

körting

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Встраиваемые электрические духовые шкафы

OKB792PFX

(Пиролитический многофункциональный/9 функций)

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данный прибор соответствует следующим Европейским нормам:

93/68: Основные положения

2006/95/CE: "Низковольтное оборудование"

2004/108/CE: Электро-магнитная совместимость

Регламент ЕС № 1935/2004: данный прибор пригоден для контакта с продуктами питания.

2002/95/CE: директива RoHS

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации, прежде чем приступить к использованию данного прибора. В данном руководстве содержится важная информация о технике безопасности во время установки, эксплуатации, ремонта, ухода, а также перемещения данного прибора.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью данного прибора. Храните его в легко доступном месте в течение всего срока службы духового шкафа.

Упаковочные материалы (полиэтиленовая пленка, полистирол и т.д.) могут представлять собой опасность для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, либо умственными способностями, либо людьми с недостаточным опытом либо знаниями по использованию данного прибора; за исключением тех случаев, когда за ними наблюдает лицо, ответственное за их безопасность.

Внимательно следите за детьми, и не разрешайте им играть с прибором.

Данный прибор должен использоваться только для приготовления еды. Любое другое его использование может представлять опасность.

Не используйте данный прибор для обогрева помещения. Это опасно.

Во время работы прибора его доступные части могут сильно нагреваться. Не дотрагивайтесь до двери и внутренних частей духовки до тех пор, пока температура прибора не снизится до безопасного уровня. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

Прежде чем закрыть дверь духовки, убедитесь в том, что в ней нет посторонних предметов, либо домашних животных.

Не храните в духовке воспламеняющиеся, либо термочувствительные вещества, как например, моющие средства, спреи, вакуумные упаковки, продукты питания в жестяных банках и т.д.. Это может стать причиной пожара, либо взрыва.

Горячее масло, либо жир, легко возгораются. Избегайте разогрева растительного масла в духовке, это опасно.

Не тушите воспламененный жир водой (это может стать причиной взрыва). Потушите пламя при помощи влажной одежды.

Хромированная решетка, противни и посуда, используемая для приготовления, могут сильно нагреваться.

Используйте кухонные перчатки, либо сухие прихватки (не используйте влажные прихватки).

Во время эксплуатации, а также чистки духовки, будьте осторожны. Избегайте, чтобы пальцы попадали в дверь, либо в петли двери. Вы можете пораниться, либо прищемить пальцы. Будьте особенно внимательны в присутствии детей.

Оставляйте дверцу открытой только в опорном положении.

Если дверца духовки открыта, существует риск того, что вы можете на нее натолкнуться, либо прищемить пальцы.

Не садитесь и не опирайтесь на дверцу духовки, и не используйте ее в качестве рабочей поверхности.

Используйте соответствующие защитные средства (перчатки и т.д.) во время ухода, перемещения, установки и чистки прибора.

Не тяните за электрошнур для того, чтобы отсоединить его от розетки.

Не дотрагивайтесь до прибора, если ваши руки, либо ноги, влажные либо мокрые.

В целях безопасности, для поднятия и перемещения приборов, вес которых превышает 25 кг., необходимо использовать соответствующее оборудование, либо производить данные действия вдвоем.

Любые работы с прибором должны производиться предварительно отключив его от сети электропитания.

Не используйте водные, либо паровые очистители под давлением для чистки данного прибора.

Запрещается модифицировать, вскрывать, либо пытаться самостоятельно отремонтировать данный прибор, в особенности, при помощи инструментов (отвертки, либо иное), как внутри, так и снаружи прибора.

Ремонт прибора, в особенности, ремонт электрических частей, должен осуществляться только квалифицированным персоналом. Несоответствующий ремонт может привести к серьезным последствиям, может повлечь за собой повреждение прибора и инструментов, а также его неверное функционирование.

Для ремонта в сервисных центрах должны использоваться только оригинальные запасные части.

Сразу же после обнаружения проблемы в функционировании духовки, ее необходимо отключить от сети электропитания.

Убедитесь в том, что кабель питания не поврежден. В случае его повреждения, в целях избежания опасных ситуаций, его замену должен произвести квалифицированный персонал сервисной службы.

Приборы, отремонтированные в сервисном центре, должны проходить стандартное тестирование, в особенности, проверку непрерывности цепи заземления.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, либо имуществу, по причине неверной установки, эксплуатации, либо неверного ухода за прибором.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения норм по технике безопасности.

Производитель оставляет за собой право на внесение любых изменений в свою продукцию без предварительного уведомления, если данные изменения являются необходимыми, либо целесообразными.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение и частота тока: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Объем духовки, л.: 65

Более подробную информацию о технических характеристиках духовки Вы сможете найти на **этикетке с техническими данными** на оборотной стороне последней страницы данного руководства по эксплуатации, а также на **заводской табличке с техническими данными**, которая находится на внешней стороне муфеля духовки, и которая видна при открытой дверце.

УСТАНОВКА

Распакуйте прибор, и проверьте, не поврежден ли сам прибор, и его кабель электропитания. В противном случае, не используйте данный прибор, и свяжитесь с пунктом продажи, в котором Вы его приобрели.

Не поднимайте прибор за ручку на дверце.

Упаковка (например, пластиковые пакеты, полистирол) могут быть опасными для детей (опасность удушья). Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Прибор должен быть установлен и корректно подключен к сети электропитания, с соблюдением инструкций производителя, только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ**.

Прежде чем приступать к выполнению каких-либо работ, всегда проверяйте, чтобы прибор был **ОТКЛЮЧЕН ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**.

Для того, чтобы гарантировать верное функционирование встраиваемого прибора, кухонная мебель должна соответствовать следующим характеристикам:

- панели, прилегающие к духовке, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- если кухонная мебель выполнена из материала с облицовочным покрытием, используемый клей должен быть термостойким, и должен выдерживать температуру до 100°C;

Духовку необходимо поместить в стандартный проем, шириной 560 мм., как показано на **рис. 1** на странице 4 данного руководства по эксплуатации, как для установки под рабочей поверхностью, так и в колонне.

При установке духовки в колонну, необходимо предусмотреть соответствующую вентиляцию, посредством прорезов, как показано на рисунке.

Духовку необходимо закрепить к кухонной тумбе посредством шурупов, которые расположены в отверстиях на рамке.

Не поднимайте духовку за ручку дверцы; не давите на дверцу, когда она открыта.

Примечание: в случае, если в верхней части колонны не предусмотрено отверстие, выполните прорез, шириной 560 мм, и высотой 40-50мм, в нижней части колонны.

Схема встраивания.

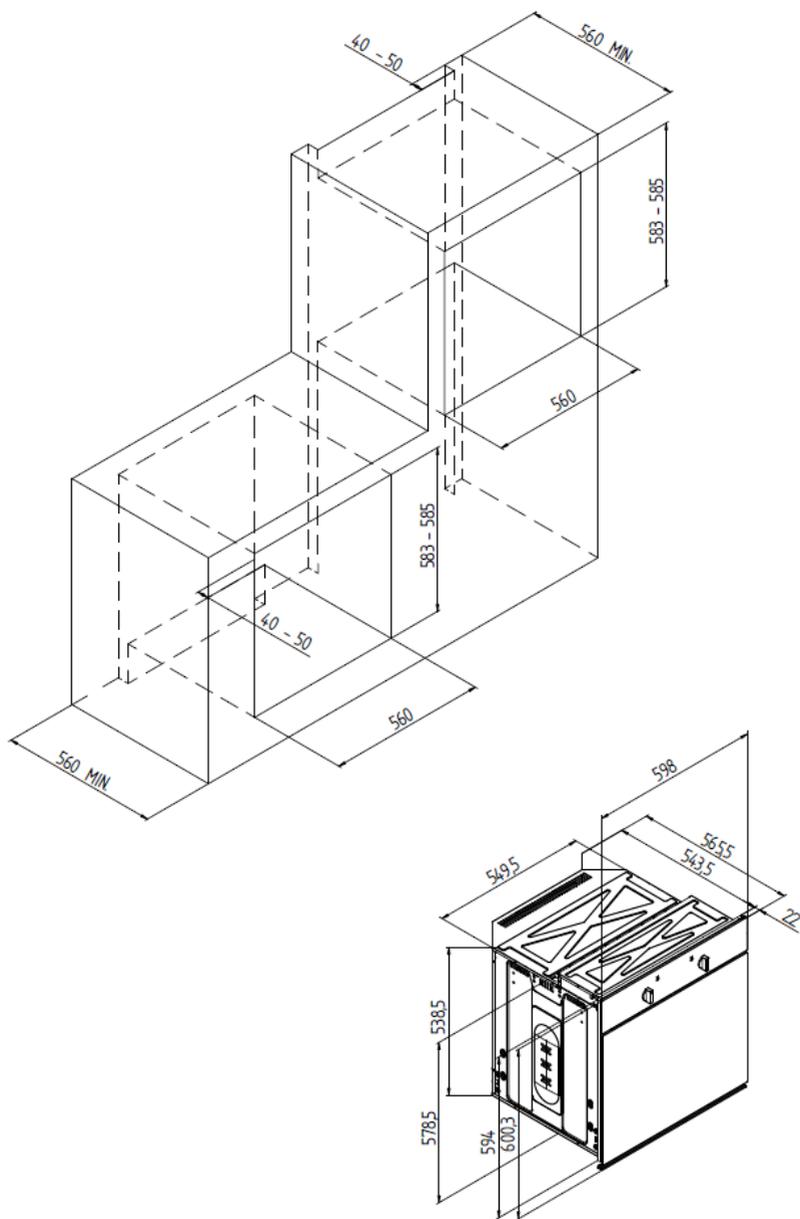


Рис. 1.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Духовки, оснащенные трехполюсным кабелем, сконструированы для работы на переменном токе, с частотой и напряжением тока, указанными в **заводской табличке с техническими данными**. Проверьте, соответствует ли напряжение и частота тока указанным в данной **заводской табличке**.

Соединение кабеля электропитания

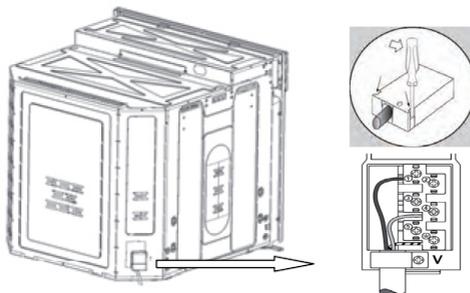


Рис. 2.

1. Откройте клеммную коробку при помощи отвертки, поместив ее под боковыми шпонками на крышке, потяните и откройте крышку (см. **Рис. 2**).
2. Установите кабель, открутите шуруп кабельного зажима, и три шурупа контактов L- N- \perp , и затем зафиксируйте провода под шляпками шурупов, в соответствии с цветами:

СИНИЙ - (N)

КОРИЧНЕВЫЙ - (L)

ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ – заземление (\perp)

3. Поместите кабель в соответствующее отверстие.
4. Закройте крышку клеммной коробки.

Внимание: наличие заземления обязательно по закону.

Подключение электропровода к сети электропитания

Для прямого подключения к сети электропитания, необходимо предусмотреть наличие выключателя, гарантирующего отключение от электросети, с расстоянием между контактами, которое позволяет полное отключение в условиях напряжения категории III, в соответствии с нормами по установке. Подсоедините стандартную вилку, соответствующую характеристикам, указанным в **заводской табличке с техническими данными**.

Необходимо расположить электропровод таким образом, чтобы он не нагревался выше 50°C ни в одной точке.

Установщик несет ответственность за корректное подключение к электросети, а также за соблюдение правил по технике безопасности.

Перед подключением к электросети, удостоверьтесь в том, что:

- розетка имеет заземление, и соответствует действующим нормам.
- розетка в состоянии выдержать максимальную потребляемую мощность духовки, указанную в **заводской табличке с техническими данными**.
- напряжение тока соответствует данным, указанным в **заводской табличке с техническими данными**.
- розетка совместима с вилкой прибора. В противном случае, замените розетку, либо вилку.

- не используйте тройники либо удлинители.
- после установки прибора электропровод и розетка должны быть легко доступны.
- электропровод не должен быть согнут, либо сжат.
- необходимо регулярно проверять электропровод, и в случае необходимости, его замена должна производиться только квалифицированным персоналом.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения любого из вышеуказанных пунктов.

Замена электропровода

Для замены электропровода используйте только один из нижеприведенных типов электропровода:

H05 RR-F,

H05 V2V2-F (T-90)

H05 VV-F

которые соответствуют характеристикам тока, и температуре работы. Желто-зеленый провод заземления должен быть приблизительно на 2 см. длиннее других проводов.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Внимание: отключите духовку от сети электропитания, прежде чем приступать к любому из нижеприведенных действий.

Прежде чем использовать духовку в первый раз, тщательно промойте неабразивным моющим средством рабочую камеру, боковые решетки, решетку для гриля и противни.

Поместите решетку для гриля и противни в соответствующие направляющие. Затем подключите духовку к электросети и включите ее на максимальной температуре приблизительно на 20 минут. Это необходимо для того, чтобы удалить возможные остатки смазки, либо масла, использованных при производстве, которые могут стать причиной неприятного запаха во время приготовления. Затем проветрите помещение.

После завершения этих несложных действий, Ваша духовка готова к эксплуатации.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА 9 функций + OFF



	<p>ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ Свет внутри рабочей камеры духовки, во время работы одного из режимов.</p>
	<p>НИЖНИЙ НАГРЕВ Нижний нагревательный элемент направляет жар вверх на приготавливаемое блюдо. Данный метод приготовления подходит для медленного приготовления, либо для разогрева готовых блюд.</p>
	<p>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Данный метод подходит для приготовления любого типа блюда, в особенности, для приготовления жирного мяса. Разогрейте духовку прежде, чем помещать в нее блюдо.</p>
	<p>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ Данная функция идеально подходит для приготовления хлеба, лаваша, лазаний. Не нужно предварительно разогревать духовку (за исключением приготовления пиццы и лаваша). Переверните блюдо в духовке за несколько минут до окончания его приготовления. Дверца должна быть закрытой.</p>
	<p>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Данный тип приготовления особенно подходит для приготовления больших порций блюд (средние либо большие порции домашних колбасок, бекона, стейков либо рыбы), для приготовления которых необходимо воздействие гриля по всей площади блюда.</p>
	<p>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ Жар направляется сверху вниз. Работа гриля совместно с конвектором позволяет быстрое и глубокое приготовление определенных блюд. Данная функция идеально подходит для обжаривания и запекания соков и пряностей для таких блюд, как например, стейки, гамбургеры, овощи и т.д.. Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение нескольких минут.</p>
	<p>КОНВЕКЦИЯ Круговой нагревательный элемент обеспечивает оптимальное и быстрое распределение горячего воздуха по всему объему духовки. Данный тип приготовления позволяет равномерное распределение жара во всех частях рабочей камеры духовки. Возможно одновременное приготовление двух различных типов блюд (например, мяса и рыбы), соблюдая при этом соответствующее время приготовления для каждого из них. Прежде чем помещать блюдо в духовку, необходимо предварительно разогреть духовку в течение нескольких минут.</p>



ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Данная функция проводит очистку рабочей камеры духовки посредством нагревания внутренней температуры приблизительно до 500°C. После того, как температура духовки понизится до безопасного уровня, образовавшийся пепел можно убрать при помощи влажной салфетки. Для получения лучших результатов очистки, протирайте духовку, пока она еще слегка теплая. Пиролизическая очистка производится при помощи автоматической программы, длительностью 90 минут. При необходимости, данное время можно увеличить. После выбора данной функции дверца духовки заблокируется автоматически на время всего цикла очистки. Дверца разблокируется, когда внутренняя температура духовки снизится до безопасного уровня.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ФУНКЦИИ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ:

Перед включением автоматической функции пиролизической очистки необходимо вынуть из духовки все аксессуары, как например, хромированные боковые решетки, решетка для гриля, телескопические направляющие, если таковые имеются.

Уберите из духовки все крупные остатки пищи до включения функции пиролизической очистки.

Настоятельно рекомендуется проводить цикл пиролизической очистки только в случае, если Вы можете следить за духовкой.

Примечания для функций с грилем:

Во время использования одной из функций гриля дверца духовки должна быть закрыта, а установленная температура не должна превышать 200°C.

Во время функции гриля работает также мотор вертела, если он есть в наличии.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ

Поместите еду на решетку для гриля, либо (если Вы будете готовить небольшое количество еды) на противень.

Решетку для гриля необходимо установить в боковые направляющие на самый верхний уровень.

Установите противень для сбора жира на уровень ниже. Закройте дверцу духовки, и включите функцию гриля.

Внимание: во время работы гриля доступные части духовки сильно нагреваются.

Не подпускайте детей к духовке.

Не используйте фольгу для обертывания решетки для гриля, либо приготавливаемой еды, так как это может повредить элемент гриля, а также стать причиной возгорания фольги.

Ниже приведены некоторые рекомендации по использованию функции гриля:

Приготавливаемое блюдо	Время приготовления, мин.	
	С одной стороны	С другой стороны
Тонко нарезанное мясо	6	4
Мясо	8	5
Рыба (например, форель, лосось)	15	12
Домашние колбаски	12	10
Тост	5	2

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ (для моделей, где он имеется в наличии)

Читайте подробную информацию на стр. 13

ТИП ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

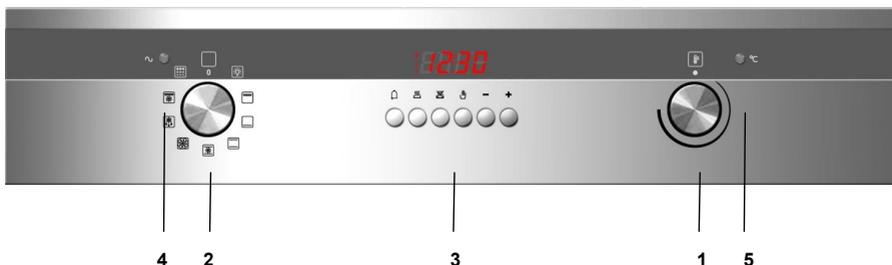


Рис. 3.

1. Регулятор температуры.
2. Выбор функции приготовления.
3. Электронный таймер.
4. Зеленая лампочка питания.
5. Желтая лампочка термостата.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР с 6-ю кнопками (Рис. 3)

Описание кнопок

1	Часы
2	Длительность приготовления
3	Окончание приготовления
4	Ручное положение
5	Увеличение времени всех программ
6	Уменьшение времени всех программ

Описание светящихся символов

“АУТО” в мигающем режиме – Настроен автоматический режим, но программа не установлена

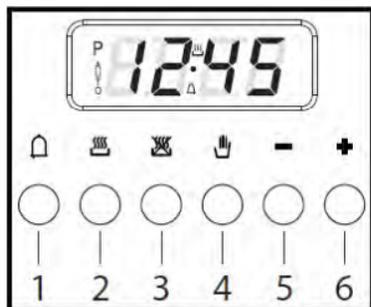
“АУТО” во включенном режиме - Настроен автоматический режим, программа установлена

“2” (символ) – Автоматическое приготовление

“1” (символ) – Установлен таймер

“2” и “АУТО” (оба в мигающем режиме) – Ошибка программы

Нет символов, включено только текущее время – таймер находится в ручном положении



Цифровые часы

На них отображаются часы (0-24) и минуты. Сразу же после подключения духовки, а также после внезапного отключения электроэнергии, на дисплее появится “0.00” в мигающем режиме.

Для того, чтобы настроить время, одновременно нажмите кнопки “2” и “3”, а также одну из кнопок “+” либо “-”, до тех пор, пока Вы не установите точное время.

Для того, чтобы время на дисплее менялось с большей скоростью, удерживайте в течение нескольких секунд кнопку “+” либо “-”.

Приготовление в ручном режиме (без использования таймера)

Для того, чтобы использовать духовку без таймера, необходимо удалить мигающий символ “АУТО”. Для этого нажмите кнопку “4”.

Если символ “АУТО” находится во включенном режиме, указывая на то, что программа установлена, необходимо удалить программу нажатием кнопки “4”, после чего на дисплее появится “0”.

Автоматическое приготовление (начало и окончание приготовления)

- 1) Установите длительность приготовления при помощи кнопки "2"
- 2) Установите время окончания приготовления при помощи кнопки "3"
- 3) Установите желаемую температуру, повернув соответствующий регулятор, и выберите необходимую функцию приготовления, повернув соответствующий переключатель. Символ "АUTO" на дисплее указывает на то, что духовка запрограммирована.

Пример:

Вы хотите готовить в течение 45 минут, при этом приготовление должно завершиться в 14.00

- Нажмите кнопку "2" и установите время 0.45 на дисплее
- Нажмите кнопку "3" и установите время 14.00 на дисплее.

После проведения вышеуказанных действий, на дисплее появится текущее время и символ "АUTO" во включенном режиме, что указывает на то, что программа установлена и внесена в память духовки. В 13.15 (14.00 минус 45 мин.) духовка включится автоматически. Во время приготовления на дисплее будут отображаться символы "2" и "АUTO".

В 14.00 приготовление завершится автоматически. Раздастся звуковой сигнал. Вы можете отключить звуковой сигнал нажатием кнопки "1".

Полу-автоматическое приготовление

- А) Установка длительности приготовления.
- В) Установка времени окончания приготовления.

А) Установите желаемую длительность приготовления при помощи кнопки "2".

Духовка начнет выбранную Вами программу приготовления, и на дисплее появятся следующие символы: "АUTO" и "2".

Когда истечет установленное время приготовления, духовка отключится, и раздастся звуковой сигнал. Вы можете отключить звуковой сигнал нажатием кнопки "1".

В) Установите желаемое время окончания приготовления при помощи кнопки "3".

Духовка начнет выбранную Вами программу приготовления, и на дисплее появятся следующие символы: "АUTO" и "2". В установленное время духовка отключится автоматически, и раздастся звуковой сигнал. Вы можете отключить звуковой сигнал нажатием кнопки "1". Вы можете в любой момент проверить, на какой стадии находится процесс приготовления, посредством нажатия соответствующей кнопки. Вы также можете удалить программу в любой момент посредством нажатия кнопки "2", и установки времени на 0.00.

Посредством нажатия кнопки "4", духовка перейдет в ручной режим.

Использование таймера.

Функция таймера заключается в издании звукового сигнала по истечению установленного времени. Максимально возможное время составляет 23 часа 59 минут.

Для того, чтобы настроить таймер, нажмите кнопку "1", и одновременно одну из кнопок "+" либо "-" до тех пор, пока на дисплее не отобразится желаемое время.

После того, как таймер установлен, на дисплее вновь появится текущее время, а также символ "1". Начнется обратный отсчет времени. В любой момент можно проверить оставшееся время посредством нажатия кнопки "1".

Когда истечет установленное время, символ "1" погаснет, и раздастся звуковой сигнал. Вы можете отключить звуковой сигнал нажатием кнопки "1".

Регулировка температуры

Данная пиролизическая духовка имеет электронный термостат. При постепенном повороте переключателя 1 (Рис. 3), настройка температуры в цифровом виде будет отображаться на дисплее электронного программатора 3 (Рис. 3).

Настройка температуры производится пошагово, на каждые 5°С.

Поверните переключатель 1 (Рис. 3) до тех пор, пока Вы не настроите желаемую температуру на дисплее. Данная температура будет отображаться на дисплее в течение нескольких секунд, затем на дисплее снова появится текущее время.

ВНИМАНИЕ!

В случае внезапного отключения электроэнергии, все программы, включая таймер, будут удалены. На дисплее появится символ "0.00" в мигающем режиме. В данном случае, духовка не может быть использована. Необходимо нажать кнопку "1", чтобы прекратить мигание символов, и затем установить текущее время, после чего духовка снова готова к работе.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

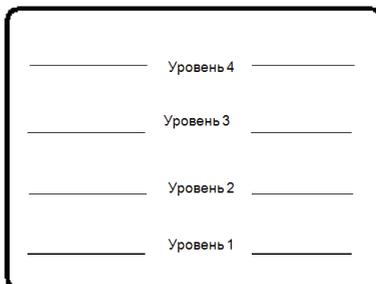
Ниже приведены некоторые рекомендации по приготовлению. Тип и длительность приготовления зависят от количества и качества используемых продуктов.

* Имеется ввиду самый низкий уровень направляющих (за исключением дна духовки, так как нет возможности установить противень для сбора жира).

Тип продуктов	Темп., °С	Уровень*	Функция	Время приготовления, мин.	
				Рекоменд.	Персонал.
1. Пирог из взбитого теста в форме					
Пирог либо лаваш	175	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	55-65	
Лаваш	175	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	60-70	
Торт	175	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	60-70	
2. Пирог из песочного теста в форме					
Обычный пирог	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	8-10	
Обычный пирог с творогом	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	25-35	
Обычный пирог с фруктами	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	25-35	
3. Пирог из дрожжевого теста в форме					
Обычный пирог	180	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	30-45	
Белый хлеб (1 кг. муки)	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	25-35	
4. Овощные пироги					
Пирог из песочного теста	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	10-15	
Пирог из заварного теста	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	35-45	
Бисквитное тесто	200	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	15-20	
5. Лазанья					
	225	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	40-50	
6. Мясо (время приготовления указано для мяса толщиной 1 см)					
Жаркое из телятины	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	120-150	
Жаркое из говядины	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	60-90	
Мясной рулет	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	30-40	
7. Птица					
Утка 1,2 кг.	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	120-180	
Гусь 2,5 кг.	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	150-210	
Жаркое из цыпленка	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	60-90	
Индейка 4 кг.	175	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	240	
8. Дичь					
Зайчатина	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	60-90	
Мясо косули (нога)	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	90-150	
Оленина (нога)	175	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	90-180	
9. Овощи					
Жаркое из картофеля	220	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	30-40	
Овощная запеканка	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	40-50	
10. Рыба					
Форель	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	40-50	
Кафель	200	2	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	40-50	
11. Пицца					
	240	3	Верх. и ниж. нагрев/конвекц.	10-20	
12. Гриль					
Свинная отбивная		4	Гриль/гриль с конвекцией	8-12	
Домашние колбаски		4	Гриль/гриль с конвекцией	10-12	
Цыпленок-гриль		2	Гриль/гриль с конвекцией	25-35	
Жаркое из телятины (500 гр.)		вертел	Гриль с вертелом	50-60	
Цыпленок на вертеле		вертел	Гриль с вертелом	60-70	

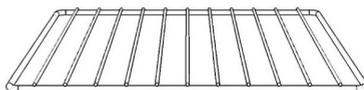
ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Аксессуары, имеющиеся в комплектации, увеличивают количество возможных способов приготовления. Противень и решетка для гриля могут быть установлены на различных уровнях направляющих, расположенных на боковых стенках рабочей камеры духовки. Таким образом, Вы можете использовать наиболее подходящий уровень, в зависимости от типа приготавливаемого блюда, и типа его приготовления.



Хромированная решетка для гриля

Обычно используется в качестве поверхности, на которую помещается приготавливаемое блюдо.
Рекомендуется устанавливать на уровень: 2 / 3 / 4.



Стандартный противень

Противень с приподнятыми краями используется в качестве основы для блюда для любого уровня, либо для емкости для приготовления на водяной бане. Может использоваться в качестве противня для сбора мясных соков, либо жира, для приготовления блюд на решетке для гриля. Для приготовления жирных блюд рекомендуется налить немного воды на противень для того, чтобы избежать воспламенения жира, а также появления неприятного запаха, либо дыма.
Основа для выпечки (печенье, и т.д.)



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ:

Глубокий противень

Используется в качестве основы для приготавливаемых блюд (печенье, и т.д.)



Телескопические направляющие.

Телескопические направляющие представляют собой 2 специальные хромированные боковые решетки, по которым скользят телескопические полозья. Телескопические направляющие могут быть 1-2-3-уровневыми. Полозья выдвигаются таким образом, что противни, либо решетки для гриля, частично, либо полностью (в зависимости от типа направляющих) выдвигаются из духовки. Таким образом, поверхность противня, либо решетки для гриля становится легко доступной, и Вам будет проще добавить соль, либо специи, к приготавливаемому блюду, либо просто извлечь его из духовки. На рис. 4 ниже приведен пример телескопических направляющих.

ВНИМАНИЕ: во время проведения функции пиролизической очистки духовка нагревается до 500°C. Перед включением автоматической функции пиролизической очистки необходимо вынуть из духовки все аксессуары, как например, хромированные боковые решетки, решетка для гриля, телескопические направляющие, если таковые имеются.

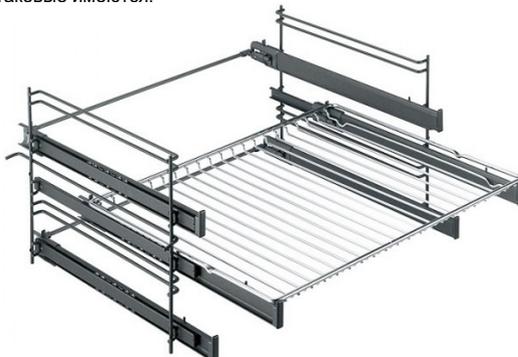


Рис. 4.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ (для моделей, у которых он имеется в наличии)

Наденьте приготавливаемую еду на вертел и закрепите ее двумя вилками. Затем установите вертел на подставку, в устойчивом положении, и закрепите конец вертела в полый вал двигателя. Поместите противень для сбора жира на самый нижний уровень. Включите функцию вертела, повернув переключатель в соответствующее положение. По окончании приготовления, наденьте ручку на вертел, и извлеките его из духовки.

См. рис. 5 ниже.

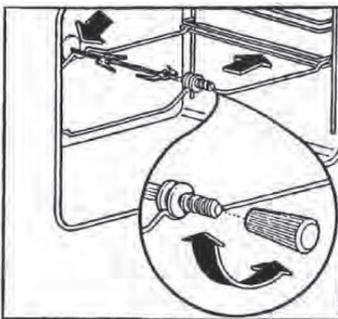


Рис. 5

ЧИСТКА И УХОД

Внимание: прежде чем приступать к каким-либо действиям по уходу за духовкой, отключите ее от сети электропитания.

Внимание: прежде чем приступать к какому-либо из ниже приведенных действий, используйте необходимые средства защиты (перчатки и т.д.).

Прежде чем приступать к чистке, подождите пока духовка остынет до безопасного уровня. Не используйте абразивные, хлоросодержащие, либо жесткие моющие средства. Не используйте водные, либо паровые очистители под давлением для чистки данного прибора. Не используйте абразивные материалы, либо средства для чистки стекла, так как это может привести к его повреждению.

Если на стекле духовки появятся царапины, это может стать причиной опасной ситуации. Протрите внутреннюю часть духовки при помощи влажной салфетки, используя при этом специальное моющее средство для духовок, затем тщательно ополосните и протрите насухо. Для чистки дна духовки рекомендуется убрать остатки еды, либо жира, пока духовка еще не совсем остыла, но при этом духовка не должна быть слишком горячей. Для чистки внешнего фасада духовки используйте салфетку из мягкой ткани, и мыльную воду, затем тщательно ополосните и протрите насухо. Промойте аксессуары в посудомоечной машине, либо в раковине, используя при этом специальное моющее средство для духовок.

Как снять и установить боковые хромированные решетки

Для того, чтобы снять боковые решетки (как правую, так и левую), бережно потяните и достаньте их из отверстий **A** и **B**; повторите то же действие для снятия из отверстий **C** и **D**.

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия: вставьте решетку одновременно в отверстия **C** и **D**, затем в отверстие **B**, а затем в отверстие **A**.

См. **рис. 6** ниже.

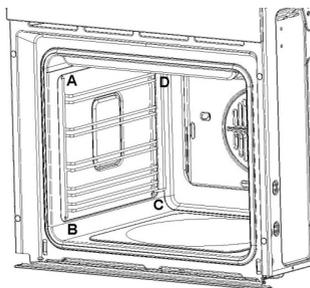


Рис. 6.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Круглая лампа, имеющаяся в рабочей камере духовки, имеет следующие характеристики:

- Частота и напряжение тока: 220-240 V (50/60 Hz)
- Мощность: 25 W
- Тип цоколя: E-14
- Максимальная температура работы: 500°C

В приборе используется специальная лампа, предназначенная для использования только на данном приборе. Данную лампу нельзя использовать для любых иных целей.

Для того, чтобы заменить круглую лампу, проделайте следующие операции:

1. **Внимание:** отключите прибор от сети электропитания.
2. Убедитесь в том, чтобы температура духовки была на уровне комнатной температуры. В противном случае, дайте ей остынуть до комнатной температуры.
3. Для замены лампы **B**, отвинтите против часовой стрелки и снимите защитную крышку **A**.
4. Открутите лампу **B** против часовой стрелки, и снимите ее.
5. После замены лампы наденьте защитную крышку **A**.

См. **рис. 7** ниже.

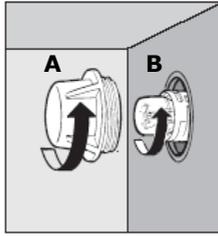


Рис. 7.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для того, чтобы было легче очистить духовку, и ее внутренняя часть была более доступной, Вы можете легко снять дверцу духовки.

Для снятия дверцы следуйте нижеприведенным указаниям:

- На петлях А, имеются подвижные рычаги В.
- При поднятии рычага В, петля снимается из своего гнезда.
- После чего дверцу можно поднять вверх и снять ее, потянув наружу; для проведения данного действия держите дверцу за ее края вблизи расположения петель.
- Для установки двери на прежнее место сначала установите петли в соответствующие гнезда.
- Затем поместите в исходное положение рычаги В на обеих петлях, для того, чтобы закрыть петли. Закройте дверь.

См. рис. 8 ниже.

Внимание:

Следите за тем, чтобы при снятии дверцы Вы случайно не вынули петельный механизм.

Петельный механизм имеет сильную пружинную систему.

Не погружайте дверцу в воду.

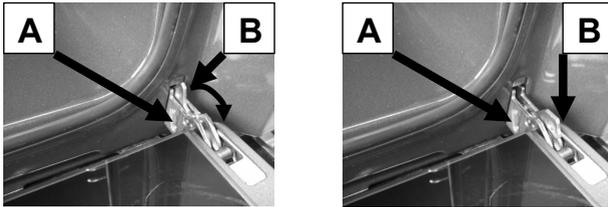


Рис. 8.

Снятие дверцы с вертикальной рамкой.

Для более удобной чистки стекла дверцы, Вы можете разобрать дверцу. Для этого снимите верхнюю часть рамки при помощи монеты, см. рис. 9.1 ниже.

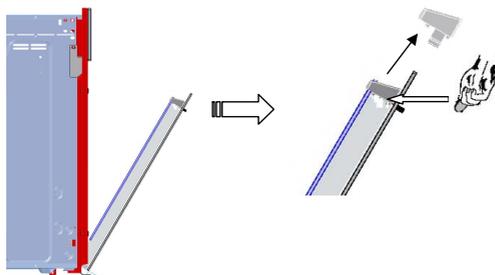


Рис. 9.1

Для версии с 3-мя и 4-мя стеклами:

После того, как Вы снимете верхнюю часть рамки, сначала достаньте внешнее стекло (с внутренней стороны дырцы), а затем другие стелка, как показано на рис. 9.2 ниже, и затем установите их обратно, проделав те же действия в обратном порядке:

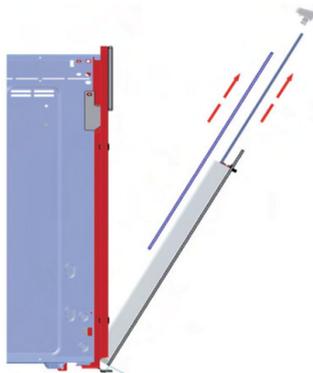


Рис. 9.2

ВНИМАНИЕ:

Для того, чтобы не подвергнуть риску корректное и безопасное функционирование дверцы, важно следить за тем, чтобы во время сборки дверцы стекла были установлены в том же порядке, как они были установлены изначально (надписи, либо символы на стекле должны читаться изнутри духовки, т.е. смотреть наружу).

ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ

Уплотнитель, расположенный вокруг проема рабочей камеры духовки, не должен иметь повреждений. В целях безопасности, его замена должна производиться только квалифицированным персоналом Сервисного центра.

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Ремонт духовки, в особенности, на электрических частях духовки, должен осуществляться только квалифицированным персоналом. Свяжитесь с Сервисной службой, укажите тип проблемы, модель прибора, и его серийный номер, указанный на заводской табличке с техническими данными, которая находится на внешней стороне муфеля духовки, и которая видна при открытой дверце. Для ремонта должны использоваться только оригинальные запасные части. Оригинальные запасные части, сертифицированные производителем, имеются только в авторизованных Сервисных центрах, и авторизованных пунктах продажи запчастей.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковка.

Элементы упаковки (картон, полистирол, полиэтиленовый пакет) должны быть утилизированы в соответствии с местными правилами по охране окружающей среды. Обратитесь в специальный центр по сбору данного типа отходов.

Духовка.

Отключите духовку от сети электропитания, либо если духовка установлена в фиксированном положении, свяжитесь с квалифицированным техником для процедуры отключения духовки. Прежде чем передать духовку на утилизацию, приведите его в негодность, перерезав электропровод.

Данный прибор помечен символом соответствия Европейскому регламенту 2002/96/EC, регламенту WEEE, предусматривающему правила утилизации электрического и электронного оборудования. Проведя правильную утилизацию данного прибора, Вы внесете вклад в защиту окружающей среды, и охрану здоровья.



Символ имеющийся на данном приборе, либо на его документации, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом. Данный прибор необходимо сдать в соответствующий центр по сбору и утилизации электрических и электронных приборов.

Утилизируйте данный прибор в соответствии с действующими нормами по утилизации бытовых отходов.

Для более подробной информации по утилизации данного прибора, обратитесь в соответствующий орган в Вашем городе, либо в пункт продажи, где Вы приобрели данный прибор.

INSTRUCTIONS MANUAL

Built-in electric ovens

OKB792PFX (Pyrolitic multifunction oven/9 functions)

DECLARATION OF COMPLIANCE

This appliance complies with the following European Directives:

93/68: General Regulations

2006/95/CE: "Low voltage"

2004/108/CE: Electromagnetic compatibility

CE Regulation № 1935/2004: this appliance is suitable to come in contact with food products.

2002/95/CE: RoHS directive

GENERAL WARNINGS

Read carefully the instructions manual before starting to use the appliance. This manual contains important information for safe installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

This instructions manual is an integral part of the appliance. Keep it in safe and easily reachable place for the whole life cycle of the oven.

Packaging materials (plastic sheets, polystyrene etc.) can be dangerous for children. Keep packaging materials out of reach of children.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are being supervised by a person responsible for their safety.

Supervise children properly and do not let them play with the appliance.

The appliance must be used for cooking food only. Any other improper use of the appliance can be dangerous.

Do not use the oven to heat the room. It can be dangerous.

During use the accessible parts of the oven may become very hot. Do not touch the door and internal parts of the oven until the appliance has cooled down. Keep children away from the oven.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign objects or pets inside the oven.

Do not store flammable materials or temperature-sensitive objects such as cleansers, sprays, vacuum packed containers, canned food, etc. in the oven. This presents a fire / explosion risk.

Hot grease and fat catch fire easily. It is dangerous to heat oil in the oven to cook meat and this should be avoided. Never try to put out a grease fire using water (there may be an explosion). Suffocate the flames with wet cloths.

The grill, plates and cooking containers become very hot. When inserting or removing them, use oven gloves or pot holders which are completely dry.

When using or cleaning the oven, be careful not to place your fingers in the door hinges or in the door itself in order to avoid crushing or injuries. Be especially careful of this when children are present.

Leave the oven door open in the supported position only.

When the door is open, there is a risk of tripping or crushing fingers.

Do not sit or lean on the oven door, and do not use it as a work surface.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance, use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Never try to remove the plug from the main supply socket by pulling the cable.

Never touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

Any work on the appliance must be done with the appliance disconnected from the electrical power supply. Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

It is not permitted to modify, tamper with or attempt repairs on the appliance, especially with tools (screwdrivers and the like), either inside or outside the appliance.

Repairs must only be carried out by authorized personnel, especially on the electrical parts. Inappropriate repair work may cause serious accidents, damage the appliance and equipment and lead to improper operation.

Only original spare-parts must be used for repairs in the authorized service centre.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is found.

Make sure the power cable has not been damaged. It must be replaced by the technical service centre in order to avoid dangerous situations.

Appliances repaired in technical service centres must undergo routine testing, especially concerning the earth circuit continuity.

The manufacturer is not responsible for any damage to persons or property, caused by improper installation, use or maintenance of the appliance.

The manufacturer declines all responsibility if the safety standards are not observed.

The manufacturer reserves the right to make any modifications to its products which result necessary or useful without any prior notice.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage and power supply frequency: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Oven capacity, Lt: 65

For the detailed information about the technical characteristics of the oven, see the **technical data label** on the back of the last page of the present manual, or the **product data plate**, that is located in the outer part of the oven cavity and is visible when the door is open.

INSTALLATION

Remove the appliance from the package and check that the product and power cord are NOT damaged. Otherwise, contact the retailer before operating the appliance.

Do not lift the product by the door handle.

Packaging (e.g. paper, polystyrene) may be hazardous for children (danger of suffocation). Keep packaging out of the reach of children.

The product must be installed and connected correctly to the mains power supply, following the manufacturer's instructions and only by **QUALIFIED PERSONNEL**.

Before performing any type of work, always check out that the appliance is **DISCONNECTED** from the mains power supply.

To guarantee proper operation of the built-in appliance, the kitchen furniture unit must have the following characteristics:

- the panels adjacent to the oven must be constructed in heat resistant materials;
- in case of veneered wood furniture units, the glue must be heat resistant to temperatures up to 100°C;

The oven must be located in a standard opening of 560 mm, as shown in **figure 1** on the page 4 of the present instructions manual, whether under a counter or in column position.

When inserting the oven into a column it is necessary to ensure adequate ventilation by installing openings as illustrated in the figure.

The oven is secured to the furniture unit by the screws located in the holes of the frame.

Make sure not to lift the oven by its door when inserting it; furthermore, do not place excessive pressure on the door when it is open.

Note: if no opening has been anticipated in the upper part of the column furniture, make a hole which is 560mm wide and 40-50mm high in the lower part of the column.

Installation scheme.

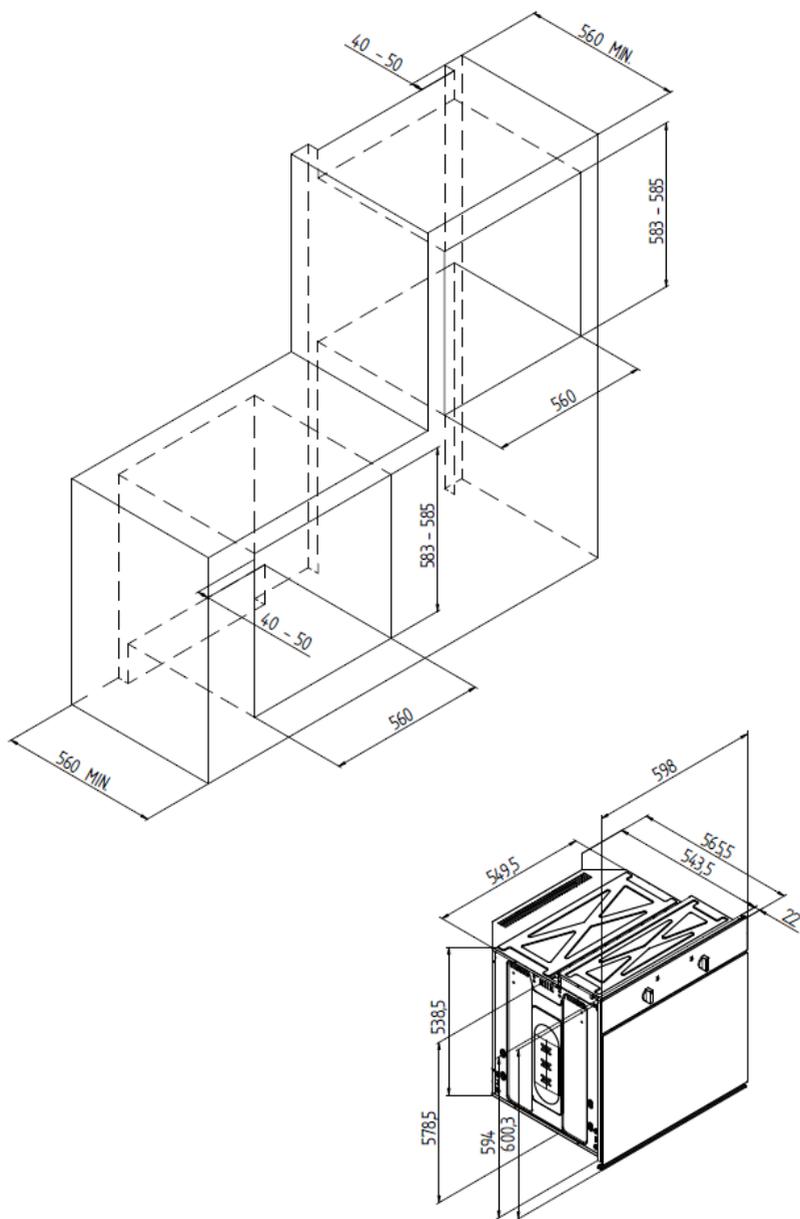


Figure 1.

ELECTRICAL CONNECTION

Ovens equipped with tri-polar supply cables are constructed to function with alternating current, and with the voltage and frequency indicated on the **product plate**.

Make sure the voltage matches the one indicated on the **product plate**.

Assembly of the power cable

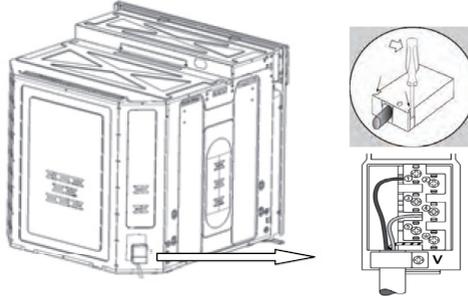


Figure 2.

1. Open the terminal board by placing a screwdriver under the side flaps on the cover, pull and then open the cover (see **figure 2**).
2. Install the power supply cable, unscrew the screws on the cable grip and the three screws on contacts L-N- \perp and then attach the wires under the screw heads respecting the colours:

BLUE - NEUTRAL (N)

BROWN - LIVE (L)

YELLOW-GREEN - EARTH (\perp)

3. Attach the cable to the appropriate cable holder.
4. Close the terminal board cover.

Attention: earth connection is required by law.

Connecting the power supply cable to the mains

For direct connection to the mains supply, it is necessary to use a device that ensures that the mains power is disconnected, with a distance between the contacts that allows complete disconnection in compliance with surge category III and installation regulations.

Assemble a standard plug for the capacity indicated on the **product plate**.

The power supply cable must be positioned in such a way that it does not exceed the room temperature by 50°C at any point.

The installer is responsible for correct electricity connection and adherence to safety regulations.

Before connection to the mains supply, make sure that:

- the socket has a ground connection and it complies with legal regulations.
- the socket is able to withstand the oven's maximum power capacity indicated on the **product plate**.
- the power supply voltage is within the values indicated on the **product plate**.
- the socket is compatible with the appliance plug. If they are not compatible, replace the socket or the plug.
- do not use extension cords or multiple sockets.
- once the appliance is installed, the electrical cable and the electrical power socket must be easily reachable.
- the cable must not be compressed.

- the cable must be regularly checked and if necessary, replaced by authorized technicians only.

The manufacturer declines any responsibility if any of the above instructions is not adhered to.

Replacement of the power cable.

If the power cable needs to be replaced, use cables of the following type only:

H05 RR-F,

H05 V2V2-F (T-90)

H05 VV-F

Which are suitable for the operating capacity and temperature. The yellow- green earth cable must be longer than the other 2 conductors by approximately 2 cm.

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Attention: before proceeding with the following operation, the oven must be unplugged from the electrical mains.

Before using the oven, carefully clean the internal cavity, the racks, the grid and the drip tray with non-abrasive soap.

Insert the grid and the drip tray in their respective runners. When this operation is complete, plug the oven into the electrical mains and bring it up to maximum temperature for at least 20 minutes in order to eliminate any residual grease, oil or resins from manufacturing, which may cause unpleasant odours during cooking. Then ventilate the room.

Once completed this simple operation, the oven is ready to cook for the first time.

COOKING FUNCTIONS

MULTIFUNCTION OVEN 9 functions + OFF



	<p>OVEN LIGHT When the oven is in use the light will illuminate the oven cavity.</p>
	<p>LOWER HEATING ELEMENT This method of cooking uses the lower heating element to direct heat upward to the food. It is suitable for slow-cooking recipes or for warming up meals.</p>
	<p>TRADITIONAL COOKING This method of cooking uses the lower and upper heating elements, and is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Be sure to warm up the oven before inserting the food.</p>
	<p>TRADITIONAL COOKING WITH FAN This function is ideal for bread, focaccia, and lasagne. The oven does not require any warm up (except for pizza and focaccia). Invert the position of the dishes in the oven a few minutes before the end of cooking time. Keep the door closed.</p>
	<p>DOUBLE GRILL This type of cooking is especially suited for substantial foods (medium or large portions of sausages, bacon, steaks and fish) that require the action of the grill over their entire surface.</p>
	<p>DOUBLE GRILL WITH FAN Heat is directed onto the dishes from the upper heating elements towards the bottom. The action of the fan, combined with the action of the grill, allows a quick, thorough cooking of special foods. This cycle is ideal for browning and sealing juices and flavor in foods, for example, steak, hamburgers, vegetables, etc. It is advisable to heat the oven for a few minutes before introducing the food.</p>
	<p>VENTILATED COOKING The ring heating element provides optimal and rapid heat distribution of hot air throughout the oven. This type of cooking allows even heat distribution to all parts of the oven. It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish) using their different cooking times. It is necessary to warm up the oven before introducing the food.</p>
	<p>PYROLYTIC CLEANING This function cleans the oven cavity by raising the inner oven temperature to approx. 500°C. The resultant ash deposits can be wiped away with a soft damp cloth once the oven has cooled down. For better cleaning results, the oven should not be completely cold but still slightly warm. The pyrolytic function is automatically set to a cleaning cycle of 90 minutes. Such process maybe increased if necessary. When selected, the door will automatically lock itself and will remain locked until the cycle has been completed and the temperature has dropped to a safe level.</p>

WARNINGS FOR PYROLITIC CLEANING FUNCTION:

All the accessories, such as chrome-plated side grids, grids and telescopic rails if any, must be removed from the inside of the oven before starting the automatic Pyrolitic cleaning function.

All big food residuals must be removed from the oven before starting the Pyrolitic cleaning function.

It is strongly recommended to use this automatic function only when the oven is supervised.

Notes for grilling functions:

When cooking with any of the grill functions, the oven door must be kept closed and the set temperature must not exceed 200°C.

The grilling functions operate the grill as well as the rotisserie motor, where provided.

HOW TO USE THE GRILL

Lay the food in the wire shelf or in a tray in case of small pieces.

The grid must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below.

Close the door and turn on the grill.

Caution: while the grill is operating, the accessible parts are very hot.

Keep children away from the oven.

Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to wrap the food being cooked, as the reflected heat will damage the grill element and the aluminium foil can catch fire.

Here below there are few suggestions for cooking with the grill:

Food to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Thin meat	6	4
Normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausage	12	10
Toast	5	2

HOW TO USE THE TURNSPIT (where provided)

See the detailed information on **page 13**

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

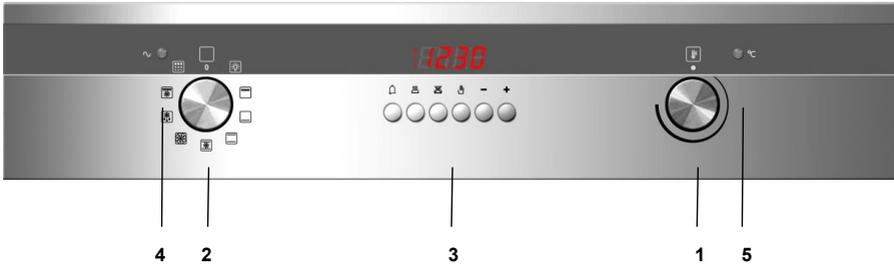


Figure 3.

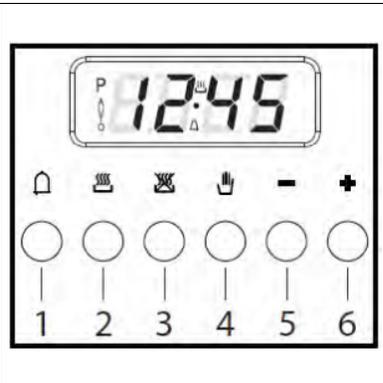
1. Temperature regulation.
2. Function selector.
3. Electronic programmer.
4. Power supply green light.
5. Thermostat yellow light.

DESCRIPTION OF THE COOKING PROGRAMMER

ELECTRONIC PROGRAMMER with 6 buttons (Figure 3)

Description of buttons

1	Time
2	Cooking time
3	End of cooking time
4	Manual position
5	Scroll forward through all program numbers
6	Scroll back through all program numbers



Description of illuminated symbols

“AUTO” flashing – Programmer in automatic position, but not programmed
“AUTO” always on - Programmer in automatic position, with program inserted
“2” (symbol) – Automatic cooking functioning
“1” (symbol) – Timer in use
“2” and “AUTO” (both flashing) – Program error
No symbol on, except the clock numbers – programmer set manually

Digital clock

Indicates hours (0-24) and minutes. Immediately after connection (as well as after a black-out), “0.00” will flash on the display.

To set the correct time, press buttons “2” and “3” simultaneously, and at the same time, press one of the buttons “+” or “-” until you have the correct time.

The speed with which the numbers change on the display will increase a few second after pressing the buttons “+” or “-”.

Manual cooking mode (without using the programmer)

To use the oven without the help of the programmer, you will need to cancel the flashing “AUTO” message. To do so, just press button “4”.

If the “AUTO” message is steady, showing that the oven has been programmed, you will need to cancel the program by pressing the button “4” so that the display shows “0”.

Automatic cooking mode (start and end of cooking time)

- 1) Program the length of cooking time with button "2"
- 2) Program the end of cooking time with button "3"
- 3) Select the desired temperature using the temperature regulation knob and select the desired function using the function selector knob. The "AUTO" symbol on the display will indicate that the oven has been programmed.

Practical example:

You want to cook for 45 minutes, ending at 14.00

- By pressing "2" you set 0.45 on the display
- By pressing "3" you set 14.00 on the display.

After these operations the current time and the "AUTO" symbol will appear on the display, to indicate that the programming has been memorized.

At 13.15 (14.00 less 45 min.) the oven will start automatically, and during cooking the symbols "2" and "AUTO" will be shown on the display.

At 14.00 the cooking will stop automatically. An acoustic signal will sound. You can stop the acoustic signal by pressing button "1".

Semi-automatic cooking mode

- A) Programming the cooking time.
- B) Programming the end of cooking time.

A) Set the desired cooking time using the button "2".

Cooking will start immediately, and the display will show the following symbols: "AUTO" and "2".

When the programmed time has expired, cooking will stop, and an acoustic signal will sound. You can stop the acoustic signal by pressing button "1".

B) Set the desired end of cooking time using the button "3".

Cooking will start immediately, and the display will show the following symbols: "AUTO" and "2". At the established time, cooking will stop, and an acoustic signal will sound. You can stop the acoustic signal by pressing button "1". It is possible to view the programming status at any time by pressing the corresponding button. You can also cancel the programming at any time by pressing the button "2" and setting the display to 0.00.

Then by pressing the button "4", the oven will switch to manual functioning.

Using the timer.

The function of the timer consists simply of an acoustic signal that can be set for a maximum period up to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer, press the button "1", and at the same time "+" or "-" until the display shows the desired time. When setting is complete, the clock will once again show on the display along with the symbol "1".

The countdown will start immediately and can be seen on the display at any time, by pressing the button "1". After the set time has expired, the symbol "1" will disappear, and an acoustic signal will sound. You can stop the acoustic signal by pressing button "1".

Description of the temperature setting

This Pyrolytic oven is equipped with an electronic thermostat. When gradually turning the knob 1 (**Figure 3**) the temperature setting will appear on the display of the electronic programmer 3 (**Figure 3**) in digital form. The setting is a sequence of 5°C steps. Turn the knob 1 (**Figure 3**) until you see the desired cooking temperature on the display. Such temperature will stay indicated on the display for a few seconds, then the clock will appear again. Your desired cooking temperature is now set.

ATTENTION!

An energy blackout will cancel all the programmed functions, including the clock. After a blackout, the symbol "0.00" will be flashing on the display and the oven cannot be operated. You need to press the button "1" to stop flashing, then you can set the clock and the oven is ready for functioning again.

COOKING TABLE

These are only some suggestions for cooking as the cooking type and time may vary depending on food quantity and quality.

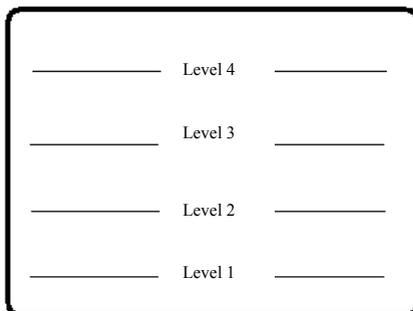
* The level of the guide refers to the lowest level (excluding the bottom of the oven, since it is not possible to insert the drip pan).

Type of food	Temp, °C	Level*	Function	Cooking time, minutes	
				Suggested	Personal
1. Cake in mould with beaten mixture					
Panettone or focaccia	175	2	Traditional or ventilated	55-65	
Focaccia	175	3	Traditional or ventilated	60-70	
Cake	175	3	Traditional or ventilated	60-70	
2. Pie in mould (short pastry)					
Pie base	200	3	Traditional or ventilated	8-10	
Pie base with ricotta cheese	200	3	Traditional or ventilated	25-35	
Pie base with fruit	200	3	Traditional or ventilated	25-35	
3. Cake in mould with raised mixture					
Pie base	180	3	Traditional or ventilated	30-45	
White bread (1 kg. of flour)	200	3	Traditional or ventilated	25-35	
4. Vegetables cakes					
Small pastries	200	3	Traditional or ventilated	10-15	
Choux pastry	200	2	Traditional or ventilated	35-45	
Biscuit pastry	200	3	Traditional or ventilated	15-20	
5. Lasagne					
	225	2	Traditional or ventilated	40-50	
6. Meat (cooking time for 1 cm. thickness)					
Slowly cooked roast (ex. roast veal)	200	2	Traditional or ventilated	120-150	
Fast cooked roast (ex. roast beef)	200	2	Traditional or ventilated	60-90	
Meatloaf	200	2	Traditional or ventilated	30-40	
7. Poultry					
Duck 1,2 kg	200	2	Traditional or ventilated	120-180	
Goose 2,5 kg	200	2	Traditional or ventilated	150-210	
Roast chicken	200	2	Traditional or ventilated	60-90	
Turkey 4 kg	175	2	Traditional or ventilated	240	
8. Game					
Hare	200	2	Traditional or ventilated	60-90	
Leg of roe	200	2	Traditional or ventilated	90-150	
Leg of deer	175	2	Traditional or ventilated	90-180	
9. Vegetables					
Baked potatoes	220	2	Traditional or ventilated	30-40	
Vegetable pudding	200	2	Traditional or ventilated	40-50	
10. Fish					
Trout	200	2	Traditional or ventilated	40-50	
Grey mullet	200	2	Traditional or ventilated	40-50	
11. Pizza					
	240	3	Traditional or ventilated	10-20	
12. Grill					
Pork chops		4	Grill or Grill with fan	8-12	
Sausages		4	Grill or Grill with fan	10-12	
Grilled chicken		2	Grill or Grill with fan	25-35	
Roast veal on spit (500 g)		on spit	Grill with turnspit	50-60	
Chicken on spit		on spit	Grill with turnspit	60-70	

DESCRIPTION OF ACCESSORIES

The accessories supplied with the oven increase the number of cooking modes.

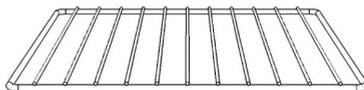
The drip pan and grill accessories can be placed on various levels of the slide guide located inside the oven. This allows the user to set the most suitable height (level) depending on the cooking to be carried out.



Chrome-plated grid

Used mainly as a support surface.

Recommended position: level 2 / 3 / 4.



Drip pan

Tray with raised edges used as a support surface for any single-level or bain-marie cooking container. Container for collecting juices or drippings of fat during the cooking process, used together with the main grid. When cooking fatty dishes, it is recommended to place a bit of water in the drip pan to prevent the fat from burning and producing unpleasant odours or smoke.

Support surface for the food (biscuits, etc.)



OPTIONALS:

Deep tray

Support surface for the food (biscuits, etc.)



Telescopic rails.

The telescopic rails consist in two special chrome-plated side-grids where sliders and telescopic arms are applied. The telescopic rails can be 1-2-3 levels type. The rails are sliding in a way that either the enameled tray or the chrome-plated grid that sit on it will partially or totally (depending on the type of rails) get out of the oven cavity. The surface of the tray or the grid is therefore more easily reachable for adding oil or salt or whatever else or simply to withdraw them from the oven.

See an example on **figure 4** below.

WARNING: when in the pyrolytic cleaning cycle the oven reaches 500°C. All the accessories, such as chrome-plated side grids, grids and telescopic rails if any, used for cooking, must be removed from the inside of the oven before starting the automatic Pyrolytic cleaning function.



Figure 4.

HOW TO USE THE TURNSPIT (where provided)

Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by two clamps. Slide the food onto the spit rod, securing it in a stable position by means of the clamps, to prevent straining the motor.

Fit the spit rod into the hole of the spit motor and rest it on the support provided.

Place the collecting plate on the lowest shelf.

Set the selector to the turnspit position to operate the motor.

At the end of cooking, tighten the spit hand grip and take it out of the oven.

See figure 5 below.

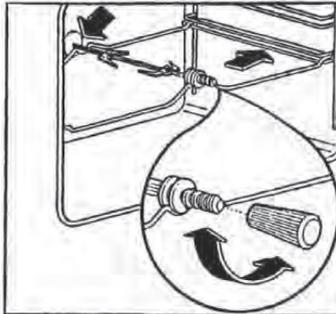


Figure 5.

CLEANING AND MAINTENANCE

Important: before carrying out any maintenance operation on the oven, it must always be unplugged from the power supply or disconnected from the mains by means of electrical system master switch.

Warning: before making any of the below operations, use the necessary protection equipment (gloves, etc.). When in the pyrolytic cleaning cycle the oven reaches 500°C. All the accessories, such as chrome-plated side grids, grids and telescopic rails if any, used for cooking, must be removed from the inside of the oven before starting the automatic Pyrolytic cleaning function.

Wait for the appliance to cool down before proceeding with any cleaning operation.

Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning materials. Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment. Do not use abrasive materials or substances for cleaning glass panels, as this may damage them. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could

lead to a dangerous failure. Wipe the inside cavity of the oven by using a damp cloth with a special product for ovens, rinse and dry the oven carefully. When cleaning the lower part of the oven, it is recommended to remove any residuals while the oven is still warm, but non hot.

For cleaning the external parts of the oven use a soft cloth and soapy water, rinse and dry carefully. Wash the accessories in a dishwasher or in the sink, using an oven cleaner.

How to remove and reassemble the side racks

To remove the side rack (right or left rack), pull it gently away from holes **A** and **B** until it is unhinged from the holes; repeat this process with holes **C** and **D**.

To reassemble the rack, do the following:
insert the rack in holes **C** and **D** simultaneously, then in hole **B** and finally in hole **A**.

See **figure 6** below.

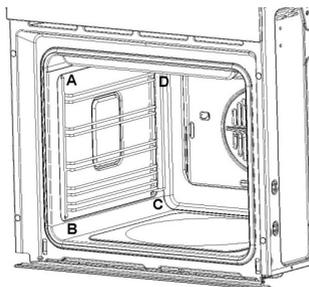


Figure 6.

REPLACING OF THE OVEN BULB

The round bulb on the appliance has the following characteristics:

- Supply voltage: 220-240 V (50/60 Hz)
- Power: 25 W
- Base type: E-14
- Maximum operating temperature: 500°C

The lamp used in this appliance is a "special purpose lamp", intended only for the usage with this appliance. It cannot be used for any other purpose.

To replace the round bulb, make the following operations:

1. **Important:** Unplug the appliance from the electrical power supply.
 2. Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool down.
 3. To replace the oven bulb **B**, remove the protective cover **A** by unscrewing it in an anti-clockwise direction.
 4. Remove the bulb **B** by turning it in an anti-clockwise direction.
 5. After having replaced the bulb, reassemble the protective cover **A**.
- See **figure 7** below.

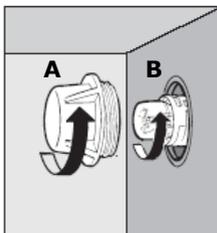


Figure 7.

OVEN DOOR DISASSEMBLY

To help in cleaning, and make access to the oven cavity easier, the oven door can be easily removed.

It is possible to remove the door by operating on the hinges in the following way:

- The hinges, A, have two moving levers, B.
- If lever B is raised, the hinge comes out of its housing.
- In this case, the door can be lifted upwards and taken off by making it slide outwards; in order to carry out this operation, take hold of the door at the sides near to the hinges.
- In order to reinstall the door, first, put the hinges back into their housing.
- Before closing the door, do not forget to re-position the two moving levers, B, that are used for fastening the hinges.

See **figure 8** below.

Warning:

Be careful not to take off the hinge locking system when removing the door.
The hinge mechanism has a powerful spring system.
Never immerse the door in water.

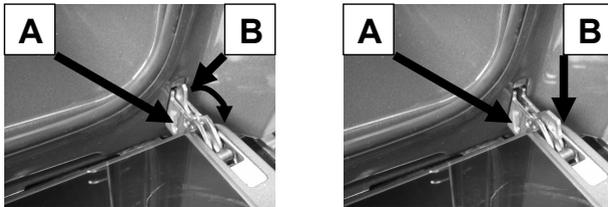


Figure 8.

Removing the door with vertical frame.

The door can be disassembled to enable the glass to be cleaned, it is possible to take off the upper part by using a coin, please see the **figure 9.1** below.

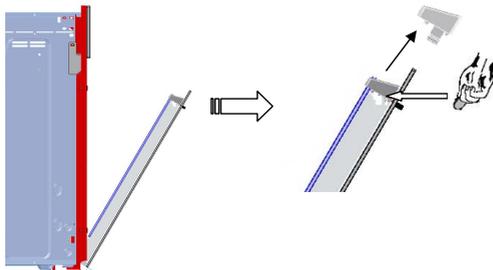


Figure 9.1

For 3 and 4-glass version:

Once having extracted the upper part, slide out the external glass first (the one facing the oven cavity), and then the other glasses, please see the **figure 9.2** below, and re-install them by reversing the procedure:

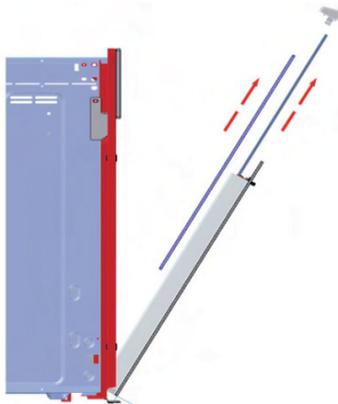


Figure 9.2

IMPORTANT:

In order not to compromise the performance and the safety of the door, it is important, while reassembling it, to replace the glasses as they were originally placed (with the "writing" or "symbols" on the glass being legible from inside the door, thus facing outwards).

RAPLACEMENT OF THE OVEN GASKET

The gasket located around the cooking chamber must be replaced if it has any cracks.
For safety reasons, the gasket must be replaced by a qualified specialist of an Authorized Service Centre.

TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

Repairs must only be carried out by authorized personnel, especially on the electrical parts. It is recommended to contact an Authorized Service Centre, indicating the type of fault, appliance model and serial number located on the oven data plate.

The plate is located in the outer part of the oven cavity and is visible when the door is open.

For all repairs only original spare parts must be used.

The original spare parts, certified by the manufacturer, can be found only at the Authorized Service Centre and in Authorized Spare Parts Stores.

DISPOSAL

Packaging.

The parts of the oven packaging (cardboard, EPS expanded polystyrene, PE plastic bags) should be disposed of in compliance with local environmental regulations and using appropriate separated collection channels.

Oven.

Disconnect the oven from the power supply or, in case of fixed installations, contact an authorized electrician to request to uninstall it.

Before scrapping the appliance, make it unusable by cutting the power cord.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is properly disposed of, the user contributes to preventing potential environmental and health damage.



The symbol  on the product, or on the documentation that goes with it, indicates that this product must not be considered as domestic waste. It must instead be turned over to suitable collection centres for the recycling of electrical and electronic equipment.

Dispose of it in accordance with local standards for waste disposal.

For further information on the treatment, recovery and recycling of this product, contact the proper local authority, the domestic waste collection service or the retailer where the product was purchased.

