

**EN**

## **BUILT-IN ELECTRIC OVENS**

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

**RU**

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ**

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ





PRODUCT LABEL



<b>CONTENTS</b>	<b>PAGE</b>
General warnings	4
Description of the product	7
Control panel	8
User guide for oven	10
Electronic R programmer instructions (MODELS FI-64/74 MTR-WTR)	11
Electronic programmer B (MODELS FI-64/74 MTB-WTB)	13
Touch control o instructions (model FI-64/74 MTLO)	15
Programmer N instructions (model FI-64/74 MTLN)	19
11 function full touch electronic programmer instructions (model FI-64/74 MTLM)	22
Oven functions	35
Maintenance and cleaning	38
Removal/assembly of the lateral guides	41
Removing/mounting the sliding guides (if any)	42
Replacing the oven light bulb	43
Instructions for installation	43
Inserting the oven into the cabinet	44
Oven electrical connection	45
Assembly/replacement of the power supply cable	45
Earth connection	46
Technical after-sales assistance and spare parts	46

**MODELS FI-64 – FI-74**

(E)	Static
(W)	5 functions
(M)	9 functions
(MTO)	11 functions
(MTM)	11 functions
(MTN)	9 functions
(MTN)	5 functions

**TYPE OF PROGRAMMING**

(CM)	Mechanical timer
(PSC)	Mechanical programmer for cooking end time
(OR)	Analogue cooking end programming clock
(BT5)	Mini electronic programmer
(BT6)	Standard electric programmer
(MTO)	11 function full touch electronic programmer
(MTM)	11 function electronic programmer
(MTN)	Noalia 9 function electronic programmer
(MTN)	Noalia 5 function electronic programmer

## GENERAL WARNINGS



### Warnings

**This appliance is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EU.**

The crossed bin symbol indicates that the waste product must be disposed of separately from household waste. Take the product to a separate collection centre for electric or electronic appliances or face the penalties provided for by current waste management legislation, or take it back to the dealer when purchasing a new equivalent appliance.

For more detailed information, contact the local waste disposal service or the dealer.

Dispose of the various packaging materials in compliance with the applicable local Standards.

**Installation must only be carried out by qualified staff in compliance with the local regulations in force and following the indications in this manual.**

**The manufacturer declines all civil and criminal liability in the case of deficient or improper installation of the appliance.**

**The manufacturer also reserves the right to make modifications to its products that are deemed necessary and useful, without forewarning.**

**This household appliance is compliant with the provisions of the European Community Directives**

- **Low voltage Directive 2014/35/EU**
- **Electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU**
- **Regulation (EC) n. 1935/2004**
- **EU Regulation -66/2014**



### ATTENTION

do not remove the plate applied on the internal face. It is visible when the oven door is opened and states the product identification data.



### ATTENTION

This appliance must be earthed in compliance with the local standards in force. Failure to comply with that written can compromise the safety of the appliance. Faults caused by installation or improper use are not covered by warranty..

Before installation and use of this appliance this instruction manual must be read thoroughly for correct installation, maintenance and use of the same. Keep it carefully for future consultation.

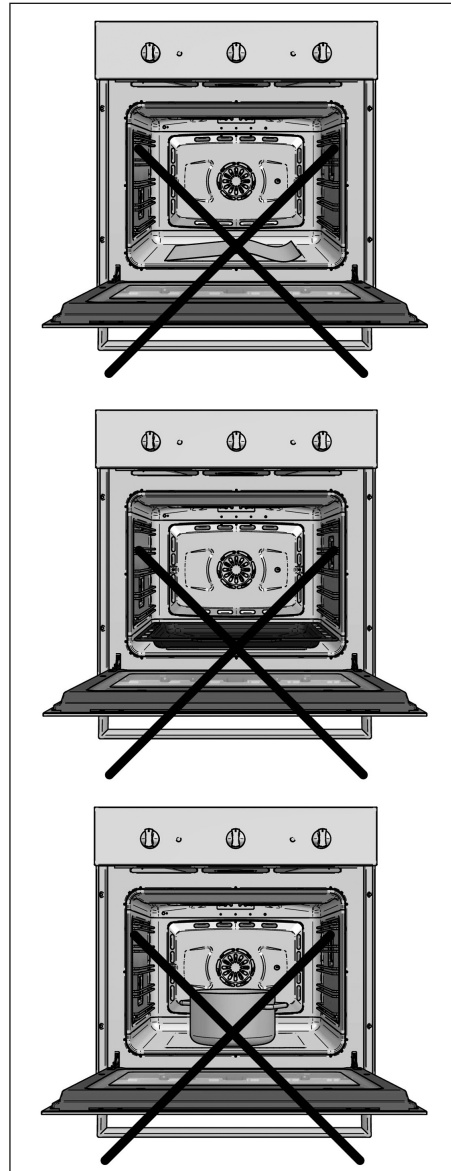
This appliance has been designed for domestic use only for cooking and heating foodstuffs. All other use is considered hazardous. The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance.

In the event of malfunctioning, disconnect the appliance from the mains electricity and contact the After-sales assistance.

Never attempt to repair the appliance yourself.

**Warnings regarding correct use of the oven**

- Do not lift or pull the oven with your hands.
- The appliance can also be installed and run in ventilated rooms according to the local regulations in force.
- Use of the appliance is only intended for adults. Ensure it remains out of reach of children.
- The appliance may not be used by children under 8 years of age or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the experience or knowledge required unless this is performed under direct supervision or after they have been given instructions concerning the safe use of the appliance.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children without adequate supervision.
- The accessible parts become very hot during operation and due to inertia when off. Do not touch it.
- To insert or extract containers, always use suitable protective gloves.
- Do not place inflammable material inside the oven. If forgotten, it could catch fire after switch-on.
- Do not sit on or place weight on the open door and do not hang weights on the handle as to do so could damage the product.
- Make sure the ventilation slots are not obstructed.
- During use, do not touch the heating elements.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands and feet.
- Do not pull the cable, grip the plug to remove it from the socket.
- Before maintenance or cleaning, switch the oven off and, if just used, wait for it to cool.



- 
- To prevent any electric shocks, the appliance must be off before the bulb is replaced.
  - Do not clean the appliance using steam cleaners.
  - Abrasive materials or metal scrapers must not be used to clean the oven door, as they can damage the surfaces. Do not use acid products (lime-scale products) because they can damage the enamelled parts.
  - If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacture, by its after-sales assistance service or by qualified staff.
  - Pay attention not to trap power supply cables from other household appliances in the door when closing.



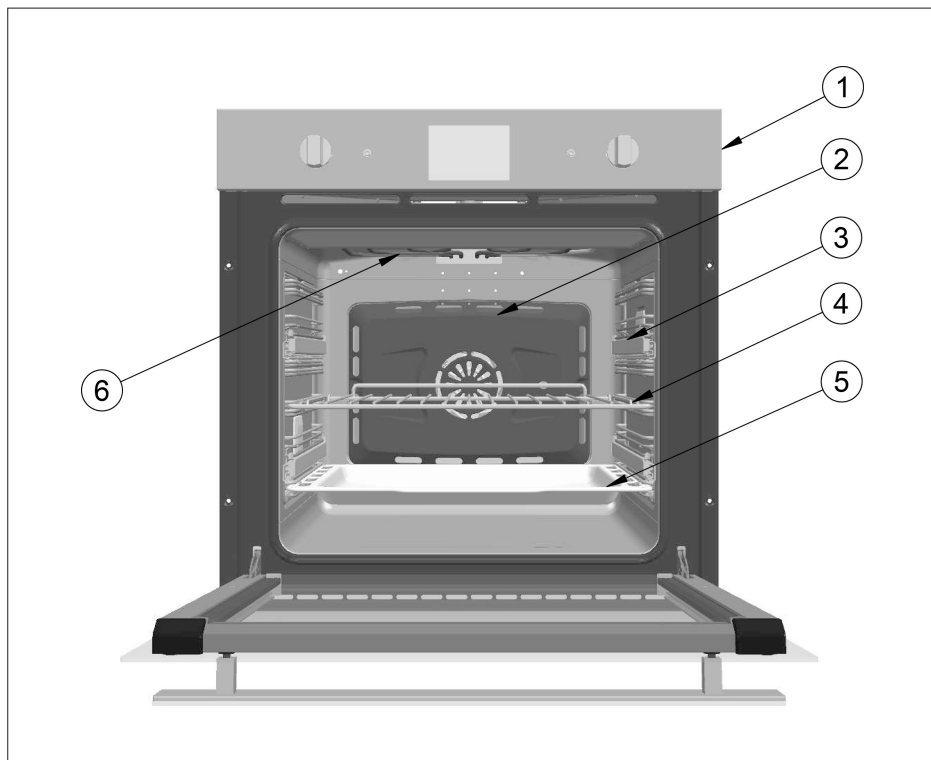
#### **ATTENTION**

NEVER PLACE SHEETS OF ALUMINIUM, TRAYS OR OTHER CONTAINERS ON THE WALLS OR BOTTOM OF THE OVEN. THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE OF THE APPLIANCE



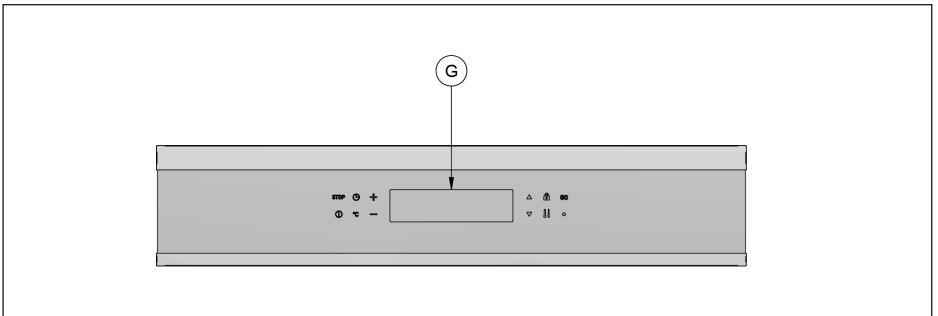
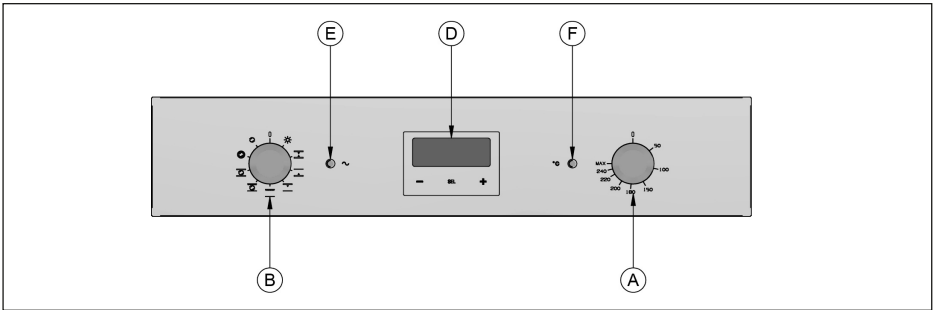
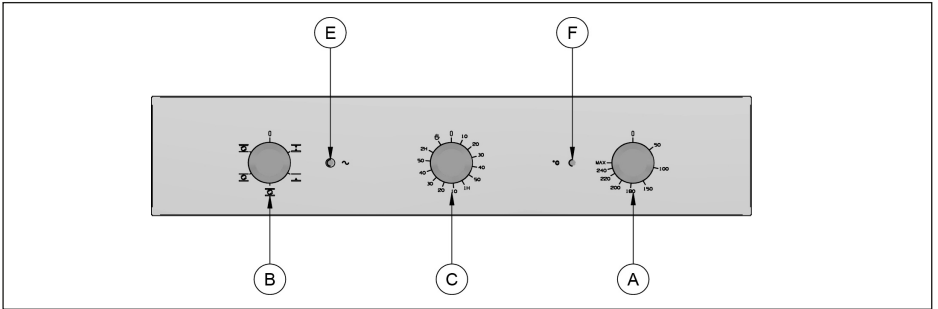
## **DESCRIPTION OF THE PRODUCT**

**EN**

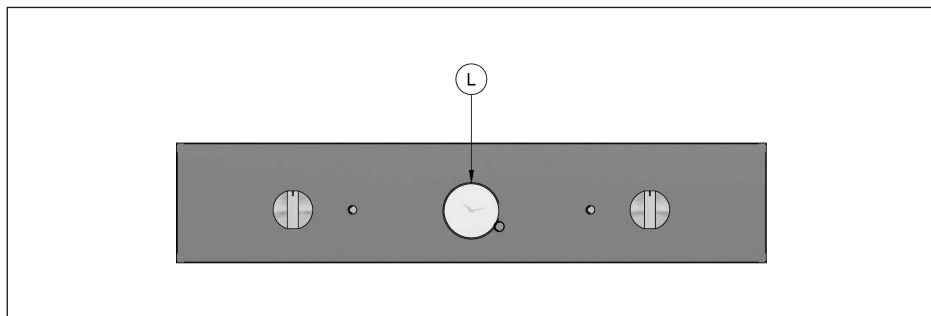
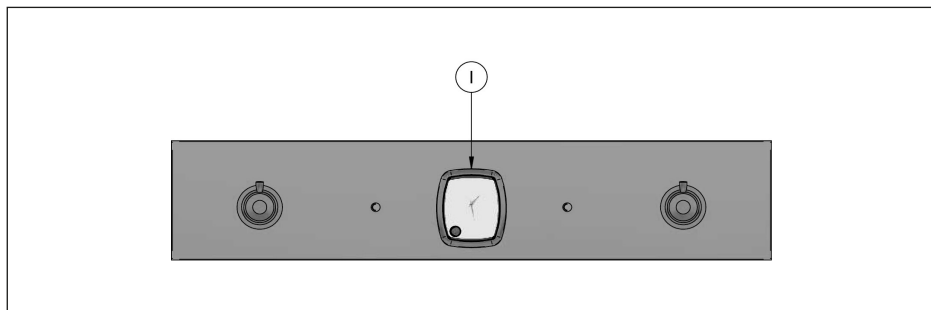
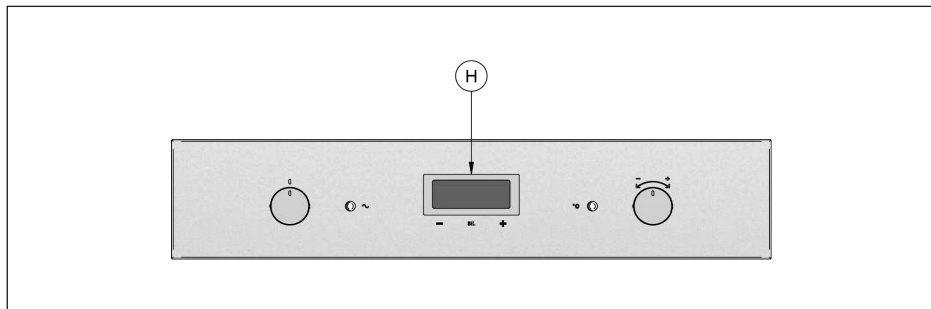


- 
- ① Control panel
  - ② Fan-cover panel
  - ③ Total extraction guides (where envisioned)
  - ④ Support grids
  - ⑤ Sauce collection tray
  - ⑥ Grill cooking resistance
-

## CONTROL PANEL



- (A) Thermostat
- (B) Programs selector
- (C) Timer CM/PSC
- (D) Clock/BT6 programmer
- (E) Power LED
- (F) Operating °C LED
- (G) Clock/OKD touch control programmer



- 
- Ⓜ Clock/Athena programmer

---

  - Ⓜ Clock/OR-PE analogue programmer

---

  - Ⓜ Clock/OR-PE electronic programmer
-

# USER GUIDE FOR OVEN

## Commissioning

Disconnect the appliance from the mains electricity and remove the accessories from the appliance. Clean them thoroughly with warm water and detergent and put them back in the initial position. Before using it for the first time, allow it to run on empty and at maximum for about 2 hours while ventilating the room well. The combustion fumes of the production residues will be evacuated. Ventilate the environment well during heating.

### Power indicator LED

When on, it indicates that the oven is live and on.

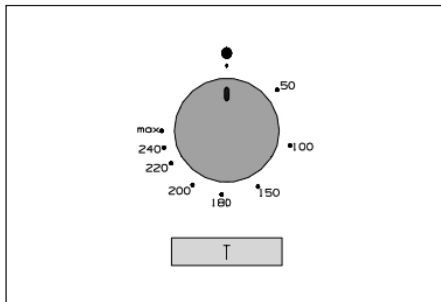
### Oven operating LED

The LED on indicates the heating phase; the LED odd indicates that the temperature set has been reached.

Flashing indicates that the temperature is maintained constant on the value set.

### Oven temperature thermostat

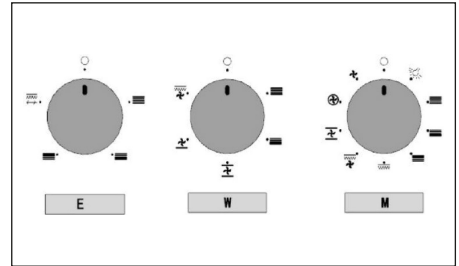
Turning the relative knob clockwise, it controls the temperature inside the oven at the desired value between 50° and 270° C



### Programs switch or selector

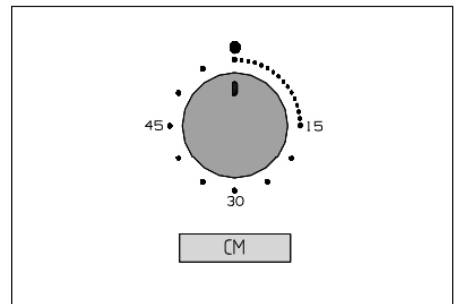
The switch activates the type of functioning desired for cooking.

(varies according to models)



### Mechanical timer CM


The timer allows an acoustic signal after a pre-established time, independently from cooking. ente dalla cottura.

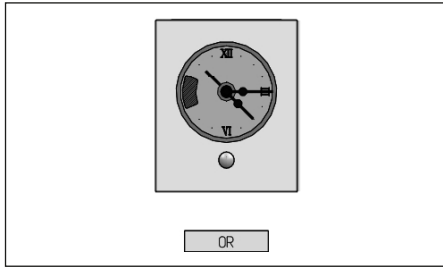
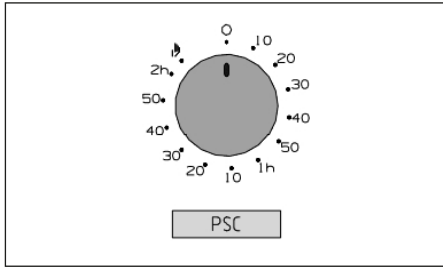


### PSC mechanical cooking end programmer

Allows programming interruption of cooking for a certain amount of time (maximum 2 hours).

Programmed functioning: turn the knob clockwise and select the desired cooking time. When time is up, the oven will automatically turn off and an acoustic signal will mark the end of cooking.

Manual functioning: to use the oven in a traditional manner without any programming, turn the knob anti-clockwise to the symbol .



### **Analogue cooking end programming clock**

Allows a cooking end to be programmed (maximum 3 hours) in the same mode as the PSC by turning the small knob always clockwise.

Adjusting the time: pull the knob lightly and turn it clockwise until the clock is set at the current time.

Manual operation: Turn the knob clockwise until the hand reaches the manual symbol.



### **ATTENTION**

The oven cannot work if the programmer is at 0

## **ELECTRONIC R PROGRAMMER INSTRUCTIONS** **(MODELS FI-64/74 MTR-WTR)**



This timer displays the time and operation of the oven.

**By operating on the push knob it is possible: to adjust the time, program the start and end time of cooking, set the alarm.**

### **Adjusting the time**

To adjust the time, briefly press the knob 4 times until the **“CLOCK”** icon flashes.

Therefore, increase or decrease the time in steps of 1 minute, turn the knob clockwise or anti-clockwise and the minutes hand moves by 1 minute clockwise or anti-clockwise.

After 10 seconds from the last adjustment, the electronic timer automatically exits the time adjustment mode.

### **Manual cooking**

At rest, the timer allows manual cooking by operating on the oven master switch (outside the device).

After having supplied the mains power supply to the timer, wait approx. 2 seconds before the relay is energised.

## Programming the cooking start and end time

Programming the cooking start time: press the knob once briefly until the **“START TIME”** icon flashes. Turn the knob clockwise until the desired cooking start time is displayed.

The **“START TIME”** icon continues to flash for 10 seconds from the last rotation. If the knob is not turned or pressed within this time, the hands go back to displaying the time and the program is annulled. If the knob is pressed, the Cooking Start time is memorised (**“START TIME”** icon on with fixed light), as long as at least 1 minute of delay has been set and you pass to setting the Cooking End time (the **“END TIME”** icon goes from off to flashing). Cooking will start when “Cooking Start Time Set = Current Time”.

Programming the cooking end time allows immediate start-up and to end cooking in an automatic manner on the basis of the programmed time.

Programming the cooking end time: press the knob twice briefly until the **“END TIME”** icon flashes.

To increase or decrease the cooking time, turn the knob clockwise or anti-clockwise and the minutes hand moves by 1 minute clockwise or anti-clockwise.

Flashing of the **“END TIME”** icon continues for 10 seconds from the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob as long as at least 2 minutes of cooking have been programmed.

On confirming the program, cooking is started and the acoustic alarm is automatically activated.

Cooking will end when “Cooking End Time Set = Current Time”.

To display the program set, press and release the knob briefly and, at the same time, the clock hands and icons display the program set. At the end of cooking, the **“END TIME”** icon flashes and the alarm emits acoustic signals.

To annul the program before the end, press the knob for 3 seconds; the program will be annulled and the timer goes back to manual cooking mode.

## Minute minder programming

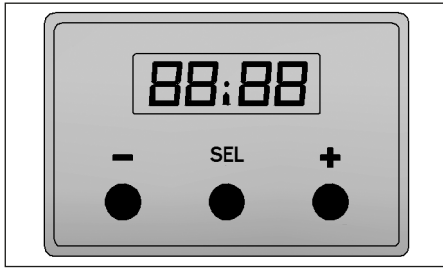
Programming the Minute Minder allows an alarm at the end of a programmed time without activating cooking. To program an “alarm” without starting cooking, press the knob briefly 3 times until the **“ALARM”** icon flashes. Turn the knob and the setting of the Minute Minder is identical to that of the Cooking End time.

The Minute Minder can only be used when there is no program in progress.

## Signalling and blackout

The timer signals every power cut by the flashing **“CLOCK”** symbol. In this case, press the knob briefly to disable the signal.

## **ELECTRONIC PROGRAMMER B (MODELS FI-64/74 MTB-WTB)**



### **Activation and adjustment of the time**

Once the current is connected, the flashing ⌚ symbol and 12:00 appear on the display; the h:min symbol appears.

By touching one of the three symbols **- SEL +** all signals stop flashing. Time adjustment is now possible. By maintaining pressure constant, the increase is continuous. After a few seconds the time is fixed.



Clock



Timer



Oven on



Cooking time



Cooking end time



Decrease num.



Increase num.



Automatic



Manual



Safety lock

### **Selecting/annulling programs**

The programs are selected by pressing the **SEL** symbol and scrolling the menu. The **Man** symbol indicates that the oven is in manual mode. The symbol indicates that the oven is not performing a program. To annul a program, take the values set to **0:00**.

### **Manual operation**

The programmer must be activated, the **Man** symbol illuminated and operation performed on the knobs. The **TIMER** function can be used in all cases.

### **Semi-automatic operation (cooking duration programming)**



Operate on the **SEL** symbol until the appearance of the flashing , numbers **0:00** and **h:m** symbol, set cooking duration by operating on the **+ -** symbols. The remains fixed and the symbol, the actual time and the **Auto** symbol appear. Turn the knob to the values desired. An acoustic signal indicates the end of cooking, the **Man** symbol starts to flash and the oven turns off. To stop the acoustic signal, operate on any of the symbols. Press **SEL** again to exit programming.

### **Semi-automatic operation (cooking end programming)**

Touch the **SEL** symbol until appears. By



**This programmer functions with touch system, operate on the commands by exerting slight pressure in the area indicated by the symbols.**


operating on the **+** **-** set the desired cooking end time.

After a few seconds, the  symbol switches off, the clock time re-appears and the **Auto** and  **symbols switch on**. Now turn the two knobs to the desired temperature and cooking time.

When the set time is reached, the acoustic signal indicates the end of cooking, the **Man** symbol starts to flash and the oven turns off. To stop the acoustic signal, operate on any of the symbols. Press **SEL** again to exit programming. Programming can be annulled by taking the cooking time to **0:00**.


### Automatic operation (deferred cooking start setting)

Operate on the **SEL** symbol until the appearance of flashing  set the desired cooking time (using **+** **-**). Still using **SEL** go to the flashing symbol  and set the desired cooking end time.

After a few seconds, the symbol switches off  the clock time re-appears and the **Auto** symbol switches on. Turn the knobs onto the desired functions and temperatures. The oven remains off and will turn on automatically according to what you set.

When the set time is reached, the acoustic signal indicates the end of cooking, the **Man** symbol starts to flash and the oven turns off. Turn the knobs to the off position. To stop the acoustic signal, touch any of the symbols. Press **SEL** again to exit programming. Programming can be annulled by taking the cooking time to **0:00**.

### Timer function


Operate on the **SEL** symbol until the flashing  symbol, the numbers **0:00** and the **min:sec** symbols appear. By touching the symbols, the desired time is set. The programmer will start the countdown. On reaching the time set, the acoustic signal is triggered. Touch any symbol indifferently to stop the acoustic signal. To annul this function, take the timer to **0:00**. This function can be used for manual cooking.

### Acoustic signal

To stop the acoustic signal, touch one of the three boxed symbols **+** **SEL** **-**. It is possible to adjust the volume of the signal to three levels, as follows. Operate on the **SEL** symbol until the letter **L** appears, followed by the level currently set (from **L1** to **L3**). Touch the symbols **+** **-** to set the desired level

### Child safety or accidental contacts

It is a function that can block access to the functionality of the electronic programmer keys both when the oven is running and when the oven is off.

