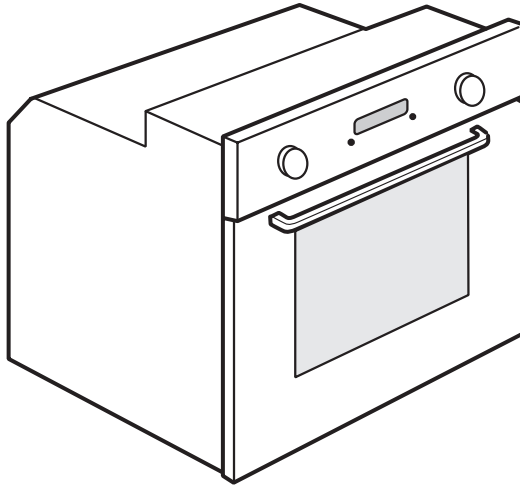


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



GB

User and maintenance manual

RU

**Руководство по эксплуатации и
техобслуживанию**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph “Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function”).

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE



0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

SPARE PARTS AVAILABLE FOR 10 YEARS.

CLEANING



WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

- ! WARNING**
- Use protective gloves.
 - Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
 - Disconnect power before servicing.

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

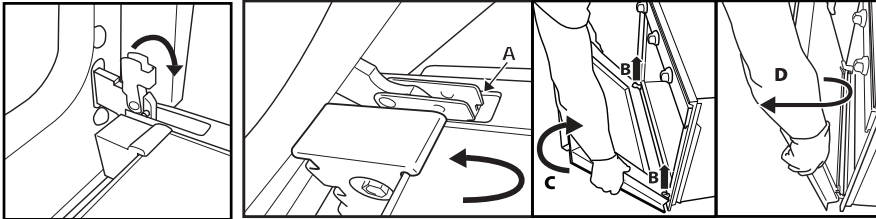


Fig. 1

Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

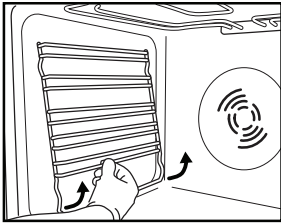


Fig. 3

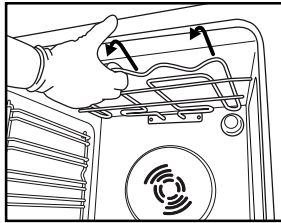


Fig. 4

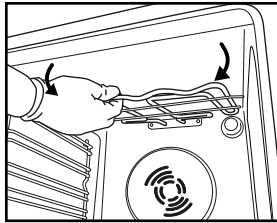


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

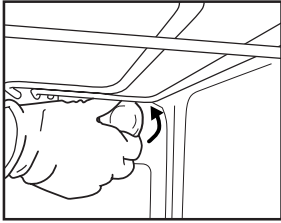


Fig. 6

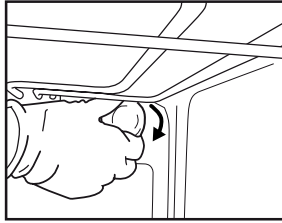


Fig. 7

N.B.:

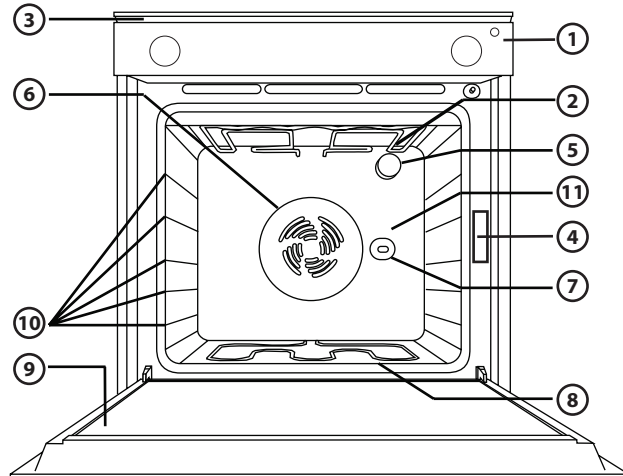
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

