

# Operating Instructions

OVEN

GB

GB

English, 1

RS

Русский, 11

7OFIM 53 K.A  
7OFIM 53 K.A IX  
7OFIMS 53 K.A  
7OFIMS 53K.A IX

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning  
Electrical connections  
Data plate

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5

Starting the oven  
Assistance

### Cooking modes, 6-7

Cooking modes  
Practical cooking advice  
Cooking advice table

### The electronic cooking programmer, 8

### Precautions and tips, 9

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 10

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Cleaning the oven door  
Replacing the light bulb

# Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

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

## Positioning

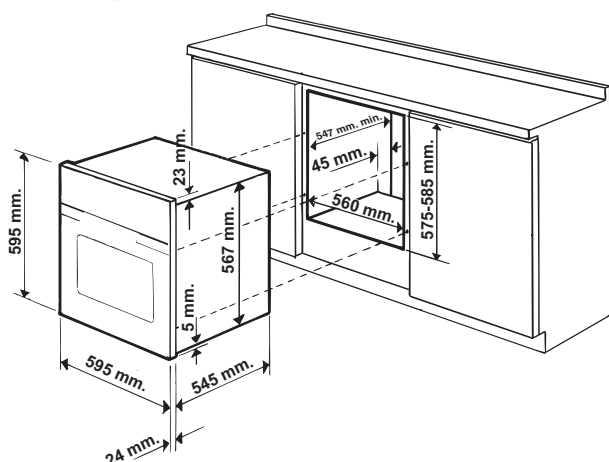
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

## Fitting the appliance

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

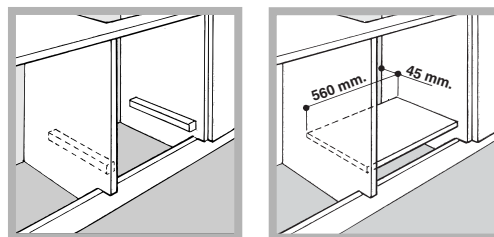
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (see *diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following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



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

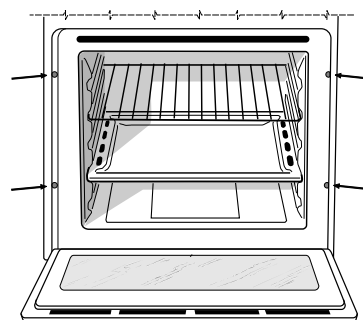
## Ventilation

To ensure good 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 fastening

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

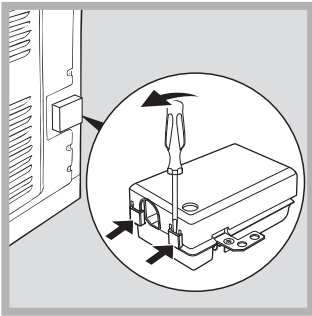


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

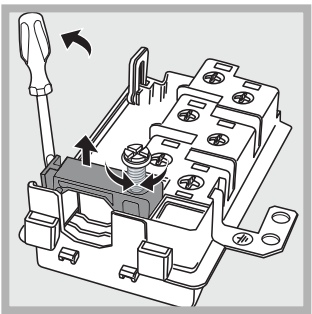
## Electrical connections

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



### Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



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

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

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data

plate (*see below*).

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

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

! The cable must not be bent or compressed.



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

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



#### DATA PLATE

<b>Dimensions</b>	width cm 43.5
	height cm 32
	depth cm 40
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250W

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.  
Standard EN 50304

**Models with cooling ventilation:**  
Energy consumption for Natural convection heating mode:   
Convection  
Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode:  Multi-cooking

#### ENERGY LABEL

**Models without cooling ventilation:**  
Energy consumption for Forced convection heating mode:   
Multi-cooking  
Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode:  Convection

