



Istruzioni per l'uso **FORNO**

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,2
Assistenza,4
Descrizione dell'apparecchio,5
Descrizione dell'apparecchio,6
Installazione,7
Avvio e utilizzo,10
Programmi,12
Precauzioni e consigli,13
Manutenzione e cura,13



Operating Instructions **OVEN**

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Description of the appliance,6
Installation,15
Start-up and use,18
Cooking modes,20
Precautions and tips,21
Maintenance and care,21



Руководство по эксплуатации **ДУХОВОЙ ШКАФ**

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Описание изделия,6
Установка,23
Включение и эксплуатация,26
Программы,29
Предосторожности и рекомендации,30
Техническое обслуживание и уход,31

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

Предупреждения

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

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

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

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

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

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

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

RS

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

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

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

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano **LECCARDA**
- 8 Ripiano **GRIGLIA**
- 9 Pannello di controllo

RS

Описание изделия

Общий вид

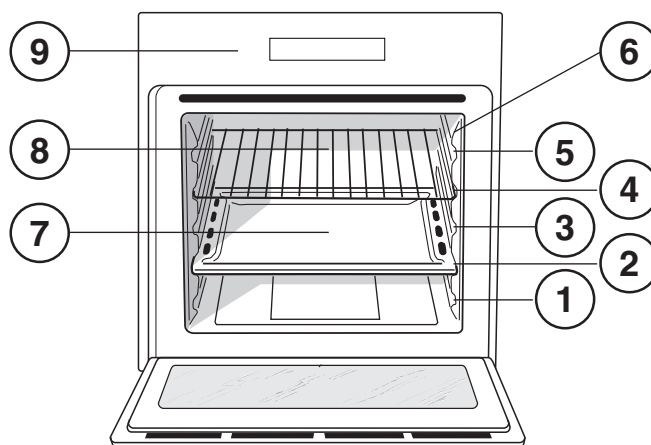
- 1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
- 2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
- 3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
- 4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
- 5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
- 6 ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ уровней
- 7 ПРОТИВЕНЬ
- 8 РЕШЕТКА
- 9 Панель управления

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 GUIDES for the sliding racks
- 7 DRIPPING PAN
- 8 GRILL
- 9 Control panel



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Manopola **FORNO/GRILL**
- 2 Spia **GRILL**
- 3 Pulsante **LUCE DEL FORNO**
- 4 Manopola **TIMER**

GB

Description of the appliance

Control panel

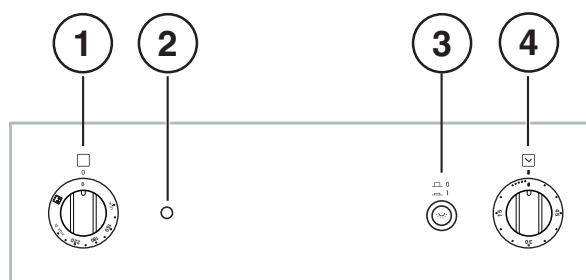
- 1 **OVEN/GRILL** knob
- 2 **GRILL** indicator light
- 3 **OVEN LIGHT** button
- 4 **TIMER** knob

RS

Описание изделия

Панель управления

- 1 Рукоятка-переключатель режима **ДУХОВКА / ГРИЛЬ**
- 2 Индикатор **ГРИЛЬ**
- 3 Кнопка **ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА**
- 4 Регулятор **ТАЙМЕРА**



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

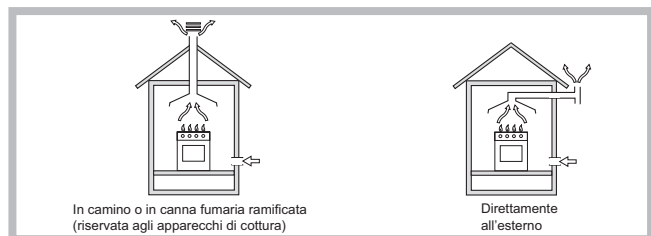
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

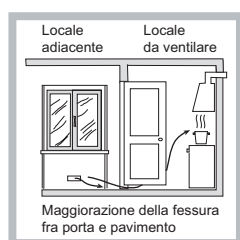
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



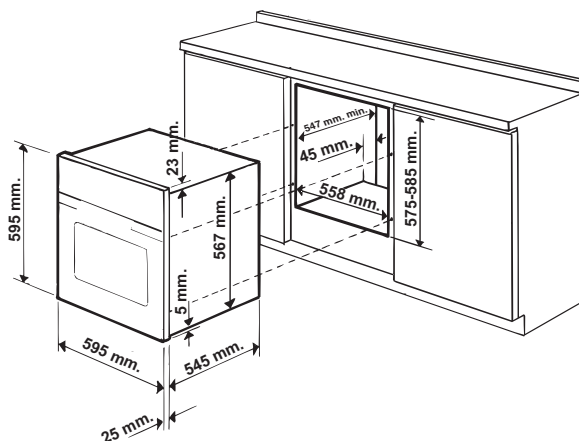
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti al forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

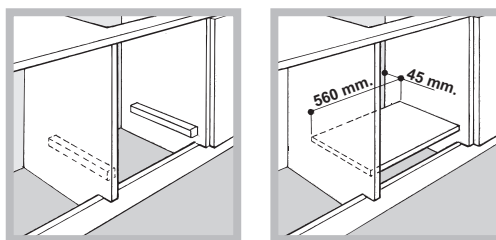


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

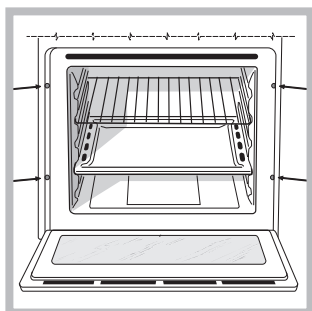
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

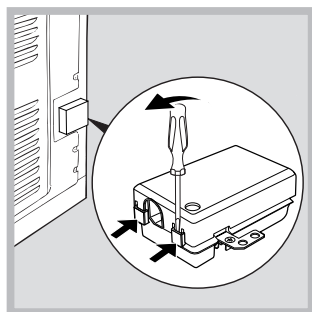


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

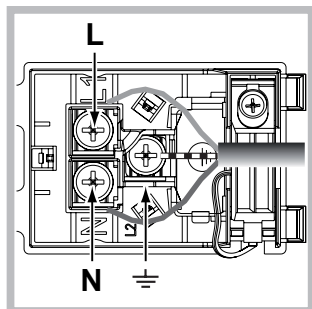
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\equiv$ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde $\equiv$ (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

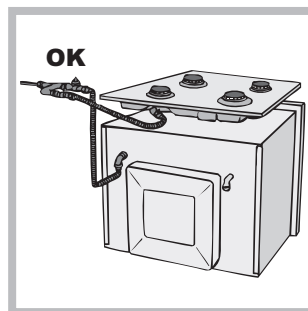
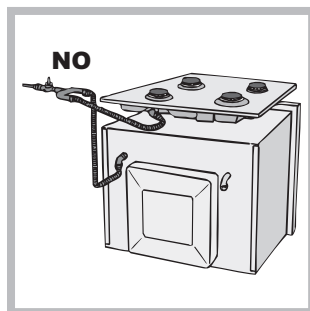
Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Nel caso si debba procedere all'installazione di un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione. Questi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro (vedi figure).



Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Controllo Tenuta

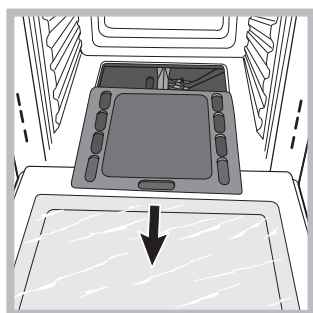
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

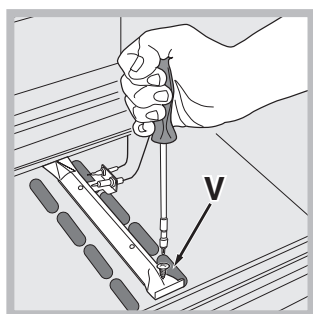
Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

- Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno

1. aprire la porta del forno completamente

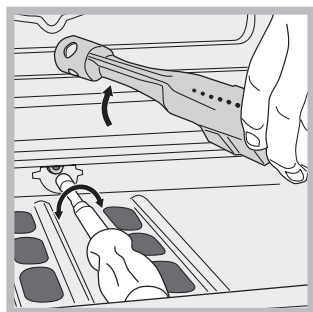


2. estrarre il fondo forno scorrevole



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore

4. rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V";



5. svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

6. Rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

! Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.

- Regolazione aria primaria del bruciatore forno

Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.

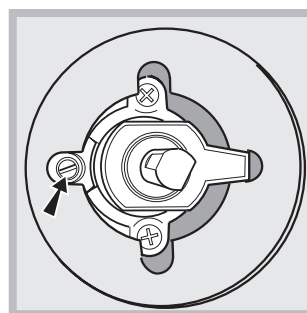
- Regolazione del minimo del bruciatore forno

1. portare la manopola sulla posizione Min dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione Max

2. togliere la manopola

3. togliere il dischetto fissato al frontalino

4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno);



5. verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione Max alla posizione Min o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

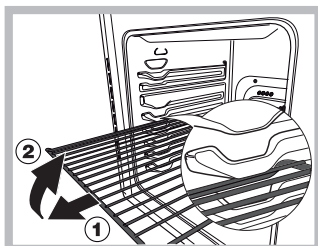
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 31 profondità cm 43,5
Volume	lt. 58
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
Caratteristiche gas	vedi targhetta caratteristiche



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. 2012/19/CE e successive modificazioni.

Avvio e utilizzo



parte anteriore e tirarle. (2)

ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla

parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

La manopola del forno è il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 240°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max ★ (mantenendo la porta del forno chiusa). Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

! Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

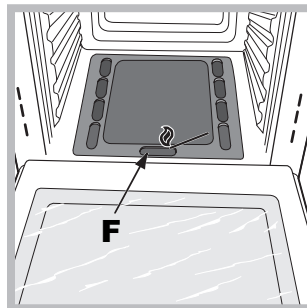
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Accensione manuale del forno

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:

1. aprire la porta del forno



2. avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola F come in figura, premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max.

Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finché non si scalda la termocoppia di sicurezza.

3. Ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del GRILL

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa.

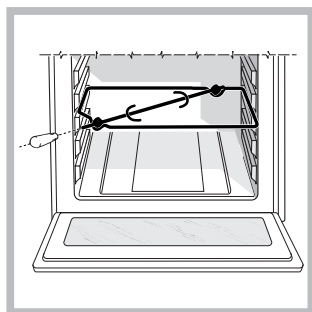
! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Girarrosto*

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto

selezionando con la manopola il PROGRAMMA .

Luce del forno

Si accende premendo il pulsante LUCE.

Utilizzare il timer

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere l'indice della manopola TIMER con il tempo indicato sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli**Tabella 1**

Tabella 1			Gas liquido				Gas naturale	
Bruciatore	Potenza Termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
	Nominale	Ridotta			***	**		
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)				28-30	37	20	
	Minima (mbar)				20	25	17	
	Massima (mbar)				35	45	25	

* A 15°C e 1013,25 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Parte Gas		Parte elettrica		
Categoria	Potenza termica kW (1)	Tensione frequenza		Potenza (W)
III1a2H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~	50/60Hz	2250

(1) I valori espressi in g/h si riferiscono alle capacità con gas liquidi (butano, propano).

* Presente solo in alcuni modelli.

Programmi

Programmi di cottura

Programma GRILL

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture GRILL, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
Forno	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta al forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitello	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Rollè di tacchino	2,5	3	10	200	80-90
	Anatra	1,8	3	10	200	90-100
	Coniglio	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo di maiale	1,5	3	10	200	70-80
	Coscio di agnello	1,8	3	10	200	80-90
	Sgombri	1,3	3	10	200	30-40
	Dentice	1,5	3	10	180	30-40
	Trota al cartoccio	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napoletana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscotti secchi	0,5	4	15	180	25-30
	Crostata	1,1	3	15	180	30-35
	Torta al cioccolato	1,0	3	15	165	50-60
	Torte lievitate	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Sogliole e seppioline	1	4	5	-	6
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	3	-	4
	Filetto di merluzzo	1	4	3	-	10
	Verdure alla griglia	1	4	-	-	8-10
	Bistecca di vitello	1	4	5	-	20-25
	Braciola	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburger	1	4	3	-	10-15
	Salsicce	1,7	4	5	-	20-25
	Toast	n.° 4	4	3	-	2-3
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1,0	-	-	-	80-90
	Pollo allo spiedo	1,5	-	-	-	80-90
	Agnello allo spiedo	1,0	-	-	-	80-90

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

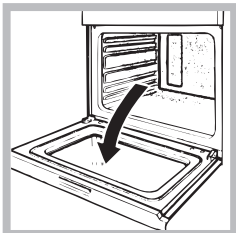
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

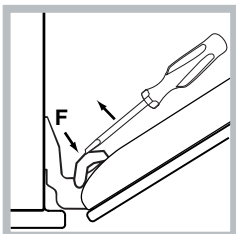
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (vedi figura);



2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);



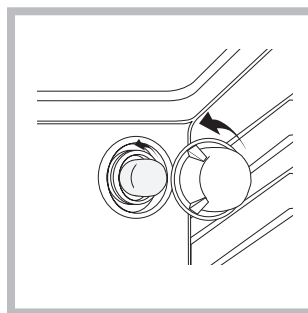
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

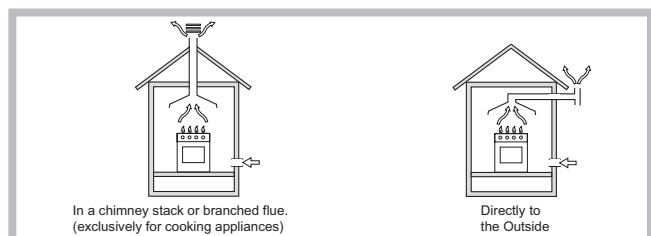
Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

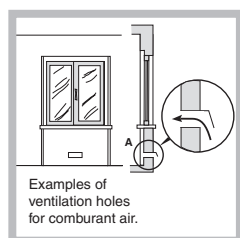
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

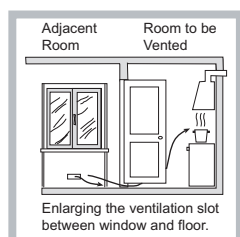
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



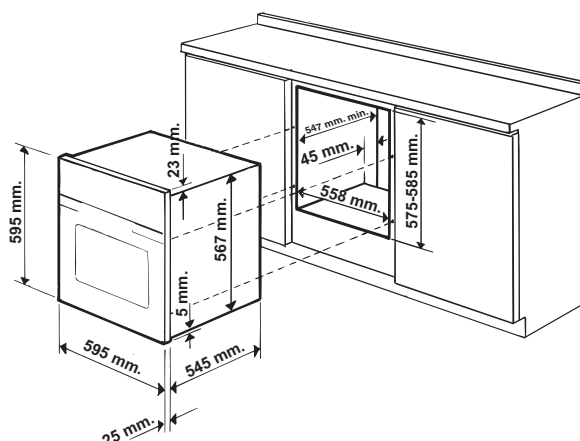
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

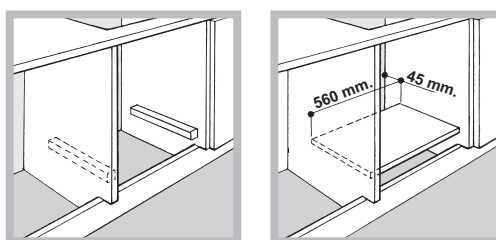
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following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



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

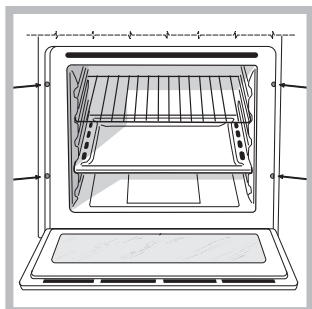
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

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

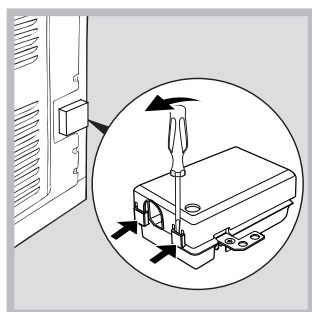


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

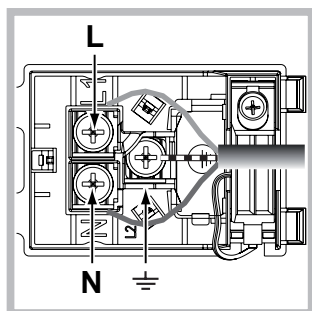
Electrical connection

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

Fitting the power supply cable



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



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$.

Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked $\perp$ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

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

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

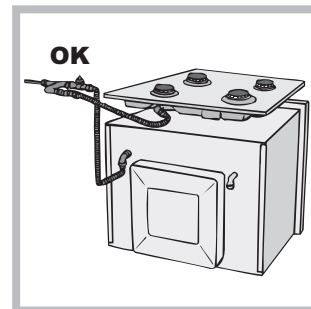
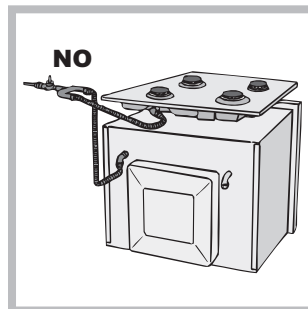
Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (see figures).



Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection

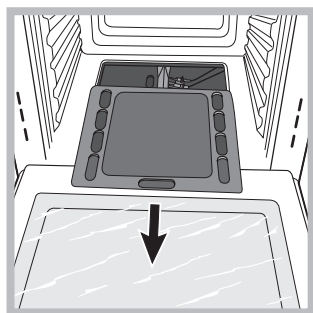
! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

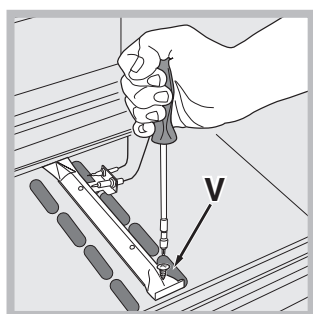
In order to adapt the oven to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- Replacing the oven burner nozzle

1. Open the oven door fully.

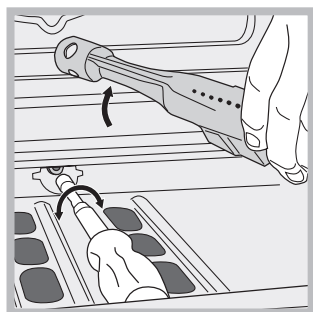


2. Slide out the bottom of the oven.



3. Unscrew the burner fastening screws.

4. Remove screw "V" and then the oven burner.



5. Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

6. Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

! Take particular care when handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Primary air regulation for the oven burner

The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

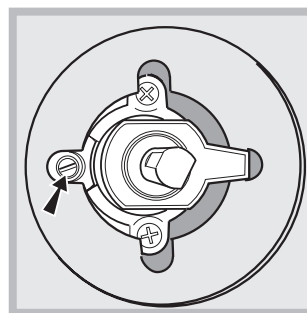
- Setting the oven burner to minimum

1. Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min.

2. Remove the knob.

3. Remove the disk fastened to the control panel.

4. Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom).



5. Make sure the burner does not switch off when you turn the knob from Max to Min quickly, or when you open and close the oven door quickly.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from any of our Service Centres.

! If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with current National Regulations.

DATA PLATE

Dimensions	width 43.5 cm height 31 cm depth 43.5 cm
-------------------	--

Volume	58 l
---------------	------

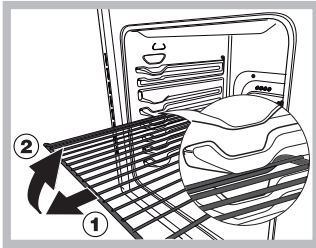
Electrical connections	see data plate
-------------------------------	----------------

Gas features	see data plate
---------------------	----------------



This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. 2012/19/EC and subsequent amendments.

Start-up and use



pull (2).

WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

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

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ★ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

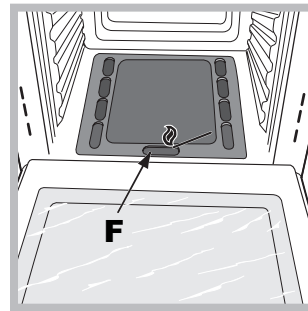
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob **F** (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some examples of how the grill may be used are included in the "Practical Cooking Advice" section.

! When using the grill, the oven door must be kept shut.

! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.

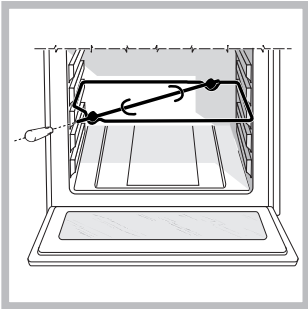
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

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

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

Turnspit*



To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select .

How to use the timer

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
 2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
 3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.
- ! The timer does not switch the oven on or off.

Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

Burner and Nozzle specifications

Table 1			Liquid gas				Natural gas	
Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*		By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
	Nominal	Reduced	(mm)		***	**	(mm)	
Oven	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Supply pressures	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Minimum (mbar)				20	25	17	
	Maximum (mbar)				35	45	25	

* At 15°C and 1013,25 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Gas Part		Electric Part	
Category	Thermal Power kW (1)	Voltage frequency	Power (W)
I12H3+	2,60 (189 g/h - G30) (186 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1) The values in g/h refer to the capacities with liquid gas (Butane, Propane).

* Only available in certain models.

Cooking modes

Cooking modes

GRILL mode

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

Practical cooking advice

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

GRILL

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

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.

For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).

- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese to the top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

! Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

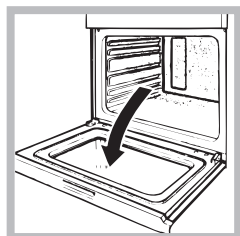
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

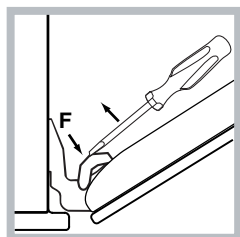
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

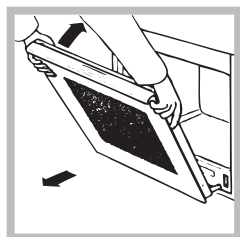
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean the oven more thoroughly, you can remove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



1. Open the oven door fully (see diagram).



2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).



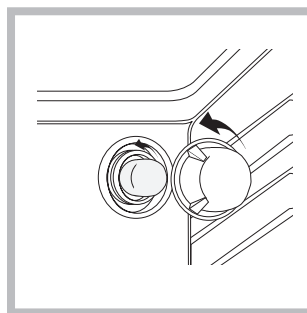
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

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

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Установка

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

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

Расположение

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

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

! Данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов. Необходимо соблюдать следующие требования:

- в помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



- В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимого для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности.



Приток воздуха может обеспечиваться непосредственно снаружи здания через воздуховод полезным сечением не менее 100 см² и диаметром, исключающим возможность случайного засорения.



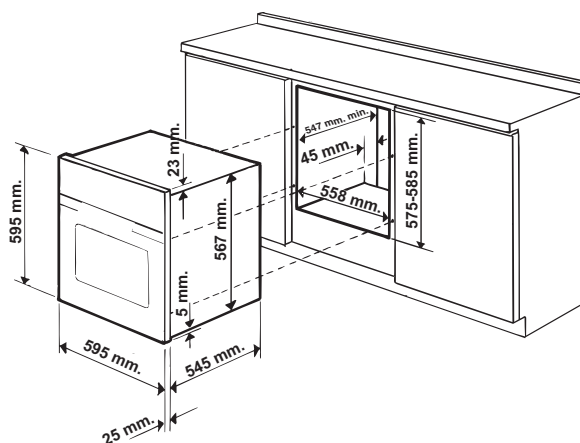
Или же воздухозабор может осуществляться из смежных помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, сообщаемым с улицей, как описано выше, при условии, что это не общие зоны здания, пожароопасные помещения и не спальни.

- Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия внизу, сообщаемые с улицей, для удаления возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в подземных помещениях и хранилищах (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печи, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

Встроенный монтаж

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

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



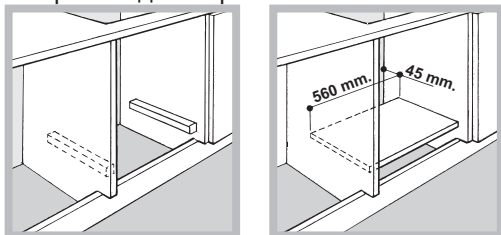
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

Вентиляция

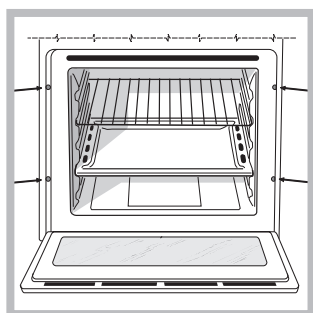
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента.

Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. чертежи).



Центровка и крепление

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

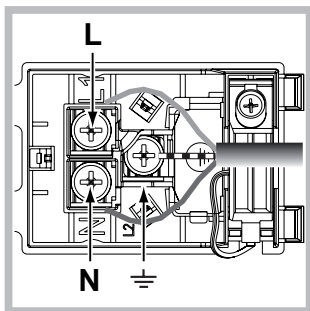
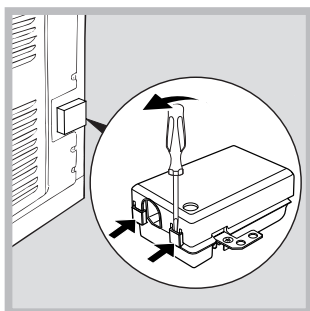


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого кабеля



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

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

3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

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

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.

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

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

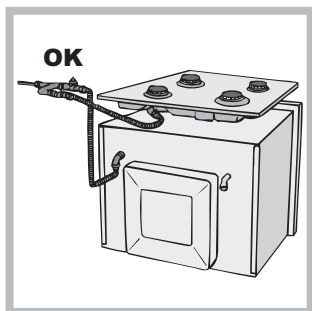
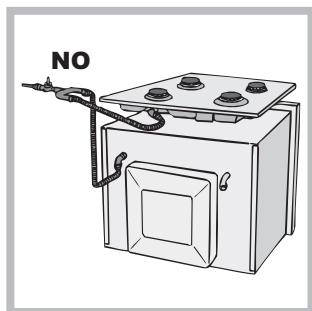
Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с действующими национальными нормативами и с их последующими поправками и только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе "Настройка на различные типы газа".

В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие действующим национальным нормативам и их последующим поправкам.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 “Характеристики газовых горелок и форсунок”.

! В случае установки газовой плиты вместе с газовой встроенной духовкой категорически запрещается соединять эти два устройства или использовать единый газовый отсечной кран. Эти устройства должны быть независимыми друг от друга, подсоединяться по отдельности, и каждое из них должно иметь отдельный отсечной газовый кран (см. схемы).



Подсоединение при помощи жесткой трубы (медной или стальной)

! Подсоединение к газопроводу не должно оказывать каких-либо нагрузок на изделие.

На патрубке подачи газа в изделия имеется вращающееся колено L с уплотнительной прокладкой. При необходимости повернуть колено обязательно замените уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение при помощи гибкого шланга из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ.

Подсоединение таких шлангов должно производиться таким образом, чтобы их длина при максимальном растяжении не превышала 2000 мм. По завершении подсоединения проверьте, чтобы металлический гибкий шланг не касался подвижных частей или не был сжат.

! Используйте только шланги и металлические алюминиевые или резиновые уплотнительные прокладки, соответствующие действующим национальным нормативам.

Проверка уплотнения

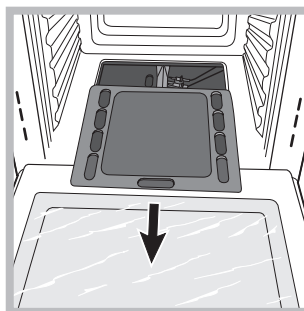
! По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

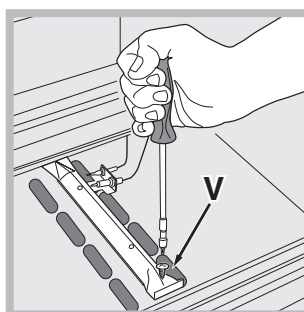
Для настройки духового шкафа на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

• Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа:

1. полностью откройте дверцу духовки

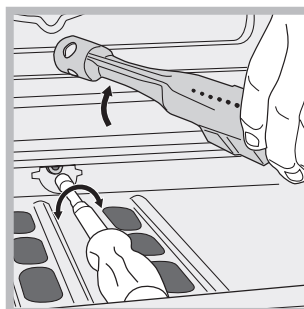


2. выньте съемное днище духовки



3. отвинтите крепежные винты горелки

4. выньте горелку из духовки, сняв “V”-образный винт;



5. отвинтите форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и замените ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотрите таблицу 1).

6. Восстановите на место все комплектующие, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

• Регуляция первичного воздуха горелки духовки
Горелка сконструирована таким образом, что не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

• Регуляция минимального пламени горелки духовки

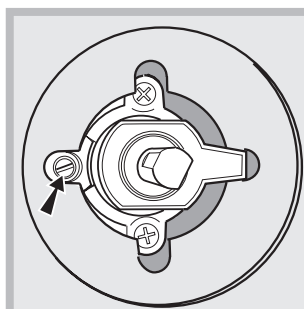
1. поверните регулятор в положение Min, после того как он находился в положении Max примерно в течении 10 минут

2. снимите рукоятку

3. снимите диск, прикрепленный к передней панели

4. поверните винт регуляции, расположенный снаружи стержня термостата, вплоть до получения стабильного малого пламени (пламя видно через отверстия в днище духовки);

5. затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения Min или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.



! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть закручен до упора.

! По завершении операции замените старую этикетку со старыми настройками на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Технического Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно действующим национальным нормативам).

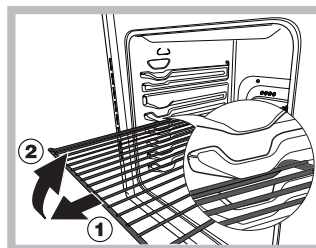


АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 31 см. глубина 43,5 см.
Объем	58 л
Электропитание	См. таблицу характеристик
Характеристики газа	См. таблицу характеристик
 Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: - 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям. - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям. - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. - 2009/142/CEE от 30/11/09 (Газ) с последующими изменениями. - 2012/19/CE и последующим изменениям.	

Включение и эксплуатация



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

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано

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

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

При помощи рукоятки духового шкафа вы можете выбрать различные режимы и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от 140°C до 240°C), наиболее подходящую для приготовления блюд. Электронное устройство зажигания встроено внутри рукоятки. Для зажигания горелки духовки нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение Max ☆ (при закрытой дверце духовки). Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термпары.

! Устройство электронного зажигания горелки не должно оставаться нажатым в течение более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не зажглась, отпустите рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту перед повторной попыткой зажечь горелку.

Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

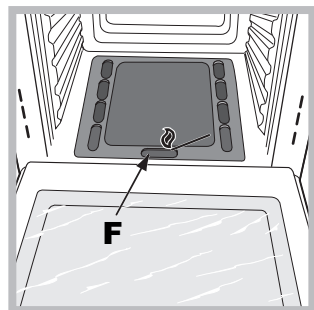
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

Зажигание духовки вручную

В случае временного отключения электроэнергии можно включить горелку духовки вручную следующим образом:

1. откройте дверцу духовки



2. поднесите спичку или кухонную зажигалку, как показано на рисунке, нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ вплоть до положения Max.

Так как духовка оснащена защитным устройством, после зажигания горелки необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно в течение 6 секунд для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

3. После зажигания горелки закройте дверцу духовки.

! В случае внезапного гашения пламени горелки перекройте рукоятку ДУХОВКИ, откройте дверцу духовки и подождите примерно 1 минуту до повторной попытки зажечь горелку.

Рукоятка-регулятор ГРИЛЯ

Ваша духовка оснащена электрическим грилем. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

В параграфе “Практические советы по приготовлению” приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

! При использовании режима гриль необходимо держать дверцу духовки закрытой.

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

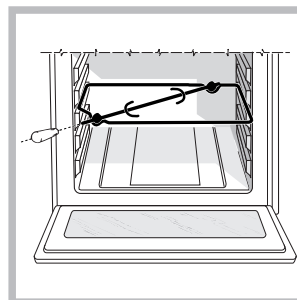
! Всегда ставьте посуду на прилегающую решетку.

Охлаждающая вентиляция

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

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

Вертел*



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

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

3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ



Освещение духового шкафа

Освещение включается при помощи кнопки LUCE (ОСВЕЩЕНИЕ).

Таймер

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таймер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

* Имеется только в некоторых моделях.

Характеристики горелок и форсунок

Таблица 1			Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Теплотворная способность кВт		Байпас 1/100	Форсунка 1/100	Расход* г/ча"		Форсунка 1/100	Расход* л/ча"	Форсунка 1/100	Расход* г/ча"
	Номинальная	Сокращенная	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Духовой шкаф	2,60	1,0	49	78	189	186	119	248	132	248
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)				20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)				35	45	25		18	

* При температуре 15°C и давлении 1013,25 мбар – сухой газ

** Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

*** Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

Газовая часть		Электрическая часть	
атегория	Теплотворная способность кВт (1)	Напряжение частота	Мощность (Вт)
II2H3+	2,60(189 g/h -G30) (186 g/h -G31)	220-240V~ 50/60Hz	2250

(1)Значения,выраженные в гр/час,относятся к характеристикам сжиженных газов (бутана,пропана).

Программы

Программы приготовления

Программа ГРИЛЬ

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

Практические советы по приготовлению

! При использовании режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир.)

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Положение рукоятки регуляции	Продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60
	Каннеллони	2,5	3	10	200	40-45
	Запеканка из макаронных изделий	2,2	3	10	200	50-55
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90
	Курица	1,5	3	10	200	70-80
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	200	90-100
	Кролик	2,0	3	10	200	80-90
	Филейная часть свинины	1,5	3	10	200	70-80
	Баранья ножка	1,8	3	10	200	80-90
	Скумбрия	1,3	3	10	200	30-40
	Форель в фольге	1,0	3	10	200	30-35
	Неапольская пицца	0,6	3	15	210	15-20
	Сухие печенья	0,5	4	15	180	25-30
	Торт с вареньем	1,1	3	15	180	30-35
	Шоколадный торт	1,0	3	15	165	50-60
	Выпечка из дрожжевого теста	1,0	4	15	165	50-60
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	-	6
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	3	-	4
	Филе трески	1	4	3	-	10
	Овощи-гриль	1	4	-	-	8-10
	Телячий бифштекс	1	4	5	-	20-25
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25
	Гамбургер	1	4	3	-	10-15
	Колбаски-шпикачки	1,7	4	5	-	20-25
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	3	-	2-3
	На вертеле (если имеется)					
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	-	-	80-90
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	-	80-90

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.

- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

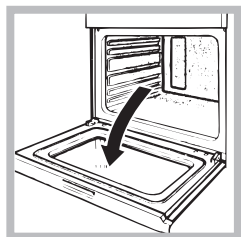
Чистка изделия

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

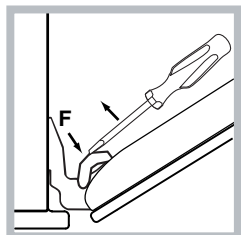
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

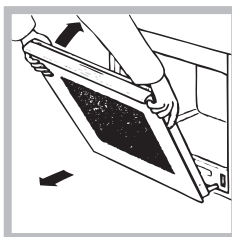
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

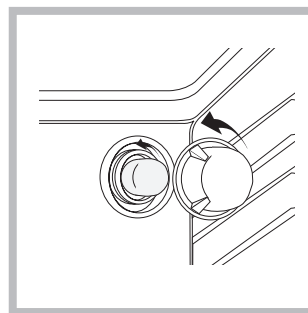
RS

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба Е 14.
- Восстановите крышку на место (см. рисунок).

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

195113988.00

05/2013 - XEROX FABRIANO

RS