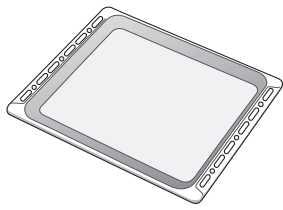


Fig. 1

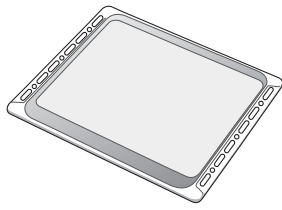


Fig. 2

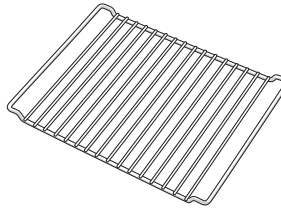


Fig. 3

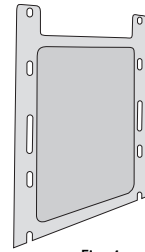


Fig. 4

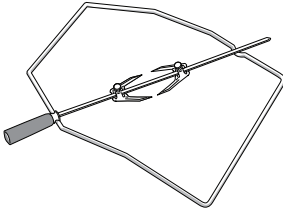


Fig. 5

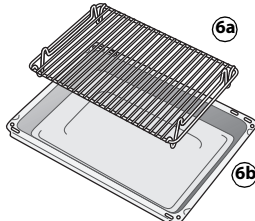


Fig. 6

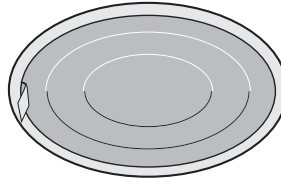


Fig. 7

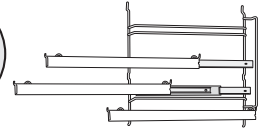


Fig. 8

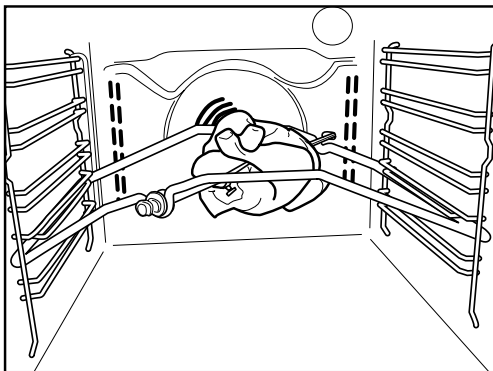


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a), an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

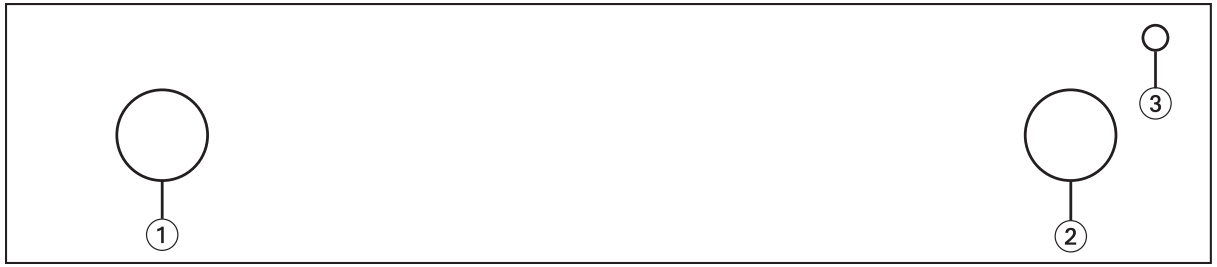
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. Function selector knob
2. Thermostat knob
3. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN





Turn the selector knob to the required function.

The oven light switches on. Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.

















The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.

At the end of cooking, turn the knobs to "0".

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
0	OFF	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first shelf) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	BOTTOM	This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits/Tartlets		-	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		-	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		-	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		-	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		-	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		-	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		-	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		-	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		-	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		-	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		-	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking

N.B: Cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ИМЕЕТ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ

В данном Руководстве и на самом приборе содержатся важные указания в отношении правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать их в дальнейшем.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.



ОСТОРОЖНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке прибора его необходимо отключать от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору влажными частями тела и не пользуйтесь прибором, стоя на полу босиком.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без надзора или предварительного обучения пользованию оборудованием со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные детали духовки при его эксплуатации могут сильно нагреваться. Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к прибору, и не разрешать им играть с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Не допускайте контакта прибора с тканью или иными воспламеняющимися материалами до тех пор, пока все его детали не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия, необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перегораживайте вентиляционные отверстия.
- Доставая посуду и прочие принадлежности из духовки, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не ставьте внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов: в противном случае возникает опасность пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Утилизация старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их вторичную переработку или повторное использование. Утилизация изделия должна выполняться с соблюдением соответствующих местных нормативов. Перед утилизацией изделия необходимо отрезать кабель питания.
- За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае каких-либо проблем обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ПОДГОТОВКА КУХОННОЙ МЕБЕЛИ

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °С).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке напряжение соответствовало напряжению электрической сети у вас дома. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора:


- Снимите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и дым, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

В процессе эксплуатации:


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных факторов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными лакированными или эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ (CE)

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и вновь включите прибор, чтобы проверить, осталась ли неисправность.