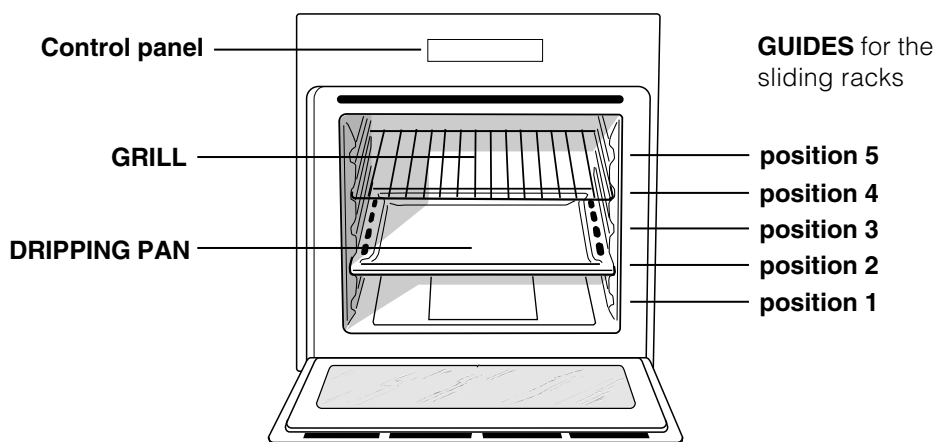


This appliance conforms to the following European Economic Community directives:  
2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;  
-2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;  
93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.  
2002/96/EC and subsequent amendments.

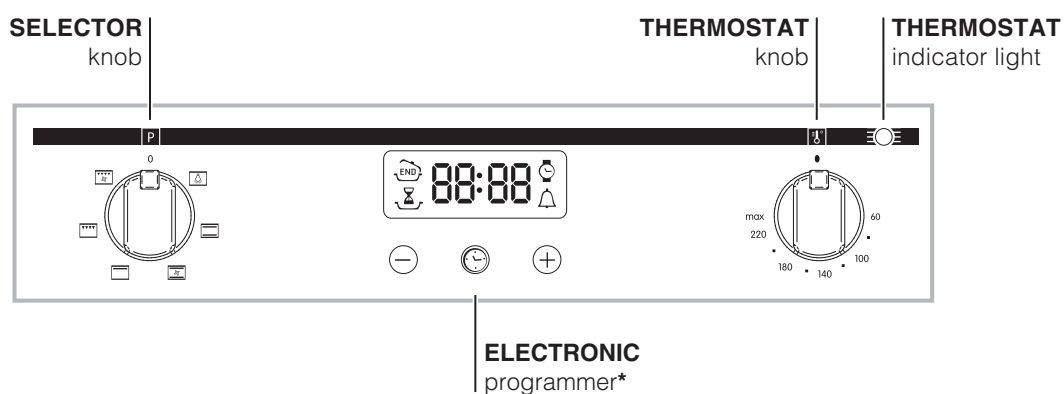
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



\* Only on a few models

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

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
  - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
  - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.


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

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

## Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

## Assistance

### Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

# Cooking modes

GB

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

### **TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

### **MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

### **TOP OVEN** mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

### **GRILL** mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

### **GRATIN** mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

## Practical cooking advice

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

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### MULTI-COOKING

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

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

### PIZZA

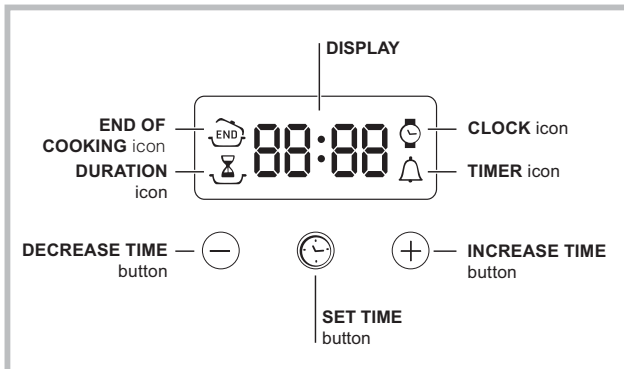
- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

**Cooking advice table**

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Convection Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Top oven</b>	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
Toasts	4	4	5	Max	2-3	
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35


# The electronic cooking programmer




GB



## Setting the clock




! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the  icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the  button several times until the  icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

## Setting the timer




! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.  
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking






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

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.


### Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.  
Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

! The appliance was 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 handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined 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 liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place 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 by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC 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

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

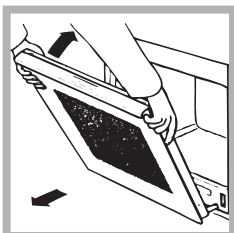
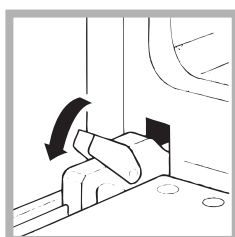
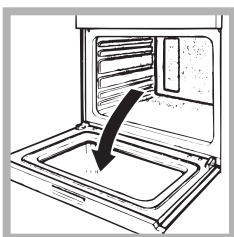
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

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

## Cleaning the oven door

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

1. Open the oven door fully (*see diagram*)
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

To replace the door, reverse this sequence.