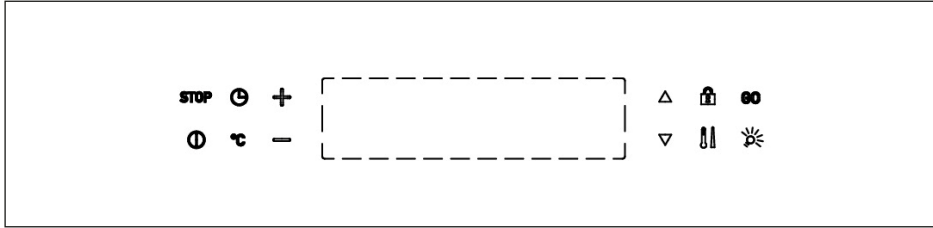
When, by operating for approx. 5 seconds on the symbol **+** this function activates, (the  symbol lights up), this prevents children or other persons from pressing the programmer keys and modifying the previous program or from starting the oven that is off. Operate in the same way to deactivate it. In manual position (**Man**), lactivation of the lock does not allow use of the oven. Consequently, with the timer function, the lock cannot be activated.














**NOTE:** the lock must be deactivated for access to a set program.

This remains active even after a power cut, which switches the programmer off.




## Touch control 0 instructions (model FI-64/74 MTLO)




	On/Off
	Cooking starts
	Programs stop
	Temperature adjustment
	Increase numerations
	Decrease numerations
	Core probe
	Scroll down
	Scroll up
	Fast heating
	Times adjustment
	Light On/Off
	Safety lock



**This programmer functions with touch system, operate on the commands by exerting slight pressure in the area indicated by the symbols.**





### Oven switch-on/off

To switch the oven on or off, lightly press and hold on the symbol for approx. one second. .



The actual time will appear on the display. This can be performed independently from whether the child safety function is activated or not .


### Time adjustment

At the time of the first connection of the current, the flashing numbers **0:00** appear on the display. The oven cannot be used without having adjusted the time. To adjust the time, operate on the  and  symbols. The time is fixed after approx. 7 seconds when there is no intervention.

In the event of a temporary power cut, the data memorised remain set for approx. 45 seconds. To modify the time set, press the  and  symbols simultaneously until the numbers start to flash. If the time is to be read in 12 hour am/pm mode, press  and  simultaneously for 5 seconds..





### Selecting programs


By pressing the symbols   the oven functions menu can be scrolled.

The current function will flash for a few seconds and the set temperature assigned to the function will appear (some functions do not envision adjustment of the temperatures). The symbol .


and the flashing **PAUSE** wording indicate that the oven is ready to start in the mode selected, but cooking has not yet begun.

## Modification of the temperature assigned to the function

To modify the temperatures defined for each function, just touch the symbol  and operate on  and  adjusting the temperature. After a few seconds, the new value is fixed and stops flashing. Press  to resume cooking. To go back to the pre-set temperature, operate in the same way.

To change the temperature set by the manufacturer definitively, press on the  symbol until a warning beep is heard (approx. 5 seconds) and the temperature numbers stop flashing.



## Manual operation


Once the function has been selected, by operating on , cooking starts with the temperature set indicated on the display. The **PAUSE** symbol disappears and the timer starts, which indicates the time passed from the start of cooking. This will continue until interrupted manually or the maximum limit pre-set has been reached. The maximum cooking time limit that can be reached varies according to the temperature set at the following values:

For temperatures: **from 50 – 120 °C max time 10h; from 121 – 200 °C max time 6h; from 201 – 250 °C max time 3h.**


In semi-automatic and automatic cooking, the same is interrupted automatically as per previously set parameters.

## Pause, modify or cooking end functions

By pressing on  during cooking, this is interrupted and the **PAUSE** symbol flashes. By touching  again, all indications on the display disappear. The display will indicate any residual temperature.



By pressing  the first time, the last setting interrupted appears and pressing it again,




cooking is resumed.

To modify the parameters (functions, temperatures, etc.), follow the previous indications by pressing at the end on  to confirm.

## Semi-automatic operation (cooking duration time programming)


This function allows the desired cooking end time to be set, with immediate start-up of the same by setting the desired cooking duration time. In this case, the food probe cannot be used (where envisioned).




To activate semi-automatic cooking, select the desired oven function from the menu and adjust the cooking temperature, if necessary. By touching the symbol  **0:00** of the timer will start to flash. Adjust the desired cooking duration time (the **AUTO** symbol appears) and press on , cooking starts immediately and the time it will end appears on the display.



An acoustic signal will inform of end of cooking, press on  to interrupt the signal. To interrupt cooking, press on  **PAUSE**, will appear. Press a second time on  to annul the program.

## Semi-automatic operation (cooking end programming)

In this case, it is possible to set the desired cooking end time with immediate start-up, without indicating the duration. In for the previous function, the food probe cannot be used (where envisioned).






To activate cooking end, select the desired oven function from the menu and adjust the cooking temperature, if necessary, as previously described. Press the , symbol twice; the cooking end time appears, which corresponds to the time of day.




Operate on  and  to program the desired cooking end time. Press on , the **PAUSE** symbol stops flashing and the oven starts cooking.

To interrupt cooking, press on , **PAUSE**, will appear. Press a second time on  to annul the program.

## Automatic operation (with deferred cooking start setting)



This function allows cooking duration to be programmed, also setting the start time. Also in this case, it is not possible to use the food probe (where envisioned).





To activate automatic cooking, select the desired oven function from the menu and adjust the cooking temperature. By touching the symbol  **0:00** of the timer will start to flash. Adjust the desired cooking duration time (the **AUTO** symbol will appear). Press on the , symbol, the flashing cooking end time envisioned by the duration time entered appears. Operate on  and  to set the desired cooking end time. Press  to activate programming. The function, temperature and cooking end time symbols appear on the display. A flashing arrow near to the temperature will indicate that cooking has started.

An acoustic signal will inform of end of cooking, press on  to interrupt the signal. To interrupt cooking, press on , **PAUSE**, will appear. Press a second time on  to annul the program.







## Timer function

With this function it is possible to activate a timer that will signal when the time set has expired.

Press lightly several times on the , symbol until the flashing  symbol appears along with **0:00** on the timer.

Adjust the desired minutes by operating on  and . When the time set has passed, an acoustic signal, which will last for approx. 7 minutes, will inform you that the time has expired. To stop the acoustic symbol, operate on  or .




## Alarm clock function

Premere leggermente più volte sul simbolo  fino a che non appare lampeggiante il simbolo  assieme all'orario del giorno. A questo punto con  e  regolate l'ora del giorno in cui desiderate essere avvisati dalla sveglia. Trascorso il tempo impostato un segnale acustico che durerà per circa 7 minuti vi avviserà che il tempo è scaduto. Per fermare il segnale acustico agire indifferentemente su  o .

## Core probe function (in models set-up)

The Core Probe is a sensor that can be connected inside the oven and inserted inside the dish to be cooked. The use of this probe allows automatic interruption of cooking when the inside of the food reaches the desired temperature.



To activate it, select the desired function and, if necessary, modify the temperature that appears by default (see the "Modifying the temperature assigned to the function" paragraph).

Press the  key. The pre-set value of the programmed temperature for the probe appears flashing in the two numbers on the right of the timer (with this function, the timer display is used to show the core probe temperatures). The word **AUTO**, also appears. Set the temperature desired for the inside of the food from the values between 20/99°C by operating on the  or .

Press the **GO**, key **PAUSE** switches off and cooking starts. The current temperature is visible on the numbers on the left while the temperature that you have set is visible on the right-hand numbers of the timer display.

## Fast heating function (for some functions only)





This function allows faster oven pre-heating.

After having selected the desired cooking function, press the  button. The elements most suitable for quickly reaching the set temperature are activated and the  symbol can be seen on the display, which will disappear as soon as the temperature is reached. The program will also emit a warning sign. At this point, the system will state the previously set functions as active.

Fast heating cannot be activated with the **GRILL** function, when the difference between temperature set and that to be reached is lower than 50°C and when the temperature to reach is lower than 100°C.



## Temperatures display

The 5 bars near to the temperature set indicator show the temperature level reached. The arrow facing upwards and flashing signals that the oven is heating up. After cooking has been interrupted, while the temperature inside the oven is above 60 °C, a flashing downward arrow and **hot** will appear on the display and will remain until the temperature drops below 60 °C.



Acoustic signal: the acoustic signal continues to ring at the end of a program for approx. 7 minutes. To stop it, press  or  indifferently. It is possible to adjust the volume of the signal to three levels: in the **STOP** position, operate on the  symbol, pressing it for approx. 5 seconds until the tone level currently set appears. Operate on the  symbol again to set the desired level.

## Command tones

It is possible to modify the type of sound emitted when operating on the commands.



In the **STOP**, position, slightly press the  symbol for approx. 5 seconds. Operate on the  symbol again to select “**bt**” (beep tone), “**c**” (click tone) or “**nt**” (no tone)

## Energy saving

To limit the waste of electricity, the **PS** (Power Save) function can be used. This function switches the oven off completely if, in absence of cooking functions activated, there is no intervention with any command. Press and hold the  symbol for approx. 5 seconds **PS on** will appear. The function is now active and the oven will automatically turn off after approximately 1 minute. Operate on the  symbol to switch it back on..

## Child safety

This function allows access to the functionality of the electronic programmer keys to be blocked, both when the oven is running and when the oven is off.

By operating on the  symbol for 2 seconds, this function is activated. This prevents children or other persons from pressing the programmer keys involuntarily. Thus modifying the previous program or from starting the oven that is off. Every programmer signal that intervenes while the oven is on, when the safety lock is activated, can be eliminated by pressing any of the boxed keys. The safety lock will remain active .

**NOTE:** The lock must be deactivated for access to a set program.

## Error signals

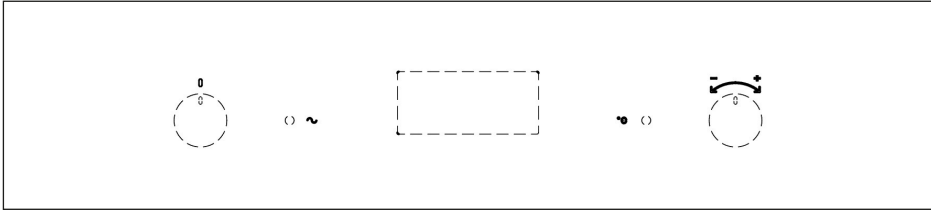
When situations occur that prevent normal operation of the oven, the device informs this with a series of signals, such as:

**Err1:** communication error – **Err2:** PT1000 (probe) open circuit – **Err3:** PT1000 (probe) closed circuit – **Err4:** temperature too high on the display – **Err5:** temperature too high on the power board – **Err6:** fault in the display – **Err7:** fault in the power board – **Err8:** no heating is detected.

For the **Err4** and **Err5** errors, switch the oven off and allow it to cool for a few hours and then try to use it again. If the error persists, call the technical after-sales assistance. **If any of the other errors are present, the authorised after-sales assistance must be informed.**

## Programmer N instructions (model FI-64/74 MTLN)

EN

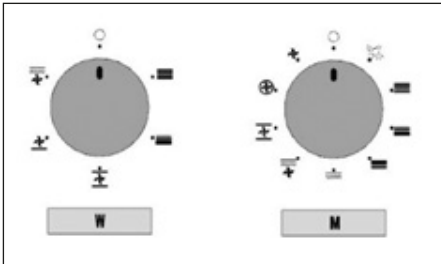


### Switching on

On commissioning, the display flashes and the time of day starts from 12:00.

Make sure that the left knob is in the off position and then press the right knob to access the oven functions.

If the selector is not at off, by pressing the right knob, a warning signal is activated.



### Setting the time

When the oven is in Stand-by mode, press the right knob to access the time setting menu (the time flashes). Turn the left knob to increase and the right to decrease. Initially, the hour increases or decreases at the first step, at number 6 the speed increases, the minutes flash indicating that the time has been set.

After 4 seconds from the last modification, the menu is exited automatically, the hours and minutes flash indicating that the time has been set. After another 4 seconds, press the right knob; it returns to stand-by.

### Right knob functions

Depending on the position of the cooking mode selector (represented by the left knob), pressing the right knob allows access to different menus.

When the cooking mode selector switch is off, it is possible:

- Modify the time;
- Modify the timer;
- Modify the button acoustic signal tone.

When the cooking mode selector switch is on, it is possible:

- Modify the functions of the oven, except for the special defrosting and oven light functions;
- Modify the timer;
- Modify the duration of the functions;
- Modify cooking stop;

### Method of use

To start cooking, turn the knob to the desired cooking function (the default temperature is already set and is shown on the display).

When the selector is in the OFF position, the display shows the time but the oven temperatures and programs cannot be selected. In this way, only the timer is active.

The cooling fan is off when the temperature of the oven cavity is lower than 110 degrees.

## Oven light mode

When the oven light mode is active, the time of day can be seen on the display but temperatures and programs cannot be selected.

Also in this case, the cooling fan is off when the temperature of the oven cavity of lower than 110 degrees centigrade.

## Defrost mode

When defrosting mode is selected, the cooling fan is off and the ventilated function is not active. "dEF" and a fan icon can be seen on the display.

## Manual cooking mode

Turn the knob to select the desired function; the temperature is already pre-set.

The display shows the icon of the cooking mode selected. The temperature flashes and can be modified by pressing and turning the right knob.

Before the oven reaches the desired temperature, the effective temperature inside the cavity is displayed along with the flashing pre-set temperature, if the right knob is pressed.

## Stop cooking

The selector must be moved to the OFF position to stop cooking. When the oven is switched off, the program selected is automatically cancelled.

## Programmes

### Annulling programs

The time programmed for the timer, the automatic cooking and the temperature of the oven can be annulled by:

- Clear Function (the display shows the time and all programs are cancelled)
- Oven light

### Timer

This function does not interact with the oven and is always available independently from oven status (on or off). To select the time, turn the right knob to obtain the desired time (the first minute is



displayed as seconds).




After 4' (or pressing the right knob), the bell icon lights up and the countdown begins. The acoustic signal and the flashing icon indicate the end.


Press the right knob to stop.

## Automatic or semi-automatic cooking



### Semi-automatic (allows cooking duration to be set)


After having selected a cooking program, the display shows the corresponding icon. Press the right knob 3 times to access the menu to modify. The icons   switch on. Select a time from 0:00 to 23:59 by turning the right knob. After 4 seconds without any action, the value is set.



During cooking the display shows the temperature of the oven. By pressing the right knob 3 times, the remaining time is displayed. During cooking, the icons   remain on. The icon  indicates the increase of the temperature and the program (time can be modified also during cooking).


At the end, the display shows END, the  icon flashes and an acoustic signal is emitted by the button. By pressing the right knob, the signal stops. Turn towards OFF to stop cooking or select another cooking mode.


### Automatic (allows cooking duration and end to be set)

Select the duration of the cooking time as described above. Successively, press the right knob 4 times. The symbol  switches off and the icon  switches on. The cooking end can be seen on the display. By turning the right knob, it is possible to set when cooking must end.

In Stand-by, the display shows the temperature selected and the symbol .

The icon corresponding to the cooking mode selected also lights up. When cooking starts, the  and  symbols switch on.

Instead, the  symbol shows the temperature increase of the oven with respect to that initially set.

At the end of cooking, the display shows END, the  symbol flashes and an acoustic signal is emitted. Turn the selector to OFF to stop or select another mode.

## **On status**

Generally, in all modes except OFF, the cooling fan is operational. When a cooking mode is selected and the oven is off, the cooling fan is also off if the temperature of the oven is below 110 degrees.

## **Button**

The button alarm sounds if the timer of automatic cooking program have terminated. The signal is switched off by pressing the knob on the right or waiting 7 minutes.

## **Errors code (when the display shows one of the following codes)**

F000: oven temperature sensor short circuit  
F001: temperature sensor open circuit  
Ftop: reading error of the cooking mode selection.

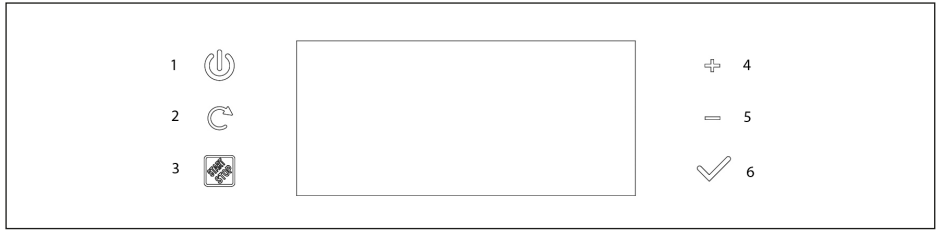
## **Blackout**

If there is a drop in voltage, all parameters are removed.  
On switch-on, the oven uses the default settings.

## **Diagnosis procedure**

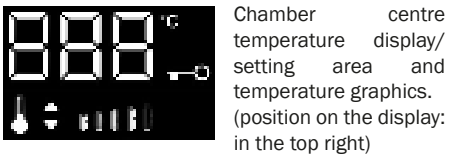
The oven has a specific test in the software to test all elements.  
This test should only start-up on commissioning.

# 11 function full touch electronic programmer instructions (model FI-64/74 MTLM)

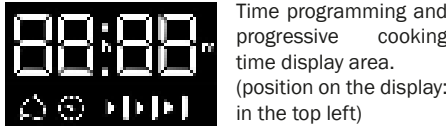
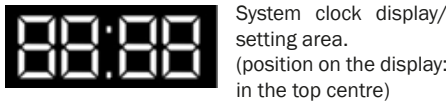


<b>KEY 1</b>	on/off/resume
<b>KEY 2</b>	menu selection
<b>KEY 3</b>	start/pause
<b>KEY 4</b>	+/- temperature
<b>KEY 5</b>	-
<b>KEY 6</b>	confirm/reset oven light/system time

**AUTO MAN** Cooking mode display area. (position on the display: central)



## Detail of display areas



	automatic cooking end time
	timer
	alarm clock
	cooking duration time
	automatic cooking
	manual cooking progressive time






	keys lock (special safety function)
	temperature selection indicator
	temperature increase/decrease
	internal temperature status graphics

(position on the display: central on the right)














	cooking stand-by mode/cooking not active indicator
	active cooking mode area



### Special functions indicators

	“OVEN LIGHT” indicator (position on the display: central)
	“PAUSE” indicator (position on the display: in bottom left)
	“DEFROST” indicator (position on the display: in bottom left)
	“FOOD WARMER” indicator (position on the display: in bottom left)
	“FOOD PROBE” indicator, in the models where envisioned (position on the display: central on the left)

### Cooking functions that can be selected

	Circular Resistance + Radial Fan 180 °C
	Circular Resistance + Bottom Resistance + Radial Fan (200 °C)
	Circular Resistance + Top Resistance + Radial Fan (180 °C)
	Grill Resistance + Radial Fan (°C)
	Bottom Resistance + Radial Fan (140 °C)
	Circular Resistance + Top Resistance + Radial Fan (180 °C)
	Top Resistance + Bottom Resistance (180 °C)
	Bottom Resistance (150 °C)
	Grill Resistance (°C)
	 Defrost
	 Food warmer



#### ATTENTION

- All the functions are accompanied by the activation of the internal light bulb . The light remains on for 3 mins. and then it switches off automatically.
- Possible temperature range 50-250 °C

### Switching on

#### Commissioning/restoring power cut


All icons remain on for 2 secs. to verify oven operation.

Whether it concerns the first connection to the mains or restoring voltage, the system time is as shown in the figure, with flashing numbers- To continue, the system time must be set (see reference paragraph).






If the cooking mode is interrupted due to a power cut, the oven maintains all the information regarding the cooking (blackout mode).




Once the oven system time has been set, the acoustic signal blocks and goes to PAUSE mode  (see reference paragraph).


### Adjusting system time

The system time (clock) is based on the type of mains power supply (50Hz or 60Hz). Time adjustment takes place with oven OFF:

- Hold key 6  down for at least 3 seconds: the digits of the hour flash on the display. Use keys 4 and 5  to set the value.
- For the acquisition of the time set, it must be confirmed using key 6 .
- Perform the same procedure to set the minutes.

If the oven is OFF, the control then shows just the system time, dimming after 1 min.

If the oven is in blackout mode due to a lack of voltage, the time digits already flash: operate on keys 4 and 5  to set the time as specified above.

The oven is activated by pressing key 1 ON/OFF  for at least 2 sec and switches off by touching the same key.

If no keys are pressed after switch-on, the oven deactivates automatically after 1 min. (accidental switch-on control).

Oven ON: single acoustic signal.

Oven OFF: double acoustic signal.


If the oven is off in low consumption mode (dimmed display light), at the first touch of a key, we have RESUME mode. The low consumption mode is re-enabled automatically after one minute.




#### ATTENTION

Oven switch-off annuls all cooking times set. programming and

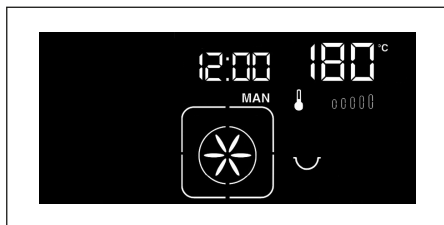
### Accidental switch-on control


It is an automatic oven switch off signal. This takes place after oven switch on using key 1 ON/OFF  and 1 min of commands inactivity, i.e. no function selected and activated. After 1 minute, a double acoustic signal will inform of switch-off.

### Oven on: in stand-by for commands

By pressing key 1 ON/OFF  the oven switches on while waiting to receive settings on the desired cooking function.

Ventilated cooking is the default function (Circular Resistance + Radial Fan) with pre-set temperature equal to 180 °C.




Using key 2 menu  the functions can be scrolled in this order of display:

- cooking functions menu;
- oven temperature;
- cooking time programming;
- timer;
- alarm clock;



When scrolling the functions, the relative icons flash. If the function is not confirmed or modified within 7 secs, the selection is deactivated. From oven “on in stand-by for commands”, if commands are inactive for a time exceeding 5 minutes, the oven switches off automatically.



#### ATTENTION

**It is possible to pass from oven “in cooking mode” to the “on in stand-by for commands” status by pressing key 1 ON/OFF . Pressing the key again, switches the oven off definitively.**

### Cooking functions menu





After oven switch-on using key 1 ON/OFF , it is possible to directly access the choice of cooking functions by pressing key 2 menu . The central icon and the cooking functions start to flash.

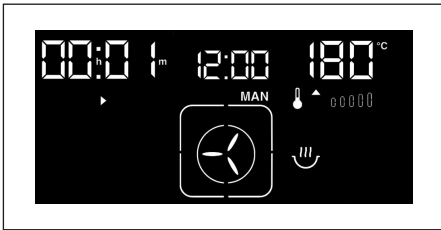
Using keys 4 and 5  $\oplus/\ominus$  it is possible to scroll through all cooking functions available (see “COOKING FUNCTIONS TO BE SELECTED”): the relative segments activate.


Once the desired function is highlighted, confirm with key  $\checkmark$ .

In each case, after 7 seconds of inactivity of the commands, the function selected is confirmed automatically (auto-confirm).


**At this point, to start cooking, confirm everything using key 3 START**  (see reference paragraph)

The oven starts the pre-heating phase. The light inside the oven switches on . The cooking pan icon  is activated and starts to flash. On the basis of the cooking function selected, the default temperature appears and the upward temperature icon  starts to flash. The progressive cooking time in manual mode is displayed. The respective icon  starts to flash (see figure).




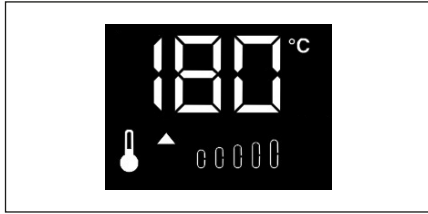
At cooking end, press key 1 ON/OFF  and the oven remains in “on in stand-by for commands” mode. Pressing the key again, switches the oven off definitively.

### Temperatures display

Activated following oven switch on, key 1 ON/OFF  along with the default ‘ventilated cooking’ mode.

If cooking is started, the display shows the following information:

- pre-set temperature (default);
- icons: thermometer, upward arrow and progressive temperature graphics;
- “cooking pan” icon  lights up;



### ATTENTION

the control has time limits for continuous cooking, with the following safety limits:

- 250 °C max 3h
- 120-195 °C max 8h
- 200-245 °C max 5h
- up to 120 °C max 11h


### Residual heat **HOT**

If HOT appears in the top right of the display, it means attention must be paid not to touch the inner parts of the oven, even if the latter is off.

HOT is displayed after the oven is switched off and remains active until the chamber temperature has dropped below 50 °C.


### Setting and modifying the temperatures


The temperature can be modified at all times, after the selection of a cooking function, by simply using key 4  $\oplus$ .

On the display, the temperature and the corresponding icon  flash.

Use keys 4 and 5  $\oplus/\ominus$  to set the desired temperature and confirm using key 6  $\checkmark$ .

In each case, after 7 seconds of inactivity of the commands, the temperature selected is confirmed automatically (auto-confirm).

Alternatively, it is possible to access the temperature modification using key 2 menu .

Go onto the temperature function: the step is highlighted by the flashing temperature icon .

To select the desired temperature, use keys 4 and 5  $\leftrightarrow$ / $\leftarrow$  and then confirm using key 6  $\checkmark$  or after 7 sec the value will be auto-confirmed.

## Pre-set temperature

It is possible to modify the pre-set temperature assigned for every function.

Using key 4  $\oplus$  (or key 2 menu  $\text{C}$ ), go to the temperature modification mode and set the new pre-set temperature.

While the display flashes (i.e. within 7 sec), confirm the value holding key 6 down  $\checkmark$  for at least 3 sec. The next time the oven is switched on, there is a new pre-set temperature

## Pre-heating the oven

Once the cooking function and temperature have been selected, using key 3 START  $\text{E}$  the cooking mode is entered and the pre-heating phase commences.

The upward temperature icon starts to flash  $\blacktriangle$  and the status graphics  $\text{|||||}$  highlights the temperature reached by the oven cavity. Once all of the graphic bars have been filled, a prolonged acoustic signal informs that the temperature set has been reached inside the oven and the upward temperature icon stops flashing.

The stabilised temperature icon appears in its place  $\blacktriangledown$ .

At this point, the oven maintains the temperature set constant inside the cavity. If modifications are made to the temperature of the oven, the respective upward temperature  $\blacktriangle$  and  $\blacktriangledown$  downward temperature icons are activated.

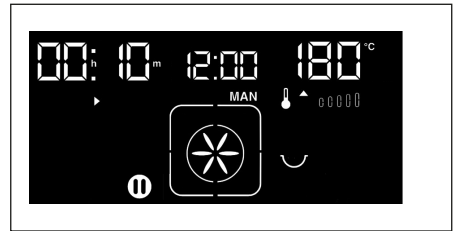
## Special functions

### Start/pause functions $\text{E}$

The key 3 START  $\text{E}$  as already described, is active after having selected a cooking function and allows confirmation of all cooking settings in automatic programming mode; practically, it starts cooking (START function).

The PAUSE function, represented by the  $\text{II}$  icon, is always activated with key 3 START  $\text{E}$  and this

can be performed with the oven in cooking mode. The  $\text{II}$  icon is fixed and the loads are off but other settings not reset.



After having confirmed any modifications to the cooking parameter and/or displayed the cooking status, the pause must be deactivated in order to continue.

Therefore, press key 3 START  $\text{E}$  again to exit the pause.

The  $\text{II}$  icon is deactivated. Cooking is thus resumed and all of the automatic programming, progressive cooking time and displays are activated.



### ATTENTION

The PAUSE function does not obstruct the TIMER  $\text{E}$  and ALARM CLOCK functions  $\text{C}$  while it blocks automatic programming of time (AUTO functions).

Furthermore, the pause function is activated automatically in the following cases:

- previously confirmed cooking function change;
- restore missing voltage with oven in cooking mode;

## Oven light control $\text{E}$


### Standard hinge

Switching the light on is considered a special function: it is not selected among the cooking functions.

The light can be switched on and off any time, even with oven off using key 6  $\checkmark$  (except when in programming phase and/or modification of a

function).

In all cases, the light switches off automatically after 3 minutes.

The oven light is controlled by a micro-switch on the door, which detects opening and closing. Opening of the door is signalled by the wording  on the clock display and the light switching on. This takes place also with the oven OFF.

If the oven is in cooking mode, opening the door deactivates the Radian Fan and the Circular Resistance where envisioned, thus preventing the steam produced from hitting the user directly and there is a great heat loss.



### Soft-closing hinge


The oven light is automatically activated for three minutes by pressing the START key to enable a function; in case of inactivity it goes off after 3 minutes.


The light will remain on for three minutes after the end of pre-heating.

### Key function (child safety)

The key function prevents/freezes the functionality of the touch keys. This is to prevent modifications to cooking programs and/or accidental switch-ons (child safety).

The key function can be activated/deactivated at any time by pressing key 5  and key 6 together for at least 3 seconds .

In the event of activation, the  icon starts to flash for 3 secs. and then remains active. At this point, the function is confirmed.




At every action successive to activation of the function, the  icon flashes for 3 seconds to remind of the safety status. To continue, deactivate the key function.

The key function can be activated/deactivated also with oven off.

### Food warmer function





It is a function that keeps the foods warm at a recommended temperature of 80 °C:

it is selected using key 2  traditional cooking functions menu;

- go to the function indicated by the icon ;
- confirm using key 6  or confirmation will be automatic after 7 sec;
- to activate the function, press key 3 START ;
- it is possible to modify the temperature slightly within the range of 60 °-90 °C;
- the timer and automatic programming functions can be activated;

### Defrost function

It is a function that does not envision the use of resistive elements, but just the internal radial fan:


- it is selected using key 2  in the traditional cooking functions menu;
- go to the function indicated by the icon ;
- confirm using key 6  or confirmation will be automatic after 7 sec;
- to activate the function, press key 3 START ;
- the possibility of changing the temperature is not envisioned and the relative display is off;
- the timer and automatic programming functions can be activated;

### Food probe (in the models where envisioned)

It is an instrument that allows accurate and constant control of cooking, and this takes place through a probe that detects the temperature inside the food. It accurately guarantees that the food is cooked completely inside.

Connect the probe to the relevant socket (jack) inside the oven and introduce the needle probe horizontally and to the centre of the food; try not to touch bone and fat (see reference paragraph)

The following displays are envisioned:

- the reference icon is activated ;
- on the time programming display there is (see figure);
- the set temperature displayed on the left (65 °C default);
- the real temperature of the food is shown on the right, i.e. that measured by the probe (e.g. 20 °C);



The set temperature can be modified using key 2 menu within the range of 65°C - 85°C. Go onto the set vale and use keys 4 and 5 to modify the temperature.

Confirm using key 6 or confirmation will be automatic after 7 sec.

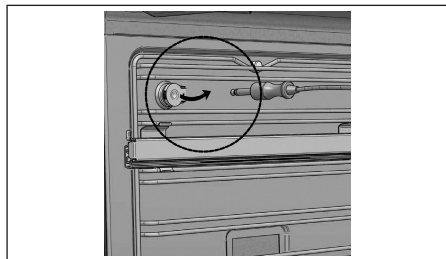
Once the real temperature of the food reaches the set temperature, the oven switches off automatically. An intermittent acoustic signal informs cooking has been performed.

With this function it is not possible to program **AUTO** cooking times. While it is always possible to set the timers .

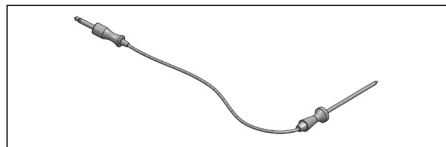


#### ATTENTION

Always use the probe supplied with the oven.

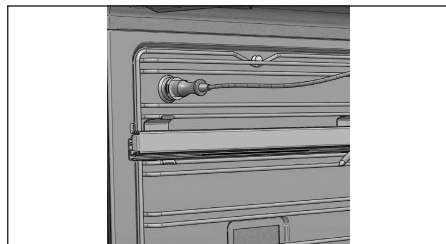


The meat probe is made up from a needle probe with grip that detects the temperature and a jack-type attachment, inserted into the relevant connector to dialogue with the electronic control.

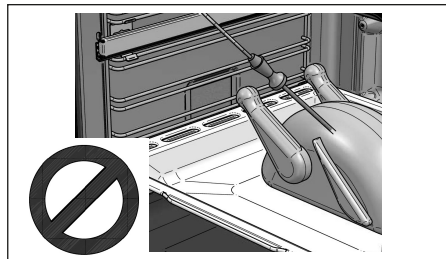
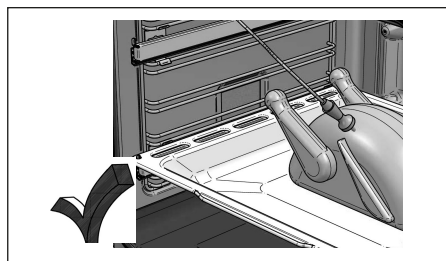


Insert the needle probe fully home until it reaches the centre of the product to be cooked. The sensor should detect:

The temperature reached at the core of the product. The more accurate the positioning of the needle probe, the more accurate cooking will be.



The more accurate the positioning of the needle probe the more accurate cooking will be.



#### ATTENTION

During cooking or at the end of cooking, the cap is hot. If the probe is to be inserted or removed, use relevant gloves or wait for the oven to cool down..



**ATTENTION**

The food probe cannot be applied during use of the programmed recipes or those created by the user.

## Time programming functions

### Setting the timer

The TIMER function is independent from the cooking functions and does not program the oven. The function can be activated at any time using key 2 menu

- from oven off (OFF);
- from oven on (ON) while awaiting commands;
- from oven in cooking mode (ON), without affecting its operation;

For example, with oven off, using the key 2 menu , go onto the timer icon .

Operate on keys 4 and 5 to set the desired value (max time that can be set 12h).

Confirm using key 6 or after 7 sec the value will be auto-confirmed (the countdown starts).

When the time set has passed, an intermittent acoustic signal will sound.

Press any key to stop the signal and exit the TIMER function.

In all cases, the acoustic signal will switch off automatically after 3 mins.

Successively (after one minute), the oven returns to low consumption mode.

With the oven o or in cooking mode, to access the function, proceed in the same way using the key 2 menu , scrolling the functions and going onto the reference icon. Now proceed as above.

### Setting the alarm clock

The ALARM CLOCK function is independent from the cooking functions and does not program the oven.

The function can be activated at any time using key 2 menu .

- from oven off (OFF);

- from oven on (ON) while awaiting commands;
- from oven in cooking mode (ON), without affecting its operation;

For example, with oven off, using the key 2 menu , go onto the alarm clock icon .

Operate on keys 4 and 5 to set the desired value (max time that can be set 12h).

Confirm using key 6 or after 7 sec the value will be auto-confirmed (the countdown starts).

When the time has passed, an intermittent acoustic signal will warn you; press any key to stop the signal and exit the ALARM CLOCK function.

In all cases, the acoustic signal will switch off automatically after 3 mins.

Successively (after one minute), the oven returns to low consumption mode.

With the oven on or in cooking mode, to access the function, proceed in the same way using the key 2 menu , scrolling the functions and going onto the reference icon. Now proceed as above.

### Setting timer and alarm clock

The two functions can be set simultaneously at any time.

Practically, it is like having two timers. To do this, just follow the same setting procedure using key 2 menu , first the TIMER and then the ALARM CLOCK (or vice versa).

For example, with oven off:

The two icons are activated together.

The value of the timer will be shown on the display, which will end the countdown first.

The respective acoustic signals will inform of the time passed.

Proceed as above (see reference paragraphs).

With the oven o or in cooking mode, to access the function, proceed in the same way using the key 2 menu , scrolling the functions and going onto the reference icon. Now proceed as above.

### Cooking time programming **AUTO**


The cooking time programming functions are:

- cooking duration
- automatic cooking : combination between cooking end time and cooking duration

These functions can activate:

- from oven on (ON) while awaiting commands;





- from oven in cooking mode;
- The timed programming functions are subject to oven switch-on and have effect with the oven operating.

From oven on in commands stand-by mode, enter time programming mode via the key 2 menu  which allows positioning on the reference icons; also in this case, positioning is highlighted by the flashing icons.


See the reference paragraphs for the programming methods.




#### ATTENTION



If the **TIMER**   and the **AUTO** time  and , programming functions are to be set simultaneously, the priority on the time display will be:



- AUTO time programming;
- progressive cooking time;
- TIMER functions;


To display the “hidden” TIMERS and/or progressive cooking times, go to the reference icon using key 2 menu .

#### Cooking end time

The cooking end time can only be set after having activated the cooking duration function . The combination of the two functions performs automatic cooking programming (see reference paragraph).



The cooking end time is restricted to a maximum postponement of 12h. Using key 2 menu  go onto the flashing  icon.


Set the time using keys 4 and 5  .

Confirm using key 6  or after 7 sec the value will be auto-confirmed.

At this point, automatic cooking programming is confirmed (see reference paragraph).

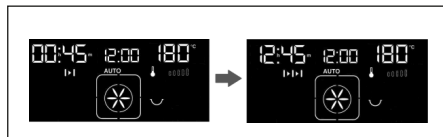
#### Automatic cooking



It is a cooking mode delayed over time. It is used when it is necessary to have a dish ready at a certain time of day. The two modes must be set simultaneously: cooking duration  and cooking end time  in this specific order.

Set the cooking duration  (see reference paragraph).

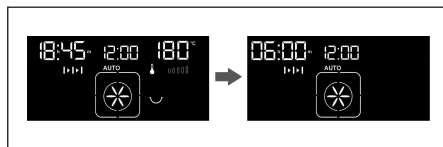
When the cooking end time is to be set , the

control determines and proposes the consistent time to enter, calculated on the basis of the current time and the value of the desired cooking duration. For example, set the cooking duration at 45 minutes.




If the cooking end time is not set with a time longer than cooking duration, the display only proposes the programming of cooking duration. Therefore, set a cooking end time that includes a longer cooking duration time so that automatic programming is highlighted just by the  icon. At the end press key 6  or after 7 sec the value will be auto-confirmed.


For example, set postponed cooking by 6 hours and cooking duration of 45 minutes.





At this point:

- the oven is in low consumption mode;
- functions display shows the cooking function selected;
- the time display shows the programming icon  and the time missing to the start of cooking;
- the icon **AUTO** signals that programming is activated;

When the automatic program starts, an acoustic signal will warn that cooking is starting.

The oven switches on (the cooking mode  icon is activated) and time programming behaves in the same way as the cooking duration function, with the difference that oven start-up has been postponed.

In fact, the cooking duration icon  will appear instead of the cooking end icon  and the display will show the desired cooking duration.



When the time has expired, an intermittent acoustic signal will inform the user, the oven switches off and the display will be active and flashing.

The acoustic signal deactivates using any key or automatically after 3 minutes.

### Automatic cooking recipes

There are 32 automatic cooking recipes in the oven with sequence times and temperatures already set, realised on the basis of cooking tests performed by specialised cooks. The program allows modifications to be made to automatic recipes in order for you to customise them. Factory settings can be restored at any time.

The system also allows the creation of another 20 recipes at your discretion, which are completely customised according to your cooking methods.

Follow the instructions given below to use programming.



#### ATTENTION

The food probe cannot be applied during use of the programmed recipes or those created by the user..

## Automatic recipes

### Enter the recipes menu.

- Switch the oven on using key 1.
- Press key 2 until the flashing “MAN” symbol appears on the display.
- Press the “+” key, flashing P AUTO appears.
- Press key 6 or wait 5 seconds for automatic confirmation.
- The central part of the display shows the first programmed recipe P01 alternately to the time set, the total duration of the recipe is shown in the top left of the display and the pre-heating temperature in the top right.

### Select the desired programmed recipe.


- Follow the 4 points in paragraph “A”.
- Press key 2.
- P will start to flash.
- Press key 6 to confirm. The **P** and **P01**, which

represent the first recipe programmed, start to flash.

- Press the “+” key until the pre-selected recipe is reached (**P01**; **P32**).
- Press key 6 to confirm.
- Start the programmed cooking by pressing the **START** key (key 3).

If you wish to postpone the programmed cooking, follow the instructions in the paragraph below.

### Setting the postponed start-up of a programmed recipe

- Follow the instructions in paragraph “B” up to point n°. 8.
- Press key 2 until the flashing “**COOKING END TIME**”  icon is reached. The display shows the cooking end time in the top left.
- Press key 6 to confirm, the cooking end time starts to flash.
- Press the “+” key to postpone the cooking end time.
- Press key 6 to confirm or wait 5 seconds for automatic confirmation.
- Press the **START** key.

The oven is in Pause mode, the time remaining until activation of the programmed cooking appears in the top left of the display.

In the event of a temporary and unexpected power cut, the process is annulled automatically.

### Modifying a recipe with respect to standard factory settings

- Follow the 4 points in paragraph “A”.
- Press key 2.
- Press key 6, **P** and **P01** start to flash.
- Press the + key to reach the pre-selected recipe (the oven has 32 programmed recipes (**P01**/**P32**)).
- Press key 6 to confirm the recipe or wait 5 seconds for automatic confirmation.
- Press the **ENTER** key (key 6) for at least 3 seconds. Flashing “**Func PRE**” appears.
- Press the “+” key to select the function to use for oven pre-heating.
- Press key 6 to confirm, the temperature index flashes.
- Press the “+” / “-” key to set the pre-heating temperature.

- Press key 6 to confirm. Pre-heating duration flashes on the display.
- Press the “+” / “-” key to modify pre-heating duration.
- Press key 6 to confirm. The “**Func F1**” code appears, which identifies the cooking sequence immediately following pre-heating:
- Follow the instructions from point 9 to point 14 to confirm the cooking characteristics (temperature and duration function). The oven requests to set/modify a maximum of 5 consecutive cooking sequences named **F1-F2-F3-F4-F5**.

NOTE: : If one or more cooking sequences are to be excluded, when set function is requested, go to “00” using the “+” and “-” keys. At the end of the settings, the display shows “**DEF NO**”.

- Press key 6 to confirm the changes.

#### Restore recipe according to factory parameters

- If the recipe is to be taken to factory conditions, follow the instructions from point 7 to point 17. At the “DEF NO” request, press the “+” key
- Flashing “SURE DEF YES” will appear.
- Press key 6 to confirm the restoring of the factory values of the individual recipe.

#### Customised recipes

The oven allows the creation and memorisation of n° 20 user recipes (from **U01** to **U20**)

To annul the recipe, follow the instructions in paragraph **E**)

#### Create a customised recipe without modifying the factory programmed recipes

- Follow the instructions of paragraph “A” from point 1 to point 4. Press key 6 to confirm.
- Press the “+” key, progressively scrolling all of the factory programmed recipes. The oven contains a maximum of 32 programmed recipes names with **P01...P02...P32**.
- In the recipe successive to the programmed **P32**, U01 will appear which identifies the first recipe that can be customised by the user. The oven allows 20 user recipes to be memorised.
- Create the customised recipe by following the instructions of “**D**” from point 7 to point 19.

## Programs reference tables

AUTOMATIC RECIPES PROGRAMS		
	NAME	DURATION min
P01	Lasagne	66
P02	Frozen roast potatoes	41
P03	Stuffed tomatoes au gratin	26
P04	Aubergines sautéed with tomato sauce & garlic	26

WHITE MEATS		
	NAME	DURATION min
P05	Roast Chicken	80
P06	Rabbit herb bag	76
P07	Roast duck	86
P08	Stewed turkey	86

RED MEATS		
	NAME	DURATION min
P09	Veal stew	96
P10	Veal stew	91
P11	Leg of lamb	136
P12	Roast beef	30
P13	Rare beef	30
P14	Roasted meats	86
P15	Chicken thighs	56

FISH		
	NOME	DURATION min
P16	Turbot	46
P17	Whole baked sea bass	41
P18	Baked salted sea bass	56
P19	Baked salted bream	56

# BUILT-IN ELECTRIC OVENS

## INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

**EN**

	NAME	DURATION min
P20	Baked pepper stew	41

<b>BREAD/PIZZA</b>		
	NAME	DURATION min
P21	Bread	74
P22	Sliced bread	54
P23	Homemade pizza	21
P24	Frozen pizza	21
P25	Ligurian Focaccia	41

<b>DESSERTS</b>		
	NAME	DURATION min
P26	Apple strudel	46
P27	Jam tart	57
P28	Apple pie	41
P29	Biscuits	22

<b>CUSTOMISED RECIPES</b>		
	NAME	DURATION min
U01	User 01	
U02	User 02	
U03	User 03	
U04	User 04	
U05	User 05	
U06	User 06	
U07	User 07	
U08	User 08	
U09	User 09	
U10	User 10	
U11	User 11	
U12	User 12	
U13	User 13	
U14	User 14	
U15	User 15	
U16	User 16	
U17	User 17	
U18	User 18	
U19	User 19	
U20	User 20	

## Position of the internal grills for specific cooking

Position n. 1 and 2 from bottom.

Frozen cakes, Long roasts, Turkey, Cakes, Meat Steak well done;

Position n. 2 from bottom.

Cakes, Sandwich Load, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat;

Position n. 2 and 3 from bottom.

Biscuits, Fine cut meat;

Position n. 3 from bottom.

For Browning with Grill.

This data regarding the cooking positions are indicative and can be interpreted on the basis of your own experience.



### ATTENTION

During use of the Grill, the accessible parts can overheat. It is therefore advisable to keep children at a safe distance.

## Using the grill

With the grill it is possible to cook fish, vegetables, small spits and various types of meat, with the exception of lean game meat. Finely cut meat and fish must always be grilled very quickly greasing them slightly with oil using a suitable brush and always placed on the grill. In turn, the grill must be placed nearest to the upper heating element, proportionally to the thickness of the dish, to avoid burning it on the surface and not cooking it enough inside. Only salt the meat after cooking or it will be less juicy. Never prick food during cooking, not even to turn them. Their juice would run making the grilled food dry.

To optimise Grill cooking, switch on the grill oven and pre-heat for at least 10 minutes. Introduce the dish inside the oven in the nearest position to the Grill, depending on the type of food to cook.

Use the Grill always with the oven door closed.

Meat can be arranged in suitable containers or cooked directly on the grill. In the latter case, always pour some water in the drip pan then insert it in the guides under the grill. This prevents the grease in the dripping pan from burning and creating bad odours.

## Oven functions



### **Position 0 indicator**

The appliance is off.



### **Oven light**

The oven light can be turned on independently at any time in the case of models with this symbol. The light stays on also with other oven functions. For the models without this symbol, the light turns on for each oven function selection.



### **Traditional static cooking (mod-E;W;M;MTO;MTM;MTN;V)**

The heat coming from above and below allows food that requires slow cooking with the constant addition of liquids to be cooked. Ideal for any type of roast, bread, cakes and biscuits in general. Use only one shelf for this type of cooking. Otherwise the temperature will not be distributed properly. Ideal for roast meats, bread, cakes and biscuits.



### **Upper cooking (mod-ET;MT;MTO;MTM)**

The intense heat diffused from above is excellent for finishing off the baking of food that is cooked on the inside but not entirely on the surface.



### **Lower cooking (mod-ET;WT;MT)**

Unlike cooking with the upper cooking method, this function is recommended for perfecting the cooking of dishes that are already



### **Intensive cooking (mod-WT;MT;MTN;MTO;MTM)**

The activation of the top and bottom heat elements together with the fan ensures even distribution of the intense heat. The hot air circulating inside the oven evenly cooks and browns different dishes, on one or more levels, that require similar temperatures. In meat roasts the optimisation of heat distribution allows cooking at lower temperatures reducing the dispersion of sauces. This helps keep the meat more tender and reduces the decrease in weight.



### **Upper intensive cooking (mod-MTM;MTN)**

There is a prevalence of upwards temperature, which makes this kind of cooking ideal for fast cooking and needing slight surface browning. In any case, always pre-heat the oven and wait for it to reach the required temperature before putting in the food.



### **Gentle cooking (mod-WT;MTM)**

Suitable for cooking delicate foods, e.g. leavened desserts. Just like the lower heat cooking method, slow cooking can be used to finish baking dishes already browned on the surface but not yet ready on the inside.



**Pizza function (mod- MTO;MTM)**

There is a main temperature towards the bottom that makes this type of cooking perfect for pizzas or for cooking anything quickly.

In any case, always pre-heat the oven and wait for it to reach the required temperature before putting in the food.

**Please note that quick heating requires the oven to work at the maximum power declared for this model (see table page 47)**

**Food warmer function(mod- MTM;MTO)**

With this function, the temperature is constantly maintained at 80°C, very useful for heating and keeping previously cooked food warm.

**Ventilated cooking (mod- ;MT;MTO;MTN;MTM)**

This type of cooking is recommended for dishes placed on several levels even differing one from another without mixing their smell. Even hot air circulation allows baking slowly and homogeneously.

**Electric grill (mod-E;M;MTM;MTN)**

The feature of the Grill to send out intense heat makes it possible to use the oven for both grilling and roasting. The immediate browning of meats prevents the leaking of liquids, keeping them tender.

With this function, in models where arranged, it is possible to use the spit. Use the Grill always with the oven door closed.

For further indications consult the **“Using the Grill”** paragraph

**Electric grill (mod-MTO)**

The feature of the Grill to send out intense heat makes it possible to use the oven for both grilling and roasting. The immediate browning of meats prevents the leaking of liquids, keeping them tender.

With this function, in models where envisioned, it is possible to use the spit. Use the Grill always with oven door closed. For further indications consult the **“Using the Grill”** paragraph.



**Double electric grill:** the characteristic of the double grill to supply intense heat, allows the oven to be used to grill and roast very quickly.

**Ventilated electric grill (mod- WT;MT;MTO;MTN;MTM)**

This function permits grilling in a softer manner thanks to the use of forced air. Depending on the models, it is possible to cook with the aid of the spit (if set-up)

Use the Grill always with the oven door closed. For further indications consult the **“Using the Grill”** paragraph

**Oven fan (mod- WT;MT;MTO;MTM;MTN)**

Only the fan is functioning without any heating element. This function can be used to defrost and/or dry the food to be cooked, only with the movement of air circulating at ambient temperature. This permits the defrosting of dishes without altering their taste or appearance.





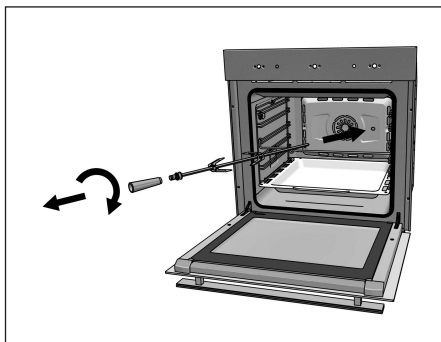
**Spit (where present)**

The spit is positioned transversally with the connection on the back of the oven and its functioning is automatic in all functions, even if the symbol is not present. Introduce the dish fixed with the fork hooks in the spit rod and place everything in the spit stand previously arranged in its housing on the drip tray. Insert the tray fully home in the cavity, move the spit holder frame to the right until the rod is inserted completely in the spit outlet, on the right side of the cavity.

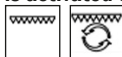
**The spit grip made of insulating material must be used only to remove the spit rod from the oven and it must be removed during cooking.**

In models FI-64 and FI-74, the spit is positioned lengthwise with the connection on the back of the oven. In this case, also insert the foodstuff fixed with appropriate fork hooks of the split rod. Attach the spit rod (**R**), to the lateral guides or in the relevant slots (depending on the model). The spit grip made of insulating material must be used only to remove the spit rod.

**It is recommended to insert foods into the oven when it has been pre-heated.**



**MODELS FI64/74 MT-WT: the spit is activated only in grill functions**



**MODEL FI64/74 MTO: when the light is on, the spit is always operating**



**MODEL FI64/74 MTM: the spit operates only by pressing the specific key.**

## Maintenance and cleaning



### ATTENTION

Disconnect the electric power supply before performing any type of maintenance on the product

- Do not clean the appliance using steam cleaners.
- Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door, as they can damage the surfaces and cause the glass to break.
- Do not use acid products (like anti-scaling agents) as they can damage the enamelled parts.
- Turn off the heating elements, wait for the internal parts of the oven to cool down before touching or cleaning them. When cleaning with a wet sponge or soft cloth, take all due care if the surface is hot as it will produce steam and you will risk scalding yourself. Moreover, some detergents create noxious fumes on contact with the heat.

The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, accurately drying with a soft cloth. In case of heavy deposits in the enamelled parts, use a sponge (non-abrasive) dampened with warm water and vinegar. Residual foods and dirt must be removed immediately. It will make removing them easier if the internal parts of the oven are cleaned while they are still warm.



### ATTENTION

The symbols stamped on the appliance (e.g. around the knobs) can be damaged if dirt remains for an excessively long period on them.

Dirt residue must be removed immediately but use products specifically for steel as other overly abrasive ones could cause the symbols to fade. Regularly check the state of the rubber gasket located around the oven opening. If gasket damage is noted, contact the nearest technical after-sales centre.

## Removing/mounting the oven door

Before removing the oven door, check the type of hinges installed on the door. There are two possible models: standard and soft closing hinges.

The removal procedure is different depending on the type of hinge installed.

### Standard hinges

Open the door completely and insert a metal rod into both hinges (not supplied). This must have diameter of approx. 3 mm and be inserted into the hole indicated in the figure.

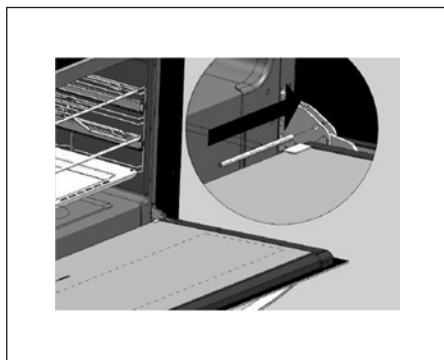


Fig.1

Grasp the door with both hands on the sides down. Lift the door slightly and remove the hinges from 2 locations. Pull the door toward you to release the hinges from their seats. To re-insert the door, operate in reverse order. With the oven door fully opened, remove the two metal rod from hinges. Close the oven door slowly and make sure that it has been correctly inserted and aligned.



**ATTENTION : with the door dropped, never remove the 2 metal rods that hold the hinges locked.**

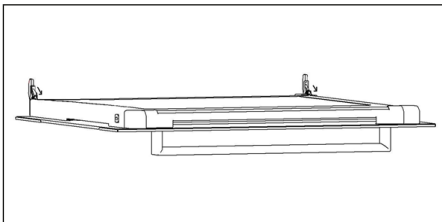
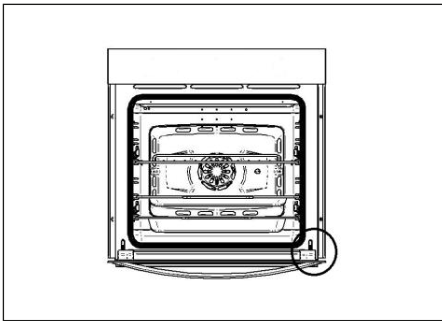
Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions.

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

### Soft-closing hinges

The doors that have this model of hinges have an amortized closing. The soft-closing hinges make the closing of the door more delicate and silent. It is possible to remove the door of the oven following these instructions:

- Open completely the door of the oven.
- With the help of the pliers, pull the hook of the hinges towards its fixing seat.
- Close the door slightly to secure the hook in the seat.
- At this point you can lift the door slightly to remove it.



Carry out the same steps in reverse order to remount the oven door. Place the oven door in seat, move the hook and bring it back its original position.

Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions.

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

### Removing the glasses inside the oven door



#### ATTENTION

do not use any type of bevelled or sharp tool, which could break the glass or damage the door.

Pay attention to which way you place the glass surfaces, when you put them back, as they cannot be turned around.

This door model allows for extraction and cleaning of interior glasses without having to remove the oven door. Follow the steps below to extract the internal crystals:

- Open the oven door and immediately lock the hinges.
- There are two buttons on the left and right sides of the door, located on the side profiles. Fig.1-A
- Press in order to release the painted top of the door and the two heads placed on the profiles.
- At this point it is possible to extract the interior glasses with care. Fig. 1-B

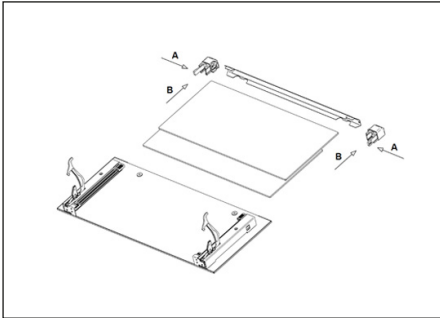


Fig.1

**ATTENTION! Always remember to lock the hinges before pulling the glasses. This prevents the door from closing itself during the procedure.**

Carry out the same steps in reverse order to refit the crystals. Take the utmost care to ensure that they are in the right order and in the exact direction (the clear glass, if present, must be inside the other two)

and the position of the writing on the glass surfaces should be lower left (whit the oven door fully opened)

Be careful that the protective gaskets are positioned correctly. Before refitting the door, make sure that the glass is securely fastened in place.

**ATTENTION! Removal and installation must be carried out properly and with the utmost care in order to avoid breaking the glass.**

## **Removal/ assembly of the lateral guides**

Before proceeding, make sure that the oven is cool

Tightly grip the guide at the front, lift it until it blocks and pull the front part towards the inside of the oven (fig.1) in a way that it can release itself from its front seat.

Now, pulling towards yourself, the guide will slide for approx. 1 centimetre. Lift it and release it from its seat by pulling it inside the oven cavity. (fig.2).

To re-mount the guides, perform the steps in reverse order (Fig.3-Fig.4 )

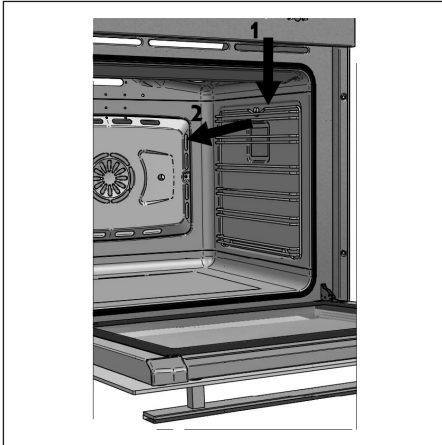


Fig. 1

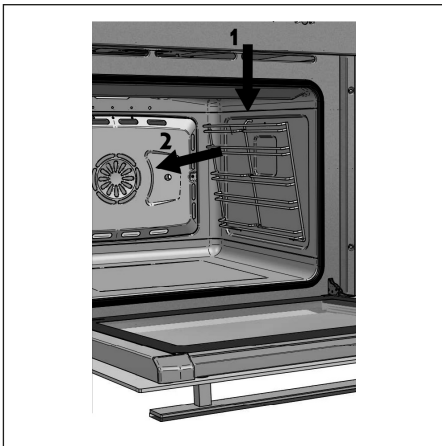


Fig. 2



## ATTENTION

During this process do not rest weights or apply pressure on the lateral guides. The enamel on the side walls of the oven could be damaged.

## Removing/mounting the sliding guides (if any)

If supplied, you will find running guides installed. To remove them, release the lateral support guides as described in the “REMOVAL AND MOUNTING THE LATERAL GUIDES” paragraph. Holding the lateral guides vertically on a flat surface, release the lower part of the runner, making it turn as indicated in figure 1. At this point, the runner can be removed completely from its housing.

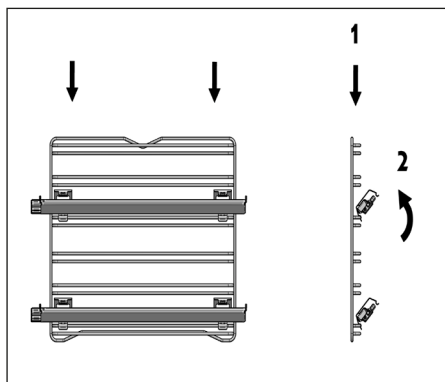


Fig. 1

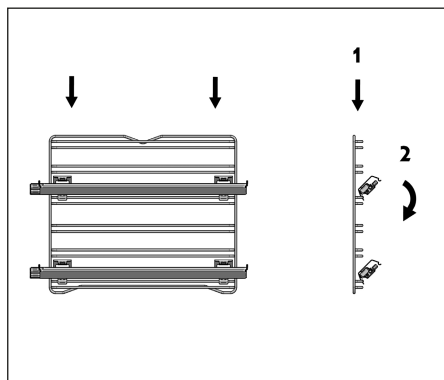


Fig. 2

To reposition the running guide again on the relevant supports, position the upper attachments on the rod of the lateral guide, press the runner downwards in a way that it is tightly coupled and exert pressure as demonstrated in figure 2 until the runner is tightly fastened to the support.

## Replacing the oven light bulb

To prevent electric shocks and/or damage to persons, read and follow the procedure given below:



### **ATTENTION**

Before replacing the bulb make sure that the appliance is off and the mains electricity has been disconnected.

Ensure that the oven and the light bulb are cold and then remove the protection cover.

Do not touch the hot bulb with a damp cloth, the bulb may break.

Replace the light bulb with another suitable one of 25 W for 220 - 230 V with attachment type E14, suitable for high temperatures.

In case the protection cap is damaged or broken, do not use the oven until the cap has been replaced or re-inserted correctly and safely.

## Instructions for installation

The purchaser is responsible for installation. Assistance provided by the manufacturing company due to an incorrect installation will not be included in the warranty.

The installation and technical assistance must only be performed by qualified staff, following the instructions. Incorrect installation, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects.

## Inserting the oven into the cabinet

The cabinet and its components must be capable of withstanding a temperature of 90°C without presenting any deformation and/or surface defects. The cabinet must enable the free passage of the oven connections. All household kitchen units must be protected with fire-resistant material in accordance with the standards in force.

It is important that all operations relating to installation of the device are carried out by qualified staff. The oven can be installed in a column or below the worktop of a kitchen cabinet. INSTALLATION CLASS - 3



### ATTENTION

Respect minimum ventilation apertures of the cabinets, as given in the drawings.



### ATTENTION

**In order to guarantee good ventilation, the aperture of 80 mm is also recalled towards the outside of the cabinet and not only in the rear part, otherwise application is not compliant..**

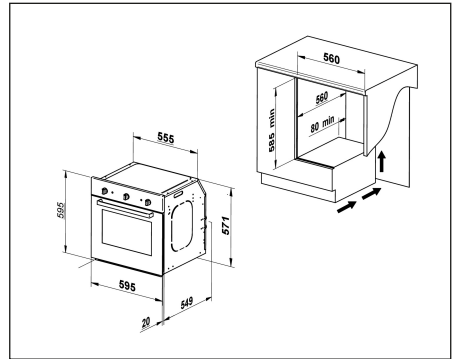


Fig. 02

## Built-in measurements

The dimensions of the opening to be made in the cabinet for fitting the oven are indicated in figures. Make sure that the cabinet where the oven is installed can support the weight of 30 kg. For the aperture in the cabinet, follow the respective dimensions indicated in **fig.01**, **fig.02** for FI-64, FI-74. In the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, to allow sufficient air to circulate for the cooling of the oven during functioning.

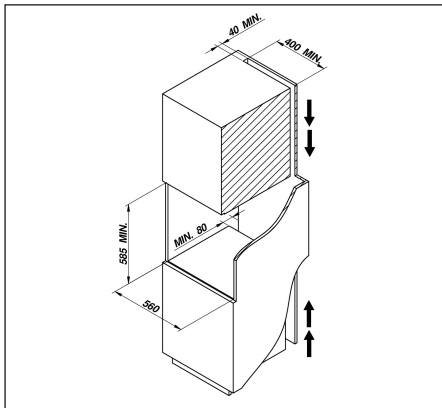
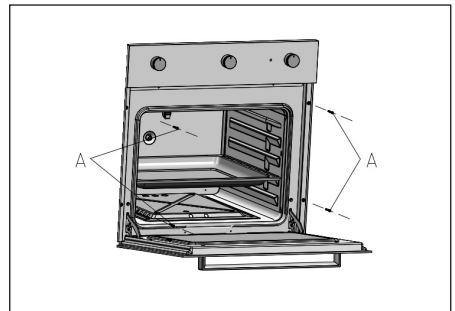


Fig. 01



Use screws **A** for fixing the oven.

## Oven electrical connection

**Ensure the electric current has been disconnected before connecting the oven to the electric mains.**



### ATTENTION

If the flexible cable is not intact, to avoid any risk, it must be completely replaced with a cable having the same characteristics and only by qualified staff.

The oven requires single-phase alternate current 220-230-240 V~ 50-60 Hz, using flexible cable. Ensure the household power supply can support the electric load of the device. (see serial plate). The electric safety of this appliance is only assured if the same is correctly connected to a system having efficient earth connection, according to the legal standards in force.

In case of direct connection to the mains (without the use of the plug) include a device that ensures disconnection from the network, with a distance enabling full disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with the relevant installation regulations.

In models where present, the flexible cable is supplied without plug. The plug to be used must be suitable for the electric load of the product and must comply with the current regulations.

The installer must ensure that the socket is suitable for the power absorbed by the oven as indicated on the serial plate.

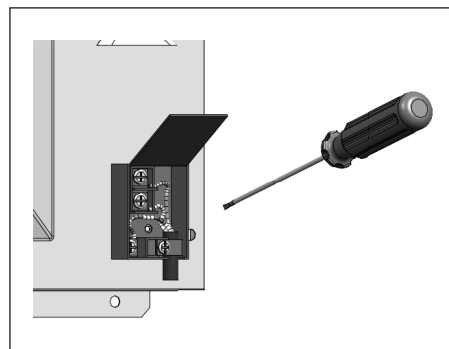
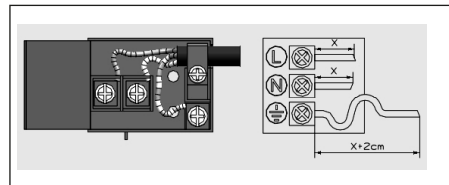
The connection socket must be easily accessible. Disconnection of the appliance from the electrical supply must also be possible after the completion of installation.

## Assembly/replacement of the power supply cable

**If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales assistance or by other qualified staff in order to prevent all possible risks.**

The electric cable must be kept secured to the terminal block by means of a cable fix so that it cannot come out. Connect the line cable to terminal L, the neutral cable to terminal **N** and the yellow/green cable to the earth terminal  $\perp$ . The yellow/green cable must be longer than the other two by at least 20 mm.

Ensure the electric cable does not pass near or come into contact with the surfaces reaching a temperature above 75 °C.



---

## Earth connection

---

Installation, connection and earthing of the electric system must comply with the European standard requisites and meet the provisions of the local Standards in force.

This household appliance requires an earthing connection for protection against short-circuits or electric dispersions. It must therefore be connected to an appropriate electrical outlet. The earthing wire must not be interrupted by the switch.



### ATTENTION

**DISCONNECT THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE PERFORMING TECHNICAL ASSISTANCE OR MAINTENANCE ON THE PRODUCT.**

In case of replacement of the electric cable, ensure the use of an electric cable certified according to the standards in force and suitable to the technical features of the product.

Only use flexible cables: cable type H05RR-F 3 x 1.5mm<sup>2</sup>

---

## Technical after-sales assistance and spare parts

---

### Spare parts

Only authorised components can be used for appliance support. Do not repair or replace any oven component not recommended by this manual. All interventions and repairs must be carried out by authorised technical staff.

To request a spare part, indicate the following data:

- 1) Model of oven code (**MOD.**) and production number (**N.L.**), found on the product label positioned on the lower front part of the oven and on the first page of the booklet.
- 2) Description and number of the spare part, technical information available only to the authorised assistance service.
- 3) Last, indicate the details of the distributor that sold the oven and the details of your nearest after-sales assistance centre.

### Technical assistance

In case your oven requires technical assistance and/or spare parts, contact the dealer or the authorised technical assistance centre nearest to you.

In this case also it is necessary to state all the appliance data on the aluminium product label, such as: model (**MOD.**) batch number (**N.L.**), etc. label placed on the lower part of the oven facade or on the first page of the instructions booklet.



**BUILT-IN ELECTRIC OVENS**  
**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

**EN**

**ELECTRIC DATA FOR TYPE AND MODEL**

**Voltage 220-230-240 V ~ 50/60Hz**

		FI-74MT FI-64MT	FI-74MTO FI-64MTO	FI-74MTM FI-64MTM	FI-74WT FI-64WT	FI-74ET FI-64ET
<b>Total power</b>	<b>W</b>	2200	3400	3400	2000	2000
<b>Top resistance</b>	<b>W</b>	800	800	800	800	800
<b>Resistance Grill</b>	<b>W</b>	1800	1800/2600	1800	1800	1800
<b>Base resistance</b>	<b>W</b>	1200	1200	1200	1200	1200
<b>Circular resistance</b>	<b>W</b>	2200	2200	2200	-	-
<b>Oven light</b>	<b>W</b>	25	25	25	25	25
<b>Oven fan</b>	<b>W</b>	20	20	20	20	
<b>Tangential fan</b>	<b>W</b>	20	20	20	20	20
<b>Spit</b>	<b>W</b>	4	4	5	5	5









































**EXTERNAL DIMENSIONS**

<b>Width</b>	<b>cm</b>	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
<b>Height</b>	<b>cm</b>	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
<b>Depth</b>	<b>cm</b>	55	55	55	55	55

**INTERNAL DIMENSIONS**

<b>Useful volume</b>	<b>litri</b>	64/74	64/74	64/74	64/74	64/74
<b>Cooking area Grill</b>	<b>cm<sup>2</sup></b>	750	750	750	750	750

## OVEN SYMBOLS

				Ventilation
				Lower ventilated cooking
				Intensive ventilated cooking
				Ventilated cooking
				Normal ventilated grilling
				Interior lighting
				Normal static grilling
				Traditional static cooking
				Cooking with heat from the bottom
				Cooking with heat from the top

ТАБЛИЧКА ИЗДЕЛИЯ



<b>ОГЛАВЛЕНИЕ</b>	<b>СТРАНИЦА</b>
Общие предупреждения	52
Описание изделия	55
Панель управления	56
Инструкции по эксплуатации печи	58
Инструкции к электронному программатору R (модели FI-64/74 MTR-WTR)	59
Электронный программатор B (модели FI-64/74 MTB-WTB)	61
Инструкции к сенсорной панели O (модель FI-64/74 MTLO)	63
Инструкции к программатору N (модель FI-64/74 MTLN)	67
Инструкции для электронного программатора full touch 11 функций (модель FI-64/74 MTLM)	70
Функции печи	84
Обслуживание и очистка	88
Демонтаж/установка боковых направляющих	91
Демонтаж/установка направляющих скольжения (если предусмотрены)	92
Замена лампочки печи	93
Инструкции по установке	93
Установка печи в мебельный корпус	94
Электрическое подключение печи	95
Установка/замена шнура питания	95
Заземление	96
Техническая поддержка и запасные части	96

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

RU

### МОДЕЛИ FI-64 – FI-74

(E)	Статическая
(W)	5 функций
(M)	9 функций
(MTO)	11 функций
(MTM)	11 функций
(MTN)	9 функций
(MTN)	5 функций

### ТИП ПРОГРАММИРОВАНИЯ

(CM)	Механический счетчик минут
(PSC)	Механический программатор конца приготовления
(OR)	Аналоговые часы программатора конца приготовления
(BT5)	Электронный программатор мини
(BT6)	Электрический программатор стандартный
(MTO)	Электронный программатор full touch 11 функций
(MTM)	Электронный программатор 11 функций
(MTN)	Электронный программатор Noalia 9 функций
(MTN)	Электронный программатор Noalia 5 функций

## Общие предупреждения



### Предупреждения

**Прибор имеет обозначение в соответствии с европейской Директивой 2012/19/EU.**

Символ перераспределенной мусорной корзины означает, что отработавшее изделие должно сдаваться в утиль отдельно от бытовых отходов. Следует передать изделие в центр по раздельному сбору отходов для электрических и электронных приборов, в противном случае по действующему законодательству предусмотрены санкции. Также допускается передача прибора дилеру во время приобретения нового аналогичного.

За более подробными сведениями обращайтесь в местный центр по утилизации отходов или к дилеру.

Не оставляйте различные части упаковки, а утилизируйте их в соответствии с местными нормами по утилизации отходов.

**Установку должен выполнять только квалифицированный персонал при соблюдении действующих местных норм и указаний из настоящего руководства.**

**Производитель не несет никакой гражданской или уголовной ответственности в случае ненадлежащей установки прибора. Производитель оставляет за собой право вносить на свое усмотрение необходимые или полезные изменения в собственную продукцию без предварительного уведомления.**

**Данный электробытовой прибор соответствует предписаниям европейских директив:**

- директива о низком напряжении 2014/35/UE
- директива об электромагнитной совместимости 2014/30/UE
- регламент (CE) № 1935/2004
- регламент UE 65-66/2014



### ВНИМАНИЕ!

Не снимайте табличку, установленную с внутренней стороны фасада. Она видна при открытии дверцы, на ней указаны идентификационные данные изделия.



### ВНИМАНИЕ!

Прибор подлежит заземлению в соответствии с действующими местными нормами. Несоблюдение вышесказанного может нарушить безопасность прибора. На неполадки вследствие неверной установки или ненадлежащего применения гарантия не распространяется.

Перед установкой или применением данного прибора внимательно прочитайте руководство по применению в целях осуществления правильной установки, обслуживания и эксплуатации. Бережно храните руководство для дальнейших обращений.

Прибор создан только для домашнего применения для приготовления и подогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается опасным, производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ненадлежащим применением прибора.

В случае неисправностей отсоедините прибор от электросети и обратитесь в службу технической поддержки.

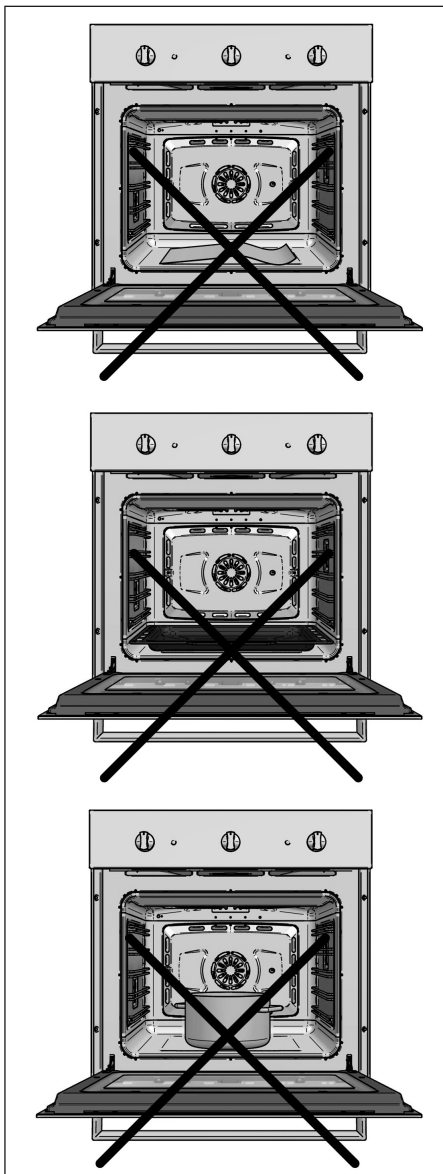
Ни в коем случае не пытайтесь сами починить прибор.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### Предупреждения о правильном применении печи

- Не поднимайте и не тяните печь за ручку.
- Прибор подлежит установке и может работать только в помещениях, которые вентилируются согласно местным нормам.
- К пользованию прибором допускаются только взрослые, не допускайте детей к прибору.
- Прибором не могут пользоваться дети младше 8 лет или лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие опыта или необходимых навыков, за исключением тех случаев, когда такие лица находятся под прямым надзором или получили инструкции, касающиеся безопасного пользования прибором.
- Дети не должны играть с прибором.
- Очистку и обслуживание не должны выполнять дети, если они не находятся под соответствующим контролем.
- Во время работы и после отключения в течение некоторого времени доступные части сильно нагреваются. Будьте внимательными и не прикасайтесь к ним.
- Для закладки или извлечения посуды пользуйтесь подходящими защитными рукавицами.
- Не размещайте внутри печи воспламеняющийся материал. Он может воспламениться после включения.
- Не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу, не вешайте их на ручку, это может привести к повреждениям изделия.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закупорены.
- Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время использования печи.



RU

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками и ногами.
- Чтобы вытащить штепсельную вилку из розетки, не тяните за шнур, а беритесь за корпус вилки.
- Перед началом обслуживания или очистки выключите печь и отключите ее от сети питания. Если печью недавно пользовались, дождитесь ее охлаждения.
- Перед заменой лампочки следует выключить прибор, чтобы избежать электрических поражений.
- Для очистки прибора не используйте паровые устройства.
- Для очистки дверцы печи не следует пользоваться абразивными материалами или металлическими скребками, потому что они могут повредить поверхности. Не используйте кислотные средства (например, средства для удаления накипи), потому что они могут повредить эмалированные части.
- Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, в его сервисной службе или силами квалифицированного персонала.
- Не допускайте попадания в дверцу печи шнуров питания от других электробытовых приборов.



#### **ВНИМАНИЕ!**

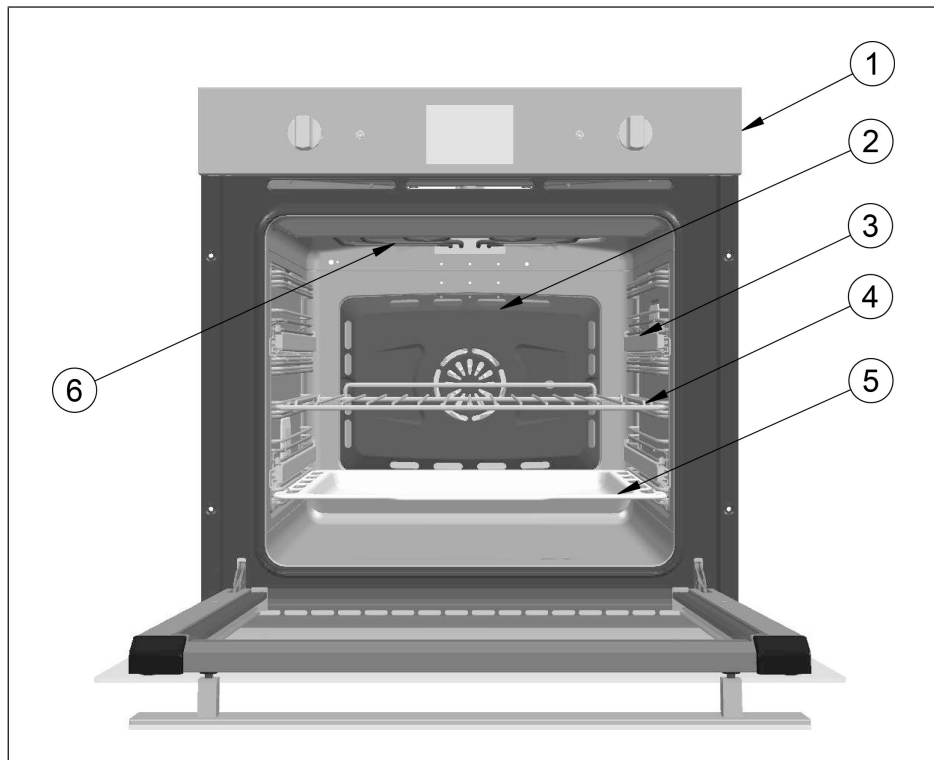
НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ НА СТЕНКАХ ИЛИ НА ДНЕ ПЕЧИ ЛИСТЫ ФОЛЬГИ, АЛЮМИНИЕВЫЕ ЛОТКИ ИЛИ ДРУГИЕ ЕМКОСТИ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВСЛЕДСТВИЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ПРИМЕНЕНИЯ ПРИБОРА.



# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

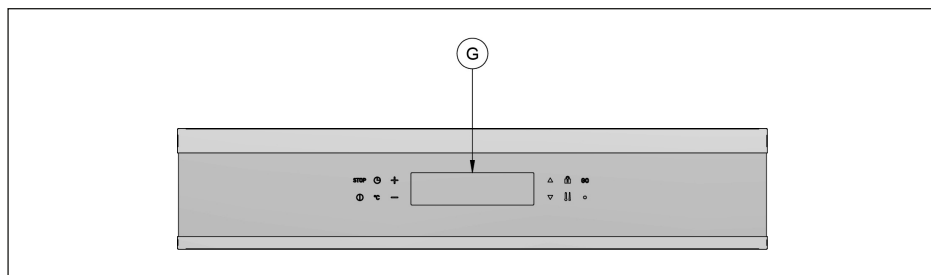
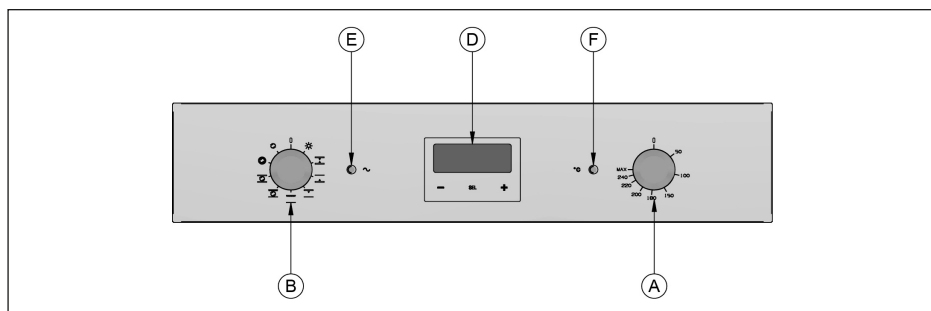
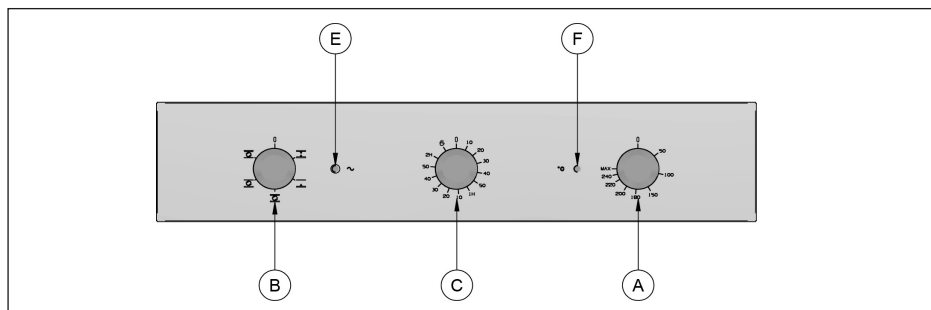
### Описание изделия



RU

- ① Панель управления
- ② Панель закрытия вентилятора
- ③ Полностью выдвигаемые направляющие (если предусмотрены)
- ④ Опорные решетки
- ⑤ Поддон для сбора жидкостей
- ⑥ Нагревательный элемент для приготовления в режиме гриль

## Панель управления

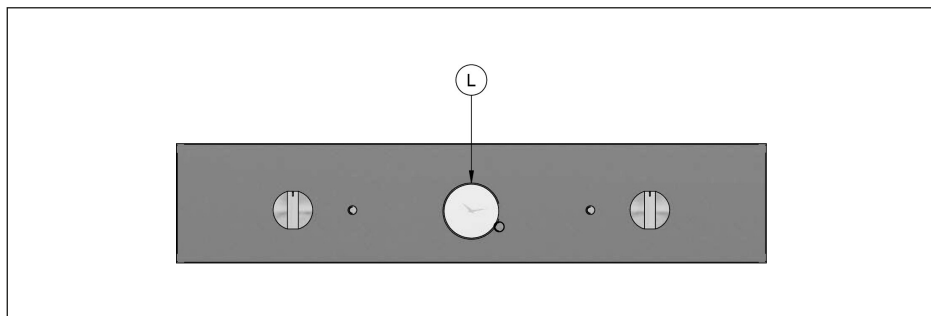
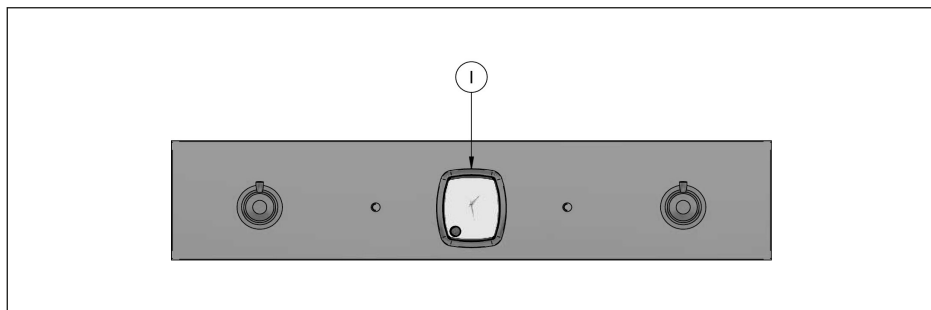
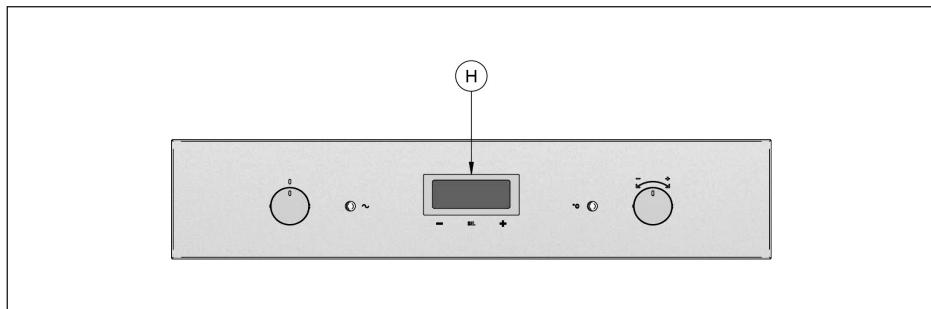


- (A) Термостат
- (B) Переключатель программ
- (C) Счетчик минут CM/PSC
- (D) Часы/программатор BT6
- (E) Индикатор  $\sim$  мощности
- (F) Индикатор  $\downarrow$  °C работы
- (G) Часы/программатор touch control OKD

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

RU



- Ⓜ Часы/программатор Athena
- Ⓜ Часы/аналоговый программатор OR-PE
- Ⓜ Часы/электронный программатор OR-PE

## Инструкции по эксплуатации печи

### Первое использование

Отсоедините прибор от электросети и снимите с него все приспособления. Тщательно очистите их теплой водой и чистящим средством и установите на место. Перед первым использованием включите порожний прибор на максимум 2 часа, хорошо проветрите помещение. Таким образом уйдет дым от сгорания остатков производственного процесса изготовления. Во время нагрева хорошо проветривайте помещение.

### Световой индикатор мощности

Если он горит, это означает, что печь находится под напряжением и включена.

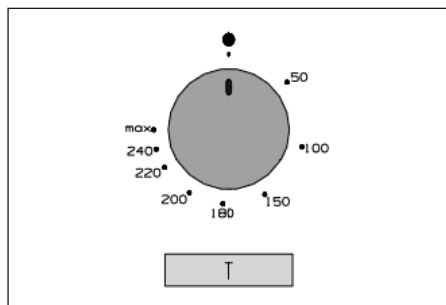
### Индикатор работы печи °C

Если индикатор горит, это означает, что идет нагрев. Если индикатор не горит, это означает, что достигнута заданная температура.

Мигание индикатора сообщает, что поддерживается постоянное значение заданной температуры.

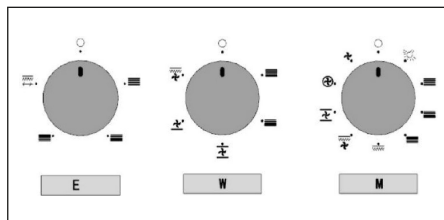
### Термостат температуры печи

Если повернуть соответствующую рукоятку по часовой стрелке, термостат контролирует температуру внутри печи на нужном значении в диапазоне от 50° до 270° C



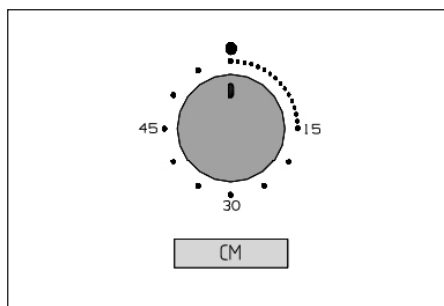
### Переключатель или селектор программ

Переключатель подключает нужную функцию для приготовления (может быть различной в зависимости от моделей).



### Механический счетчик минут CM


Счетчик минут означает подачу звукового сигнала после истечения заданного времени вне зависимости от степени приготовления.



### Механический программатор конца приготовления PSC

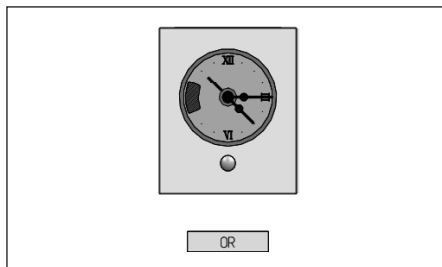
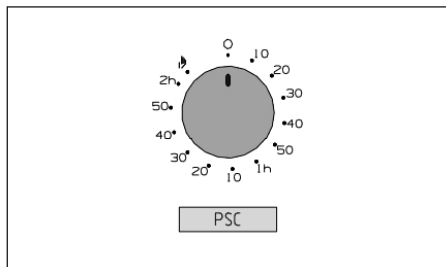
Позволяет запрограммировать остановку приготовления в нужное время (максимум 2 часа).

Программируемый режим работы: поверните рукоятку по часовой стрелке и выберите нужное время приготовления. Когда время истечет, печь автоматически выключится, а о завершении приготовления предупредит звуковой сигнал.

Ручной режим работы: если вы хотите пользоваться печью в традиционной манере без программирования, поверните рукоятку против часовой стрелки до символа .

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



RU

### Аналоговые часы программатора конца приготовления

Позволяют запрограммировать конец приготовления (максимум 3 часа) в том же режиме **PSC** путем вращения рукоятки по часовой стрелке.

Установка времени: слегка потяните рукоятку и поверните по часовой стрелке до установки на часах текущего времени.

Ручной режим работы: поверните рукоятку по часовой стрелке так, чтобы стрелка встала на символ ручного режима.



### ВНИМАНИЕ!

Печь не работает, если программатор находится в положении 0

## Инструкции к электронному программатору R (модели FI-64/74 MTR-WTR)



Таймер отвечает за показ времени и режим работы печи.

Нажатием на рукоятку можно устанавливать время, программировать время начала и конца приготовления, задавать аварийный сигнал.

### Установка времени

Чтобы установить время, кратко нажмите 4 раза на рукоятку, пока не замигает значок **CLOCK**.

Чтобы увеличить или уменьшить время на одну минуту за шаг, вращайте рукоятку по часовой стрелке или против часовой стрелки. При этом минутная стрелка будет смещаться на 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки. Через 10 секунд после последней регулировки электронный таймер автоматически выйдет из режима установки времени.

### Ручное приготовление

В исходном положении таймер обеспечивает режим ручного приготовления с помощью главного выключателя на печи (не является частью устройства).

После подачи питания на таймер необходимо

подождать около 2 секунд, пока возбуждятся реле.

## Программирование времени начала и конца приготовления

Программирование времени начала приготовления: кратко нажмите 1 раз на рукоятку, пока не замигает значок **START TIME**. Поверните рукоятку по часовой стрелке до появления желаемого времени начала приготовления.

Мигание значка **START TIME** будет продолжаться 10 секунд после последней регулировки. Если в течение этого периода не повернуть или не нажать рукоятку, стрелки вернуться к показу времени, а программирование будет отменено. Если нажать на рукоятку, время начала приготовления будет введено в память (значок **START TIME** загорится ровным светом), важно, чтобы была запрограммирована хотя бы 1 минута задержки. Затем выполняется переход к настройке времени конца приготовления (значок **END TIME** из выключенного становится мигающим). Приготовление начнется, когда “время начала приготовления = текущему времени”.

Программирование времени конца приготовления позволяет сразу начинать и завершать приготовление автоматически в зависимости от запрограммированного часа.

Программирование времени конца приготовления: кратко нажмите 2 раз на рукоятку, пока не замигает значок **END TIME**.

Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления, вращайте рукоятку по часовой стрелке или против часовой стрелки. При этом минутная стрелка будет смещаться на 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Мигание значка **END TIME** будет продолжаться 10 секунд после последней регулировки.

Программирование можно подтвердить нажатием рукоятки, если были запрограммированы хотя бы 2 минуты приготовления.

При подтверждении программы запускается приготовление и автоматически подключается звуковой сигнал. Приготовление завершится,

когда “заданное время конца приготовления = текущему времени”.

Чтобы показать заданную программу, кратко нажмите и отпустите рукоятку. В то же время стрелки и значки выведут заданную программу. После завершения приготовления значок **END TIME** будет мигать, а также будут подаваться звуковые сигналы.

Если вы хотите отменить программу до ранее заданного времени завершения, удерживайте нажатой рукоятку 3 секунды. Программирование будет отменено, а таймер вернется в режим ручного приготовления.

## Программирование минут minder

Программирование Minute Minder позволяет получить звуковой сигнал после завершения запрограммированного времени, но не подключая при этом приготовление. Чтобы запрограммировать предупреждение без начала процесса приготовления кратко нажмите на рукоятку 3 раза, пока не будет мигать значок **ALARM**. Затем поверните рукоятку. Настройка Minute Minder аналогична настройке времени конца приготовления.

Minute Minder может использоваться только в том случае, если не выполняется никакая текущая программа.

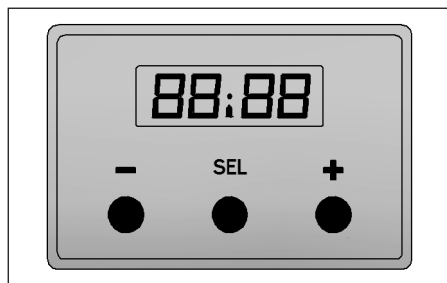
## Сигнал отсутствия электроэнергии

Таймер сообщает об отсутствии энергии питания через мигание символа **CLOCK**. Чтобы отключить сигнал, кратко нажмите на рукоятку.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### Электронный программатор В (модели FI-64/74 МТВ-WTV)



Часы



Таймер



Печь подключена



Время приготовления



Время конца приготовления



Уменьшение чис.



Увеличение чис.



Автоматический



Ручной



Предохранительная  
блокировка

команды легким касанием области, обозначенной символами.

### Настройка и регулировка времени

После подключения питания на дисплее появляются символ и мигающие цифры **12:00**, а также символ **h:min**

При касании одного из трех символов **- SEL +** все сигналы перестают мигать. Теперь можно регулировать время. При постоянном нажатии непрерывно увеличивается значение. Через несколько секунд время сохраняется.

RU

### Выбор/отмена программ

Выбор программ осуществляется нажатием на символ **SEL** и листанием меню. Символ **Man** обозначает, что печь находится в русном режиме. Символ обозначает, что печь выполняет программу. Чтобы отменить программирование, приведите заданные значения на **0:00**.

### Ручной режим работы


Программатор должен быть подключен, символ **Man** освещен, воздействовать на рукоятки. В любом случае можно использовать функцию СЧЕТЧИКА МИНУТ.

### Полуавтоматический режим работы (программирование длительности приготовления)

Воздействуйте на символ **SEL** до исчезновения мигающего, цифр **0:00** и символа **h:m**, затем задайте длительность приготовления с помощью символов **+ -**. Символ останется гореть ровным светом, появится символ , текущее время и символ **Auto**. Поверните рукоятки на нужные значения. Звуковой сигнал сообщит о конце приготовления, символ **Man** будет мигать, а печь выключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любой символ. Еще раз нажмите **SEL**, чтобы выйти из режима программирования.

## Полуавтоматический режим работы (программирование конца приготовления)

Коснитесь символа **SEL** до исчезновения  $\rightarrow$ . С помощью символов **+** **-** задайте требуемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд погаснет символ  $\rightarrow$ , появится время на часах и загорятся символы **Auto** и . Установите две рукоятки на желаемое значение температуры и на тип приготовления. При достижении заданного времени звуковой сигнал сообщит о конце приготовления, символ **Man** начнет мигать, а печь выключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите на любой символ. Еще раз нажмите **SEL**, чтобы выйти из режима программирования. Отмена программирования осуществляется путем приведения продолжительности приготовления на значение **0:00**


## Автоматический режим работы (настройка отсроченного начала приготовления)

Нажмите на символ **SEL**, пока не исчезнет  $\rightarrow$  мигающий, задайте требуемое время приготовления (с помощью **+** **-**). Еще раз с помощью **SEL** перейдите на мигающий символ  $\rightarrow$  и задайте требуемое время конца приготовления.

Через несколько секунд погаснет символ  $\rightarrow$ , появится время на часах и загорится символ **Auto**. Установите рукоятки на желаемых функциях и значениях температуры. Печь останется выключенной и автоматически включится в заданное вами время.

При достижении заданного времени звуковой сигнал сообщит о конце приготовления, символ **Man** начнет мигать, а печь выключится. Поверните рукоятки в положение выключено. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь одного из символов. Еще раз нажмите **SEL**, чтобы выйти из режима программирования. Отмена программирования осуществляется путем приведения времени конца приготовления на значение **0:00**

## Функция счетчика минут


Нажмите на символ **SEL**, пока не появится мигающий символ , цифры **0:00** и символы **min:sec**. Касанием символов задайте нужное время. Программатор начнет обратный отсчет. Когда наступит заданное время, будет подан звуковой сигнал. Коснитесь любого символа, чтобы отключить звуковой сигнал. Чтобы отменить эту функцию, приведите счетчик минут к значению **0:00**. Данная функция может использоваться для приготовления в ручном режиме.

## Звуковой сигнал

Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь одного из трех символов в рамке **+ SEL -**. Можно отрегулировать громкость сигнала на три различных уровня следующим образом: нажмите на символ **SEL**, пока не появится буква **L** с текущим уровнем громкости (от **L1** до **L3**). Коснитесь символов **+** **-**, чтобы задать нужный уровень громкости.

## Родительский контроль или случайные касания

Речь идет о функции, которая блокирует доступ к функциональности кнопок электронного программатора как на работающей, так и на выключенной печи.

Когда при нажатии в течение 5 секунд на символ **+** включается эта функция (загорается символ ) , это означает, что дети или другие люди при касании символов не могут изменить ранее настроенную программу или не могут включить выключенную печь. Отключение функции выполняется так же, как и включение. В положении ручного режима работы (**Man**) подключение блокировки препятствует эксплуатации печи, поэтому с функцией счетчика минут блокировку подключить невозможно.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для доступа к заданной программе необходимо снять блокировку.

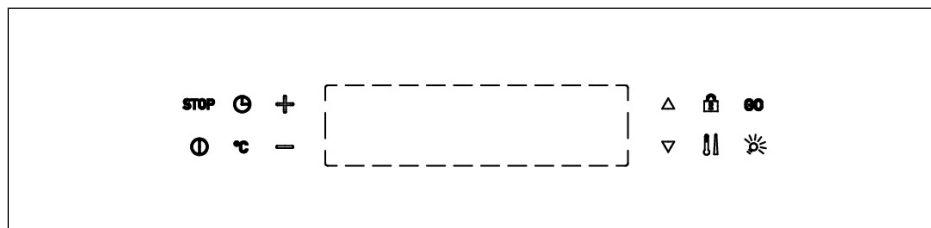
Блокировка продолжает действовать и после перерыва в подаче электроэнергии, от которого выключается программатор.



# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### Инструкции к сенсорной панели O (модель FI-64/74 MTLO)



RU

	On/Off
	Начало приготовления
	Остановка программ
	Регулировка температуры
	Увеличение цифрового значения
	Уменьшение цифрового значения
	Температурный щуп
	Переход вниз
	Переход вверх
	Быстрый нагрев
	Регулировка продолжительности
	On/Off лампа
	Предохранительная блокировка

Программатор работает от сенсорной системы, подавайте команды легким касанием области, обозначенной символами.

#### Включение и выключение печи

Чтобы включить или выключить печь, слегка нажмите и удерживайте в течение одной секунды символ

На дисплее появится текущее время. Такое действие можно выполнить вне зависимости от того, включена или нет предохранительная блокировка родительского контроля

#### Установка времени


При первом подключении электроэнергии на дисплее появятся мигающие цифры **0:00**. Невозможно пользоваться печью, если не установлено время. Чтобы установить время, используются символы и . Если не выполняется никакого действия в течение 7 секунд, обозначающие время цифры перестанут мигать.

В случае временного отключения электроэнергии данные в памяти сохраняются в течение 45 секунд. Чтобы изменить заданное время, одновременно нажмите символы и , пока не начнут мигать цифры. Если вы хотите установить время в режиме 12 часов am/pm, удерживайте нажатыми в течение 5 секунд и .





#### Выбор программ


Нажатием на символы можно просмотреть меню функций печи.

Текущая функция будет мигать в течение нескольких секунд, появится заданная


температура для данной функции (некоторые функции не предусматривают установку температуры). Мигающие символ  и надпись **PAUSE** обозначают, что печь готова начать приготовление в выбранной функции, но само приготовление еще не началось.

## Изменение заданной для функции температуры

Чтобы изменить заданную для каждой функции температуру, достаточно коснуться символа  и с помощью  и  установить температуру. Через несколько секунд новое значение перестанет мигать и будет гореть ровным светом. Нажмите , чтобы запустить приготовление. Чтобы вернуться к ранее заданной температуре, выполните аналогичные действия.

Чтобы окончательно изменить заданную производителем температуру, нажмите на символ , пока не прозвучит предупредительный зуммер (примерно 5 секунд), а цифры температуры не перестанут мигать.



## Ручной режим работы


После выбора функции с помощью  начнется приготовление, а на дисплее будет выведена заданная температура. Символ **PAUSE** исчезнет, включится таймер, который показывает время, пройденное с начала приготовления. Приготовление будет выполняться до ручной остановки или до истечения максимально заданного срока. Максимальный предел длительности приготовления зависит от заданного значения температуры.


Для температуры: **от 50 – 120 °C макс. время 10 часов; от 121 – 200 °C макс. время 6 часов; от 201 – 250 °C макс. время 3 часа.**

В режиме полуавтоматического и автоматического приготовления процесс останавливается автоматически согласно ранее заданным параметрам.

## Функции паузы, изменения или конца приготовления



Если нажать на  во время приготовления, процесс остановится, начнет мигать символ **PAUSE**. После еще одного касания  все обозначения на дисплее пропадут. Дисплей будет показывать остаточную температуру.




После первого нажатия  появится последняя прерванная настройка, после второго нажатия вновь запустится процесс приготовления.

Чтобы изменить параметры (функции, температуру и проч.), следуйте инструкциям выше и нажмите в конце  для подтверждения.

## Полуавтоматический режим работы (программирование времени продолжительности приготовления)

С помощью этой функции можно задавать желаемое время окончания приготовления за счет настройки его продолжительности. В этом случае невозможно применение температурного щупа для продуктов (где предусмотрен).

Чтобы подключить полуавтоматический режим, выберите из меню нужную функцию печи и при необходимости отрегулируйте температуру приготовления. После касания символа  начнут мигать цифры **0:00** таймера. Установите желаемое время длительности приготовления (появится символ **AUTO**) и нажмите на , приготовление начнется немедленно, а на дисплее появится время его окончания.


Об окончании приготовления предупредит звуковой сигнал. Нажмите на , чтобы его отключить. Чтобы остановить приготовление, нажмите на , появится надпись **PAUSE**, нажмите еще раз на , чтобы отменить программу.




## Полуавтоматический режим работы (программирование времени конца приготовления)

В этом случае можно задать нужное время конца приготовления без указания его продолжительности. В этом случае, как и для предыдущей функции, невозможно применение температурного щупа для продуктов (где предусмотрен).

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

Чтобы подключить окончание приготовления, выберите из меню нужную функцию печи и при необходимости отрегулируйте температуру приготовления, как описано выше. Дважды нажмите на символ , появится время конца приготовления, которое соответствует времени дня.




С помощью  и  задайте желаемое время конца приготовления. Нажмите на , символ **PAUSE** перестанет мигать, а печь начнет приготовление.

Чтобы остановить приготовление, нажмите на , появится надпись **PAUSE**, нажмите еще раз на , чтобы отменить программу.

### Автоматический режим работы (настройка отсроченного начала приготовления)

Эта функция позволяет задать продолжительность приготовления путем настройки и времени его начала. В этом случае также невозможно использовать температурный щуп для продуктов (где предусмотрен).



Чтобы подключить автоматический режим, выберите из меню нужную функцию печи и отрегулируйте температуру приготовления. После касания символа  начнут мигать цифры **0:00** таймера. Установите нужное время длительности приготовления (появится символ **AUTO**). Нажмите на символ , появится мигающее время конца приготовления, предусмотренное заданной продолжительностью, с помощью  и  задайте нужное время конца приготовления. Нажмите  для включения программирования. На дисплее появятся символы функции, температуры и времени конца приготовления. Мигание стрелки рядом с температурой указывает, что приготовление началось.





Об окончании приготовления предупредит звуковой сигнал. Нажмите на , чтобы его отключить. Чтобы остановить приготовление, нажмите на , появится надпись **PAUSE**, нажмите еще раз на , чтобы отменить программу.

### Функция счетчика минут







С помощью этой функции можно подключить

таймер, который укажет на окончание заданного времени.

Слегка нажмите несколько раз на символ , пока не появится мигающий символ  вместе с цифрами **0:00** таймера.

Установите нужные минуты с помощью  и . После истечения заданного времени звуковой сигнал, длящийся около 7 минут, предупредит об этом. Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите на  или .




### Функция будильника

Слегка нажмите несколько раз на символ , пока не появится мигающий символ  вместе с временем дня. С помощью  и  установите время, когда необходимо подать сигнал будильника. После истечения заданного времени звуковой сигнал, длящийся около 7 минут, предупредит об этом. Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите на  или .

### Функция температурного щупа (для предусмотренных моделей)

Температурный щуп представляет собой датчик, который подключается внутри печи и заводится в приготовляемое блюдо. Применение такого датчика позволяет автоматически остановить приготовление, когда температура внутри блюда достигла нужного значения.

Для включения функции выбрать ее и, при необходимости, изменить заданную по умолчанию температуру (см. параграф “Изменение заданной для функции температуры”).



Нажать кнопку . Заданное значение температуры для температурного щупа появится мигающим в виде двух цифр справа таймера (для данной функции дисплей таймера используется для вывода температуры температурного датчика). Появится также надпись **AUTO**. Задайте нужную температуру внутри продукта в диапазоне от 20/99°C с помощью кнопок  или .

Нажмите кнопку **GO**, надпись **PAUSE** погаснет и начнется приготовление. Текущая температура в цифрах видна слева, заданная температура видна в цифрах справа на дисплее таймера.

RU

## Функция быстрого нагрева (только для некоторых функций)





Эта функция позволяет ускорить этап предварительного нагрева печи.

После выбора необходимой функции приготовления нажмите кнопку , подключатся наиболее подходящие элементы для быстрого достижения заданной температуры. На дисплее появится символ , который исчезнет, как только температура будет достигнута. Программа также подаст предупреждающий звуковой сигнал. Теперь система подключит ранее заданные функции.

Быстрый нагрев нельзя включить вместе с функцией **GRILL**, когда разница между заданной температурой и температурой для достижения меньше 50 °С и когда температура, которую необходимо достичь, менее 100 °С.



## Дисплей температуры

5 планок рядом с индикатором заданной температуры указывают на уровень достигнутой температуры. Мигающая и обращенная вниз стрелка обозначает, что печь находится в процессе нагрева. После остановки приготовления и до тех пор, пока температура внутри печи выше 60 °С, обращенная вниз стрелка и мигающая надпись **hot** остаются на дисплее до тех пор, пока температура не опустится ниже 60 °С.

Звуковой сигнал включится после завершения программы в течение 7 минут. Чтобы остановить сигнал, нажмите  или . Можно отрегулировать громкость сигнала на три различных уровня: в положении **STOP** нажмите на символ  и удерживайте в течение 5 секунд, пока не появится текущий заданный уровень громкости. Еще нажмите на символ , чтобы задать нужный уровень громкости.



## Звуковой тон команд

Можно изменить тип звука, который подается при воздействии на команды.

В положении **STOP** слегка нажмите и удерживайте в течение 5 секунд символ . Еще раз нажмите на символ , чтобы выбрать “**bt**” (тон зуммера), “**c**” (тон щелчка) или “**nt**” (без звука)


## Экономия энергии


Чтобы ограничить излишнее потребление электроэнергии, можно использовать функцию **PS** (Power Save). Эта функция полностью выключает печь, если в отсутствие подключенных функций приготовления не подается никакой команды.

Нажмите и удерживайте символ  в течение 5 секунд, появится надпись **PS on**. Теперь функция подключена, печь выключится автоматически через 1 минуту. Чтобы вновь включить печь, нажмите на символ .

## Родительский контроль

Функция блокирует доступ к функциональности кнопок как на работающей, так и на выключенной печи.

При нажатии в течение 2 секунд на символ  функция включается. Таким образом можно избежать случайного изменения текущей программы или случайного включения печи детьми или другими лицами, которые непреднамеренно коснулись символов программатора.

Любой сигнал программатора, сработавший во время работы печи с включенной предохранительной блокировкой, можно устранить нажатием на один из любых символов. Предохранительная блокировка останется подключенной .

**ПРИМЕЧАНИЯ.** Для доступа к заданной программе необходимо снять блокировку.

## Сообщение об ошибках

Если возникают ситуации, которые препятствуют нормальной работе печи, устройство подает ряд сигналов:

**Err1:** ошибка связи – **Err2:** PT1000 (датчик) контур разомкнут – **Err3:** PT1000 (датчик) контур замкнут – **Err4:** слишком высокая температура на дисплее – **Err5:** слишком высокая температура на силовой плате – **Err6:** неполадка в дисплее – **Err7:** неполадка в силовой плате – **Err8:** не обнаружен нагрев.

Если возникли ошибки **Err4** и **Err5**, выключите печь и дайте ей остыть в течение нескольких часов. Затем снова включите печь. Если ошибка

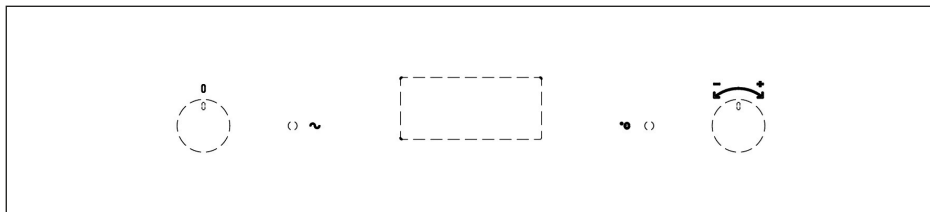
# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

не устранена, необходимо обратиться в службу технической поддержки. **Если возникает любая другая ошибка, необходимо обратиться в авторизованную службу технической поддержки.**

RU

### Инструкции к программатору N (модель FI-64/74 MTLN)

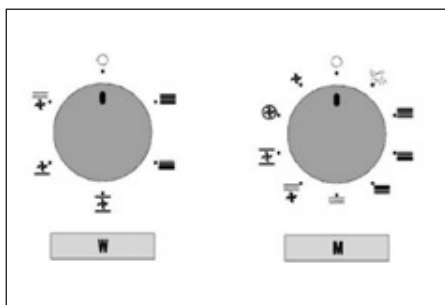


#### Включение

При первом включении дисплей мигает, а время начинается с 12:00.

Убедитесь, что левая рукоятка находится в положении выключено, затем кратко нажмите на правую рукоятку, чтобы перейти к функциям печи.

Если селектор не находится в выключенном положении, при нажатии на правую рукоятку будет подан предупредительный сигнал.



#### Установить время

Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите правую рукоятку, чтобы перейти в меню настройки времени (время мигает). При повороте направо значение увеличивается, при повороте налево — уменьшается. Вначале время увеличивается или уменьшается на один шаг, на цифре 6 скорость увеличивается. Мигание минут означает, что время задано.

Через 4 секунды после последнего изменения происходит автоматический выход из меню, часы и минуты мигают, указывая, что время задано. Еще через 4 секунды после нажатия правой рукоятки выполняется возврат в режим ожидания.

#### Функции правой рукоятки

В зависимости от положения селектора режима приготовления (представлен левой рукояткой) нажатие на правую рукоятку позволяет перейти к различным меню.

Когда селектор режима приготовления выключен, можно:

- изменять время;
- изменять счетчик минут;
- изменять тональность звукового сигнала кнопки.

Когда селектор режима приготовления включен, можно:

- изменять функции печи, кроме специальных режимов размораживания и лампочки печи;
- изменять счетчик минут;
- изменять продолжительность функций;
- изменять остановку приготовления.

## Способы применения

Для запуска приготовления поверните рукоятку в режиме нужной функции (температура по умолчанию уже задана и выводится на дисплее). Когда селектор находится в положении **ВЫКЛЮЧЕНО**, на дисплее показано время, но нельзя выбрать температуру или программы печи. В этом режиме включен только счетчик минут.

Вентилятор охлаждения выключен, когда температура в камере печи ниже 110 градусов.

## Режим лампочка печи

Когда подключен режим лампочки печи, на дисплее выводится время, но нельзя выбрать температуру или программы.

В этом случае также вентилятор охлаждения выключен, когда температура в камере печи ниже 110 градусов Цельсия.

## Режим defrost (размораживание)

Когда выбран режим размораживания, вентилятор охлаждения выключен, а функция вентиляции не подключена. На дисплее выводится надпись 'dEF' и значок вентилятора.

## Режим ручного приготовления

Поверните рукоятку, чтобы выбрать нужную функцию, температура задана заранее.

На дисплее выводится значок выбранного режима приготовления. Температура мигает, ее можно изменить путем нажатия и вращения правой рукоятки.

До того, как печь достигнет нужной температуры, выводится текущая температура внутри камеры и мигающее значение заданной температуры, если нажать правую рукоятку.

## Остановка приготовления

Чтобы остановить приготовление, необходимо переместить селектор в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**. Когда печь отключена, выбранная программа автоматически удаляется.

## Программы

### Отмена программ

Запрограммированное время для счетчика минут, автоматическое приготовление и температуру печи можно отменить с помощью:

- Clear Function (на дисплее выводится время, а все программы удалены)
- лампочка печи

### Счетчик минут



Функция не взаимодействует с печью и всегда доступна вне зависимости от ее статуса (включена или выключена). Чтобы выбрать время, поверните правую рукоятку до достижения нужного времени (первая минута выводится в формате секунд).






Через 4 минуты (или после нажатия правой рукоятки) значок колокола загорится и начнется обратный отсчет. Звуковой сигнал и мигающий значок означают его конец.

Нажмите правую рукоятку для остановки.

## Автоматическое или полуавтоматическое приготовление


### Полуавтоматический режим (позволяет задать продолжительность приготовления)

После выбора программы приготовления на дисплее появится соответствующий значок. Трижды нажмите правую рукоятку, чтобы перейти в меню изменения. Значки   загорятся. Путем вращения правой рукоятки выберите время от 0:00 до 23:59. Если в течение 4 секунд не будет выполнено никакого действия, значение задано.



Во время приготовления на дисплее показана температура печи. Если трижды нажать правую рукоятку, выводится оставшееся время. Во время приготовления значки   остаются гореть. Значок    обозначает увеличение температуры и программы (время можно изменить и в процессе приготовления).


# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ



## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



В конце на дисплее появится надпись END, значок  будет мигать, а кнопка подаст звуковой сигнал. После нажатия правой рукоятки сигнал прекратится. Поверните на ВЫКЛЮЧЕНО, чтобы остановить приготовление или выбрать другой режим приготовления.


### Автоматическое приготовление (позволяет задать продолжительность и конец приготовления)

Выберите продолжительность процесса приготовления, как описано выше. Затем 4 раза нажмите на правую рукоятку. Символ  гаснет, а значок  загорается. На дисплее можно вывести конец приготовления. Поворотом правой рукоятки можно задать время окончания приготовления.

В режиме ожидания дисплей показывает выбранную температуру и символ .

Загорается также значок, соответствующий выбранному режиму приготовления. Когда начинается приготовление, символы  и  загораются.

Символ   показывает увеличение температуры печи по сравнению с изначально заданной.

В конце приготовления на дисплее появляется END, символ  мигает и подается звуковой сигнал. Поверните селектор на ВЫКЛЮЧЕНО, чтобы остановить или выбрать другой режим.

### Статус включено

Вентилятор охлаждения обычно работает во всех режимах, кроме ВЫКЛЮЧЕНО. Когда выбран режим приготовления и печь выключена, вентилятор охлаждения также выключен, если температура печи ниже 110 градусов.

### Кнопка

Аварийный сигнал кнопки подается в том случае, если счетчик минут или программа автоматического приготовления подошли к концу. Сигнал выключается нажатием правой рукоятки или сам через 7 минут.

### Коды ошибок (если на дисплее появляется один из следующих кодов)

F000: короткое замыкание температурного датчика печи.

F001: разомкнут контур температурного датчика.

Ftop: ошибка считывания выбора режима приготовления.

### Отключение электроэнергии

Если происходит спад напряжения, все параметры удаляются.

При включении печь использует фабричные настройки.

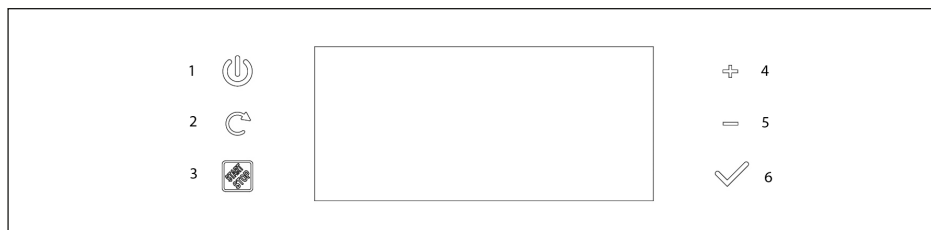
### Порядок диагностики

В программном обеспечении печи предусмотрен отдельный тест для проверки всех элементов.

Такое тестирование должно запускаться только при первом включении.

RU

# Инструкции для электронного программатора full touch 11 функций (модель FI-64/74 MTLM)



<b>КНОПКА 1</b>	оп/off/возврат из режима ожидания
<b>КНОПКА 2</b>	выбор меню
<b>КНОПКА 3</b>	старт/пауза
<b>КНОПКА 4</b>	+/- температура
<b>КНОПКА 5</b>	-
<b>КНОПКА 6</b>	подтверждение/сброс освещения печи/время системы

	время конца автоматического приготовления
	счетчик минут
	будильник
	время продолжительности приготовления
	автоматическое приготовление
	растущее время ручного приготовления

## Области дисплея



Область вывода/настройки часов системы (положение на дисплее: сверху по центру)



Область программирования времени и вывода растущего времени приготовления (положение на дисплее: сверху слева)



Область вывода режима приготовления (положение на дисплее: центральное)



Область вывода/настройки температуры центра камеры и графика температуры (положение на дисплее: сверху справа)





# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

	время конца автоматического приготовления
	счетчик минут
	будильник
	растущее время ручного приготовления

Положение на дисплее: по центру справа

	индикатор режима ожидания приготовления/приготовление не включено
	растущее время индикатор подключенного режима приготовления или ручного приготовления

### Индикаторы специальных функций

	индикатор ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ (положение на дисплее: центральное)
	индикатор ПАУЗА (положение на дисплее: внизу слева)
	индикатор DEFROST (положение на дисплее: внизу слева)
	индикатор РАЗОГРЕВ БЛЮД (положение на дисплее: внизу справа)
	индикатор ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЦУП, в моделях где предусмотрен (положение на дисплее: по центру слева)

### Индикаторы специальных функций

	Круговой нагревательный элемент + радиальный вентилятор (180 °C)
	Круговой нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + радиальный вентилятор (200 °C)
	Круговой нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент + радиальный вентилятор (180 °C)
	Нагревательный элемент Grill + радиальный вентилятор (/ °C)
	Нижний нагревательный элемент + радиальный вентилятор (140 °C)
	Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент + радиальный вентилятор (180 °C)
	Верхний нагревательный элемент + нижний нагревательный элемент (180 °C)
	Нижний нагревательный элемент (150 °C)
	Нагревательный элемент Grill (/ °C)
	 Defrost
	 Разогрев блюд



### ВНИМАНИЕ!

- Все функции сопровождаются включением лампочки внутри. Свет горит в течение 3 мин., затем автоматически выключается.
- Возможный диапазон температур 50-250 °C

RU

## Включение

### Первое включение/восстановление после отключения напряжения:

Все значки остаются гореть 2 секунды для проверки работы печи.

После первого подключения к сети или после восстановления от перебоев напряжения время системы выводится как на рисунке, с мигающим обозначением часов.

Чтобы продолжить работу, необходимо установить время системы (см. соответствующий параграф).



Когда время системы задано, звуковой сигнал блокируется и переходит в режим ПАУЗА (см. соответствующий параграф).






Когда время системы задано, звуковой сигнал блокируется и переходит в режим ПАУЗА (см. соответствующий параграф).




### Установка времени системы


Время системы (часы) зависит от типа питания сети (50 или 60 Гц). Установка времени выполняется на выключенной печи OFF:

- Удерживайте нажатой кнопку 6  в течение 3 сек., значения часов на дисплее мигают. С помощью кнопок 4 и 5  задайте значение.
- Чтобы подтвердить заданное время, необходимо нажать кнопку 6 .
- Выполните тот же порядок действий для настройки минут.

Если печь выключена OFF, контроль показывает только время системы с снижением яркости через 1 минуту.

Если на печи отсутствует питание из-за перебоев с напряжением, значения часов мигают. С помощью кнопок 4 и 5  задайте время,

как указано выше.

Печь включается, если удерживать нажатой кнопку 1 ON/OFF  в течение 2 секунд. Печь выключается от разового касания этой же кнопки.

Если после включения не будет нажата никакая другая кнопка, печь автоматически отключится через 1 минуту (контроль за случайными включениями).

Печь включена ON: один звуковой сигнал.

Печь выключена OFF: двойной звуковой сигнал.


Если печь выключена в режиме низкого потребления (уменьшенная яркость дисплея), при первом касании любой кнопки выполняется функция ВОЗВРАТА. Режим низкого потребления автоматически подключается через минуту.




### ВНИМАНИЕ!

Выключение печи отменяет все программирование приготовления и настройки времени. .

### Контроль за случайными включениями

Это функция автоматического отключения печи. Отключение выполняется после включения печи с помощью кнопки 1 ON/OFF  и отсутствия действий в течение 1 минуты, то есть отсутствия выбора и подключения каких-либо функций. Через 1 минуту двойной звуковой сигнал предупредит об отключении.

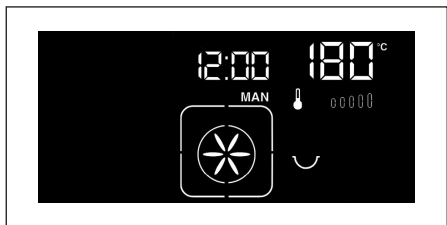
### Печь включена: в ожидании команд


При нажатии кнопки 1 ON/OFF  печь включается в ожидании получения настроек по желаемой функции приготовления.

Функцией по умолчанию является вентилируемое приготовление (круговой нагревательный элемент + радиальный вентилятор) со значением температуры 180 °C. Дисплей выглядит как на рисунке:

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ




С помощью кнопки 2 меню  осуществляется просмотр (scrolling) функций в следующем порядке их вывода:

- меню функций приготовления;
- температура печи;
- программирование времени приготовления;
- счетчик минут;
- будильник.




При просмотре функций соответствующие значки мигают. Если в течение 7 секунд не будет подтверждения или изменения выбора, выбор отключается. Если в режиме «печь в ожидании команд» не будет подано никакой команды в течение более чем 5 минут, печь автоматически выключается.




### ВНИМАНИЕ!


Можно перейти от печи «в режиме приготовления» к статусу печи «включена в ожидании команд» нажатием кнопки 1 ON/OFF . Еще одно нажатие кнопки окончательно выключает печь.


## Меню функций приготовления

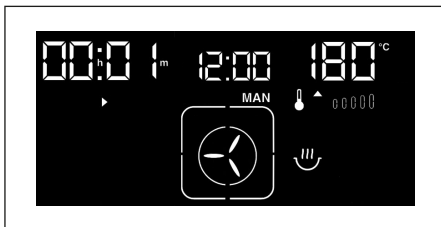
После включения печи с помощью кнопки 1 ON/OFF  можно перейти непосредственно к выбору функций приготовления нажатием кнопки 2 меню . Центральный значок и функции приготовления внутри начнут мигать. С помощью кнопок 4 и 5  выполняется просмотр имеющихся функций приготовления (см. «КАКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖНО ВЫБРАТЬ»). Соответствующие участки подключаются.


Когда выделена нужная функция, подтвердите кнопкой 6 .

В любом случае после 7 секунд отсутствия каких-либо команд выбранная функция подтверждается автоматически (автоматическое подтверждение).


Теперь для начала приготовления подтвердите все кнопкой 3 START  (см. соответствующий параграф).

Печь начнет этап предварительного нагрева. Загорится свет внутри печи . Значок кастрюли приготовления  включится и начнет мигать. В зависимости от выбранной функции приготовления появится заданная температура по умолчанию, а значок увеличения температуры  начнет мигать. Появится растущее время ручного приготовления. Соответствующий значок  начнет мигать (см. рисунок).




В конце приготовления нажмите кнопку 1 ON/OFF , печь останется в режиме «включено в ожидании команд». Еще одно нажатие кнопки окончательно выключит печь.

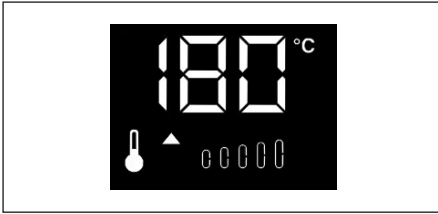
## Дисплей температуры

После включения печи подключится кнопка 1 ON/OFF  вместе с установленным по умолчанию режимом «вентилируемого приготовления».

Если запускается приготовление, на дисплее выводится следующая информация:

- уставка температуры (по умолчанию);
- значки термометра, стрелка вверх и растущий график температуры;
- значок «емкость приготовления»  загорается.

RU



### ВНИМАНИЕ!

Системой контроля предусмотрены следующие временные ограничения непрерывной работы:


- 250 °С макс. 3 часа
- 120-195 °С макс. 8 часов
- 200-245 °С макс. 5 часов
- до 120 °С макс. 11 часов


### Остаточное тепло



Если на дисплее температуры сверху справа появится надпись HOT, необходимо быть внимательными и не касаться внутренних частей печи, даже если она выключена.

Надпись HOT появляется после выключения печи и остается гореть до тех пор, пока температура камеры не опустится ниже 50 °С.

### Настройки и изменение температуры



Изменить температуру можно в любой момент после выбора функции приготовления при помощи кнопки 4 .



На дисплее температура и соответствующий значок  мигают.

Используйте кнопки 4 и 5  для настройки желаемой температуры и подтвердите кнопкой 6 .

В любом случае после 7 секунд отсутствия каких-либо команд выбранная температура подтверждается автоматически (автоматическое подтверждение).



Другим путем можно перейти к изменению


температуры с помощью кнопки 2 меню . Перейдите на функцию температуры, расположение подтверждается миганием значка температуры .

Для выбора желаемой температуры пользуйтесь кнопками 4 и 5 , затем подтвердите кнопкой 6  либо через 7 секунд отсутствия каких-либо действий произойдет автоматическое подтверждение значения.


### Уставка температуры

Допускается изменение уставки температуры, которая имеется для каждой функции.


С помощью кнопки 4  (или с помощью кнопки 2 меню ) перейдите в режим изменения температуры и задайте новое значение уставки.



Пока дисплей мигает (в течение 7 секунд) подтвердите значение нажатием и удержанием кнопки 6  в течение 3 секунд. При следующем включении печи будет задано новое значение уставки температуры.

### Предварительный нагрев печи

После выбора функции приготовления и температуры с помощью кнопки 3 START  выполняется переход в режим приготовления, печь начинает этап предварительного нагрева.


Значок подъема температуры начнет мигать , а график состояния  покажет достигнутую в камере печи температуру. Когда все отметки графика заполнены, длительный звуковой сигнал предупредит, что внутри печи достигнута заданная температура. Значок подъема температуры перестанет мигать.

Вместо него появится значок стабилизированной температуры .

Теперь печь будет поддерживать внутри камеры заданную температуру. Если выполнены изменения температуры печи, соответствующие значки  подъема температуры и  спуска температуры загорятся.

### Специальные функции



**Функции старт/пауза** 


Как сказано выше, кнопка 3 START 

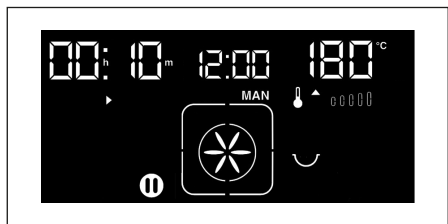
# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ


активируется после выбора функции приготовления и позволяет подтвердить все настройки приготовления и автоматические программирования, на практике она запускает приготовление (функция СТАРТ).


Функция ПАУЗА, обозначенная значком , всегда подключается кнопкой 3 START . Допускается выполнить это, когда печь находится в режиме приготовления.

Значок  горит ровным светом и нагрузки отключены, но не обнулены другие настройки.





После подтверждения изменений параметров приготовления и (или) вывода состояния приготовления для продолжения необходимо отключить паузу.

Еще раз нажмите кнопку 3 START , чтобы выйти из режима паузы.

Значок  отключается, продолжается приготовление и все автоматические программы, включается растущее время приготовления и все выходы.



### ВНИМАНИЕ!

Функция ПАУЗА не подавляет функции СЧЕТЧИКА МИНУТ  и БУДИЛЬНИКА , а блокирует автоматическое программирование времени (функции AUTO).


Функция паузы автоматически включается в следующих случаях:

- изменение ранее подтвержденной функции приготовления;
- восстановление подачи напряжения после перебоев на печь, находящуюся в режиме приготовления.

## Контроль освещения печи

### Стандартные петли

Включение освещения считается специальной функцией, ее нельзя выбрать среди функций приготовления.


Можно включить и выключить освещение в любой момент, в том числе и на отключенной печи, с помощью кнопки 6  (за исключением тех случаев, когда печь находится на этапе программирования и (или) изменения функции).

В любом случае освещение автоматически выключается через 3 минуты работы.

Освещение печи также контролируется микровыключателем на дверце, который получает сигнал об ее открытии или закрытии. Об открытии двери сообщает надпись **door** на дисплее часов и включение освещения. Это происходит также на выключенной печи OFF.

Если печь находится в режиме приготовления, открытие дверцы отключает радиальный вентилятор и круговой нагревательный элемент, если предусмотрены. Таким образом не допускается прямое попадание пара на пользователя и достигается значительное рассеивание тепла.

### Петли soft-closing

Освещение можно включать и выключать в любой момент, в том числе при отключенной духовке, посредством кнопки 6 .




Освещение духовки включается автоматически на три минуты при нажатии кнопки ПУСК для активации какой-либо функции; при простое отключается через 3 минуты. Освещение остается включенным в течение трех минут по окончании предварительного разогрева.


## Функция ключ (родительский контроль)

Функция ключ препятствует/блокирует функциональность сенсорных кнопок. Это позволяет избежать случайных изменений программ приготовления и (или) случайных включений (родительский контроль).

Функция ключ включается и отключается в


RU




любой момент путем одновременного нажатия в течение 3 секунд кнопки 5  и кнопки 6 . После включения значок  мигает в течение 3 секунд, а затем остается включенным. Функция теперь подтверждена.

При каждом последующем действии включения функции значок  мигает 3 секунды, напоминая о предохранительном статусе. Чтобы продолжить работу, отключите функцию ключ.

Функцию ключ можно включать/отключать и на неработающей печи.





## Функция разогрева блюда

Функция поддерживает блюда теплыми на рекомендованной температуре 80 °C: она выбирается кнопкой 2 меню  традиционных функций приготовления;

- перейдите к функции, обозначенной значком ;
- подтвердите кнопкой 6  или дождитесь автоматического подтверждения через 7 секунд;
- чтобы включить функцию, нажмите кнопку 3 START ;
- допускается слегка изменить температуру в диапазоне 60 °-90 °C;
- можно включить функции таймера и автоматического программирования.

## Функция defrost

Функция не предусматривает использования нагревательных элементов, а только внутренний радиальный вентилятор:

- она выбирается с помощью кнопки 2 меню  среди традиционных функций приготовления;
- перейдите к функции, обозначенной значком ;
- подтвердите кнопкой 6  или дождитесь автоматического подтверждения через 7 секунд;
- чтобы включить функцию, нажмите кнопку 3 START ;
- не предусматривается возможность изменения температуры, поэтому

соответствующий дисплей не горит;


- можно включить функции таймера и автоматического программирования.

## Температурный щуп (в моделях, где предусмотрен)



Инструмент обеспечивает точный и постоянный контроль за приготовлением благодаря датчику, который считывает температуру внутри продукта. Инструмент служит для того, чтобы гарантировать полное приготовление продукта изнутри.


Подключите щуп к специальному разъему (jack) внутри печи и заведите иглу горизонтально по центру продукта. Не допускайте ее контакта с костью и с жирными частями (см. соответствующий параграф).

Появятся следующие обозначения:

- включится соответствующий значок ;
- на дисплее программирования времени (см. рисунок) будет:
- слева выведена температура настройки (65 °C по умолчанию);
- справа выводится текущая температура продукта, то есть замеренная щупом (например, 20 °C).





Температуру настройки можно изменить с помощью кнопки 2 меню  в пределах диапазона 65 °C - 85 °C. Перейдите на значение настройки и кнопками 4 и 5  измените температуру.

Подтвердите кнопкой 6  или дождитесь автоматического подтверждения через 7 секунд.

Когда текущая температура продукта достигнет заданной, печь автоматически выключится. Прерывистый звуковой сигнал предупредит о завершении приготовления.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

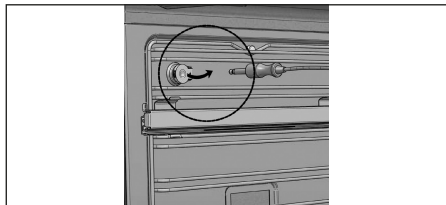
## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

Если такая функция включена, невозможно запрограммировать **AUTO** временные пределы приготовления. При этом возможна настройка таймеров  .

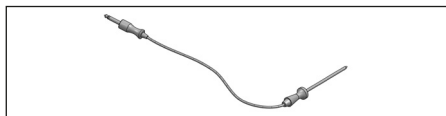


### ВНИМАНИЕ!

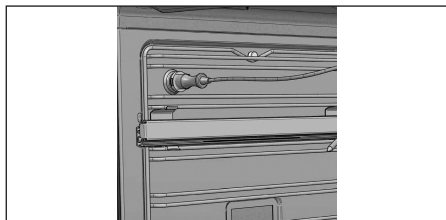
Всегда пользуйтесь температурным щупом из комплекта поставки печи.



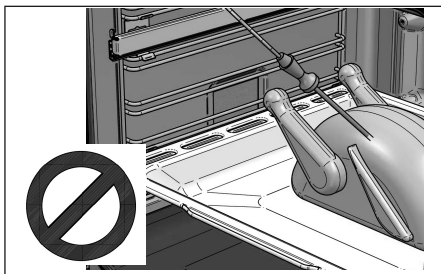
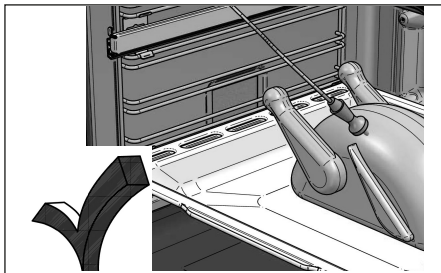
Щуп для мяса состоит из иглы с ручкой для замера температуры и подсоединения типа жак, которое вставляется в специальный разъем для связи с электронным контрольным устройством.



Заведите иглу до конца, вплоть до центра готовящегося продукта. Датчик должен считывать температуру, достигнутую в центре продукта. Точность приготовления зависит от того, насколько хорошо установлена игла.



Точность приготовления зависит от того, насколько хорошо установлена игла.



RU



### ВНИМАНИЕ!

В процессе приготовления и сразу после него пробка нагревается. Если требуется завести или извлечь щуп, пользуйтесь специальными перчатками или дождитесь охлаждения печи.





### ВНИМАНИЕ!

Температурный щуп не может применяться в процессе приготовления запрограммированных или созданных пользователем рецептов.



## Функции программирования на время


### Настройка счетчика минут


Функция СЧЕТЧИКА МИНУТ не зависит от функций приготовления и не программирует печь.

Функцию  можно включить в любой момент с помощью кнопки 2 меню :

- на выключенной печи (OFF);
- на печи в режиме включено (ON) в ожидании команд;
- на печи в режиме приготовления (ON) без влияния на ее работу.

Например, на выключенной печи с помощью кнопки 2 меню  перейти на значок счетчика минут .


С помощью кнопок 4 и 5  задать требуемое значение (макс. настраиваемое время 12 часов).

Подтвердите кнопкой 6  или через 7 секунд осуществится автоматическое подтверждение значения (начнется обратный отсчет).

Когда заданное время завершится, будет подан прерывистый звуковой сигнал.



Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал и выйти из функции СЧЕТЧИКА МИНУТ. В любом случае звуковой сигнал автоматически выключается через 3 минуты.

Затем печь (через 1 минуту) возвращается в режим низкого потребления.



На включенной печи или в режиме приготовления для доступа к функции выполняются те же действия с помощью кнопки 2 меню , выполняется просмотр функций и переход на соответствующий значок. Затем выполните действия, описанные выше.


### Настройка будильника


Функция БУДИЛЬНИК не зависит от функций приготовления и не программирует печь.

Функцию  можно включить в любой момент с помощью кнопки 2 меню :

- на выключенной печи (OFF);
- на печи в режиме включено (ON) в ожидании команд;
- на печи в режиме приготовления (ON) без влияния на ее работу.

Например, на выключенной печи с помощью кнопки 2 меню  перейти на значок будильника .


С помощью кнопок 4 и 5  задать требуемое значение (макс. настраиваемое время 12 часов).

Подтвердите кнопкой 6  или через 7 секунд осуществится автоматическое подтверждение значения (начнется обратный отсчет).


О завершении времени вас предупредит прерывистый звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы остановить сигнал и выйти из функции БУДИЛЬНИК.


В любом случае звуковой сигнал автоматически выключается через 3 минуты.

Затем печь (через 1 минуту) возвращается в режим низкого потребления.

На включенной печи или в режиме приготовления для доступа к функции выполняются те же действия с помощью кнопки 2 меню , выполняется просмотр функций и переход на соответствующий значок. Затем выполните действия, описанные выше.

### Настройка счетчика минут и будильника

 Можно настроить одновременно две функции в любой момент.

На практике это означает иметь два таймера. Для этого достаточно выполнить тот же порядок настройки с помощью кнопки 2 меню  сначала для СЧЕТЧИКА МИНУТ, затем для БУДИЛЬНИКА (или наоборот).


Например, на выключенной печи:

Два значка   включаются вместе.

На дисплее будет выведено значение того таймера, который первым завершит обратный отсчет.

Соответствующие звуковые сигналы предупредят об истечении времени.

Затем выполните описанные выше действия (см. соответствующие параграфы).

На включенной печи или в режиме приготовления для доступа к функции выполняются те же действия с помощью кнопки 2 меню , выполняется просмотр функций и переход на соответствующий значок. Затем выполните действия, описанные выше.








# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ


### Программирование времени приготовления **AUTO**

Функциями программирования времени приготовления являются:

- продолжительность приготовления 
- автоматическое приготовление  
- сочетание времени конца приготовления  и продолжительности приготовления 

Такие функции можно включить:





- на печи в режиме включено (ON) в ожидании команд;
- на печи в режиме приготовления;
- Функции программирования на время зависят от включения печи и вступают в силу на работающей печи.

Из статуса печи в режиме ожидания команд выполняется переход в режим программирования времени с помощью кнопки 2 меню  , которое позволяет расположиться на соответствующих значках. Расположение и в этом случае обозначается миганием значков.


Способы программирования см. в соответствующих параграфах.



### ВНИМАНИЕ!


Если вы хотите одновременно настроить функции ТАЙМЕРА   и функции программирования времени AUTO  и  , приоритетом вывода на дисплее времени будет:



- программирование времени AUTO;
- растущее время приготовления;
- функции ТАЙМЕР.


Чтобы показать «скрытые» ТАЙМЕРЫ и (или) растущее время приготовления, перейдите на соответствующий значок с помощью кнопки 2 меню  .


### Время конца приготовления

Можно задать время конца приготовления только после включения функции продолжительности

приготовления  . Сочетание двух функций выполняет программирование автоматического приготовления (см. соответствующий параграф).



Время конца приготовления не может быть более 12 часов с момента его начала. С помощью кнопки 2 меню  перейдите на мигающий значок  .


Выполните настройку времени с помощью кнопок 4 и 5  .


Подтвердите кнопкой 6  или через 7 секунд осуществится автоматическое подтверждение значения.

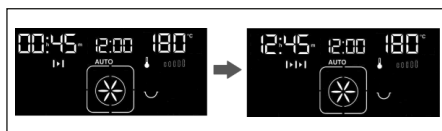
Теперь программирование автоматического приготовления подтверждено (см. соответствующий параграф).

### Автоматическое приготовление

Это режим приготовления с задержкой. Он используется тогда, когда требуется получить готовое блюдо в определенное время дня. Таким образом необходимо одновременно задать два режима: длительность приготовления  и время конца приготовления  в этом порядке.

Задайте продолжительность приготовления  (см. соответствующий параграф).

Когда выполняется настройка времени конца приготовления  , контроль определяет и предлагает подходящее время, рассчитанное в зависимости от текущего времени и от значения нужной продолжительности приготовления. Например, задайте 45 минут продолжительности приготовления.



Если не задается время конца приготовления больше, чем продолжительность, дисплей предлагает только программирование продолжительности приготовления. Задайте время конца приготовления, которое превышает продолжительность приготовления.


RU

Автоматическое программирование при этом будет обозначено одним значком. В конце нажмите кнопку 6 или через 7 секунд осуществится автоматическое подтверждение значения.


Например, задать время завершения приготовления через 6 часов и продолжительность приготовления 45 минут.




Для этого:

- печь переходит в режим низкого потребления;
- на дисплее функций выводится выбранная функция приготовления;
- на дисплее времени выводится значок программирования  и время, оставшееся до начала приготовления;
- значок **AUTO** обозначает включенное программирование.

После запуска автоматической программы звуковой сигнал предупредит о начале приготовления.

Печь включается (значок  режима приготовления включается). Программирование времени осуществляется также, как и функция продолжительности приготовления, только начало работы печи имеет задержку.

Появится значок продолжительности приготовления  вместо значка конца приготовления , а дисплей покажет требуемую продолжительность приготовления. О завершении времени предупредит пользователя прерывистый звуковой сигнал, печь выключится, а дисплей останется включенным и мигающим.

Звуковой сигнал можно отключить любой кнопкой или он прекратится сам через 3 минуты.

### Автоматические рецепты приготовления

В печи имеются 32 автоматических рецепта приготовления с уже заданными сроками, последовательностью и температурой. Рецепты

выполнены на базе пробных приготовлений профессиональных шеф-поваров. Программа позволяет вносить индивидуальные изменения в автоматические рецепты. В любой момент можно вернуться к фабричным настройкам.

Система позволяет также создавать 20 индивидуальных рецептов в зависимости от ваших методов приготовления.

Инструкции по программированию приводятся ниже.



### ВНИМАНИЕ!

Температурный щуп не может применяться в процессе приготовления запрограммированных или созданных пользователем рецептов.

## Автоматические рецепты

### Вход в меню рецептов

- Включите печь с помощью кнопки 1.
- Нажмите кнопку 2, пока на дисплее не появится мигающий символ **MAN**.
- Нажмите кнопку "+", появится мигающий **P AUTO**.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения или подождите автоматическое подтверждение через 5 секунд.
- В центральной части дисплея выводится первый запрограммированный рецепт **P01** поочередно с заданным временем. Сверху слева на дисплее выводится полное время продолжительности рецепта, сверху справа выводится температура предварительного нагрева.

### Выбор желаемого запрограммированного рецепта.

- Выполните 4 пункта из параграфа "А".
- Нажмите кнопку 2.
- Начнет мигать **P**.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения. Начнет мигать **P** и **P01**, которые означают первый запрограммированный рецепт.
- Нажимайте кнопку "+", пока не появится выбранный рецепт (**P01**; **P32**).


# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

- Нажмите кнопку 6 для подтверждения.
- Запустите запрограммированное приготовление нажатием кнопки **START** (кнопка 3).

Если вы хотите отложить запрограммированное приготовление, следуйте инструкциям из параграфа ниже.

### Настройка задержки начала запрограммированного рецепта

- Следуйте инструкциям из параграфа “В” до пункта 8.
- Нажимайте кнопку 2, пока не появится мигающий значок **ВРЕМЯ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** . На дисплее сверху слева появится время конца приготовления.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения, время конца приготовления начнет мигать.
- Нажмите кнопку “+”, чтобы отложить время конца приготовления.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения или подождите автоматическое подтверждение через 5 секунд.
- Нажмите кнопку **START**.

Печь перейдет в режим паузы, на дисплее сверху слева появится время, оставшееся до начала запрограммированного приготовления. В случае временных неожиданных перебоев электропитания процесс автоматически аннулируется.

### Изменение стандартных фабричных настроек рецепта

- Выполните 4 пункта из параграфа “А”.
- Нажмите кнопку 2.
- Нажмите кнопку 6, начнет мигать **P** и **P01**.
- Нажмите кнопку +, чтобы перейти к выбранному рецепту (на печи имеются 32 запрограммированных рецепта (**P01/P32**)).
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения рецепта или подождите автоматическое подтверждение через 5 секунд.
- Нажимайте кнопку **ENTER** (кнопка 6) в течение 3 секунд. Появится мигающая надпись “**Func PRE**”.
- Нажмите кнопку “+”, чтобы выбрать функцию, которую вы хотите использовать для предварительного нагрева печи.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения, индикатор температуры мигает.

- Нажмите кнопку “+” / “-” для настройки температуры предварительного нагрева.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения, на дисплее мигает длительность предварительного нагрева.
- Нажмите кнопку “+” / “-” для изменения длительности предварительного нагрева.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения. Появится обозначение “**Func F1**”, которое указывает на последовательность приготовления, следующую непосредственно за предварительным нагревом.
- Следуйте инструкциям от пункта 9 до пункта 14, чтобы подтвердить характеристики приготовления. (функция температуры и продолжительности) Печь подает запрос настройки/изменения максимум 5 последовательностей приготовления, обозначенных как **F1-F2-F3-F4-F5**.  
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если вы хотите исключить одну или несколько последовательностей приготовления, при запросе настройки функции перейдите на индикатор “00” с помощью кнопок “+” и “-”. После завершения настроек печь выведет обозначение “**DEF NO**”.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения изменений.

### Возврат к фабричным настройкам рецепта

- Если вы хотите привести рецепт к фабричным настройкам, выполните инструкции от пункта 7 до пункта 17. При запросе “**DEF NO**” нажмите кнопку “+”
- Появится мигающая надпись “**SURE DEF YES**”.
- Нажмите кнопку 6 для подтверждения возврата к фабричным настройкам данного рецепта.

### Индивидуальные рецепты

На печи можно создавать и сохранять 20 рецептов пользователя (обозначаются от **U01** до **U20**)

Если вы хотите отменить рецепт, следуйте инструкциям из параграфа **Е**)

### Создание индивидуального рецепта без изменения запрограммированных фабричных рецептов

- Следуйте инструкциям из параграфа “А” от

RU

пункта 1 до пункта 4. Нажмите кнопку 6 для подтверждения.

- Нажимайте кнопку “+” и пролистайте последовательно все запрограммированные на фабрике рецепты. Печь имеет максимум 32 запрограммированных рецепта, обозначенных как **P01...P02...P32**.
- В следующем за **P32** рецепте появится надпись U01, которая обозначает первый индивидуальный рецепт пользователя. Печь позволяет сохранить 20 рецептов пользователя.
- Создайте индивидуальный рецепт согласно инструкциям “**D**” от пункта 7 до пункта 19.

## Таблицы программ

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P01	Лазанья	66
P02	Печеный картофель замороженный	41
P03	Запеченные фаршированные помидорки	26
P04	Запеченные баклажаны кубиками	26

БЕЛОЕ МЯСО		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P05	Жареная курица	80
P06	Кролик с травами в рукаве	76
P07	Жареная утка	86
P08	Индейка в подливе	86

КРАСНОЕ МЯСО		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P09	Свинья рулька в рукаве	96
P10	Рагу из телятины	91
P11	Ножка ягненка	136
P12	Ростбиф	30
P13	Говядина с кровью	30
P14	Мясное жаркое	86
P15	Куриное филе	56

РЫБА		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P16	Ромбовидная камбала	46
P17	Сибас запеченный целиком	41
P18	Сибас запеченный в соли	56
P19	Дорадо запеченная в соли	56

	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P20	Рагу из болгарского перца запеченное	41

ХЛЕБ/ПИЦЦА		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин
P21	Хлеб обычный	74
P22	Хлеб для сэндвичей	54
P23	Пицца домашняя	21
P24	Пицца замороженная	21

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ХЛЕБ/ПИЦЦА		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН
P25	Фокачча	41

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН
U19	Пользователь 19	
U20	Пользователь 20	

ВЫПЕЧКА		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН
P26	Яблочный штрудель	46
P27	Песочный пирог с джемом	57
P28	Яблочный торт	41
P29	Печенье	22

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ		
	НАЗВАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН
U01	Пользователь 01	
U02	Пользователь 02	
U03	Пользователь 03	
U04	Пользователь 04	
U05	Пользователь 05	
U06	Пользователь 06	
U07	Пользователь 07	
U08	Пользователь 08	
U09	Пользователь 09	
U10	Пользователь 10	
U11	Пользователь 11	
U12	Пользователь 12	
U13	Пользователь 13	
U14	Пользователь 14	
U15	Пользователь 15	
U16	Пользователь 16	
U17	Пользователь 17	
U18	Пользователь 18	

RU

### Расположение внутренних решеток для различных режимов приготовления

Положение 1 и 2 снизу: замороженные торты, жаркое долгого приготовления, индейка, выпечка, хорошо прожаренный бифштекс.

Положение 2 снизу: выпечка, тостовый хлеб, тосты, сотейник, цельнозерновой хлеб, мясо.

Положение 2 и 3 снизу: печенье, мясо тонкой нарезки.

Положение 3 снизу: для подрумянивания функцией Grill.

Данные о положениях для приготовления примерны и могут меняться в зависимости от вашего опыта.

### Применение функции гриль

На гриле можно готовить рыбу, овощи, небольшие шпжки и различные виды мяса, кроме некоторых видов постной дичи. Тонко порезанное мясо и рыбу следует всегда готовить на гриле очень быстро, перед приготовлением слегка смажьте их растительным маслом с помощью кисточки и размещайте продукты всегда на решетке. Решетку следует размещать как можно ближе к нагревательному элементу сверху в зависимости от толщины продукта, чтобы он не сгорел снаружи, а внутри остался сырым. Солите мясо только после приготовления, иначе из него выйдут соки. Ни в коем случае не протыкайте продукты во время приготовления, даже во время приготовления на гриле. От этого из продукта вытекут соки и он будет сухим.

Чтобы оптимизировать приготовление в режиме Grill, необходимо предварительно нагреть печь в режиме Grill максимум 10 минут. Заложите продукт в печь в положении как можно ближе к грилю в зависимости от типа продукта. Используйте функцию Grill только с закрытой

дверцей печи.

Мясо можно класть в специальную посуду или готовить непосредственно на решетке. В последнем случае всегда наливайте немного воды в противень и ставьте его на направляющие под решетку. Таким образом жир, стекающий в противень, не будет гореть и не оставит плохого запаха.



### ВНИМАНИЕ!

В процессе применения функции Grill доступные части могут сильно нагреваться. Следует не подпускать детей к печи.

## Функции печи



### Индикатор положения 0

Прибор выключен.



### Лампочка печи

На моделях, где имеется этот символ, в любой момент можно включить освещение печи. Лампочка будет гореть и с другими выбранными функциями печи. На моделях, где этого символа нет, освещение включается при выборе функций печи.



### Традиционный статический режим приготовления (мод-Е;W;М;МТО;МТМ;МТN;V)

Поступающее снизу и сверху тепло обеспечивает приготовление блюд, для которых требуется медленное приготовление с постоянным добавлением жидкостей. Идеально подходит для любого вида жаркого, хлеба, тортов и печенья в целом. Для такого типа приготовления используйте только одну полку, в противном случае нарушается распределение температуры. Идеально подходит для жаркого, хлеба, тортов и печенья.



### Режим верхнего приготовления (мод-ЕТ;МТ;МТО;МТМ)

Поступающее сверху сильное тепло оптимально подходит для доводки блюд, которые уже готовы внутри, но не полностью готовы снаружи.



### Режим нижнего приготовления (мод-ЕТ;WТ;МТ)

В противоположность режиму верхнего приготовления эта функция рекомендуется для завершения приготовления уже подрумяненных снаружи, но не готовых изнутри продуктов. Интенсивное тепло снизу оптимально подходит для обжаривания не очень мягких видов мяса.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ



### **Интенсивное приготовление (мод- WT;MT;MTN;МТО:МТМ)**

Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов вместе с работой вентилятора обеспечивает равномерное распределение сильного тепла. Горячий воздух циркулирует внутри печи и готовит и подрумянивает продукты равномерно, в том числе и на нескольких уровнях, а также различные виды продуктов, но для приготовления которых требуется одна и та же температура. Оптимизация распределения тепла позволяет готовить жаркое на более низких температурах и уменьшить потерю соков. Это обеспечивает более нежное мясо, а также уменьшает потери веса.



### **Верхнее интенсивное приготовление (мод- МТМ;MTN)**

Более высокая температура концентрируется вверх, что делает такой вид приготовления идеальным для быстрых режимов, когда требуется легкая степень румяной корочки. В любом случае перед закладкой продукта подождите, когда температура достигнет заданного значения, чтобы печь была разогрета.



### **Медленное приготовление (мод- WT;МТМ)**

Режим подходит для приготовления деликатных продуктов, например, выпечки, которая требует расстойки. Режим медленного приготовления, как и режим нижнего приготовления, может использоваться для завершения приготовления уже подрумяненных продуктов, которые еще не готовы внутри.



### **Функция пиццы (мод- МТО;МТМ)**

Более высокая температура сконцентрирована внизу, что делает этот тип приготовления идеальным для пиццы или для быстрого приготовления в целом. В любом случае перед закладкой продукта подождите, когда температура достигнет заданного значения, чтобы печь была хорошо разогрета.

**Следует помнить, что быстрый нагрев поглощает ток в пределах максимума от номинальной мощности, заявленной для модели (см. таблицу стр. 97)**



### **Функция подогрева блюд (мод- МТМ;МТО)**

Если функция подключена, температура постоянно поддерживается на 80 °С, это позволяет подогревать и сохранять теплыми уже готовые холодные блюда.



### **Режим вентилируемого приготовления (мод- ;MT;МТО;MTN;МТМ)**

Такой режим приготовления требуется для продуктов, расположенных на нескольких уровнях, чтобы не смешивать аромат. Равномерная циркуляция теплого воздуха обеспечивает медленное и равномерное приготовление.

RU



### **Электрический гриль (мод-Е;М;МТМ;МТN)**

Свойственная для гриля особенность излучать интенсивное тепло позволяет использовать печь для приготовления на гриле и обжаривания. Немедленное обжаривание мяса препятствует выходу жидкостей, что сохраняет его более мягким.

С этой функцией можно использовать вертел на тех моделях, где он предусмотрен. Используйте функцию Grill только с закрытой дверцей печи.

Дополнительные сведения см. в параграфе "Применение функции Grill".



### **Электрический гриль (мод-МТО)**

Свойственная для гриля особенность излучать интенсивное тепло позволяет использовать печь для приготовления на гриле и обжаривания. Немедленное обжаривание мяса препятствует выходу жидкостей, что сохраняет его более мягким.

С этой функцией можно использовать вертел на тех моделях, где он предусмотрен.

Используйте функцию Grill только с закрытой дверцей печи.

Дополнительные сведения см. в параграфе "Применение функции Grill".



### **Электрический двойной гриль:**

свойство двойного гриля излучать сильное тепло позволяет использовать печь для приготовления на гриле и обжарки за более быстрые сроки.



### **Электрический вентилируемый гриль (мод-WT; MT; МТО; МТN; МТМ)**

Функция позволяет готовить на гриле в более мягкой манере благодаря использованию принудительной циркуляции воздуха. В зависимости от модели можно готовить с помощью вертела (если предусмотрен).

Используйте функцию Grill только с закрытой дверцей печи.

Дополнительные сведения см. в параграфе "Применение функции Grill".



### **Вентилятор печи (мод-WT;MT;МТО;МТМ;МТN)**

В этом режиме работает только вентилятор без нагревательных элементов. Такая функция может использоваться для размораживания и (или) сушки продукта перед приготовлением только за счет циркуляции воздуха комнатной температуры. За счет этого обеспечивается размораживание продуктов без изменения их вкуса или внешнего вида.



**Ручка вертела из изолирующего материала должна использоваться только для выемки штанги вертела из печи. Во время приготовления ее необходимо снять.**

В моделях FI-64 e FI-74 вертел размещается продольно, его крепление находится на задней стенке печи. И в этом случае хорошо закрепите продукт специальными вилочными крючками на штанге вертела. Закрепите штангу вертела (R) в боковых направляющих или в специальных отверстиях (в зависимости от модели).

Ручка вертела из изолирующего





# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

материала должна использоваться только для выемки штанги вертела из печи.

**Рекомендуется закладывать продукты в предварительно разогретую печь.**

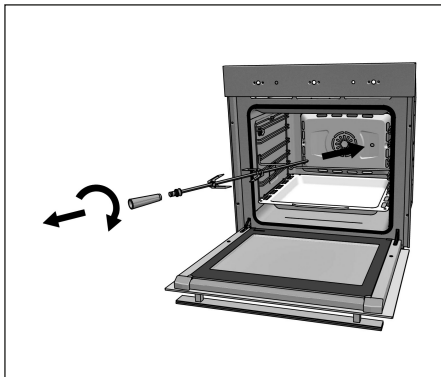
**МОДЕЛИ F164/74 MT-WT:** вертел включается только в функция гриль.



**МОДЕЛЬ F164/74 MTO:** когда лампочка горит, вертел находится в работе.



**МОДЕЛЬ F164/74 MTM:** вертел работает только после нажатия специальной кнопки.



RU

## Обслуживание и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением любых действий по обслуживанию отключите прибор от электропитания.

- Для очистки прибора не используйте паровые устройства.
- Не пользуйтесь жесткими абразивными материалами или острыми металлическими скребками для очистки дверцы печи, поскольку такие материалы могут поцарапать поверхность или разбить стекло.
- Не используйте средства на основе кислоты (например, средства для удаления накипи), потому что они могут повредить эмалированные поверхности.
- Выключите нагревательные элементы, перед очисткой дождитесь охлаждения внутренних частей печи. Избегайте ошпаривания паром в случаях, когда губка или влажная ткань для очистки остатков касается горячей поверхности. Некоторые чистящие средства от тепла выделяют едкий дым.

Бережно обращайтесь с эмалированными частями или частями из нержавеющей стали. Используйте воду или специальные средства, затем хорошо высушите мягкой тканью. При наличии сильных загрязнений на эмалированных частях пользуйтесь мягкой губкой, смоченной в растворе теплой воды и уксуса. Остатки пищи и загрязнения следует удалять сразу же. Очистку внутренних поверхностей рекомендуется выполнять, когда печь еще теплая, так проще удалить загрязнения.



### ВНИМАНИЕ!

Нанесенные на прибор символы (например, вокруг рукояток) могут стираться, если загрязнения на них остаются слишком долго.

Остатки загрязнений следует удалять без использования специальных средств для очистки стальных поверхностей или других

более абразивных средств, потому что так можно удалить символы.

Периодически проверяйте состояние резиновых прокладок вокруг дверцы печи. Если имеются повреждения прокладки, следует обратиться в ближайший сервисный центр.

## Снятие/установка дверцы духового шкафа

Перед снятием дверцы проверьте тип петель, установленных на печи.

Может быть две модели: стандартные петли и петли типа soft closing (плавное закрытие).

Процесс снятия дверцы зависит от типа установленных петель

### Стандартные петли

Полностью раскройте дверцу и в обе петли заведите металлический штырек (не входит в комплект поставки) диаметром 3 мм в указанное на рисунке отверстие. Это блокирует петлю в положении открытия.

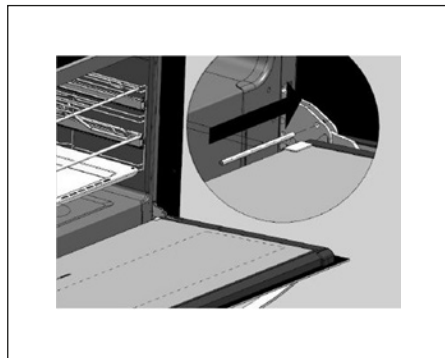


Рис.1

Двумя руками возьмитесь за дверцу внизу. Слегка поднимите дверцу и снимите петли из 2 гнезд. Потяните дверцу на себя, чтобы петли вышли из своих гнезд.

Чтобы установить дверцу на место, выполните

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

действия в обратном порядке. Когда дверь печи полностью раскрыта, снимите 2 металлических штырька из петли. Закройте дверцу печи и убедитесь, что она правильно установлена и выровнена.

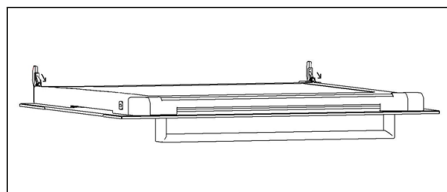
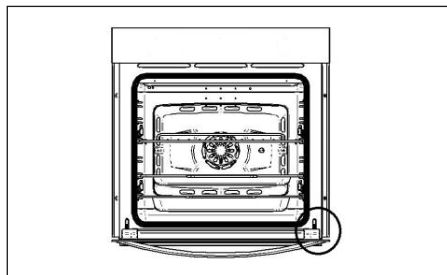
**ВНИМАНИЕ!** Когда дверь снята, не удаляйте 2 металлических штырька, которые блокируют петли.

Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу, не вешайте их на ручку, это может привести к повреждениям изделия. Не пользуйтесь печью, пока дверца не будет установлена на место.

### Петли soft-closing

Дверца духового шкафа данной модели оснащена пружинами плавного закрытия, которые выполняют роль амортизатора. Можно снять дверцу, выполнив следующие инструкции:

- полностью откройте дверцу духового шкафа.
- при помощи щипцов потяните за крючок на молнии, чтобы переместить его к гнезду для крепления.
- немного прикройте дверцу, чтобы закрепить крючок в гнезде.
- после этого вы можете слегка приподнять дверцу, чтобы снять ее.



Чтобы установить дверцу на место, выполните действия в обратном порядке. Установите дверцу печи в гнезда и опустите скобу петли, чтобы вернуть его в исходное положение.

Не ставьте предметы на дверцу и не вешайте их на ручку, поскольку это может повредить изделие и привести к сбою в его работе.

Кроме того, не используйте печь до правильной установки дверцы на место.

Снятие / очистка внутренних стекол



### ВНИМАНИЕ!

Не используйте скошенные или острые инструменты, которые могут разбить стекло или повредить дверцу.

Обращайте внимание на направление установки стекла, оно может быть перевернутым и (или) повернутым.

Можно снять и прочистить стекла дверцы данной модели, не снимая саму дверцу духового шкафа. Для снятия внутренних стекол выполните следующие операции:

- Откройте дверцу и сразу же заблокируйте петли.
- Слева и справа от двери есть две кнопки, расположенные на боковых профилях. Рис.1-А
- Нажмите на них для разблокирования эмалированной верхней панели дверцы и двух головок, расположенных на профилях.
- После этого будет можно снять внутренние стекла. Рис.1-В

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не забудьте заблокировать петли, прежде чем вынуть стекла. Это предотвращает захлопывание двери во время операции.

RU

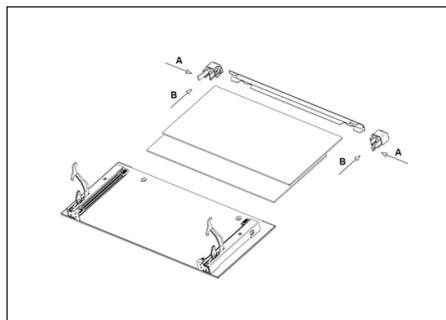


Рис.1

Для установки стекол на место проведите те же самые операции в обратном порядке. Обращайте особое внимание на правильность порядка их вставки и верность направления (прозрачное стекло, если оно есть, должно находиться внутри двух других), а расположение надписей на поверхности стекла должно **БЫТЬ НИЖЕ ЛЕВАЯ** (С ДВЕРЕЙ ПЕЧЕЙ ПОЛНОСТЬЮ ОТКРЫТА)

Убедитесь, что защитные уплотнения установлены верно. Перед установкой двери на место убедитесь, что стекло надежно закреплено в заданном положении.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Необходимо снимать стекло и ставить его на место с осторожностью во избежание его повреждения.**

### Демонтаж/установка боковых направляющих

Перед началом действий убедитесь, что печь достаточно остыла.

Прочно захватите направляющую спереди, поднимите ее до разблокирования и потяните переднюю часть внутрь печи (рис. 1), чтобы она могла выйти из своего переднего гнезда.

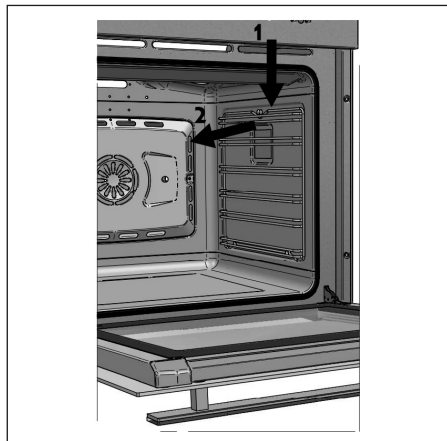


Рис. 1

Теперь потяните на себя, направляющая пройдет около сантиметра, поднимите и отсоедините ее из гнезда путем завода внутрь камеры печи. (рис. 2)

Для установки направляющих на место выполните действия в обратном порядке (рис. 1 - рис. 2).

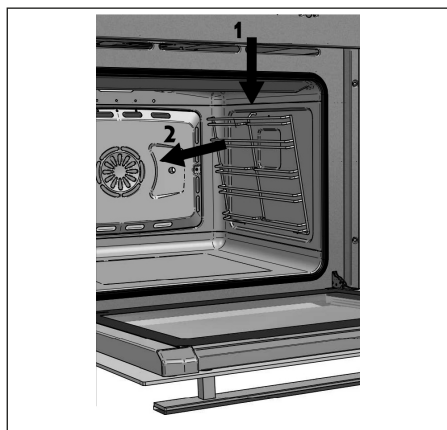


Рис. 2



## ВНИМАНИЕ!

Во время этих действий не размещайте тяжелые предметы и не прикладывайте усилие к боковым направляющим. Эмаль на боковых стенках печи может получить повреждения.

## Демонтаж/установка направляющих скольжения (если предусмотрены)

Если предусмотрены, установлены выдвижные направляющие. Чтобы их снять, отсоедините боковые направляющие, как описано в параграфе «СНЯТИЕ И УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ».

Вертикально удерживайте боковые направляющие на ровной поверхности, отсоедините нижнюю часть выдвижной направляющей путем ее поворота, как показано на рисунке 1. Теперь можно полностью снять выдвижную направляющую из гнезда.

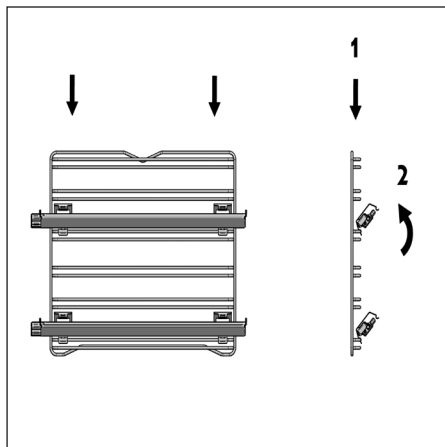


Рис. 1

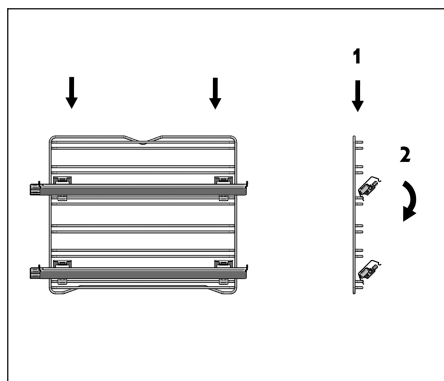


Рис. 2

Чтобы установить выдвижную направляющую на специальные опоры, поместите верхние крепления на штоке боковой направляющей, прижмите выдвижную направляющую вниз, чтобы выполнить прочную сборку. Прижмите, как показано на рисунке 2, пока выдвижная направляющая не будет прочно закреплена на опоре.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### Замена лампочки печи

Чтобы избежать электрических поражений и (или) травм у людей, прочитайте и строго придерживайтесь следующего порядка действий:



#### ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен и отключен от электросети.

Убедитесь, что печь и лампочка остыли, затем снимите защитный плафон.

Не касайтесь горячей лампочки влажной тряпкой, она может разбиться.

Заменяйте лампочку на новую подходящую 25 Вт на 220 - 230 В с креплением типа E14, пригодную для высоких температур.

Если защитный плафон поврежден или разбит, не пользуйтесь печью, пока плафон не будет заменен или установлен правильно и безопасно.

RU

### Инструкции по установке

Установку должен выполнять покупатель. Возможные вмешательства фирмы-производителя, вызванные неправильной установкой, не покрываются гарантией.

Установку и техническое обслуживание должен выполнять квалифицированный персонал согласно инструкциям. Неверная установка, обслуживание, сервисное обслуживание и эксплуатация печи могут вызвать серьезные повреждения у людей или имущества.

## Установка печи в мебельный корпус

Мебельный корпус и его компоненты должны выдерживать температуру 90 °С без образования деформаций и (или) дефектов на поверхности. Мебельный корпус должен обеспечивать свободный проход для соединений печи. Вся кухонная мебель на бытовом уровне должна быть защищена огнеупорным материалом согласно требованиям действующих норм.

Важно, чтобы все действия по установке прибора выполнялись квалифицированным персоналом. Допускается установка печи в шкаф-пенал или под столешницу кухонной мебели.

КЛАСС УСТАНОВКИ - 3

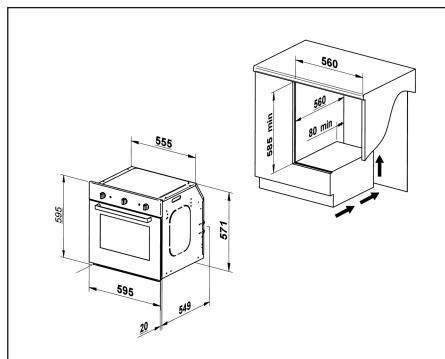


Рис.02



### ВНИМАНИЕ!

Оставляйте необходимые пространства для проветривания в мебельном корпусе, как представлено на чертежах.



### ВНИМАНИЕ!

**Чтобы гарантировать хороший уровень проветривания, необходимо пространство 80 мм не только в задней части мебельного корпуса, но и спереди. В противном случае установка не соответствует требованиям.**

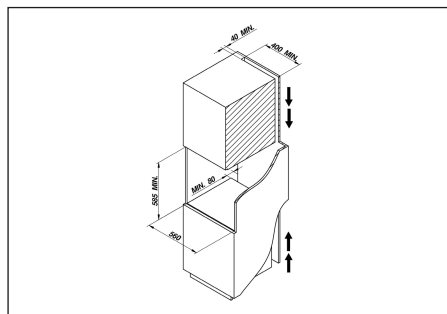
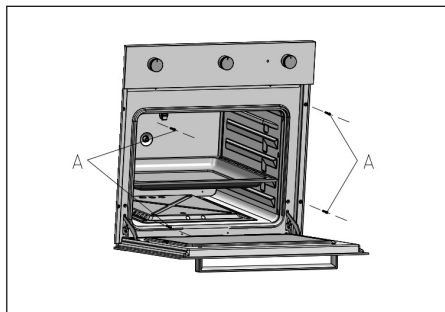


Рис.01

## Размеры встраивания

Размеры ниши в корпусе для встраивания печи приведены на рисунках. Убедитесь, что корпус, куда встраивается печь, в состоянии выдержать вес 30 кг. Размеры ниши в корпусе указаны на рисунках **рис. 01**, **рис. 02** для FI-64, FI-74. На дне корпуса или на опорной полке печи должно быть отверстие для достаточного прохода воздуха и его рециркуляции, что необходимо для охлаждения печи в процессе работы.



Для крепления печи пользуйтесь винтами **A**



# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### Электрическое подключение печи

Перед началом подключения печи убедитесь, что отключена электроэнергия.



#### ВНИМАНИЕ!

Если гибкий кабель имеет повреждения, его следует обязательно заменить на кабель с такими же характеристиками. Замену должен выполнять только квалифицированный персонал.

Для работы печи требуется переменный ток монофазы 220-230-240 В ~ 50-60 Гц, используйте гибкий кабель. Убедитесь, что домашняя система в состоянии выдержать электрическую нагрузку от прибора (см. заводскую табличку). Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он правильно подключен к системе с исправным заземлением согласно действующим нормам.

При прямом подключении к сети питания (без штепсельной вилки) необходимо предусмотреть устройство отключения от сети на расстоянии, которое обеспечивает полное отключение в условиях категории сверхнапряжения III в соответствии с правилами установки.

Для моделей, где предусмотрено, гибкий кабель поставляется без штепсельной вилки. Штепсельная вилка должна подходить к электрической нагрузке прибора и должна отвечать действующим нормам.

Специалист по установке должен убедиться, что сечение кабелей розетки подходит к поглощенной мощности печи, как указано на заводской табличке.

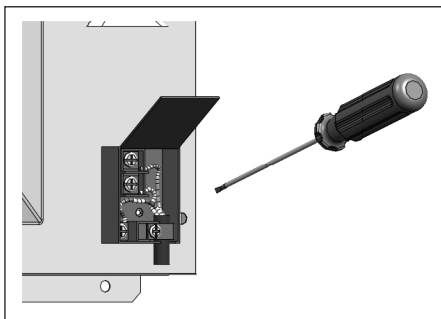
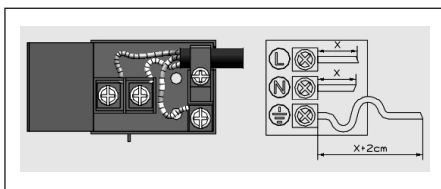
Розетка подключения должна быть легко доступна. Отключение прибора от электрической сети должно быть доступным и после выполнения установки.

### Установка/замена шнура питания

Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, в его сервисной службе или силами квалифицированного персонала во избежание любых рисков.

Электрический кабель должен крепиться к клеммной панели с помощью кабельного зажима, чтобы он не мог отсоединиться. Подсоединить к клемме L кабель линии, к клемме N нейтраль и к клемме заземления  $\perp$  желто-зеленый кабель. Желто-зеленый кабель должен быть длиннее других на 20 мм.

Электрический кабель не должен проходить поблизости или вступать в контакт с поверхностями, которые достигают температуры свыше 75 °C



RU

## Заземление

Установка, подключение и заземление электрической системы должны отвечать требованиям европейских стандартов и, в любом случае, быть в пределах параметров действующих местных норм.

Данный электробытовой прибор требует заземления для защиты от коротких замыканий или утечек тока. Также прибор должен подключаться к подходящей электрической розетке. Кабель заземления не должен иметь прерывателей.



**ВНИМАНИЕ!**

**ПЕРЕД ЛЮБЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ОТКЛЮЧИТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ПРИБОРА.**

В случае замены электрического кабеля следует использовать сертифицированный электрический кабель согласно действующим нормам, пригодный к техническим характеристикам прибора.

Использовать только гибкие кабели типа H05RR-F 3 x 1.5 мм<sup>2</sup>

## Техническая поддержка и запасные части

### Запасные части

Для обслуживания электробытового прибора допускается использование только разрешенных компонентов. Не выполняйте ремонт или замену компонентов печи, если такие действия не указаны в руководстве. Все работы и ремонт должны выполняться авторизованным техническим персоналом.

Для запроса запасных частей необходимо указать следующие данные:

- 1) Обозначение модели печи (**MOD.**) и номер выпуска (**N.L.**), которые указаны на этикетке прибора в нижней передней части фасада печи и на первой странице руководства.
- 2) Описание и номер запасного компонента, такие технические сведения имеют только авторизованные сервисные центры.
- 3) Данные дилера, где приобретена печь, и данные ближайшего сервисного центра.

### Техническая поддержка

Если печь нуждается в технической поддержке и (или) в запасных частях, обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр.

В этом случае также необходимо указать полные данные прибора, которые приведены на алюминиевой этикетке изделия: модель (**MOD.**), номер партии (**N.L.**) и проч. Табличка находится в нижней части фасада печи или на первой странице руководства.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЕЧИ

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПО ТИПУ И МОДЕЛИ

Напряжение 220-230-240В ~ 50/60 Гц

		FI-74MT FI-64MT	FI-74MTO FI-64MTO	FI-74MTM FI-64MTM	FI-74WT FI-64WT	FI-74ET FI-64ET
<b>Общая мощность</b>	<b>Вт</b>	2200	3400	3400	2000	2000
<b>Верхний нагревательный элемент</b>	<b>Вт</b>	800	800	800	800	800
<b>Нагревательный элемент Grill</b>	<b>Вт</b>	1800	1800/2600	1800	1800	1800
<b>Нижний нагревательный элемент</b>	<b>Вт</b>	1200	1200	1200	1200	1200
<b>Круговой нагревательный элемент</b>	<b>Вт</b>	2200	2200	2200	-	-
<b>Лампочка печи</b>	<b>Вт</b>	25	25	25	25	25
<b>Вентилятор печи</b>	<b>Вт</b>	20	20	20	20	
<b>Тангенциальный вентилятор</b>	<b>Вт</b>	20	20	20	20	20
<b>Вертел</b>	<b>Вт</b>	4	4	5	5	5

**RU**

### НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

<b>Ширина</b>	<b>см</b>	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
<b>Высота</b>	<b>см</b>	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
<b>Глубина</b>	<b>см</b>	55	55	55	55	55

### ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ

<b>Полезный объем</b>	<b>литров</b>	64/74	64/74	64/74	64/74	64/74
<b>Площадь приготовления в режиме гриль</b>	<b>см<sup>2</sup></b>	750	750	750	750	750

## СИМВОЛЫ ПЕЧИ

				Вентиляция
				Нижнее вентилируемое приготовление
				Интенсивное вентилируемое приготовление
				Вентилируемое приготовление
				Нормальное вентилируемое приготовление гриль
				Внутреннее освещение
				Нормальное статичное приготовление гриль
				Традиционное статичное приготовление
				Приготовление с подогревом снизу
				Приготовление с подогревом сверху