Дверца не открывается:

- Выключите и вновь включите прибор, чтобы проверить, осталась ли неисправность.
- **Внимание!** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки блокируется. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

Не работает электронный программатор:

- Если на дисплее высвечивается буква *F*, за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой *F*.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки). Номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

**000 «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164**

**Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31**

ЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед выполнением каких-либо работ по уходу за прибором отсоединяйте его от сети электропитания.

Наружные поверхности духовки

ВАЖНО: Не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “УХОД”).
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “УХОД”; только на некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: В результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо насухо вытереть дверцу изнутри, пользуясь тканевой салфеткой или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если таковые имеются):

ВАЖНО: Для чистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочистке.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200 °С примерно на один час
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

УХОД

⚠ ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ по уходу за прибором отсоединяйте его от сети электропитания.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место:

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

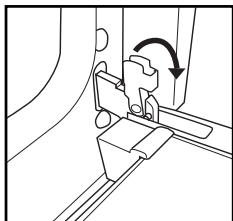


Рис. 1

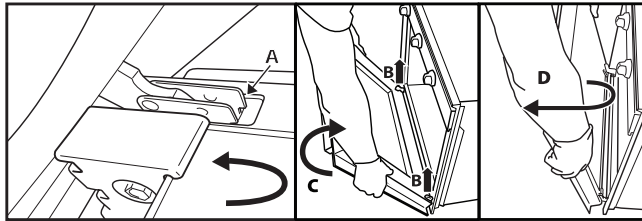


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

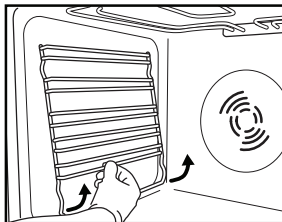


Рис. 3

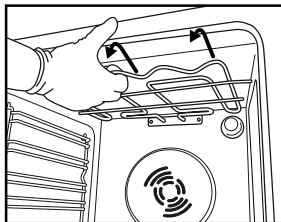


Рис. 4

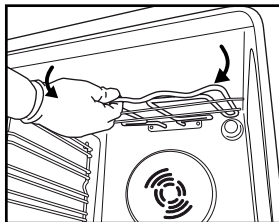


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если таковая имеется):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон на свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.



Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

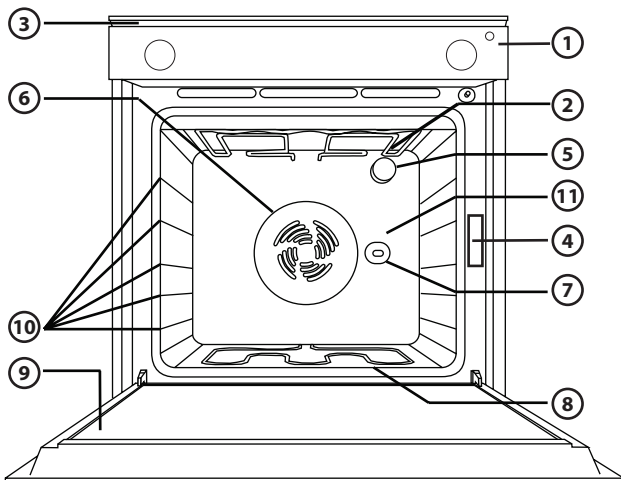
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В с цоколем Е-14, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на свое место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если таковая имеется)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Система конвекции (если таковая имеется)
7. Вертел (если таковой имеется)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании)