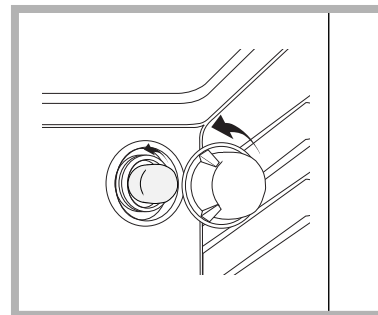
## Inspecting the seals

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

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

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





English, 1



Русский, 11

70FIM 53 K.A  
70FIM 53 K.A IX  
70FIMS 53 K.A  
70FIMS 53K.A IX



KZ.O.02.0361

## Содержание

### Монтаж, 12-13

Расположение  
Электрическое подключение  
Паспортная табличка

### Описание изделия, 14

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 15

Включение духового шкафа

### Программы, 16- 17

Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления

### Электронный таймер программирования выпечки, 18

### Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 20

Обесточивание изделия  
Чистка изделия  
Чистка дверцы  
Замена лампочки  
Сервисное обслуживание

# Установка

RS

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

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

## Расположение

! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами.

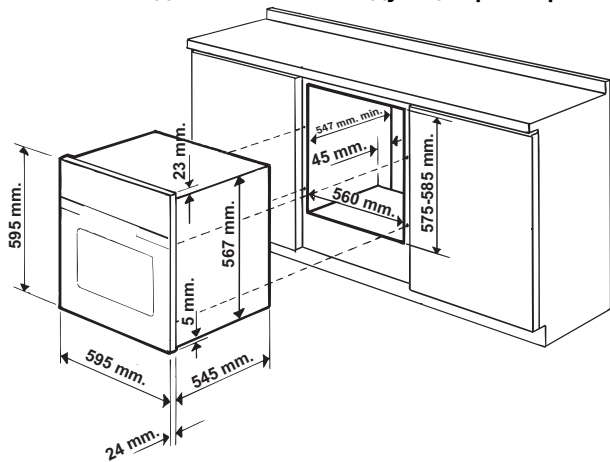
Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

## Встроенный монтаж

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

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

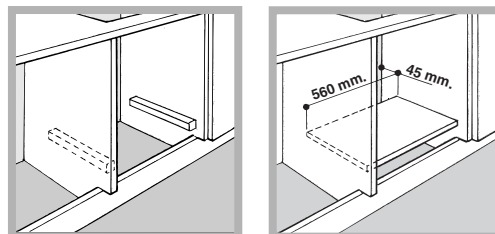


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

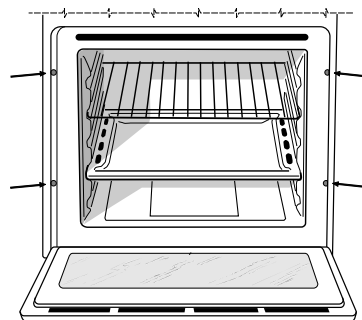
## Вентиляция

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



## Центровка и крепление

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

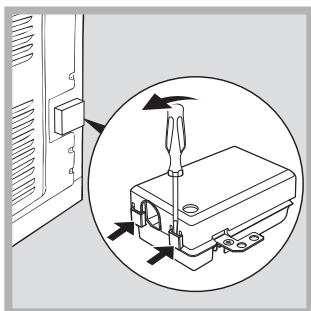


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

## Электрическое подключение

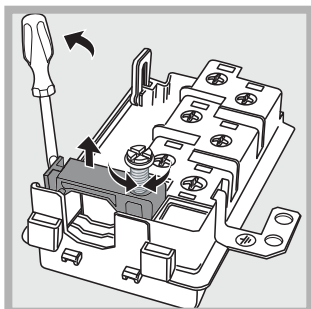
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

## Подсоединение сетевого кабеля



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

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



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

## Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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













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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

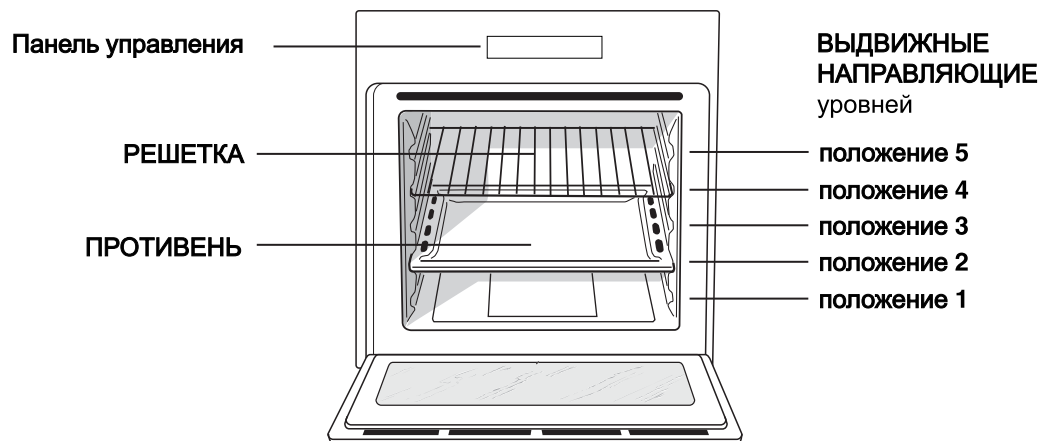
### ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

<b>Габаритные размеры</b>	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
<b>Объем</b>	л 56
<b>Электропитание</b>	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц (смотрите паспортную табличку), макс. поглощаемая мощность 2250 Вт
<b>МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ</b>	<p>Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304</p> <p><b>Модели, оснащенные охлаждающей вентиляцией:</b> Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания:  Стандартная; </p> <p>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: </p> <p><b>Одновременное приготовление. Модели без охлаждающей вентиляции:</b> Расход электроэнергии принудительная конвекция – в режиме нагрева:  Одновременное приготовление; </p> <p>Расход электроэнергии Заявление Класса Натуральная конвекция – функция нагревания: Традиционная  духовка. </p>
  АЮ 77	  
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями - 2002/96/CE с последующими изменениями.

# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях

! 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.

## Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
  - изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
  - изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
  - прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

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


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

## Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

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

## Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

# Программы

RS

## Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

### Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

### Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

### Программа **ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

### Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

### Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. 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.

## 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 функции ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкости, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

### ГРИЛЬ

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

### ПИЦЦА

- Для выпечки вкусной пиццы используйте программу ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

**Таблица приготовления**
**RS**

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Pişirme süresi (dakika)
<b>Geleneksel Fırın</b>	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
<b>Çoklu Pişirme</b>	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiterol hamuru (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25
Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Üst fırın</b>	Pişirme rötuşları	-	3/4	15	220	-
<b>Izgara</b>	Dil balığı ve ahtapot	1	4	5	Max	8-10
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	Max	6-8
	Morina fileto	1	4	5	Max	10
	Izgara sebze	1	3/4	5	Max	10-15
	Dana biftek	1	4	5	Max	15-20
	Pirzola	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Uskumru	1	4	5	Max	15-20
Tost	n.° 4	4	5	Max	2-3	
<b>Graten</b>	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35

# Электронный таймер программирования выпечки

RS



## Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки. После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона 🕒 и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку 🕒 и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона 🕒 и четыре цифровых значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку 🕒 для фиксации установки.

## Программирование таймера

! Данная функция не прерывает процесса выпечки и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет только включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку 🕒 до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ 🕒 и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку 🕒 для фиксации установки.  
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

## Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

### Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку 🕒 до тех пор,

пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ 🕒 и три цифровые значения;  
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.

3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку 🕒 для фиксации установки.

4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.

- Пример: в 9:00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

### Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку 🕒 до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ 🕒 и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку 🕒 для фиксации установки.

5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.

Включенные символы 🕒 и 🕒 указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

- Пример: в 9:00 Вы программируете продолжительность 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл. Программа автоматически запускается в 11:30.

### Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку 🕒 до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

! 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, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячее.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.

- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

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

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

## Обесточивание изделия

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

## Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

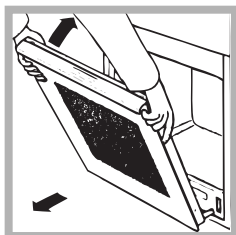
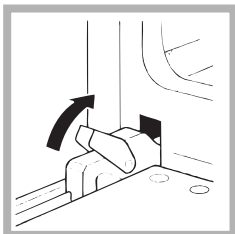
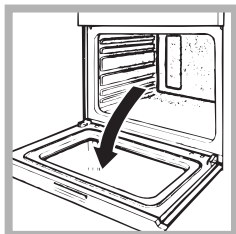
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

## Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



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

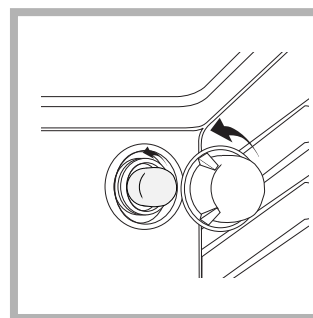
## Проверка уплотнения

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

## Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;



2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.

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

## Техническое обслуживание

! 'Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

## При обращении в Сервис Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.);
- Номер тех. паспорта (сериинный №)

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