Hotpoint ARISTON

GB English

Operating Instructions
OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,3
Description of the appliance,4
Description of the appliance,5
Installation,7
Start-up and use,9
Modes,10
Precautions and tips,16
Maintenance and care,16
Troubleshooting,18

RU Русскии

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,3
Описание изделия,4
Описание изделия,6
Установка,19
Включение и эксплуатация,21
Программы,23
Предосторожности и рекомендации,29
Техническое обслуживание и уход,29
Неисправности и методы их устранения,31

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

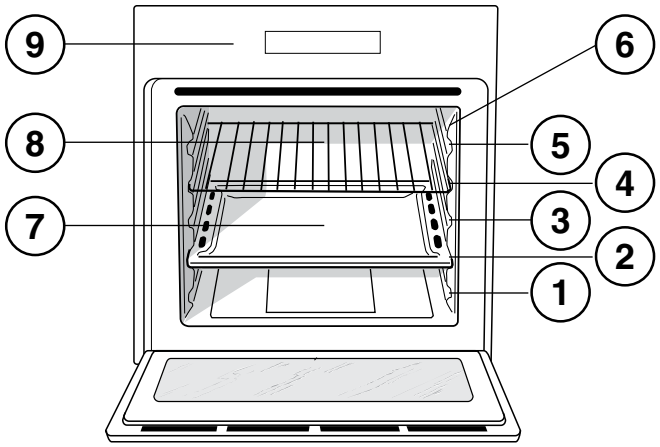
1 **POSITION 1**
2 **POSITION 2**
3 **POSITION 3**
4 **POSITION 4**
5 **POSITION 5**
6 **GUIDES** for the sliding racks
7 **DRIPPING PAN**
8 **GRILL**
9 **Control panel**

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

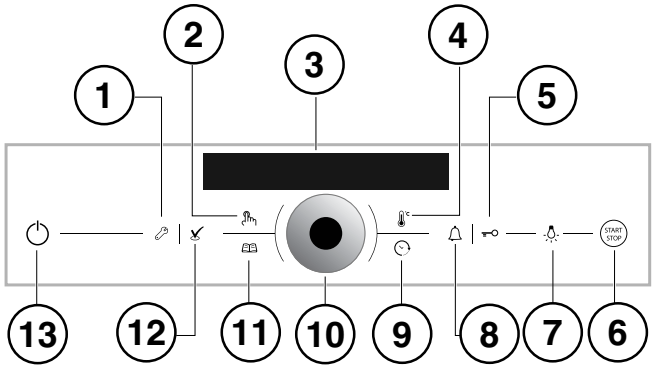
1. **SETTINGS** icon
2. **MANUAL COOKING MODES** icon
3. Display
4. **TEMPERATURE** icon
5. **CONTROL PANEL LOCK** icon
6. **START / STOP**
7. **LIGHT** icon
8. **MINUTE MINDER** icon
9. **TIME** icon
10. **SELECTOR** control dial
11. **AUTOMATIC COOKING MODES** icon
12. **CONFIRM SETTINGS** icon
13.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

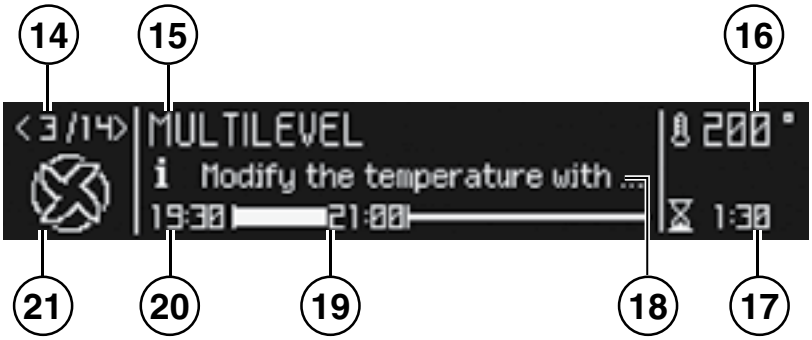
Display in programming mode

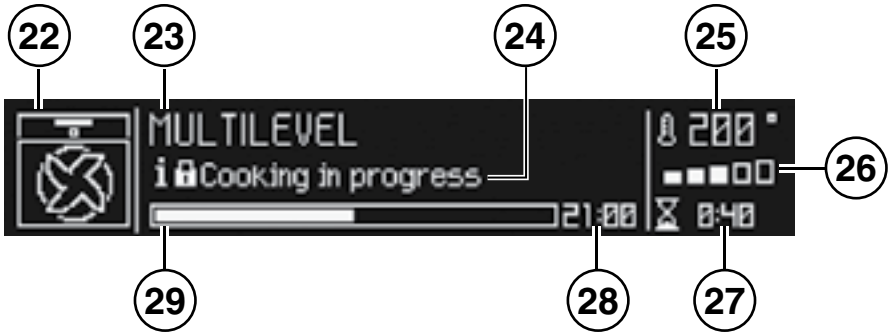
14. Cooking mode number indicator
15. Selected **menu indicator**
16. **Temperature indicator**
17. **COOKING DURATION** indicator
18. Suggests a course of action or displays the activity currently being performed by the oven
19. **END OF COOKNG TIME** indicator
20. **TIME** indicator
21. Selected cooking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