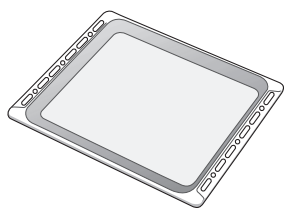


Рис. 1

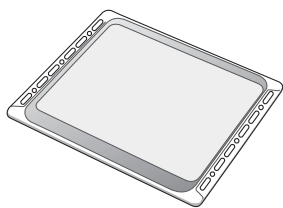


Рис. 2

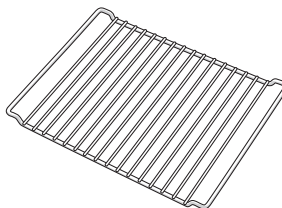


Рис. 3

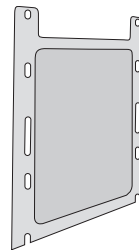


Рис. 4

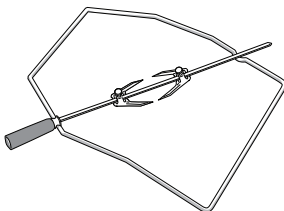


Рис. 5

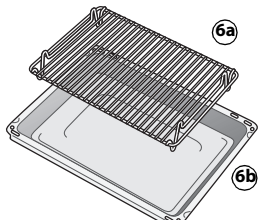


Рис. 6

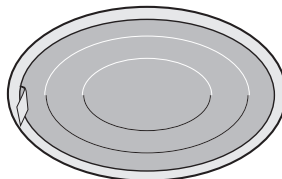


Рис. 7

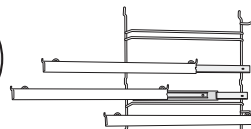


Рис. 8

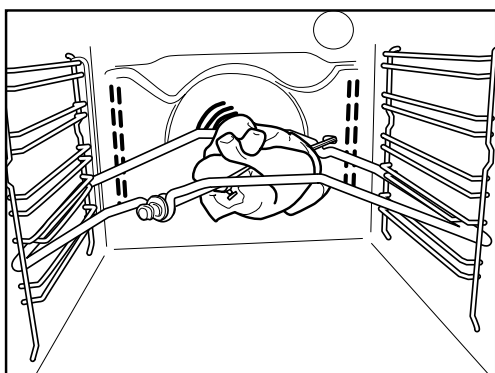


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел ЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

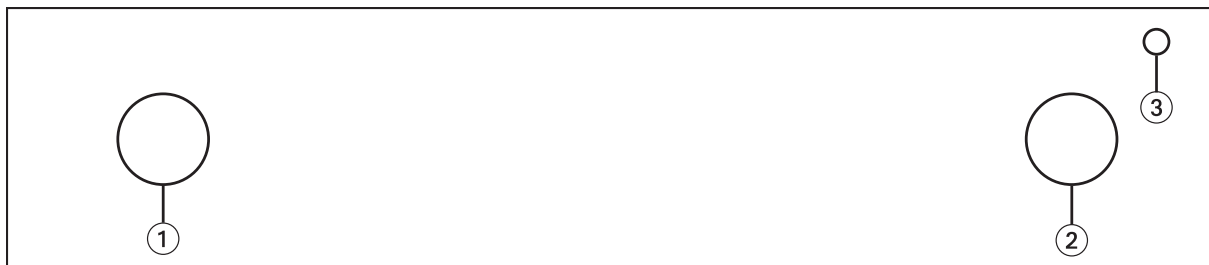
Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с большим содержанием жира. Этот фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и противни для сбора жира во время приготовления. Они могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускается их мойка в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора режима
2. Ручка термостата
3. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму.

При этом загорится лампочка освещения духовки. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.

При этом загорится красный светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры.

По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ (РЕЖИМОВ)









РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
0	OFF	-
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых блюд на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, запеканки из овощей и тостов. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды на противень для сбора жира, установив его на первый уровень. Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
	НИЗ	Этот режим используется для завершающего этапа выпечки пирогов с начинкой или для доведения супов до более густой консистенции. Используйте этот режим в последние 10/15 минут приготовления блюда.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		-	2	160-180	35-55	Решетка + форма для тортов
Печенье, небольшие торты		-	3	170-180	15-40	Противень для выпечки
Эклеры		-	3	180	30-40	Противень для выпечки
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	180-200	20-30	Противень для выпечки
Безе		-	3	90	120-130	Противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		-	2	190-200	90-110	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		-	2	190-200	65-85	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		-	2	190-200	140-180	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		-	2	180-200	50-60	Противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		-	2	190-200	45-55	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		-	2	190-230	15-50	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Пицца		-	2	230-250	7-20	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Тосты		-	4	200	2-5	Решетка
Запеканка из овощей		-	3	200	15-20	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		-	3	200	30-40	Решетка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4	200	30-50	Решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если таковой имеется) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим "Конвекция" и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Во избежание подгорания мяса снаружи, опустите решетку, чтобы увеличить расстояние между приготавливаемым блюдом и грилем. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под ним противень для сбора жира, налив в него пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только на некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Наденьте куски мяса на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и поместите его на соответствующую подставку. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Для безопасного вынимания блюд из духовки у вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления, тем самым предохраняя от ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой. Посыпьте пиццу сыром моццарелла по истечении 2/3 времени ее приготовления.

Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрывать его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

Printed in Italy
04/2010

5019 610 01147



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA