 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 |
| **Гриль*** | Скумбрия | 1 | 4 | 3 | нет | 300 | 15-20 |
| | Камбала и каракатицы | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-15 |
| | Кальмары и креветки на шампурах | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 8-10 |
| | 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 | 15-20 |
| | Жареные колбаски | 0,7 | 4 | 3 | нет | 300 | 15-20 |
| | Гамбургер | 4 или 5 | 4 | 3 | нет | 300 | 10-12 |
| | Фаршированый горячий бутерброт (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 |
| **Запеканка*** | 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 |
| **Fast cooking* (Быстрое приготовление*)** | **Мороженные продукты** | | | | | | |
| | Пицца | 0.3 | 2 | 1 | - | 250 | 12 |
| | Смесь цуккини с креветками в кляре | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20 |
| | Несладкий торт со шпинатом | 0.5 | 2 | 1 | - | 220 | 30-35 |
| | Пирожки | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 25 |
| | Лазанья | 0.5 | 2 | 1 | - | 200 | 35 |
| | Рыбные котлеты в панировке | 0.4 | 2 | 1 | - | 180 | 25-30 |
| | Кусочки курицы | 0.4 | 2 | 1 | - | 220 | 15-20 |
| | **Полуфабрикаты** | | | | | | |
| | Жареные куриные крылышки | 0.4 | 2 | 1 | - | 200 | 20-25 |
| | **Сырые продукты** | | | | | | |
| | Печенье (песочное) | 0.3 | 2 | 1 | - | 200 | 15-18 |
| | Бисквитный кекс | 0.6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| | Печенье из слоеного теста с сыром | 0.2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 |
| **Низкая температура*** | Расстойка / размораживание | - | 2 | 1 | нет | 40 | - |
| | Белое безе | - | 2 | 1 | нет | 65 | 8-12 часов |
| | Мясо / Рыба | - | 2 | 1 | нет | 90 | 90-180 |
| **Кондитерская выпечка*** | 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 | 170-180 | 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 | 30-40 |
| | Эклеры на 3-х уровнях | 0,7 | 1 и 3 и 5 | 1 и 2 и 4 | да | 180-190 | 20-25 |
| | Печенье на 3-х уровнях | 0,7 | 1 и 3 и 5 | 1 и 2 и 4 | да | 180 | 20-25 |
| | Блины с начинкой | 0,8 | 2 | 1 | да | 200 | 30-35 |
| | Безе на 3-х уровнях | 0,5 | 1 и 3 и 5 | 1 и 2 и 4 | да | 90 | 180 |
| | Печенье из слоеного теста с сыром | 0,5 | 2 | 1 | да | 210 | 20-25 |
| **Пицца*** | Пицца | 0,5 | 2 | 1 | да | 210-220 | 15-20 |
| | Лепешки | 0,5 | 2 | 1 | да | 190-200 | 20-25 |
| **Автоматические режимы**** | | | | | | | |
| **Кондитерская выпечка** | Кондитерская выпечка | 1 | 2 или 3 | 2 | нет | | |
| **Хлеб***** | Хлеб (см. рецепт) | 1 | 1 или 2 | 1 | нет | | |

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашми 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 позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

RU

# Предосторожности и рекомендации

**!** Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи 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 острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу 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 влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2012/19/CEE 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи 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 содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## 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 пиролитическая 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, пластики или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызываны 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,

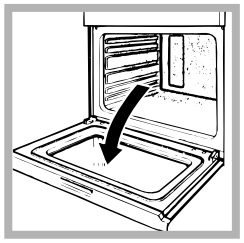
смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.

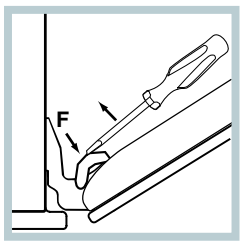
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

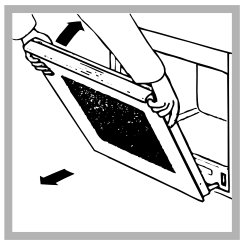
**!** Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

## Чистка дверцы

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);

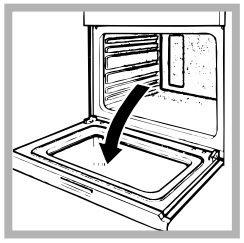




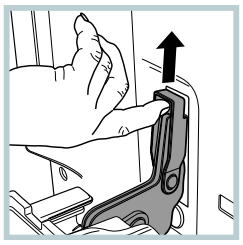



3. Возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

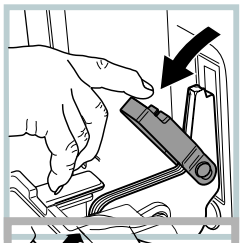
Чтобы снять дверцу духовки с петлями soft closing*:



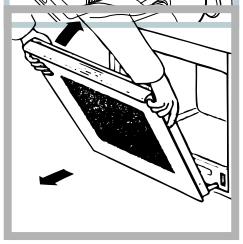
1.Полностью открыть дверцу.



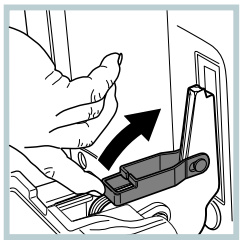
2. Приподнять скобы съема, расположенные на двух петлях. Если не получается сделать это вручную, использовать какой-нибудь инструмент.



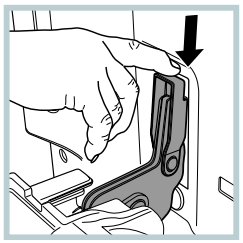
3. Полностью опустить скобы съема вниз.



4. Взяться за дверцу двумя руками, слега прикрыв ее, но не полностью. Затем потянуть дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполнить операции в обратном порядке.



5. Повернуть скобы съема вверх до касания с поверхностью духовки.

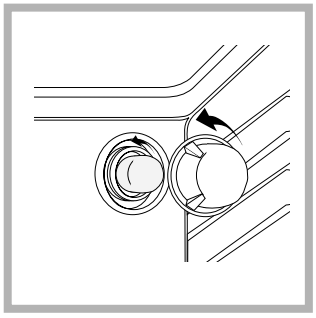


6. Протолкнуть скобы съема вниз, **проверяя, чтобы они были прочно закреплены и не могли вернуть вверх**.

**Проверка уплотнений**

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

## Замена лампочки

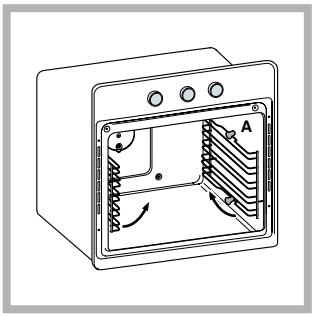


Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Установите крышку на место (см. схему).

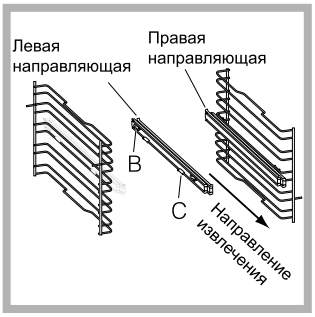
**!** Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

RU

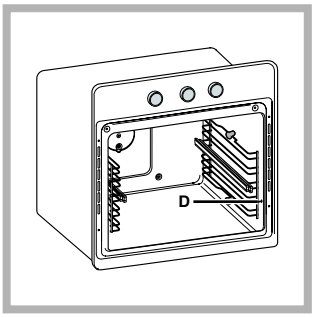
## Крепление комплекта выдвижных направляющих




Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (см. схему).




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




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 A.

**!** 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, противеней 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.

# Неисправности и методы их устранения

| 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. |