Display in cooking mode

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







RU

Описание изделия

Панель управления

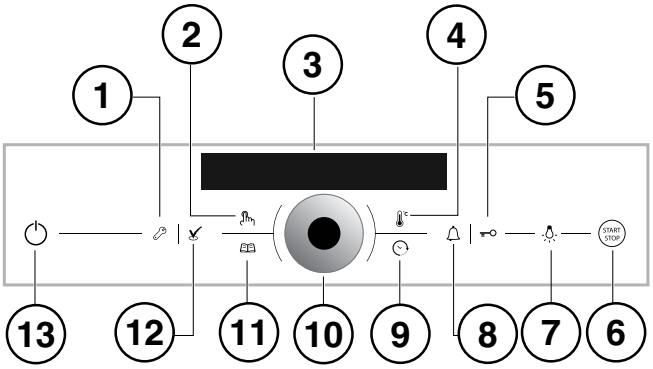
1. Символ **НАСТРОЙКИ**
2. Символ **ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА**
3. **Дисплей**
4. Символ **ТЕМПЕРАТУРА**
5. Символ **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ**
6. **ПУСК / ОСТАНОВКА**
7. Символ **ОСВЕЩЕНИ**
8. Символ **ТАЙМЕРА**
9. Символ **ВРЕМЕНИ**
10. Рукоятка **ВЫБОРА**
11. Символ **АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ**
12. Символ **ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАСТРОЕК**
13. **ВКЛЮЧЕНИЕ КОНСОЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

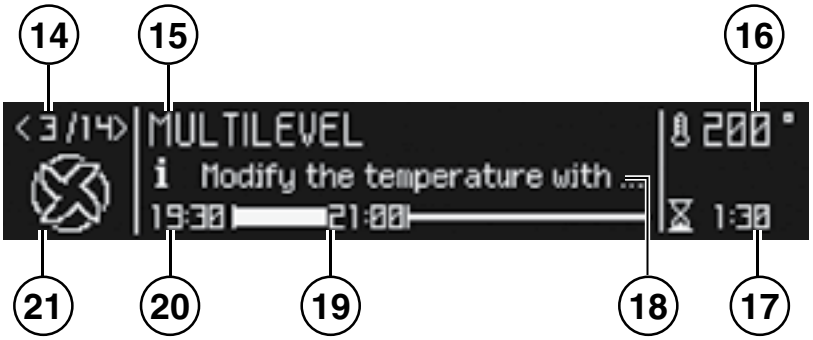
Дисплей программирования

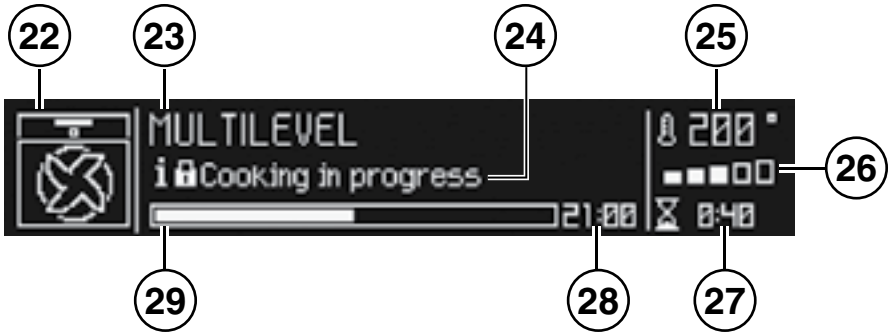
14. Индикатор номера программы
15. Индикатор **Выбранного режима**
16. Индикатор **температуры**
17. Индикатор **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
18. Рекомендует, что делать или что выполняет духовой шкаф
19. Индикатор **ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
20. Индикатор **ВРЕМЕНИ**
21. Символ выбранного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

Дисплей приготовления

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







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

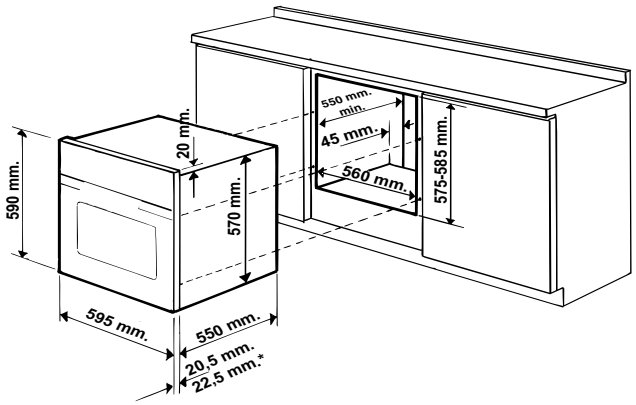
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! 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:

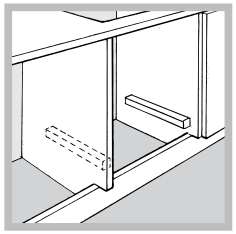
- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following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

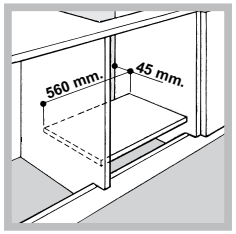


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

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).

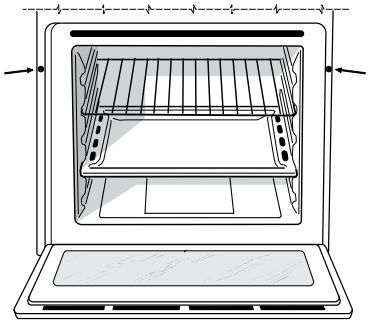




Centring and fixing

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.

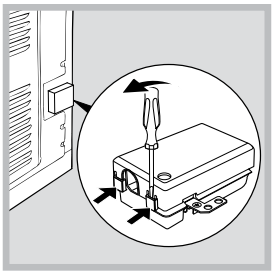


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

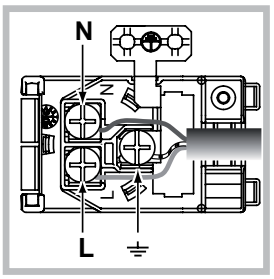
Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

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.

GB

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.

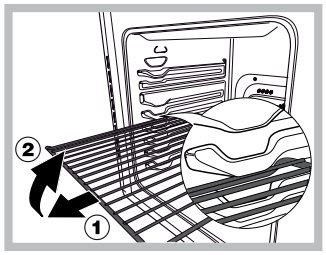
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

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

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume*	59 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 41.5 cm
Volume**	62 l
Electrical connections	voltage: 220-240V~ 50/60Hz or 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
Energy Label e Ecodesign	EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ECO
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

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

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

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

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

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

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

Models are equipped with a system of hinges which allows the door to close slowly, without the user having to follow the movement through with his/her hand. To use the system correctly, before closing the door:
- Open the door fully.
- Do not force the closing movement manually.

Switching the oven on for the first time

After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the button. The list of languages will appear in the menu. To choose the desired language, select it using the control dial. Confirm by pressing the icon. Once the selection has been made, the display will show the settings menu. Press the icon or scroll through using the control dial until you reach the EXIT command and press the icon to begin using the oven.

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

Setings menu commands

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

To modify the setting, press the icon.
The following parameters are listed in the menu:
LANGUAGE: select the language shown on the display.
CLOCK: set the exact time.
TONE: activate/deactivate keypad tone.
LIGHT: activate/deactivate the internal oven light during cooking.
LOGO: activate/deactivate logo on start-up.
GUIDE: activate/deactivate operating tips.
EXIT: exit the menu.

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

Control panel lock

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

The control panel lock can be used to lock the oven door and/or controls.
To activate it, press the icon and select the desired command by pressing the control dial:
- NO LOCK: deactivate an active lock;
- BUTTONS: lock the controls.

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

Setting the clock

To set the clock, switch on the oven by pressing the icon, then press and follow the steps described.
1. Scroll through the menu commands using the control dial, select CLOCK and press the icon.
2. Adjust the time using the control dial.
3. Once you have reached the correct hour value, press the icon.
4. Repeat steps 2 and 3 to set the minutes.
5. To exit adjustment mode, press the icon or use the control dial to scroll through the menu until you reach EXIT, then press the icon.

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

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

Setting the minute minder

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

When the set time has elapsed, the minute minder emits a buzzer that will automatically stop after 30 seconds or when any active button on the control panel is pressed.
To adjust the minute minder, proceed as follows:
1. Press the icon.
2. Set the desired time using the control dial.
3. Once you have reached the desired value, press the icon again.

When the oven is switched off, the countdown appears on the display. When the oven is on, the lit symbol will remind you that the minute minder is active.
To cancel the minute minder, press the icon and use the control dial to set the time to 00:00. Press the icon again.
The icon will switch off to indicate that the minute minder has been disabled.

Starting the oven

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

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

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

3. Press the START STOP icon to start the cooking mode.

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

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

6. During cooking it is always possible to:

- adjust the temperature by pressing the °C icon, turning the control dial and confirming by pressing the °C icon again (manual modes only);
- set the duration of a cooking mode (*see Cooking Modes*);
- stop cooking by pressing the START STOP icon. In this case the appliance stores the temperature modified previously in its memory (manual modes only);
- switch off the oven by pressing the ⏻ icon for 3 seconds.

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

! There is no preheating stage for the GRILL mode.

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

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door, as well as towards the bottom of the oven door. At the beginning of the cleaning cycle, the cooling fan operates at low speed.

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

Oven light

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

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

Residual heat indicators

The appliance is fitted with a residual heat indicator. When the oven is off, the "residual heat" bar on the display lights up to indicate high temperatures inside the oven cavity. The individual segments of the bar switch off one by one as the temperature inside the oven falls.

Demo mode

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

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

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

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

Restoring the factory settings

The oven factory settings can be restored to reset all selections made by the user (language, tone, customised durations, etc…). To carry out a reset, switch off the oven, then press and hold 6 ☝, 📖 and START STOP simultaneously for 6 seconds. Once the restore procedure is complete, a buzzer will sound.

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

Standby

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



Modes

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

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

Manual cooking modes

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

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

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of 3 racks may be used at the same time.

GRILL mode

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

FAN GRILLING mode

The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed (*see "Practical cooking advice"*).

ROAST mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

FISH mode

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

PIZZA mode

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

PROVING mode

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

PASTRY mode

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

PASTEURISATION mode

This cooking mode is suitable for fruit, vegetables, etc...
Small containers may be positioned on 2 levels (dripping pan on the 1st shelf and rack on the 3rd shelf). Let the containers cool inside the oven. Place the food inside the oven while it is still cold.

SLOW COOK MEAT/FISH/VEGETABLES modes

This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (75, 85 and 110°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible.
The value of these advantages should not be underestimated:

- as the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the temperature required for evaporation), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer;
- when cooking meat, the muscle fibres contract less than they would during a classic cooking cycle. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.

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

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

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions supplied relating to vacuum-packing food carefully.
The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) as well as pre-cooked products (traditional cooking).

DEFROSTNG mode

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

ECO mode

TThe back heating element is turned on and the fan starts working, ensuring a smooth and uniform heat level inside the oven.
This programme is indicated for slow cooking of any type of food with temperatures which can be set up to a maximum of 200°C; the programme is also suitable for heating food and to complete the cooking process.
The programme is particularly suitable for the slow cooking of meat and fish, as it allows you to have softer meat and save energy at the same time. For a better energy effectiveness, when the product is turned on, the light stays on only for 30 seconds; in order to turn the light back on, please press the icon.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set**, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been preheated or not. The cooking duration can be customised according to personal taste by modifying the relevant value - before cooking begins - by ±5/20 minutes depending on the selected programme. The duration can however be modified even once cooking has begun. If the value is modified before the programme begins, it is stored in the memory and suggested again by the appliance when the programme is next used. If the temperature inside the oven is higher than the suggested value for the selected mode, the text "OVEN TOO HOT" appears on the display and it will not be possible to begin cooking; wait for the oven to cool.
The icon representing the selected mode and the icon representing the recommended shelf position appear on the display alternately.

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

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

 BREAD mode

Use this function to bake bread. To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the maximum weight of the dripping pan.
- Remember to pour **50g (0,5 dl)** of cold water into the baking tray in position 5.
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

1 dripping pan holding 1000 g max, lower level

2 dripping pans each holding 1000 g max, medium and lower levels

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

Method:

- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual PROVING function on the oven. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.
- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

 BEEF/VEAL/LAMB mode

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

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

 PORK mode

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

 CHICKEN mode

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

 FISH FILLET mode

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

 FISH EN PAPILLOTE mode

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

 TARTS mode

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

 SHORTCRUST TARTS mode

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

 BRIOCHE mode

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

 CAKE mode

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

 DESSERTS mode

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

 PAELLA mode

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

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

Recipe (serves 8):

In the deep dripping pan

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

Cover the dripping pan with aluminium foil.

In the dripping pan

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

Cover the dripping pan with aluminium foil.

On a tray standing on the rack

- 6-8 chicken thighs, marinated using paella spices and a drizzle of olive oil

Once the cooking process is complete, finish with more olive oil.

PILAU RICE mode

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

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

Recipe (serves 4 - 6):

- 500 g rice
- 700 ml water or stock

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

YOGHURT mode

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

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

Method:

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

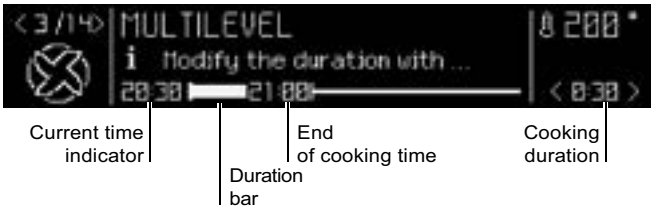
Programming cooking

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

Programming the duration

1. Press the icon.
2. Turn the control dial to set the duration; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the duration in bar format.
3. Once you have reached the desired duration, press the icon again. The duration bar will show the current time, the duration and the end of cooking time as a graphic.
4. Press the START STOP icon to begin cooking.
5. The display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
6. When cooking has finished, “COOKING FINISHED” appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.



Current time indicator | Duration bar | End of cooking time | Cooking duration

Programming delayed cooking

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

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Press the icon twice; the end of cooking time will begin to flash.
3. Turn the control dial to adjust the end of cooking time; hold the dial in this position to scroll through the numbers more quickly and make the setting process easier. The display will show a graphic indicating the delayed start in bar format.
4. Once you have reached the desired end time, press the icon again. The delayed start bar will show the current time, the time remaining until the start of cooking, the duration and the end of cooking time as a graphic.
5. Press the START STOP icon to begin the pyrolysis schedule.
6. The text “POSTPONED COOKING START” and the time remaining will appear on the display, moving the delayed start bar backwards.
7. Once cooking has begun, the display will indicate the remaining time by filling the duration bar.
8. When the time has elapsed, “COOKING FINISHED” appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.



Current time indicator | Delayed start bar | End of cooking time | Cooking duration

To cancel a schedule, 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

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

Cooking advice table

Modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
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	10-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	no	300	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	no	300	10-15
	Cod fillet	0,7	4	3	no	300	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	no	300	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	no	300	10-20
	Sausages	0,7	4	3	no	300	10-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	4	3	no	300	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	4	3	no	300	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	no	300	70-80
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
Roast*	Roasts (white or red meat)	1	2	2	no	200	50-75
Fish*	Bream	0,7	2	2	yes	180	20-25
	Fish fillets	1	2	2	yes	170	12-15
	Sea bass with potatoes	0,5 + 0,5	2	2	yes	190	60
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	yes	210-220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	1	yes	190-200	20-25
Proving*	Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.).		2	2	no	40	
Pasteurisation*	Fruit, vegetables, etc.		2	2	yes	110	
Slow cook*	Meat		2	1	no	75	90-180
	Fish		2	1	no	85	90-180
	Vegetables		2	1	no	110	90-180
Defrosting*	All frozen foods						

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

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

Cooking advice table

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

* (models with pizza stone only)
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values can be modified by the user, starting with the default duration.
*** As stated in the recipe, pour 50 g (0,5 dl) water into the dripping pan in position 5.

Precautions and tips

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

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

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

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

- Slight differences in colour on the front of the oven are due to the different materials used, i.e. glass, plastic or metal.
- Any shady areas resembling grooves on the oven door glass are caused by reflections from the oven light.
- The enamel is branded at very high temperatures. This process may cause colour variations. This is normal and will not affect appliance operation in any way. The thin edges of the sheet metal cannot be entirely enamelled and may therefore appear to be unfinished. This will not affect the rust protection.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

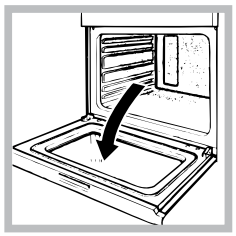
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

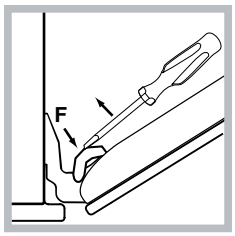
Cleaning the oven door

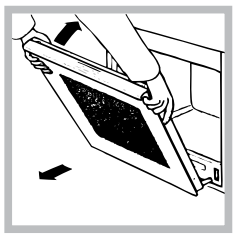
! The door of LED INSIDE models cannot be removed.

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

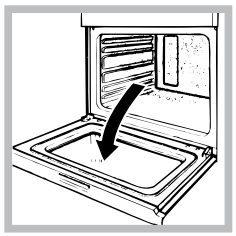




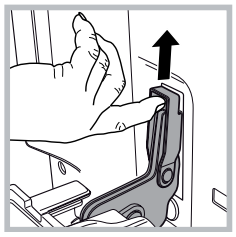


3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram). To replace the door, reverse this sequence.

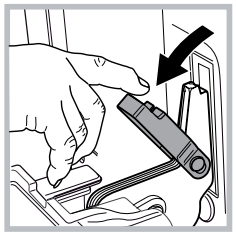
To remove oven door with soft closing hinges



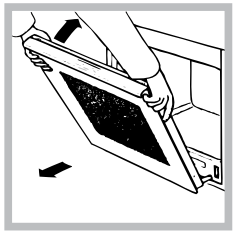
1. Open the door completely.



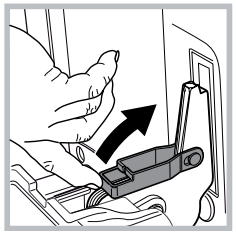
2. Lift the pull-out hooks located on the two hinges. If you cannot lift them manually, use a tool as a lever.



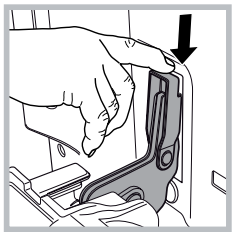
3. Completely rotate downwards the pull-out hooks.



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.



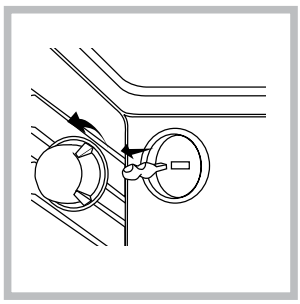
5. Rotate the pull-out hooks upwards until they touch the front of the oven.



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

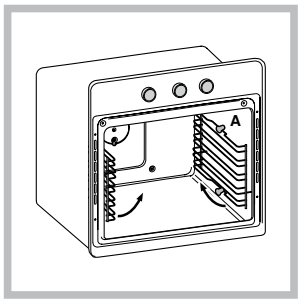


To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (see diagram).

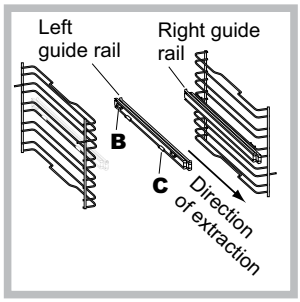
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

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

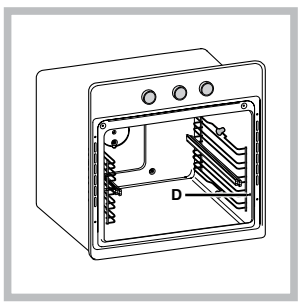
Sliding rack kit assembly



To assemble the sliding racks:
1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



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



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

! Do not place the sliding racks in position 5.

Troubleshooting

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

RU

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

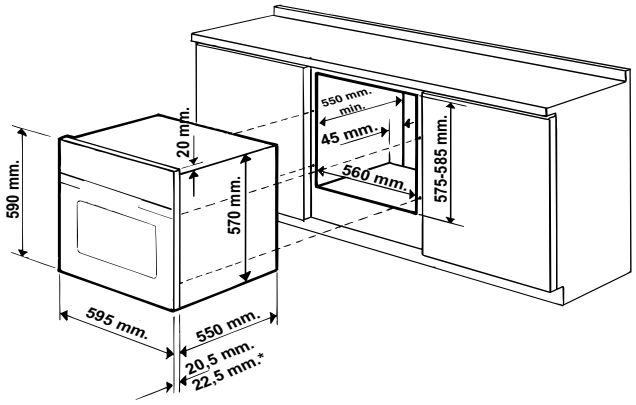
! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! 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:

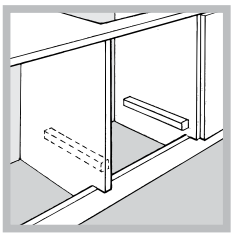
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша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

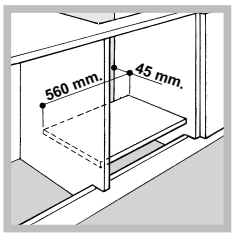


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

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).

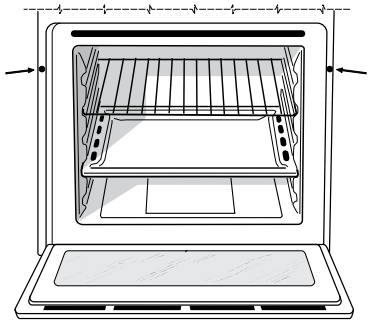




Центровка и крепление

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.

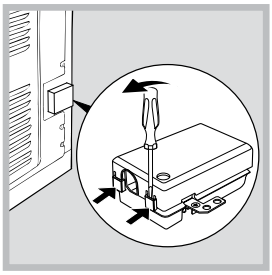


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

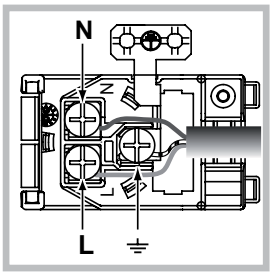
Электрическое подключение

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).

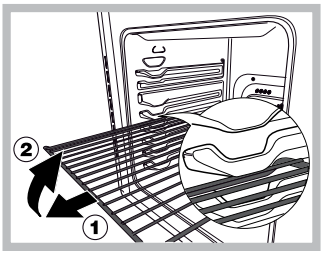
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем*	59 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. 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 АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: - 2006/95/CE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/UE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения /выкл.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

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

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

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

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

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

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

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.

Первое включение

После подключения к сети электропитания, при первом включении включите консоль управления при помощи символа . На дисплее появится перечень языков меню. Для выбора нужного языка выберите его при помощи рукоятки. Для подтверждения выбора нажмите на символ .
После выбора языка на дисплее появится меню настроек: Нажмите на символ или при помощи рукоятки найдите ESCI и нажмите на символ для начала использования духовки.

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

Меню настроек

Для входа в меню настроек включите консоль управления и нажмите на символ .
Используйте рукоятку для выделения отдельных параметров в меню.
Для изменения настройки нажмите на символ .
Параметры меню:
ЯЗЫК: выбор языка, на котором показываются надписи на дисплее.
ЧАСЫ: настройка точного времени.
ТОНАЛЬНОСТЬ: активация/отключение тональности клавиатуры.
ОСВЕЩЕНИЕ: включение/отключение внутреннего освещения духовки в процессе приготовления.
ЛОГОТИП: включение/отключение логотипа в момент включения.
ИНСТРУКЦИИ: активация/отключение инструкций по эксплуатации.
ВЫХОД: выход из меню.

! Можно выйти из меню настроек, нажав на символ .

Блокировка дверцы/управлений

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

Функция блокировки дверцы/управлений позволяет заблокировать дверцу и/или управления духовки.
Для активации нажмите на символ , выберите нужный параметр при помощи рукоятки:
- БЕЗ СИМВОЛА: отключается включенная блокировка;
- КНОПКИ: блокируются только управления;

и подтвердите выбор, нажав на символ .
После подтверждения включется звуковой сигнал, и на дисплее показывается индикатор .
Функция может быть включена как в процессе приготовления, так и при выключенной духовке. Блокировка может быть отключена во всех вышеописанных случаях, а также по завершении приготовления в духовке.

Настройка часов

Для настройки часов включите духовой шкаф, нажав на символ ; нажмите на символ и следуйте указанным инструкциям.
1. Просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите ЧАСЫ и нажмите на символ .
2. Настройте время при помощи рукоятки.
3. Выставив точное время, вновь нажмите на символ .
4. Повторите вышеописанные операции 2 и 3 для выставления минут.
5. Для выхода из режима настройки нажмите на символ или найдите при помощи рукоятки ESCI и нажмите символ .

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

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

Настройка таймера

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

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

1. Нажмите на символ .
2. Выставите нужное время при помощи рукоятки.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите на символ .

При выключенной духовке на дисплее показывается обратный отсчет.

При включенной духовке включенный символ показывает, что таймер активирован.

Для отмены функции таймера нажмите на символ и при помощи рукоятки установите время на 00:00. Вновь нажмите на символ .

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления, нажав на символ . Изделие включает три звуковых сигнала возрастающей громкости.
2. Нажмите на символ для выбора нужной программы приготовления в ручном режиме. Можете задать температуру и продолжительность приготовления.

Нажмите на символ для выбора нужной программы приготовления в автоматическом режиме. Температура и продолжительность приготовления задаются программой автоматически. Можно изменить только продолжительность приготовления в зависимости от выбранной программы. Надпись “AUTO” на дисплее означает, что температура в точности соответствует программе приготовления. Вы можете запрограммировать приготовление с задержкой

3. Нажмите на символ 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 , нажав на символ , поверните рукоятку и подтвердите , вновь нажав на символ (только для программ приготовления в ручном режиме);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы)
- прервать приготовление, нажав на символ START STOP. В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).
- выключить духовку, держа нажатым символ 3 секунды.

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах БАРБЕКЮ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

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

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

Освещение духового шкафа
Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления (если освещение активировано в меню настроек).
В моделях, оснащенных индикатором LED INSIDE при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уроней приготовления.

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

Режим Demo

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

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

Возврат к заводским настройкам

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

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

Режим энергосбережия

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 надписью ECO Mode на дисплее. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.



Программы

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

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

Программы приготовления в ручном режиме

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

Программа **МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более 3 уровней духового шкафа.

Программа **БАРБЕКЮ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. "Практические рекомендации по приготовлению").

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

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

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

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

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

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

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

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ МЯСА/РЫБЫ/ ОВОЩЕЙ**
Данный тип приготовления, уже много лет используемый профессиональными поварами, заключается в приготовлении продуктов (мяса,рыбы, фруктов, овощей) при очень низкой температуре (85, 95 и 110 °C), что обеспечивает идеальный результат, максимально подчеркивающий вкус блюда.
Преимущества такого режима довольно значительны:

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

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

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

Для применения этой техники необходимо иметь вакуумный аппарат и специальные пакеты. Строго следуйте инструкциям по вакуумной упаковке пищевых продуктов. Техника приготовления в вакууме позволяет также хранить сырые продукты (фрукты, овощи т.д.) и уже приготовленные (традиционным способом).

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

Программа **ECO**
Задний нагревательный элемент включен, и вентилятор начинает работать, обеспечивая плавное и равномерное нагревание внутри печи. Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершении процесса приготовления.
Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии. Для повышения энергоэффективности, когда изделие включено, световой индикатор горит только в течение 30 секунд; для включения светового индикатора нажмите кнопку .

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **C.O.P.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на ±5/20 минут в зависимости от выбранной программы.
После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись “СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДУХОВКА”, и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.
На дисплее символ выбранной программы сменяется символом, рекомендующим нужный уровень.

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

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

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

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

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

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

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

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

1. Нажмите на символ ;
2.Рукояткой выберите “ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ”, “СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ” И “С КРОВЬЮ”;
3. Вновь нажмите на символ .

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

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

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

 Программа **РЫБА В ФОЛЬГЕ**

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

 Программа **ПИРОГ**

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

 Программа **ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

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

 Программа **БРИОШЬ (круассан)**

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

 Программа **КЕКС**

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

 Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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

 Программа **ПАЭЛЬЯ**

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

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

Рецепт на 8 человек:

Вглубокий противень

- 1 мелко порезанную луковицу
- 500 гр. риса
- 500 гр мороженых морепродуктов (чищенные креветки, мидии и морские черенки без раковин, кальмары, порезанные кольцами и т.п.)
- 2 пригоршни мороженого зеленого горошка
- 1/4 жгучего перца, порезанного на кусочки
- Чорисо (колбаса с пряностями и красным перцем), порезанная на ломтики
- Столовая ложка рыбного бульонного порошка
- 1 доза шафрана в порошке
- 700 мл воды

Закройте противень фольгой.

На противень

- 8 порций филе трески
- 8 (или16) чищенных креветок (или норвежских омаров)
- 8 мидии с раковинами для украшения

Закройте противень фольгой.

В лоток, установленный на решетку

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

По завершении приготовления полить нерафинированным оливковм маслом.

 Программа **ПЛОВ**

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

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

Рецепт на 4-6 человек:

- 500 гр. риса
- 7мл воды или бульона

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

 Программа **ЙОГУРТ**

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

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

Приготовление:

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

RU

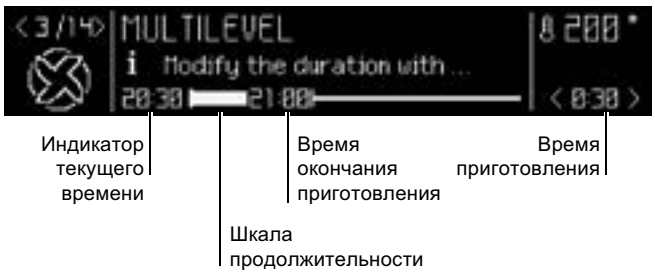
Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Программирование продолжительности

1. Нажмите на символ ;
2. Поверните рукоятку для настройки продожительности; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение продожительности по шкале.
3. Задав нужную продолжительность, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о продолжительности и о времени окончания приготовления.
4. Нажмите на символ для начала приготовления.
5. На дисплее показывается остающееся время, заполняющее шкалу продолжительности.
6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись “КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.



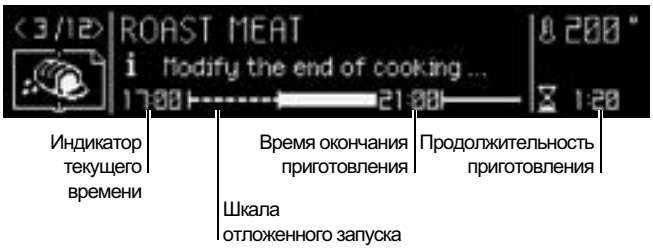
Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

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

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

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.



Для отмены программирования нажмите на символ .

Практические советы по приготовлению

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

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

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

БАРБЕКЮ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	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	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	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
Полуфабрикаты*	Жаркое (белое или красное мясо)	1	2	2	нет	200	50-75
Рыба*	Дорада	0,7	2	2	да	180	20-25
	Рыбное филе	1	2	2	да	170	12-15
	Лаврак с картофелем	0,5 + 0,5	2	2	да	190	60
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Расстойка*	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	2	нет	40	
Пастеризация*	Фрукты, овощи и т.п.		2	2	да	110	
Низкая температура*	Мясо		2	1	нет	75	90-180
	Рыба		2	1	нет	85	90-180
	Овощи		2	1	нет	110	90-180
Размораживание*	Все мороженные продукты						

* 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.

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

RU

Таблица приготовления

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

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

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

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

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять 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.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- 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/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности 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

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

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

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, 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.

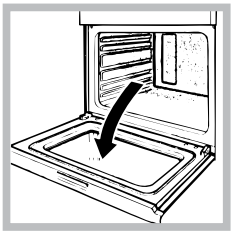
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется 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.

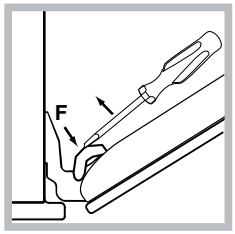
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

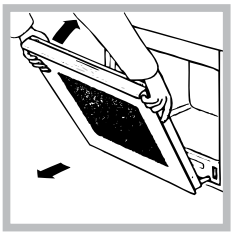
Чистка дверцы

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

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.
1. Полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. При помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);

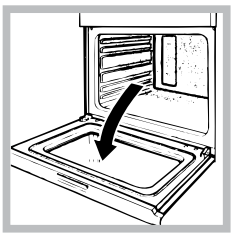




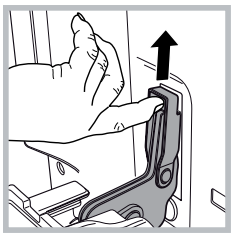


3. Возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

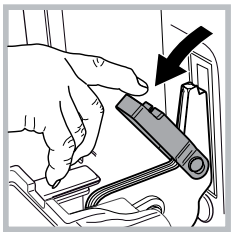
Чтобы снять дверцу духовки с петлями soft closing*:



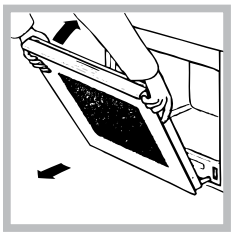
1.Полностью открыть дверцу.



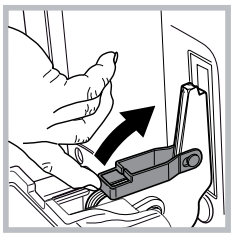
2. Приподнять скобы съема, расположенные на двух петлях. Если не получается сделать это вручную, использовать какой-нибудь инструмент.



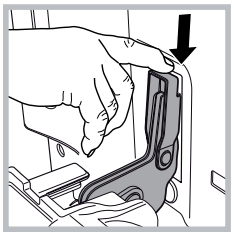
3. Полностью опустить скобы съема вниз.



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.



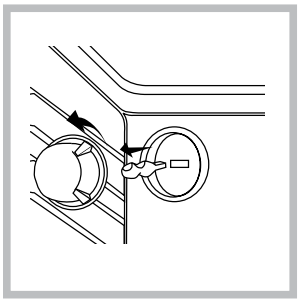
5. Повернуть скобы съема вверх до касания с поверхностью духовки.



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

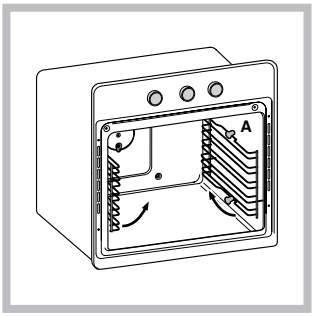


Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (см. схему).

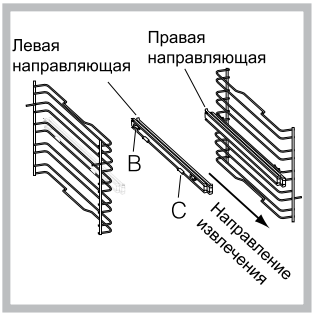
! Не касайтесь руками лампы.

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

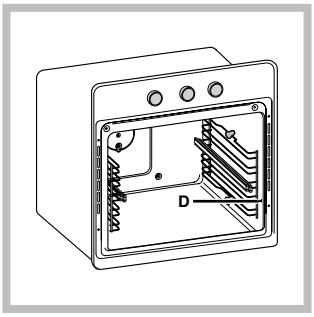
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов 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.

Неисправности и методы их устранения

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

RU

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu