

FK 1047LP.20 /HA S
FK 1047LP.20 X /HA S
FK 1041LP.20 /HA S
FK 1041LP.20 X /HA S
UT 104P.20 X /HA S
UT 104P.20 /HA S
UT 104LP.20 X /HA S
UT 104LP.20 /HA S
FK 104P.20 /HA S
FK 104P.20 X/HA S
FK 1041LS P.20 X/HA
UT 104S P.20/HA

DE

Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung, 1
Hinweise, 2
Kundendienst, 5
Beschreibung Ihres Gerätes, 7
Beschreibung Ihres Gerätes, 8
Installation, 10
Inbetriebsetzung und Gebrauch, 12
Programme, 14
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 21
Reinigung und Pflege, 21
Störungen und Abhilfe, 24

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing, 1
Belangrijk, 2
Service, 5
Beschrijving van het apparaat, 7
Beschrijving van het apparaat, 8
Het installeren, 25
Starten en gebruik, 27
Programma's, 29
Voorzorgsmaatregelen en advies, 36
Onderhoud en verzorging, 36
Storingen en oplossingen, 39

RS

Русский

Руководство по эксплуатации ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации, 1
Предупреждения, 3
Сервисное обслуживание, 5
Описание изделия, 7
Описание изделия, 9
Установка, 40
Включение и эксплуатация, 42
Программы, 44
Предосторожности и рекомендации, 51
Техническое обслуживание и уход, 52
Неисправности и методы их устранения, 54

TR

Türkçe

Kullanım talimatları

FIRIN

İçindekiler

Kullanım talimatları, 1
Uyarı, 4
Teknik Servis, 5
Cihazın tanıtımı, 7
Cihazın tanıtımı, 9
Montaj, 55
Başlatma ve kullanım, 57
Programlar, 59
Önlemler ve tavsiyeler, 65
Servis ve bakım, 65
Arızalar ve çözümler, 68

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:

- Reinigen Sie die Backofentür.

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden).
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen,

аангеэен деэе хет оппэрвлэк зоеден куннен крассен, эн ас гевог хет глас доен вербрийзелен.

Вор хет активерен ван де фунctie автоматисхе реинигинг:

- реиниг де овендеур
- вервийдер мет еен натте спонс хет ергсте вуил уит де oven. Гебурик геен схоонмаакмидделен;
- вервийдер алле ассессоирес эн де кит мет де геелеидерс (индий аанвеэиг);
- лаат геен кеукендоeken оф пannenlappen аан хет handvat ханген.

Гедуреде де автоматисхе реинигинг куннен де оппэрвлэкен зеер хеет ворден: хонд киндерен оп афстанд.

Гебурик нооит хуишхондapparaten мет стоон оф хоге друк вор хет реиниген ван де кookplaat.

PAS OP: Controleer оф хет apparatus уит стаат вор у де ламп вервангт, ом те voorkomen дат у еен електрисхе шок крийгт.

! Бий хет инбренген ван де grill ероп летен дат де беvestigingsklem омхоог геричт ис эн зич ахтерин де oven беvinдт.

RS

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания

о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Подготовка к автоматической чистке:

- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.

Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.

Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.

Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Otomatik temizlik fonksiyonunu etkinleştirmeden önce:

- fırının kapağını temizleyiniz
- dayanıklılığı en fazla olan atıkları nemli bir süngerle fırının içinden kaldırınız. Deterjan kullanmayınız;
- tüm aksesuarları ve sürgülü kızak kitini (eğer mevcut ise) çıkartınız;
- kolda bez ya da tutma eldiveni bulundurmayınız.

Otomatik temizlik sırasında, yüzeyler çok sıcak olabilir: çocukları uzakta tutunuz.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

DE

Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F—" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoor. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F--" gevolgd door cijfers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

RS

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: "F—" с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно;
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее TEMПЕРАТУРЫ
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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

TR

Teknik Servis

Dikkat:

Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: "--F" ve arkasında sayılar.

Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:

- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda Őu bilgileri veriniz:

- arıza tipi
- SıCAKLık ekranı üzerinde görülen mesaj
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler, sođutucu bölmesi içinde aŐađıda solda bulunan teknik veriler etiketi üzerinde bulunmaktadır.

Cihazın mr 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŐYA PAZARLAMA A.Ő.

Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 BeŐiktaŐ/İstanbul

TEL: (+90) 212 355 53 00

FAKS: (+90) 212 212 95 59

WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

- 1 EINSCHUBHÖHE 1
- 2 EINSCHUBHÖHE 2
- 3 EINSCHUBHÖHE 3
- 4 EINSCHUBHÖHE 4
- 5 EINSCHUBHÖHE 5
- 6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
- 7 Einschub **FETTPFANNE**
- 8 Einschub **BACKOFENROST**
- 9 Bedienfeld

RS

Описание изделия

Общи вид

- 1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
- 2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
- 3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
- 4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
- 5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
- 6 ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ уровней
- 7 ПРОТИВЕНЬ
- 8 РЕШЕТКА
- 9 Панель управления

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

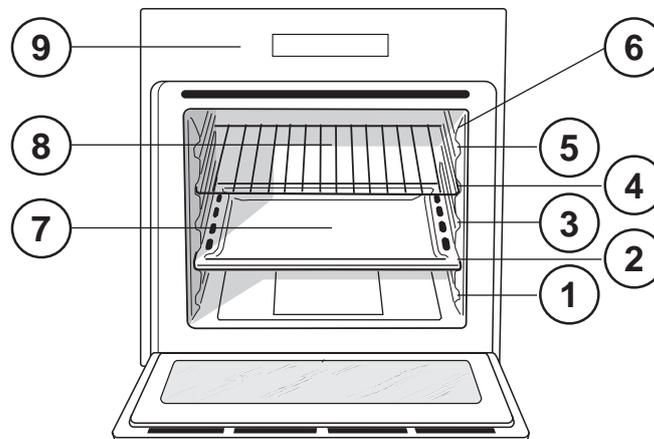
- 1 POSITIE 1
- 2 POSITIE 2
- 3 POSITIE 3
- 4 POSITIE 4
- 5 POSITIE 5
- 6 GLEUVEN om roosters in te schuiven
- 7 Rooster **LEKPLAAT**
- 8 Rooster **GRILL**
- 9 Bedieningspaneel

TR

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

- 1 KONUM 1
- 2 KONUM 2
- 3 KONUM 3
- 4 KONUM 4
- 5 KONUM 5
- 6 Açılır kapanır raf **KILAVUZLARI**
- 7 YAĞ DAMLAMA TENCERESİ
- 8 IZGARA
- 9 Kontrol Paneli



Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

- 1 Symboltaste **EINSTELLUNGEN**
- 2 Symboltaste **MANUELLE GARPROGRAMME**
- 3 **Display**
- 4 Symboltaste **TEMPERATUR**
- 5 Symboltaste **SPERRE TÜR / BEDIENELEMENTE**
- 6 **START / STOPP**
- 7 Symboltaste **KURZZEITWECKER**
- 8 Symboltaste **ZEITEN**
- 9 Drehknopf **AUSWAHL**
- 10 Symboltaste **AUTOMATIK-GARPROGRAMME**
- 11 Symboltaste **BESTÄTIGUNG EINSTELLUNGEN**
- 12 **BEDIENFELD ON**

Display Programmierung

- 13 Anzeige **Garprogrammnummer**
- 14 Anzeige **Gewähltes Menü**
- 15 Anzeige **der Temperatur**
- 16 Anzeige **GARZEITDAUER**
- 17 Hinweis zur Vorgehensweise bzw. Anzeige des laufenden Backofenvorgangs
- 18 Anzeige **GARZEITENDE**
- 19 Anzeige **UHRZEIT**
- 20 Symbol des gewählten Garvorgangs / Symbol der empfohlenen Einschubhöhe

Display Garfunktionen

- 21 Animiertes Garvorgang-Symbol
- 22 Anzeige **Gewähltes Menü**
- 23 Hinweis zur Vorgehensweise bzw. Anzeige des aufenden Backofenvorgangs
- 24 Anzeige **der Temperatur**
- 25 Vorheizanzeige / **Restwärmeanzeige**
- 26 Anzeige **GARZEITDAUER**
- 27 Anzeige **GARZEITENDE**
- 28 Anzeige **Garvortschritt**

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

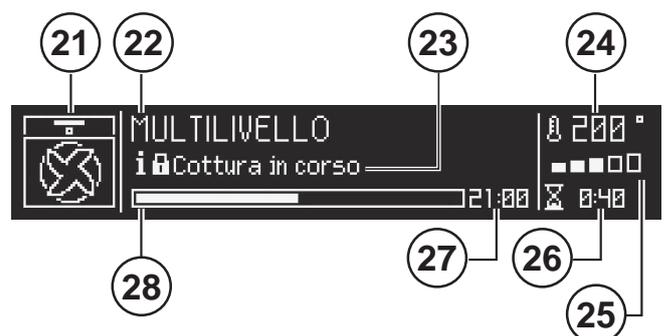
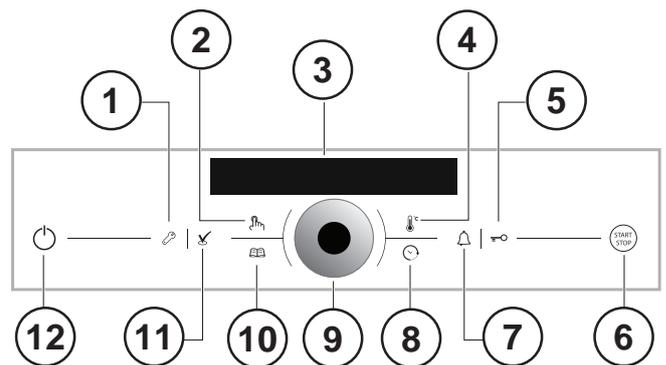
- 1 Symbool **INSTELLUNGEN**
- 2 Symbool **HANDMATIGE PROGRAMMA'S**
- 3 **Display**
- 4 Symbool **TEMPERATUUR**
- 5 Symbool **DEURBLOKKERING / BEDIENINGSPANEEL**
- 6 **START / STOP**
- 7 Symbool **KOOKWEKKER**
- 8 Symbool **TIJDEN**
- 9 **SELECTIEKNOP**
- 10 Symbool **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**
- 11 Symbool **BEVESTIG INSTELLINGEN**
- 12 **INSCHAKELEN BEDIENINGSPANEEL**

Display wordt geprogrammeerd

- 13 Aanwijzer nummer bereiding
- 14 Aanwijzer **geselecteerd menu**
- 15 Aanwijzer **temperatuur**
- 16 Aanwijzer **DUUR BEREIDING**
- 17 Geeft suggesties over hoe de oven te gebruiken of geeft aan wat de oven aan het doen is
- 18 Aanwijzer **TIJDSTIP EINDE KOOKTIJD**
- 19 Aanwijzer **TIJD**
- 20 Symbool geselecteerde bereiding / symbool aangeraden ovenrooster

Display tijdens bereidingen

- 21 Aanwijzer geselecteerd menu
- 22 Geeft suggesties over hoe de oven te gebruiken of geeft aan wat de oven aan het doen is
- 23 Aanwijzer **temperatuur**
- 24 Aanwijzers **voorverwarming / resterende warmte**
- 25 Aanwijzer **DUUR BEREIDING**
- 26 Aanwijzer **TIJDSTIP EINDE KOOKTIJD**
- 27 Aanwijzer **verloop bereiding**
- 28 Bewegend symbool bereiding



Описание изделия

Панель управления

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

Дисплей программирования

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

Дисплей приготовления

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

Сihazın tanıtımı

Kontrol Paneli

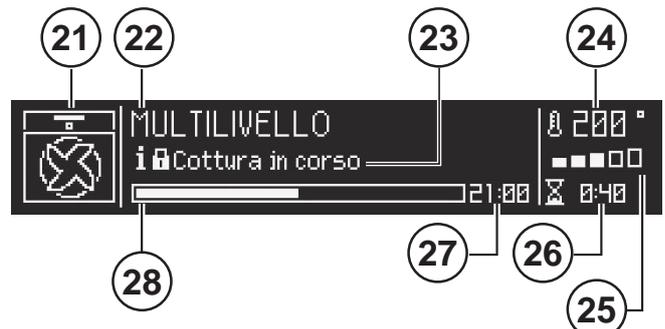
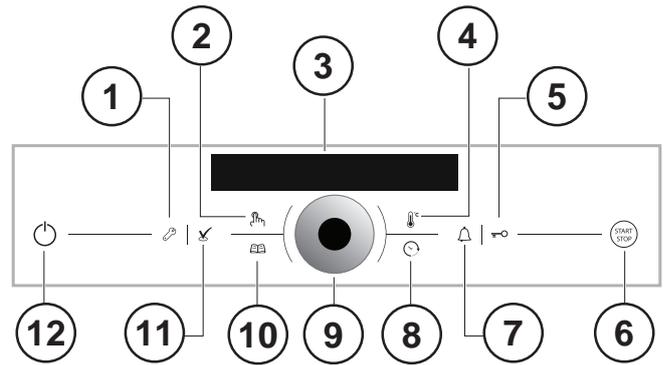
- 1 AYARLAR ikonu
- 2 MANÜEL PROGRAMLAR ikonu
- 3 Ekran
- 4 SICAKLIK ikonu
- 5 KAPI KİLİDİ / KUMANDALAR ikonu
- 6 BAŞLATMA / DURDURMA
- 7 DAKİKA SAYACI ikonu
- 8 SÜRELER ikonu
- 9 SEÇİM düğmesi
- 10 OTOMATİK PROGRAMLAR ikonu
- 11 AYARLARIN ONAYLANMASI ikonu
- 12 PANELİN AÇILMASI

Programlamadaki ekran

- 13 Pişirme sayısı göstergesi
- 14 Seçilen Menü göstergesi
- 15 Sıcaklık göstergesi
- 16 PİŞİRME SÜRESİ göstergesi
- 17 Fırının ne yapacağını veya ne yapmak üzere olduğunu gösterir
- 18 PİŞİRME SONU SAATİ göstergesi
- 19 SAAT göstergesi
- 20 Seçilen pişirme ikonu / tavsiye edilen pişirme rafı ikonu

Pişirmedeki ekran

- 21 Hareketli pişirme ikonu
- 22 Seçilen Menü göstergesi
- 23 Fırının ne yapacağını veya ne yapmak üzere olduğunu gösterir
- 24 Sıcaklık Göstergesi
- 25 Ön ısıtma / Kalan Isı göstergeleri
- 26 PİŞİRME SÜRESİ göstergesi
- 27 PİŞİRME SONU SAATİ göstergesi
- 28 Pişirme ilerleme göstergesi



Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его 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

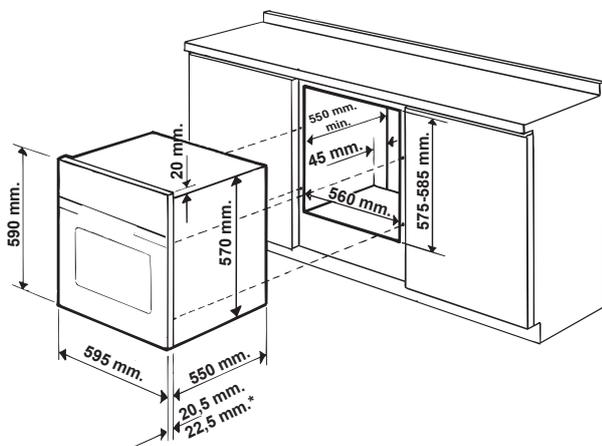
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

Встроенный монтаж

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

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



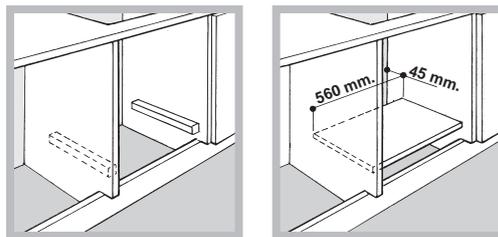
* Только для моделей из нержавеющей стали

! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

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

Вентиляция

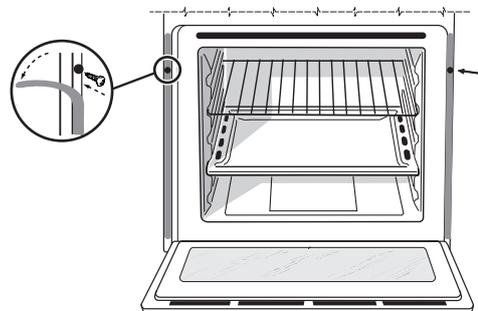
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- снять боковые уплотнения в верхней части, освобождая 2 крепежных отверстия;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установить на место 2 уплотнения.

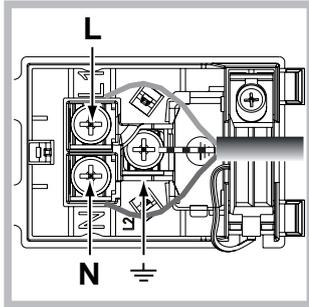
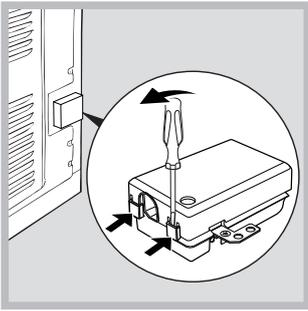


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, 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. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый \perp (см. схему).

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

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

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Электрический провод 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.



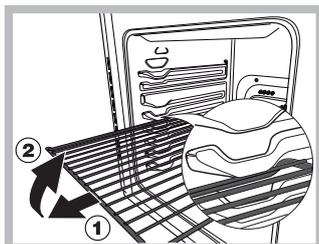
АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем*	59 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 41,5 см.
Объем**	62 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
 АЮ 77	
  	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/СЕ с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано

на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

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

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

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

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

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:

- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

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

Первое включение

После подключения к сети электропитания, при первом включении включите консоль управления при помощи символа . На дисплее появится перечень языков меню. Для выбора нужного языка выберите его при помощи рукоятки. Для подтверждения выбора нажмите на символ .

После выбора языка на дисплее появится меню настроек: Нажмите на символ  или при помощи рукоятки найдите ESCI и нажмите на символ  для начала использования духовки.

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

Меню настроек

Для входа в меню настроек включите консоль управления

и нажмите на символ .

Используйте рукоятку для выделения отдельных параметров в меню.

Для изменения настройки нажмите на символ .

Параметры меню:

ЯЗЫК: выбор языка, на котором показываются надписи на дисплее.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА: выбор режима чистки.

ЧАСЫ: настройка точного времени.

ТОНАЛЬНОСТЬ: активация/отключение тональности клавиатуры.

ОСВЕЩЕНИЕ: включение/отключение внутреннего освещения духовки в процессе приготовления.

ЛОГОТИП: включение/отключение логотипа в момент включения.

ИНСТРУКЦИИ: активация/отключение инструкций по эксплуатации.

ВЫХОД: выход из меню.

! Можно выйти из меню настроек, нажав на символ .

Блокировка дверцы/управлений

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

Функция блокировки дверцы/управлений позволяет заблокировать дверцу и/или управления духовки.

Для активации нажмите на символ , выберите нужный параметр при помощи рукоятки:

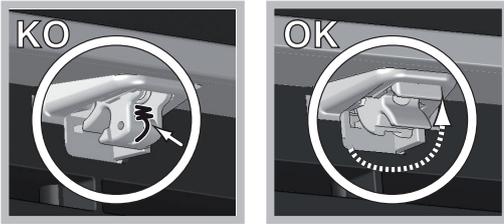
- без символа: отключается включенная блокировка;
- ТОЛЬКО КНОПКИ: блокируются только управления;
- ТОЛЬКО ДВЕРЦА: блокируется только дверца;
- КНОПКИ И ДВЕРЦА: блокируются управления и дверца

и подтвердите выбор, нажав на символ .

После подтверждения включится звуковой сигнал, и на дисплее показывается индикатор .

Функция может быть включена как в процессе приготовления, так и при выключенной духовке. Блокировка может быть отключена во всех вышеописанных случаях, а также по завершении приготовления в духовке.

! При чистке изделия можно случайно закрыть блокировку дверцы (видна пружина). В этом случае открыть ее можно, повернув блокировку дверцы вверх (см. схему).



Настройка часов

Для настройки часов включите духовой шкаф, нажав на символ ; нажмите на символ и следуйте указанным инструкциям.

1. просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите ЧАСЫ и нажмите на символ .
2. Настройте время при помощи рукоятки.
3. Выставив точное время, вновь нажмите на символ .
4. повторите вышеописанные операции 2 и 3 для выставления минут.
5. для выхода из режима настройки нажмите на символ или найдите при помощи рукоятки ESCI и нажмите символ .

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

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

Настройка таймера

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

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

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

При выключенной духовке на дисплее показывается обратный отсчет. При включенной духовке включенный символ показывает, что таймер активирован.

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

Выключение символа означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления, нажав на символ . Изделие включает три звуковых сигнала возрастающей

громкости.

2. Нажмите на символ для выбора нужной программы приготовления в ручном режиме. Можете задать температуру и продолжительность приготовления.

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

3. Нажмите на символ для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты

6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру, нажав на символ , поверните рукоятку и подтвердите, вновь нажав на символ (только для программ приготовления в ручном режиме);
- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы)

- прервать приготовление, нажав на символ . В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).

- выключить духовку, держа нажатым символ 3 секунды.

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

! В программах БАРБЕКЮ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

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

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

Освещение духового шкафа

Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления (если освещение активировано в меню настроек).

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

Индикаторы остаточного тепла

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

Режим Demo

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

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

Для активации режима DEMO выключите духовку, оставьте рукоятку повернутой по часовой стрелке и одновременно

нажмите на символ  на 10 секунд. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется "DEMO".

Для отключения режима DEMO, оставьте рукоятку повернутой против часовой стрелки и одновременно

нажмите на символ  на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, подтверждающий отключение.

Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные заводские значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (язык, тональность, персонализированные настройки и т.п.). Для выполнения сброса выключите духовку и одновременно держите

нажатыми 6 секунд кнопки   . После

обнуления раздается звуковой сигнал. При первом нажатии на символ  духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается надписью ECO Mode на дисплее. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.



Программы

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

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

! Если дверца закрыта неплотно, на дисплее показывается надпись «ДВЕРЦА ОТКРЫТА». Устранить причину неплотного закрывания дверцы для обеспечения оптимальных результатов приготовления.

Программы приготовления в ручном режиме

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

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

 Программа **БАРБЕКЮ**

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

 Программа **ГРАТИН**

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор и вертел (если он имеется). Сочетает одностороннее выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**

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

Программа **РЫБА**

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

Программа **ПИЦЦА**

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

Программа **РАССТОЙКА**

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

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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

Программа **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**

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

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ МЯСА/РЫБЫ/ОВОЩЕЙ**

Данный тип приготовления, уже много лет используемый профессиональными поварами, заключается в приготовлении продуктов (мяса, рыбы, фруктов, овощей) при очень низкой температуре (85, 95 и 110 °C), что обеспечивает идеальный результат, максимально подчеркивающий вкус блюда.

Преимущества такого режима довольно значительны:

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

приготовления. Подрумянивание мяса производится перед его помещением в духовой шкаф.

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

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

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

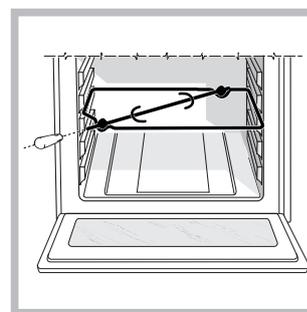
Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

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

Программа **ЕСО**

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

Вертел*



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

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

3. включите вертел, выбрав программы  или  ;
! После начала выполнения программы  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

* Имеется только в некоторых моделях.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей духовке**. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на $\pm 5/20$ минут в зависимости от выбранной программы.

После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись «СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ ДУХОВКА», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

На дисплее символ выбранной программы сменяется символом, рекомендуемым нужным уровнем.

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

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

Программа **ХЛЕБ**

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

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

Рецепт ХЛЕБА:

- 1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
- 2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

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

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите

миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим РАССТОЙКА и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).

- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противень на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Банки помещаются в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

Программа **ГОВЯДИНА/ТЕЛЯТИНА/БАРАНИНА**

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

1. Нажмите на символ ;
2. Рукояткой выберите «ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ», «СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ» и «С КРОВЬЮ»;
3. Вновь нажмите на символ .

Программа **СВИНИНА**

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

Программа **КУРИЦА**

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

Программа **РЫБНОЕ ФИЛЕ**

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

Программа **РЫБА В ФОЛЬГЕ**

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

Программа **ПИРОГ**

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

**Программа ПИРОГ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

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

**Программа БРИОШЬ (круассан)**

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

**Программа КЕКС**

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

**Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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

**Программа ПАЭЛЬЯ**

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

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

Рецепт на 8 человек:**В глубокий противень**

- 1 мелко порезанную луковицу
- 500 гр. риса
- 500 гр замороженных морепродуктов (чищенные креветки, мидии и морские черенки без раковин, кальмары, порезанные кольцами и т.п.)
- 2 пригоршни мороженого зеленого горошка
- 1/4 жгучего перца, порезанного на кусочки
- Чорисо (колбаса с пряностями и красным перцем), порезанная на ломтики

- Столовая ложка рыбного бульонного порошка
- 1 доза шафрана в порошке
- 700 мл воды

Закройте противень фольгой.

На противень

- 8 порций филе трески
- 8 (или 16) чищенных креветок (или норвежских омаров)
- 8 мидии с раковинами для украшения

Закройте противень фольгой.

В лоток, установленный на решетку

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

По завершении приготовления полить нерафинированным оливковым маслом.

**Программа ПЛОВ**

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

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

Рецепт на 4-6 человек:

- 500 гр. риса
- 7мл воды или бульона

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

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

! Нельзя изменить продолжительность или задать отложенный запуск приготовления.

Эта программа предназначена для выпечки пиццы (тонкое тесто). Используйте прилагающуюся огнеупорную каменную плиту, поместив ее на решетку на 6-ой уровень. Программа ПИЦЦЕРИЯ помогает пользователю сообщениями и звуковыми сигналами на протяжении всего приготовления.

1. На дисплее показывается "ПОМЕСТИТЬ ПЛИТУ" и "НАЖАТЬ ПУСК ДЛЯ НАЧАЛА".

2. После нажатия на символ  начинается нагрев каменной плиты, показываемый на шкале и сообщением "НАГРЕВ ПЛИТЫ" на дисплее.

3. По завершении предыдущей фазы духовка включает ряд звуковых сигналов, извещающих, что в нее можно поместить пиццу, и на дисплее показывается сообщение "ПОМЕСТИТЬ ПИЦЦУ".

4. Откройте дверцу духовки и поместите в нее пиццу. Начинается выпечка, и на дисплее показывается сообщение "ПРОИЗВОДИТСЯ ВЫПЕЧКА". Также показывается обратный отсчет 4-х минут.

5. По завершении выпечки на дисплее появляется сообщение “ВЫНУТЬ С НУЖНЫМ ПОДРУМЯНИВАНИЕМ” и раздается несколько звуковых сигналов, извещающих о том, что нужно вынуть пиццу, как только Вы сочтете степень ее подрумянивания удовлетворительным.

6. Нажмите на символ  и выньте пиццу.

7. Если Вы нажмете на символ , духовка вернется в режим нагрева каменной плиты. Если температура плиты достаточно высокая, этот этап пропускается, и можно сразу поместить пиццу в духовку.

Программа ЙОГУРТ

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

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

Приготовление:

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

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Программирование продолжительности

1. Нажмите на символ ;
2. Поверните рукоятку для настройки продолжительности; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение продолжительности по шкале.
3. Задав нужную продолжительность, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о продолжительности и о времени окончания приготовления.

4. Нажмите на символ  для начала приготовления.
5. На дисплее показывается остающееся время, заполняющее шкалу продолжительности.

6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись “КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, и раздается звуковой сигнал.

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



Программирование приготовления с отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

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

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;

2. Нажмите 2 раза на символ , мигает время окончания приготовления;

3. поверните рукоятку для настройки времени окончания приготовления; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение начала отложенного приготовления по шкале.

4. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале продолжительности информация о текущем времени, о времени, остающемся до начала приготовления и о времени окончания приготовления.

5. Нажмите на символ  для начала программы.

6. На дисплее показывается надпись “НАЧАЛА ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ”, и остающееся время, убывающее на шкале отложенного начала приготовления.

7. После начала приготовления на дисплее показывается остающееся время по возрастающей на шкале продолжительности.

8. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись “ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВЕРШЕНО”, и раздается звуковой сигнал.

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



Для отмены программирования нажмите на символ .

Практические советы по приготовлению

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

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

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

БАРБЕКЮ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Ручной режим							
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)	1+1	2 и 4	1 и 3	да	210-220	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	160-170	20-25
	Жареная курица с картошкой		1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина		2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия		1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья		2	1	да	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	да	190-200	20-30
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Полуфабрикаты*	Жаркое (белое или красное мясо)	1	2	2	нет	200	50-75
Рыба*	Дорада	0,7	2	2	да	180	20-25
	Рыбное филе	1	2	2	да	170	12-15
	Лаврак с картофелем	0,5 + 0,5	2	2	да	190	60
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Расстойка*	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)		2	2	нет	40	
Пастеризация*	Фрукты, овощи и т.п.		2	2	да	110	
Низкая температура*	Мясо		2	1	нет	75	90-180
	Рыба		2	1	нет	85	90-180
	Овощи		2	1	нет	110	90-180
Размораживание*	Все мороженые продукты						

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

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

Таблица приготовления

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

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

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

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

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).

- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

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

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластика или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызваны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закаливания могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмальрованными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмальрованные 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 за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

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

Чистка дверцы

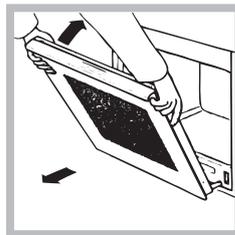
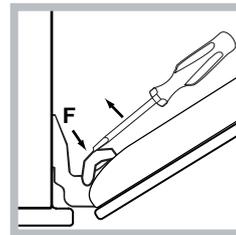
! В моделях, укомплектованных LED INSIDE, дверцу снять нельзя.

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

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

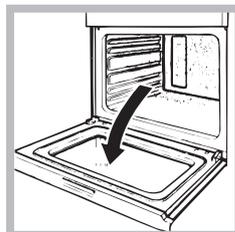
1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки F на двух петлях (см. схему);

* Имеется только в некоторых моделях.

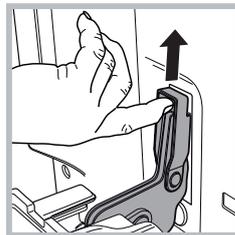


3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

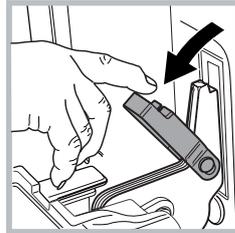
Чтобы снять дверцу духовки с петлями soft closing*:



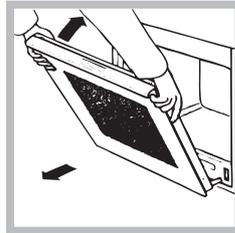
1. Полностью открыть дверцу.



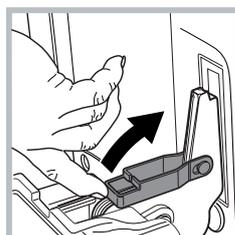
2. Приподнять скобы съема, расположенные на двух петлях. Если не получается сделать это вручную, использовать какой-нибудь инструмент.



3. Полностью опустить скобы съема вниз.



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



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



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

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки



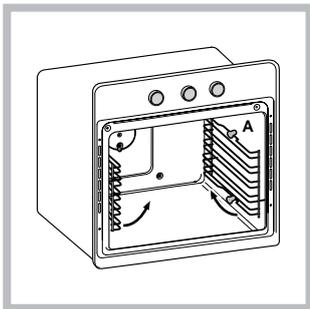
Замена лампочки в духовом шкафу:

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

! Не касайтесь руками лампы.

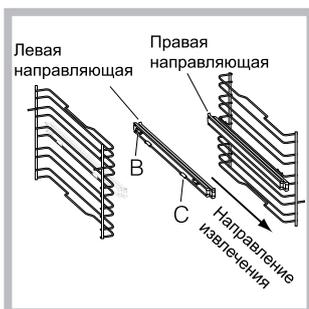
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Крепление комплекта выдвижных направляющих

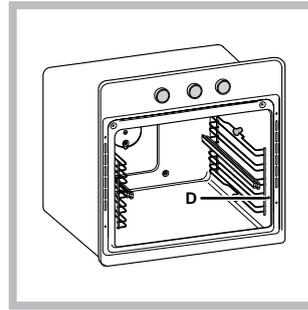


Порядок монтажа выдвижных направляющих:

1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



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



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.
4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы А.

Автоматическая пиролизическая чистка ПИРОЛИЗ

Цикл чистки нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролизической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются.

В процессе пиролизической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное сгорание, является абсолютно нормальным явлением и является совершенно безопасным.

Подготовка к пиролизической чистке PIROLISI:

- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролизической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Для запуска цикла чистки :

1. Включите консоль управления, нажав на символ .
2. Нажмите на символ .
3. Просмотрите параметры меню при помощи рукоятки, выберите PIROLISI и нажмите на символ .
4. Изделие предлагает "НОРМАЛЬНЫЙ" режим пиролизической чистки продолжительностью 1 час 30 минут. Можно выбрать другие режимы чистки
 - при помощи рукоятки:
 - "ЭКОНОМНЫЙ": продолжительность 1 час;
 - "НОРМАЛЬНЫЙ": продолжительность 1 час 30 минут;
 - "ИНТЕНСИВНЫЙ": продолжительность 2 часа.
 - вновь нажмите на символ .
5. Нажмите на символ  для начала пиролизической чистки.

Защитные устройства

- как только температура в духовке достигнет высоких значений, дверца духовки автоматически блокируется; на дисплее загорается символ ;
- нажатие на символ  позволяет отменить в любой момент цикл чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Программа автоматической пиролизической чистки с задержкой

! Программирование возможно только после выбора цикла чистки.

1. Нажмите 2 раза на символ , мигает время окончания пиролизической чистки;
2. Поверните рукоятку для настройки времени окончания пиролизической чистки; если рукоятка остается в таком положении, цифры сменяются быстрее для облегчения настройки. На дисплее графически показывается изменение начала отложенного запуска по шкале.
3. Выставив нужное время завершения цикла, вновь нажмите на символ . На дисплее графически показывается по шкале отложенный запуск, информация о текущем времени, о времени, остающемся до начала запуска, о продолжительности и о времени окончания пиролизической чистки.
4. Нажмите на символ  для начала программы.
5. На дисплее показывается остающееся время по убыванию по шкале отложенного запуска.

6. После начала пиролизической чистки на дисплее показывается остающееся время по возрастающей на шкале продолжительности.

7. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись “ЦИКЛ ЧИСТКИ ЗАВЕРШЕН” и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА в Экономном режиме, следовательно, с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Для отмены программирования нажмите на символ .

Завершение пиролизической чистки

Для открывания дверцы духовки необходимо дождаться выключения символа : показывает, что температура в духовке понизилась до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дне и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.

Неисправности и методы их устранения

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

Информация для потребителя

RS

Изделие:	Электрический независимый духовой шкаф
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модель:	FK 1041L P.20 X/HA S
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Габаритные размеры	60 x 60 x 57 см (ВxШxГ)
Объем духового шкафа	62 л
Энергопотребление	0,1 кВт/ч
Поглощаемая мощность	2800 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com .	    АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО «Индезит РУС»
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1