

Встроенная духовка

Руководство пользователя



Built-in oven

Use and installation instructions



Общие указания

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковку от прибора в мусорное ведро, сортируйте ее (например, фольга, картон, пенопласт) и поместите в контейнеры по сбору утиля в соответствии с существующими правилами утилизации..

Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 2006/95 ЕЕС “Предписания по низкому напряжению”
- 2004/108 ЕЕС “Предписания по электромагнитной совместимости”
- 89/109 ЕЕС “Предписания по материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами “

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией, представленной в данном буклете. В ней содержится важная информация, касающаяся безопасной установки, эксплуатации и текущего обслуживания прибора, а также полезные рекомендации по пользованию

духовым шкафом. Сохраните данную инструкцию на будущее.

Производитель оставляет за собой право вносить необходимые изменения без ущерба для безопасности и функциональных качеств прибора.

После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не оставляйте упаковочные материалы (полимерную пленку, пенопласт) в доступном для детей месте, поскольку данные материалы могут представлять для них опасность. **ВАЖНО:** духовой шкаф нельзя переносить за ручку дверцы (например, при извлечении из упаковки).

ВАЖНО

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

Использование прибора по другому назначению (например, для обогрева помеще-

ния) недопустимо и опасно.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный использованием прибора не по назначению.

При работе с духовым шкафом следует соблюдать следующие правила безопасного обращения с электроприборами:

- Отключайте прибор от источника питания перед транспортировкой, чисткой или любой операцией по уходу.
- Не вынимайте штепсель из розетки, держась за шнур
- Не прикасайтесь к прибору, если ваши руки или ноги мокрые или влажные
- Не пользуйтесь прибором, если вы без обуви
- В случае небрежного обращения с держателями дверцы вы можете повредить руки
- В случае поломки или неисправности прибора отключите его и не прикасайтесь к нему.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом сервисной службы. Требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Пренебрежение рекомендациями, данными выше, может негативно повлиять на безопасную работу прибора.

Убедитесь, что, когда прибор не используется, все его переключатели находятся в положении «0».

На открытую дверцу духового шкафа не следует садиться или ставить тяжелые вещи.

Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям внутри духового шкафа.

Запрещается допускать к работе с духовым шкафом людей с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, не имеющих достаточного опыта в работе с электроприборами, а также детей в случае, если их работа с прибором не контролируется лицами, ответственными

за их безопасность.

Запрещается допускать малолетних детей к работе с духовым шкафом без присмотра родителей. Производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые сочтет необходимыми и полезными, без ущерба для безопасности и рабочих свойств прибора. Производитель не несет ответственность за возможный ущерб, причиненный неправильной установкой или эксплуатацией прибора.

Сервисная служба и запасные части

В случае неисправности не пытайтесь самостоятельно производить ремонт прибора. Ремонт, выполняемый лицами, не имеющими необходимой квалификации, может нанести серьезный ущерб и привести к несчастным случаям. Прежде всего, пользуйтесь данной инструкцией. Если вы не можете найти необходимую информацию, свяжитесь с ближайшим сервис-центром. Любые ремонтные работы прибора должны производиться авторизованным сервисным центром. Всегда требуйте использования оригинальных запасных частей.

Прибор маркирован в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен в случае неправильной утилизации.

Символ на изделии или на сопроводительной документации означает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Утилизация должна производиться в соответствии с местным природоохранительным законодательством. За более подробной информацией о порядке утилизации прибора просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Технические характеристики

Духовой шкаф		Мощность	
Размеры (мм)			
ДлинаГлубинаВысота	595x538x593	Духовка (кВт)	2,1
Объем духового шкафа (л)	60 л	Конвекционный вентилятор (кВт)	2,1
		Гриль (кВт)	2,4

Потребляемый ток 230 В

Установка

После распаковки убедитесь в отсутствии повреждений прибора и электрического кабеля. При наличии повреждений свяжитесь с Вашим поставщиком, прежде чем использовать прибор.

ВАЖНО

Во избежание несчастных случаев не оставляйте упаковочные материалы (полимерную пленку, пенопласт) в доступном для детей месте, поскольку данные материалы могут представлять для них опасность.

Установка должна производиться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкцией.

Производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, причиненный людям, животным или предметами и возникший в результате неправильной установки прибора.

Установка прибора

Для свободной циркуляции воздуха духовой шкаф необходимо устанавливать в соответствии с размерами, указанными на рис. 2.

Установка прибора

Установите прибор в предназначенное место (под рабочую поверхность или над другим прибором), закрепив винтами в двух отверстиях на внешнем ободу духового

шкафа. Отверстия для винтов видны при открытой дверце духового шкафа (рис. 2)

ВАЖНО

Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна быть жаропрочной. В частности, облицовочное покрытие мебели должно быть приклеено жаростойким клеем (100° С). Если облицовочное покрытие или клей не обладают достаточной жаропрочностью, покрытие может деформироваться или отойти.

В целях техники безопасности прибор должен быть установлен таким образом, чтобы обеспечить защиту от случайного соприкосновения с его электрическими частями.

Все защитные части должны быть закреплены таким образом, чтобы их нельзя было снять без помощи инструмента.

Подключение к сети переменного тока

Подключение к сети переменного тока должно быть выполнено в соответствии с местными правилами. Перед подключением необходимо проверить следующее:

- напряжение в сети и розетке соответствуют максимальной мощности духового шкафа (смотри табличку технических данных на приборе);
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор должен быть заземлен. электрическая безопас-

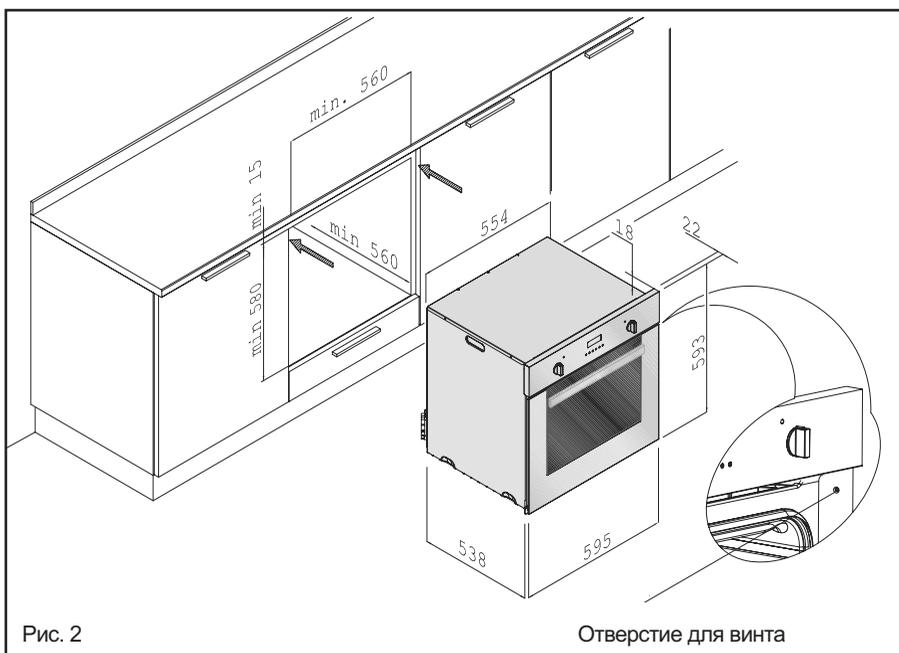


Рис. 2

Отверстие для винта

ность прибора гарантируется только в случае правильного подключения к надежно заземленному источнику питания, как указано в правилах электрической безопасности;

Важно: производитель не несет никакой ответственности за любой ущерб, нанесенный людям или предметам в связи с ненадлежащим заземлением прибора;

- для подключения к источнику питания ни в коем случае не используйте редукторы, переходники или тройники.

Подключение соединительного кабеля

Если в комплект поставки прибора не входит соединительный кабель, необходимо использовать кабель H05RR-F или H05RN-F 3 x 1.5 мм² соответствующего сечения, который следует присоединить к клеммной колодке.

Для этого Вам необходимо:

- подключить кабель к соединительной плате (рис. 3), при этом кабель заземления должен быть на 3 см длиннее, чем активные провода (фаза/ноль).
- Соедините провода кабеля следующим образом:
L = (фаза) коричневый или красный
N = (ноль) синий
⊥ = (земля) желтый/зеленый.

Помните: электропроводка должна быть расположена таким образом, чтобы она не нагревалась более чем на 50°C выше комнатной температуры.

Подключение к стандартной розетке

Подсоедините соединительный кабель к стандартной вилке, соответствующей напряжению, указанному на табличке технических данных. После того, как духовой

шкаф встроен и подключен, убедитесь, что к вилке есть доступ.

Прямое подключение к источнику переменного тока

Если в комплект поставки устройства не входит кабель питания и вилка, электропитание обеспечивается прямым подключением к источнику переменного тока с помощью специального устройства, позволяющего отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов в соответствии с категорией перенапряжения III, согласно требованиям данной инструкции.

Желто-зеленый кабель заземления не должен контролироваться этим отключающим устройством.

ВНИМАНИЕ: Если кабель питания поврежден, то во избежание любого риска следует обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к специалисту.

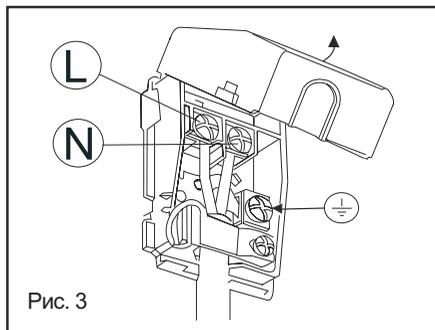


Рис. 3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

После первого включения печи может ощущаться запах сгоревшего защитного технического масла, используемого в процессе производства. Поэтому перед использованием печь следует прогреть на максимальной температуре в течение примерно одного часа.

ВНИМАНИЕ! Перед началом чистки прибор необходимо отсоединить от электросети.

По завершении начального прогрева дайте печи остыть, затем очистите ее внутренние поверхности теплой водой с моющим средством. Перед использованием печи вымойте все решетки, противень и лотки.

Общие сведения и указания по эксплуатации

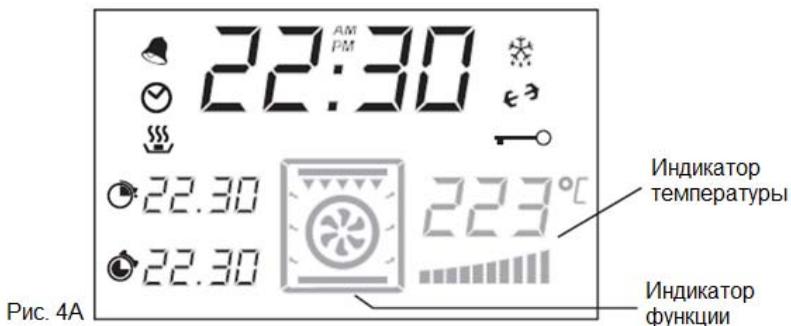
- Дверца работающей печи должна быть закрыта.
- Открывайте дверцу за середину ручки.
- При открывании дверцы помните, что внутри может присутствовать горячий пар.
- Прежде чем поместить в печь или вынуть какую-либо посуду, наденьте защитные перчатки.
- Используйте посуду, способную выдержать температуры, указанные на терморегуляторе.
- После использования печи переведите все органы управления в выключенное положение.
- Запрещается жарить или печь пищу на основании печи.

УПРАВЛЕНИЕ



Рис. 4

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



ПРИМЕЧАНИЕ

Выбор приведенных ниже функций приготовления пищи осуществляется селектором функций (см. рис. 4). Примечание: выбранные функции и температура печи отображаются на дисплее (см. рис. 4А).

Индикатор функции	Темп., (°C)	Предупреждение. Дверца работающей печи должна быть закрыта. Для увеличения температуры печи поверните регулятор в сторону символа "⬆️", а для ее уменьшения -- в сторону символа "⬇️".
	40...260	Освещение печи Установите селектор в это положение для включения освещения печи, которое будет работать в приведенных ниже функциях.
	40	Размораживание потоком воздуха Воздух с низкой температурой перемешивается внутри печи вентилятором, благодаря чему сокращается время размораживания и сохраняются качества белков. (по умолчанию 40 °C).
	50...200	Средний гриль Работает центральный верхний нагревательный элемент, обеспечивающий прямое тепловое облучение верхней части пищи. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50...200 °C (по умолчанию 200 °C).
	50...200	Большой гриль Работают два верхних нагревательных элемента, обеспечивающих прямое тепловое облучение верхней части пищи. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).
	50...260	Естественная конвекция Одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы. Это традиционный способ приготовления пищи, хорошо подходящий для обжарки мяса и идеальный для выпечки печенья и яблок, а также приготовления хрустящей пищи. Очень хорошие результаты получаются при приготовлении на полке с регулированием температуры в диапазоне 50... 260 °C (по умолчанию 180 °C).

	50...260	<p>Духовой шкаф с принудительной конвекцией Одновременно работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент. Внутри печи равномерно распределяется воздух с температурой 50... 260 °C (по умолчанию 170 °C). Идеальный режим для одновременного приготовления нескольких типов пищи (мяса, рыбы) без их взаимного влияния на вкус и запах. Эту функцию рекомендуется использовать для приготовления изысканных мучных кондитерских изделий.</p>
	50...260	<p>Принудительная конвекция Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Это традиционный способ приготовления пищи, отлично подходящий для самых разнообразных продуктов. Хорошие результаты получаются при приготовлении пищи на одном уровне (что идеально для печений, тортов и мини-бутербродов) в диапазоне температур 50... 260 °C (по умолчанию 185 °C).</p>
	50...200	<p>Полный гриль с принудительной конвекцией Воздух, нагреваемый элементами гриля, перемещается вентилятором в циркуляционном режиме и способствует равномерному распределению тепла. Отлично заменяет вертел. Очень хорошие результаты можно также получить при приготовлении большого количества птицы, сосисок и сырого мяса. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).</p>
	50...260	<p>Нижний нагревательный элемент Приготовление пищи с нагревом снизу, например, подогрев пищи или стерилизация стеклянных банок. Рекомендуется также для длительного и медленного приготовления пищи, такой как запеканки. Данную функцию можно использовать в диапазоне 50... 260 °C (по умолчанию 220 °C).</p>

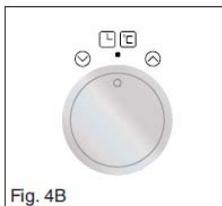


Fig. 4B



	Таймер
	Часы
	Начало приготовления
	Время приготовления
	Окончание приготовления
	Размораживание
	Вертел
	Блокировка

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

После первого подключения печи к электросети на дисплее отображается "00.00" и мигает светодиодный индикатор "🕒". Чтобы увеличить время, поверните регулятор (рис. 4B) по часовой стрелке в сторону символа "⏸", а чтобы его уменьшить -- против часовой стрелки в сторону символа "⏪". Для подтверждения установленного времени нажмите регулятор или подождите 5 с.

Важно: без выполнения этого действия невозможно установить функции приготовления пищи.

Примечание: если вы желаете установить время впоследствии, нажмите регулятор (рис. 4B), пока не начнет мигать индикатор "🕒", и затем продолжайте в соответствии с инструкцией выше.

После настройки часов таймер будет работать в ручном режиме.

ТАЙМЕР

Нажмите регулятор (рис. 4B) и удерживайте его нажатым до тех пор, пока не начнет мигать индикатор таймера "🔔". После этого установите требуемое время приготовления, вращая регулятор по часовой стрелке в сторону символа "⏸" для увеличения времени или против часовой стрелки в сторону символа "⏪" для уменьшения времени. Для подтверждения установленного времени нажмите регулятор или подождите 5 с. Установленное время отобразится на дисплее, а индикатор "🔔" останется включенным. По завершении установленного времени подается звуковой сигнал, и индикатор "🔔" начинает мигать. Для выключения звукового сигнала нажмите регулятор (рис. 4B).

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Важно: чтобы можно было задать время приготовления пищи, необходимо установить селектор (рис. 4) в положение приготовления пищи!

Следует также иметь в виду, что при установке селектора функций в нулевое положение в процессе выполнения программы введенные настройки отменяются!

Установка: нажмите регулятор (рис. 4B) и удерживайте его до тех пор, пока не начнет мигать символ "🕒". Чтобы увеличить требуемое время приготовления пищи,

поверните регулятор по часовой стрелке в сторону символа "⤴", а чтобы его уменьшить -- против часовой стрелки в сторону символа "⤵". Для подтверждения установленного времени нажмите регулятор (рис. 4В) или подождите 5 с. На дисплее отобразится символ "🕒" с установленным временем и символ "🕒" с временем выключения печи.

В процессе приготовления пищи на дисплее отображается символ "🔥". По завершении установленного времени подается звуковой сигнал, начинает мигать индикатор "🔥", и печь автоматически выключается.

Нажмите регулятор (рис. 4В) для выключения звукового сигнала и поверните селектор функций (рис. 4) в "ноль" для выхода из режима установки времени приготовления.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Важно: чтобы можно было задать время приготовления пищи, необходимо установить селектор (рис. 4) в положение приготовления пищи!

Следует также иметь в виду, что при установке селектора функций в положение "ноль" в процессе выполнения программы введенные настройки отменяются! ^

Установка: нажмите регулятор (рис. 4В) и удерживайте его до тех пор, пока не начнет мигать символ "🕒". Чтобы увеличить требуемое время окончания приготовления пищи, поверните регулятор по часовой стрелке в сторону символа "⤴", а чтобы его уменьшить -- против часовой стрелки в сторону символа "⤵".

Для подтверждения установленного времени нажмите регулятор (рис. 4В) или подождите 5 с. На дисплее отобразятся символ "🕒" с временем окончания приготовления и символ "🕒" с временем приготовления. В процессе приготовления пищи на дисплее отображается символ "🔥". По завершении установленного времени подается звуковой сигнал, начинает мигать индикатор "🔥", и печь автоматически выключается. Нажмите регулятор (рис. 4В) для выключения звукового сигнала и поверните селектор функций (рис. 4) в "ноль" для выхода из режима установки времени окончания приготовления.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите регулятор (рис. 4В) и удерживайте его до тех пор, пока не начнет мигать символ "🕒".

Установите требуемое время приготовления в соответствии с указаниями из параграфа "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ". Нажмите регулятор (рис. 4В) и удерживайте его до тех пор, пока не начнет мигать символ "🕒".

Установите требуемое время окончания приготовления в соответствии с указаниями из параграфа "ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ". Приготовление пищи запустится в момент, соответствующий разности времени окончания приготовления и времени приготовления. Например, если установлено время окончания приготовления 12:00, а время приготовления 1 ч 30 мин., то печь начнет работу в 10:30 и выключится в 12:00.

В процессе приготовления пищи на дисплее отображается символ "🔥". По завершении установленного времени подается звуковой сигнал, начинает мигать индикатор "🔥", и печь автоматически выключается.

Нажмите регулятор (рис. 4B) для выключения звукового сигнала и поверните селектор функций (рис. 4) в "ноль" для выхода из режима установки времени приготовления и времени окончания приготовления.

ПРЕРЫВАНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММ

Выполнение программы можно прервать в любой момент. Для этого необходимо еще раз выбрать ту же самую функцию и повернуть регулятор (рис. 4B) против часовой стрелки к символу "☺", сбрасывая тем самым время приготовления до нуля.

УСТАНОВКА БЛОКИРОВКИ

При установленной блокировке таймер нельзя использовать для задания времени или программ. Т. е. блокируется возможность изменения времени дня, оставшегося времени отсчета и выполняемой программы. Тем не менее продолжится точное выполнение установленных программ. Для установки блокировки нажмите регулятор (рис. 4B) и удерживайте его до тех пор, пока не начнет мигать символ "⏏".

Для подтверждения поверните регулятор против часовой стрелки в сторону символа "☺" примерно на 3 с.

В режиме блокировки единственным возможным управляющим воздействием является выключение звукового сигнала, подаваемого по завершении программы. Никакие другие функции изменить нельзя.

Для снятия блокировки поверните регулятор (рис. 4B) против часовой стрелки в сторону символа "☺" и удерживайте его примерно 3 с.

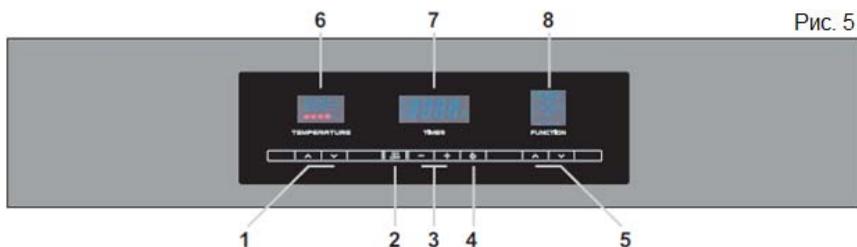
На дисплее должен погаснуть индикатор блокировки "⏏".

РЕГУЛИРОВКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

Дисплей имеет четыре ступени яркости. Для выбора требуемой яркости поверните регулятор (рис. 4B) против часовой стрелки в сторону символа "☺" или по часовой стрелки в сторону символа "☹".

Примечание: для выполнения регулировки необходимо установить селектор функций (рис. 4) в положение "ноль".

УПРАВЛЕНИЕ (модели с сенсорной панелью)



1 = регулировка температуры

2 = питание

3 = настройка часов – настройка электронного программатора

4 = программатор селектора функций

5 = программатор функции приготовления

6 = индикатор температуры

7 = программатор дисплея

8 = индикатор приготовления

После подсоединения печи к электросети на дисплее отображается мигающее время "12:00". В этот момент недоступны все функции печи, в том числе ее включение. Для их активизации необходимо установить дату и время или дважды нажать кнопку "  ".

Включение и выключение печи

Нажмите кнопку "  ".

На дисплее отобразится надпись "On" (Вкл.), и на две секунды включится освещение камеры. Если в течение последующей минуты не выбрать ни одной функции приготовления пищи, печь автоматически выключится. Для выключения печи в процессе приготовления пищи мягко нажмите кнопку "  ".

Блокировка управления

После каждого выключения печи или запуска запрограммированной функции приготовления пищи панель управления автоматически блокируется (функция защиты от детей). Активная блокировка указывается отображением на дисплее температуры символа "блокировка". Для снятия блокировки нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку "  ". Затем еще раз нажмите кнопку "  " для включения печи. Панель управления можно также заблокировать и во время работы печи. Для этого нажмите кнопку "  " и удерживайте ее несколько секунд.

Приведенные ниже функции приготовления пищи можно настроить с помощью программатора (рис. 5).

Примечание: выбранные функции и температура печи отображаются на дисплее (см. рис. 5).

ПРИМЕЧАНИЕ. В печи имеется специальная функция "быстрого разогрева" (кольцевой нагревательный элемент + вентилятор), автоматически активируемая при выборе функции приготовления. Она деактивируется после достижения установленной температуры печи, "передавая эстафету" выбранной функции приготовления. Функция разогрева печи не включается перед запуском функций размораживания, а также среднего и большого гриля.

Индикатор функции	Темп., (°C) 40...260	Предупреждение. Дверца работающей печи должна быть закрыта. Примечание: для увеличения температуры печи мягко нажимайте сенсорную кнопку "  ", а для ее уменьшения -- кнопку "  ".
		Освещение печи Освещение камеры печи включается автоматически при включении печи и остается включенным в процессе выполнения других функций примерно две минуты. Для повторного включения освещения камеры в процессе приготовления пищи следует нажать сенсорную кнопку "+" или "-". ПРИМЕЧАНИЕ. Освещение камеры включается примерно на 40 с.
Pr 01 	dEF	Размораживание потоком воздуха Воздух с низкой температурой перемешивается внутри печи вентилятором, благодаря чему сокращается время размораживания и сохраняются качества белков.
	40...60	ПРИМЕЧАНИЕ. Для ускорения размораживания можно включить нижний нагревательный элемент до достижения температуры 40...60 °C.
Pr 02 	50...200	Средний гриль (наличие функции вертела зависит от модели ). Работают два верхних нагревательных элемента, обеспечивающих прямое тепловое облучение верхней части пищи. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).
Pr 03 	50...200	Большой гриль (наличие функции вертела зависит от модели ). Работают два верхних нагревательных элемента, обеспечивающих прямое тепловое облучение верхней части пищи. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).
Pr 04 	50...260	Средний гриль с принудительной конвекцией Воздух, нагреваемый средним элементом гриля, перемещается вентилятором и нагревает пищу. Гарантируются хорошие результаты при приготовлении птицы, сосисок и сырого мяса. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).
Pr 05 	50...200	Полный гриль с принудительной конвекцией Воздух, нагреваемый элементами гриля, перемещается вентилятором в циркуляционном режиме и способствует равномерному распределению тепла. Отлично заменяет вертел. Очень хорошие результаты можно также получить при приготовлении большого количества птицы, сосисок и сырого мяса. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50... 200 °C (по умолчанию 200 °C).
Pr 06 	50...260	Естественная конвекция Одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы. Это традиционный способ приготовления пищи, хорошо подходящий для обжарки мяса и идеальный для выпечки печенья и яблоч, а также приготовления хрустящей пищи. Очень хорошие результаты получаются при приготовлении на полке с регулированием температуры в диапазоне 50...260 °C (по умолчанию 180 °C).
Pr 07 	50...260	Духовой шкаф с принудительной конвекцией Одновременно работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент. Внутри печи равномерно распределяется воздух с температурой 50... 260 °C (по умолчанию 170 °C). Идеальный режим для одновременного приготовления нескольких типов пищи (мяса, рыбы) без их взаимного влияния на вкус и запах. Данную функцию рекомендуется использовать для приготовления изысканных мучных кондитерских изделий.

<p>Pr 08</p> 	<p>50...260</p>	<p>Принудительная конвекция Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Это традиционный способ приготовления пищи, отлично подходящий для самых разнообразных продуктов. Хорошие результаты получаются при приготовлении пищи на одном уровне (что идеально для печений, тортов и мини-бутербродов) в диапазоне температур 50... 260 °С (по умолчанию 185 °С).</p>
<p>Pr 09</p> 	<p>50...260</p>	<p>Принудительная конвекция с нижним нагревательным элементом Воздух, нагреваемый нижним элементом, перемещается вентилятором и нагревает пищу при температуре 50...260 °С (по умолчанию 220 °С). Хорошо подходит для стерилизации продуктов.</p>
<p>Pr 10</p> 	<p>50...260</p>	<p>Включение верхнего нагревательного элемента печи Может использоваться для повторного нагрева готовой пищи путем помещения противня на второй уровень сверху, а также для размораживания хлеба, пиццы или макарон на первом уровне снизу. Данную функцию необходимо использовать в диапазоне температур 50...260 °С (по умолчанию 220 °С).</p>
<p>Pr 11</p> 	<p>50...260</p>	<p>Принудительная конвекция с верхним нагревательным элементом Воздух, нагреваемый верхним элементом, перемещается вентилятором и нагревает пищу при температуре 50...260 °С (по умолчанию 220 °С).</p>
<p>Pr 12</p> 	<p>50...260</p>	<p>Духовой шкаф с принудительной конвекцией (энергосберегающая функция) Вентилятор и кольцевой нагревательный элемент включены одновременно. Горячий воздух (50...260 °С) распределяется равномерно по всем уровням. Идеальный режим для продолжительного приготовления различных типов пищи (мяса или рыбы). (Температура по умолчанию 170 °С).</p>

УПРАВЛЕНИЕ ((модели с сенсорной панелью))

Программатор дисплея			
			Таймер
			Время приготовления
			Конец приготовления
		hour	Часы
		—	Уменьшение времени
		+	Увеличение времени
			Настройка функций
		A	Функция программатора
		ON/OFF	Питание

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

После подсоединения печи к электросети на дисплее отображается мигающее время "12:00". Нажмите кнопку "" и удерживайте ее примерно 4 с до отображения на дисплее слова "Hour" (Часы). Установите точное время (часы) сенсорными кнопками "+" или "-" и через 4 с установите минуты.

Настройки сохраняются автоматически через 4 с после нажатия последней кнопки.

Примечание: если вы желаете установить время впоследствии, нажмите кнопку "" и удерживайте ее в течение 4 с, и затем продолжайте в соответствии с инструкцией выше. Настроить часы можно только на неработающей печи.

ТАЙМЕР

Мягко нажимайте кнопку настройки функций "", пока на дисплее не отобразится слово "Bell и колокольчик. Через 2 с отобразится заданное по умолчанию время "90". Это время можно изменить кнопками "+" и "-" до макс. значения 180 мин. Настройки сохраняются автоматически через 4 с после нажатия последней кнопки. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал, и колокольчик на дисплее начинает мигать. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включите печь.

Мягко нажимайте кнопку настройки функций "" до отображения на дисплее слова "dur". Через 2 с отобразится заданное по умолчанию время "90". Это время можно изменить кнопками "+" и "-" до макс. значения 180 мин.

Настройки сохраняются автоматически через 4 с после нажатия последней кнопки.

В процессе приготовления пищи на дисплее отображается символ "".

По истечении установленного времени подается звуковой сигнал, и на дисплее начинает мигать индикатор "".

Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включите печь.

Мягко нажимайте кнопку настройки функций "☺" до отображения на дисплее слова "End". На дисплее отобразится заданное по умолчанию время окончания приготовления пищи (равное времени между текущим временем и временем по умолчанию). Это время можно изменить кнопками "+" и "-" до макс. значения 23 часа 59 мин.

(Примечание: в процессе установки времени приготовления следует быстро переходить от часов к минутам и наоборот нажатием кнопки "☺"). Настройки сохраняются автоматически через 4 с после нажатия последней кнопки.

В процессе приготовления пищи на дисплее отображается символ "☺".

По истечении установленного времени подается звуковой сигнал, и на дисплее начинает мигать индикатор "☺". Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мягко нажимайте кнопку настройки функций "☺" до отображения на дисплее слова "dur". Установите требуемое время приготовления в соответствии с указаниями из параграфа **"ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"**. Снова нажимайте кнопку настройки функций до отображения на дисплее слова "Stop", затем установите требуемое время окончания приготовления в соответствии с указаниями из параграфа **"ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"**.

На дисплее отобразится символ "A".

Приготовление пищи запустится в момент, соответствующий разности времени окончания приготовления и времени приготовления. Например, если установлено время окончания приготовления 12:00, а время приготовления 1 ч 30 мин., то печь начнет работу в 10:30 и выключится в 12:00.

В течение времени задержки запуска на дисплее отображаются символ "A" (Автоматический режим), температура и установленная функция приготовления пищи, в то время как дисплей температуры остается выключенным для указания того, что печь в данный момент не используется.

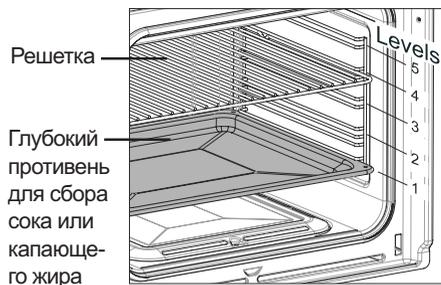
По истечении установленного времени приготовление пищи автоматически прекратится. При этом подается звуковой сигнал, и на дисплее начинает мигать символы "A" и "☺".

Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.

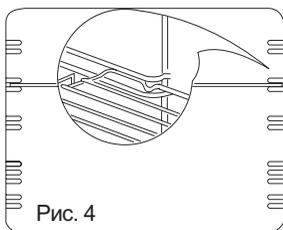
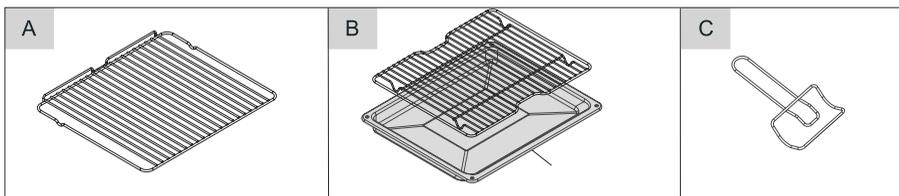
Таблица для выпекания

	Функция	Уровень	°С	Минуты
Мясные изделия				
Жареная телятина	Горячий воздух	4	190	130
Жареная свинина	Горячий воздух	4	190	130
Филе	Гриль	5	230	6+6
Птица				
Жареная курица	Гриль с использованием вертела	2	230	85/90
Лепешки	Горячий воздух	3/5	190	20/22
Хлеб	Горячий воздух	4	180	25/30
Кондитерские изделия				
Печенье	Горячий воздух	3/5	200	15
Бисквит	Горячий воздух	4	150	20
Торт	Горячий воздух	4	160	25
Торты				
Яблочный пирог	Горячий воздух	4	190	45

Указанные в таблице величины (температура и время приготовления) являются приближительными и могут меняться в зависимости от вида мяса и его толщины.



Описание принадлежностей



- A = Решетка
 B = Глубокий противень для сбора сока или капающего жира
 D = Комплект для выпекания на гриле

Примечание: Решетку и противень необходимо устанавливать в горизонтальные пазы на внутренних стенках духового шкафа. Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа (рис. 4).

Охлаждающий вентилятор

Некоторые модели оборудованы тангенциальным охлаждающим вентилятором

Вертел (опция)

Вертел является необязательной принадлежностью, доступной в некоторых моделях. Центральный гриль - смотри рис. 5. Диагональный гриль - смотри рис. 5А.

Использование вертела

- Нанижите курицу или кусочки мяса для жарки на нижний вертел L, убедитесь в том, что продукты надежно закреплены между двумя зажимами F (рис. 5).
- Положите вертел на подставку G
- Поместите подставку G полностью в духовой шкаф.
- Закрепите конец вертела в муфте мотора M на задней стенке духового шкафа
- Поместите глубокий противень с небольшим количеством воды в самый низ духового шкафа.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Поверните ручку в положение Гриль (☞ ☞ ☞ в зависимости от модели) для того, чтобы привести в движение мотор гриля.
- Для того, чтобы извлечь гриль, потяните за подставку G. Пользуйтесь кухонной прихваткой

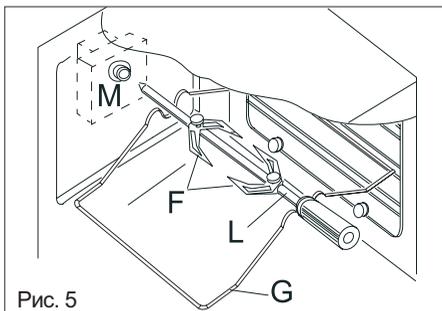


Рис. 5

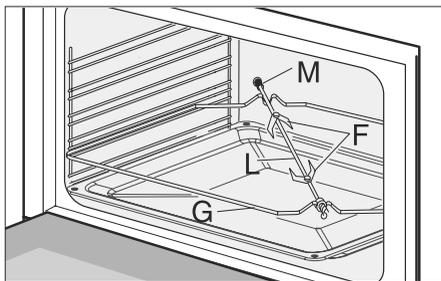


Рис. 5А

Перед тем как начать чистку, подождите, пока прибор полностью не остынет.

Отключите его от источника питания, либо, вытащив вилку из розетки, либо отключив электроэнергию в сети переменного тока.

Примечание: Не используйте пароочистители для чистки духового шкафа.

Эмалированные, хромированные и окрашенные части прибора мойте теплой водой с мылом или неразъедающим жидким моющим средством.

Для чистки частей из нержавеющей стали используйте имеющиеся в продаже специальные чистящие средства с метиловым спиртом.

Для чистки алюминиевых частей или углов используйте вату или мягкую ткань, обмочив ее в вазелин или растительное масло. После чистки пройдитесь по поверхностям средством с метиловым спиртом.

Никогда не используйте для чистки духового шкафа абразивные или разъедающие моющие средства, отбеливатели или кислоту.

Не оставляйте разъедающие или содержащие кислоту вещества (например, лимонную кислоту, уксус и т.д.) на эмалированных, окрашенных или частях из нержавеющей стали.

Снятие дверцы духового шкафа

Для облегчения процесса чистки дверцу духового шкафа можно снять следующим образом:

- 1) Откройте дверцу наполовину и снимите фиксаторы стекла А, профиль В (как показано на рис. 11) и стекло С, как показано на рис. 11 А.
- 2) Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- 3) Поверните дверные крюки “А” наружу до щелчка (см. рис. 11В).
- 4) Медленно закрывайте дверцу духового шкафа, пока она не соприкоснется с крючками “А”, убедитесь, что они прочно закреплены в пазах дверцы духового шкафа В, как показано на рис. 11С.
- 5) Обеими руками слегка толкните дверцу духового шкафа внутрь, чтобы дверные крюки “С” вышли из пазов “D” (см. рис. 11D) и потяните дверцу на себя, пока не вытащите ее из духового шкафа.

После чистки вставьте дверцу на место, повторив вышеуказанные действия в обратном порядке и повернув дверные крюки А внутрь до щелчка, прежде чем закроете дверцу духового шкафа (рис. 11Е).

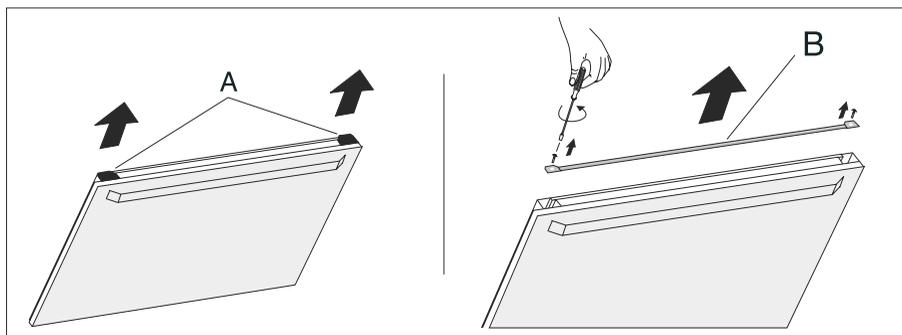


Рис. 11

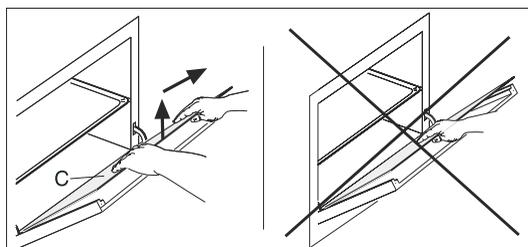


Рис. 11А

ВНИМАНИЕ:

Не используйте грубые или абразивные материалы, а также острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и в результате стекло может разбиться.

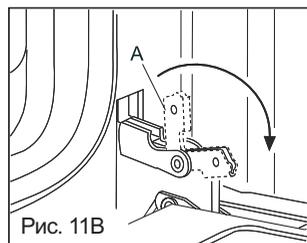


Рис. 11В

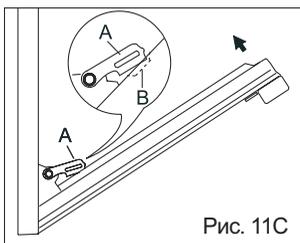


Рис. 11С

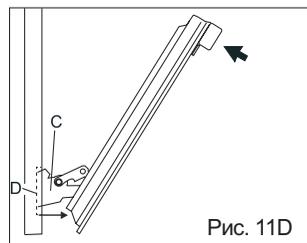


Рис. 11D

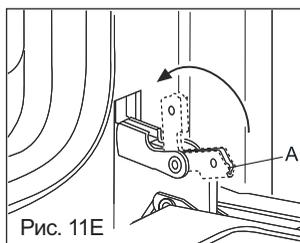


Рис. 11Е

Установка дверцы, открывающейся вбок.

Помните: Направление открывания дверцы (вправо или влево) может быть изменено.

Предупреждение: данная операция должна выполняться квалифицированным специалистом во время сборки.

1) Откройте дверцу духового шкафа и отверните два винта в детали А (см. рисунок 12). (Помните: когда деталь А отвинчена, дно

дверцы полностью освобождается. Таким образом, для выполнения данной операции требуется два человека: один должен крепко держать дверцу, в то время как второй откручивает винты).

2) Поставьте дверцу духового шкафа на нужную сторону, используйте новую деталь А (находится в аксессуарах, поставляемых с прибором) и повторите вышеуказанные инструкции в обратном порядке.

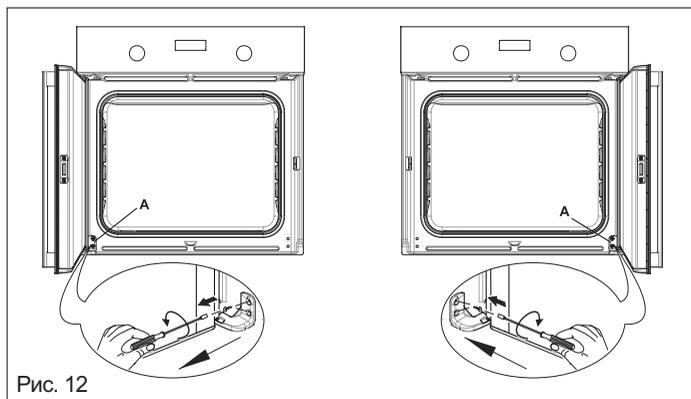


Рис. 12

Подсветка духового шкафа

(в зависимости от модели) рис. 13-14.

Для духового шкафа необходима специальная лампочка, устойчивая к высоким температурам. Заменяется следующим об-

разом: отключите духовой шкаф от источника питания, либо, выньте вилку из розетки, либо отключите напряжение; вытащите защитное стекло (А) и замените перегоревшую лампочку новой такого же типа. Вставьте на место защитное стекло.

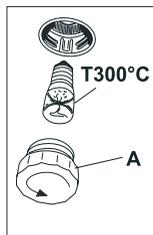


Рис. 13

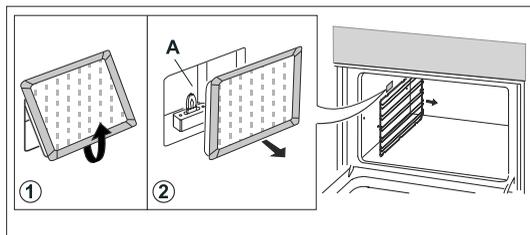
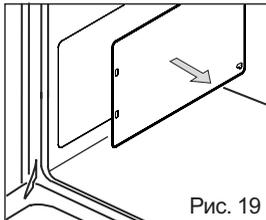
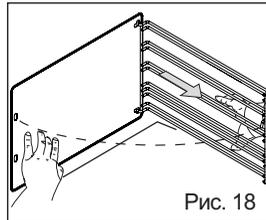
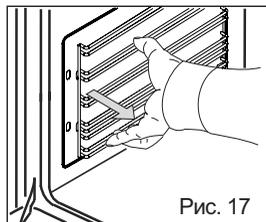
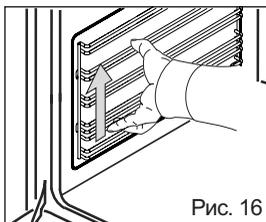


Рис. 14

Важно: если духовой шкаф больше не будет использоваться, его необходимо привести в нерабочее состояние, вытащив из прибора кабель после отключения его от источника питания для того, чтобы не допустить включения прибора детьми.

ДУХОВКА С САМООЧИЩАЮЩИМИСЯ ПАНЕЛЯМИ

В некоторых моделях боковые стенки духовки покрыты особыми пористыми панелями, которые при нормальном температурном режиме приготовления преобразуют жир в незначительный налет. Этот налет следует удалять влажной губкой, после того как духовка остынет. Это следует делать, чтобы пористая поверхность не забилась, и ее очищающее действие оставалось максимально эффективным. Самоочищающиеся панели и держатели противней могут легко сниматься. Держатели противней укреплены на трех стержнях. (16 - 17 - 18 - 19).



GENERAL WARNINGS

Waste packaging

Do not throw the packaging of your appliance into the dustbin, but pick out the different materials (e.g. foil, paperboard, polystyrene) according to the local rules for rubbish elimination.

This appliance complies with the following Community Directives:

- 2006/95 EEC "Low Voltage"
- 2004/108 EEC "Electromagnetic disturbances"
- 89/109 EEC "Materials in contact with foods"

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven. Keep this booklet in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make modifications that may be necessary and useful, without prejudicing essential safety and working features.

After removing the packing, check that the appliance is not damaged in any way.

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

IMPORTANT: do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

IMPORTANT

This appliance must be used exclusively for cooking food and not for any other purpose.

Any other use of the appliance (such as heating a room) is improper and therefore dangerous.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage caused by the improper and unreasonable use of the appliance.

There are certain basic rules which must be observed when using any electrical appliance, i.e.:

- disconnect the appliance from the electric mains supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.

- never try to remove a plug from the mains supply socket by pulling on the cable

- never touch an appliance if your hands or feet are wet or damp

- never operate an appliance if you are barefoot

- in case of negligent use near the oven door hinges, you could hurt your hands

- if the appliance breaks down and/or does not work properly, switch off and do not tamper with it.

All repairs should be carried out only by an approved service agent. You should insist that only original spare parts are used.

Failure to follow the above advice can affect the safety of your appliance.

Make sure that the oven is on the closed mode (off) when the appliance is not in use.

Keep from sitting and put heavy objects on the oven door when it is open.

When in use the appliance becomes very hot. Do not touch the heated elements inside the oven.

The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety.

Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.

The manufacturer reserves the right to make modifications that may be necessary and useful, without prejudicing essential safety and working features.

The manufacturer can not be considered responsible for possible damages arising from a wrong installation or incorrect use of the appliance.

After-sales service and spare parts

In the event of malfunction, do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unqualified individuals may cause damage and accidents. The first thing to do is to consult this user handbook. If you cannot find the information required, contact your nearest after-sales service. Any work on the appliance must be carried out by an authorized service centre. Always insist on the use of original spare parts.

TECHNICAL FEATURES

OVEN		OVEN ELEMENT POWER	
Working sizes (mm) LxPxH	595x538x593	Static oven (kW)	2,1
Oven capacity (l)	60 lt	Fan oven (kW)	2,1
		Grill (kW)	2,4

Supply voltage (see data plate on the appliance)

INSTALLATION

After removing the appliance from the packaging, make sure that it is undamaged and that the electrical lead is in perfect condition. Otherwise, contact your dealer before putting the appliance into operation.

IMPORTANT

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

INSTALLING THE APPLIANCE

For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in fig. 2.

FITTING THE APPLIANCE

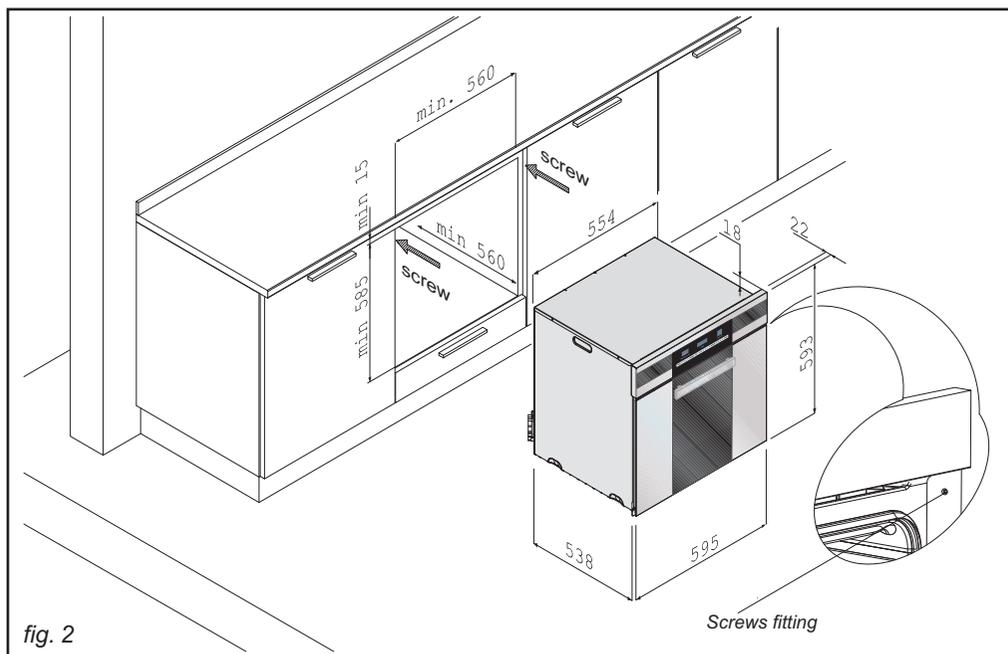
Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws into the 2 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open (fig. 2).

IMPORTANT

The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 100°C.

Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck. To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.



ELECTRICAL CONNECTION

Electric connection has to be done according to rules and law provisions in force.

Before doing the connection, check the following:

- The electric power and sockets are suitable to maximum power of the oven. (See data plate on the appliance).

- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

The appliance's electrical safety can only be guaranteed when it has been correctly connected to a properly earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.

Important: the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

- Never use reducers, adaptors or branches for connections.

CONNECTING OF SUPPLY CABLE

If apparatus is not fitted with feeding cable, use cable Mod. H05RRR-F 3 x 1.5 sq. mm. stating suitable section of the cable which has to be connected to terminal.

To obtain that you have to:

- Connect the supply cable to the terminal strip of the oven (fig. 3), keeping the earth wire 3 cm. longer than the active conductors (live/neutral) .

- Connect cable's wires as follows:

L = **(live)** brown or red wire

N = **(neutral)** blue wire

\perp = **(earth)** yellow - green wire.

N.B. supply's cable temperature should never reach a temperature 50°C above the room temperature in any point.

Connection to normal socket

Connect feeding cable a normal plug suitable to the load stated on data plate.

When the cooker has been built-in household check that the plug is accessible.

Direct connection to electric supply

If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch..

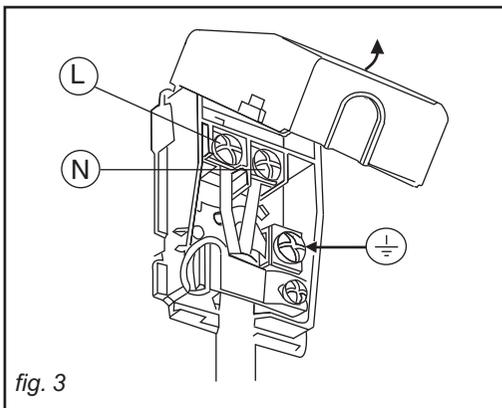


fig. 3

ATTENTION: If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by his after-sales service, or by a similar qualified person, in order to prevent any risk.

HOW TO COOK

At the first use of the oven, it's normal to smell the protective oils used in manufacture burning off. Leave oven on maximum setting for approximately one hour before use.

N.B. Before carrying out cleaning, disconnect the appliance from electrical supply.

At the end of the initial heating, let the oven cool down and clean the inside with detergent and warm water. Before using, wash all grid accessories, baking-pan and trays.

General information and use precautions

- **The oven must be used with the door closed.**
- Always hold the handle in the middle, to open the oven door.
- When you open the oven door, beware hot vapour.
- Use protective gloves to insert or to extract containers from the oven.
- Use containers resistant to the temperatures indicated on the thermostat knob.
- After use of the oven, be sure that all controls are in the close (off) position.
- Never roast or bake on the oven base.

PANEL CONTROL

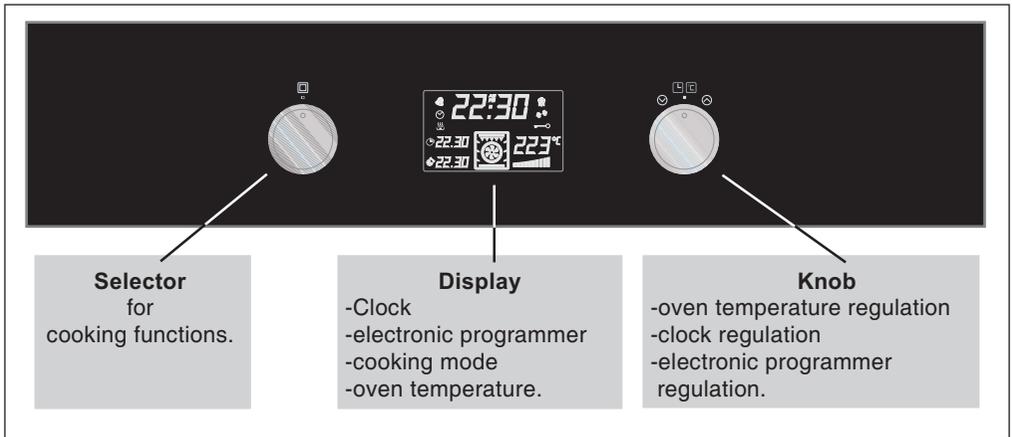


Fig. 4

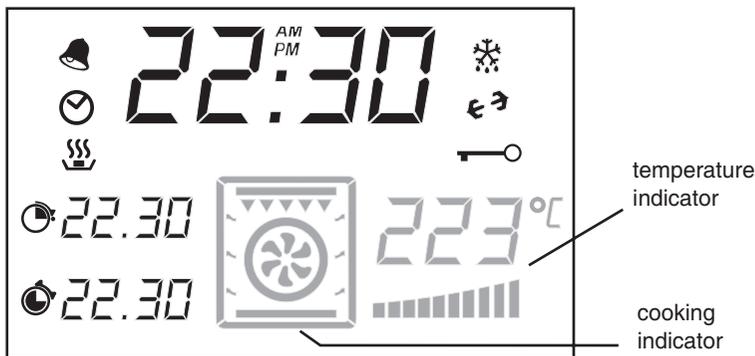


Fig. 4A

NOTE:

The oven selector knob (fig.4) can be used to select the following functions. Note: the functions selected and the oven temperature will appear on the display (see fig. 4A).

Cooking indicators	Temp. °C min 40 max 260	Warning : the oven must be used with the door closed. To change the oven temperature, turn the selector to the symbol ⤴ to increase, or to ⤵ to lower the temperature.
		Oven light Turn the control knob to this position to switch on the oven light, which will remain lit throughout the following functions.
	40	Defrosting with fan Ambient temperature air is distributed inside the oven to defrost food more quickly without protein adulteration. (Pre-set value 40 °C).
	50 ÷ 200	Medium grill Selecting this function switches on the central upper heating element for direct radiation of heat over food This function must be used between 50 to 200°C (Pre-set value 200 °C).
	50 ÷ 200	Large grill Selecting this function switches on the two upper heating elements for direct radiation of heat over food. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200 °C).
	50 ÷ 260	Natural convection Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature from 50 to 260 °C (pre-set value 180 °C).
	50 ÷ 260	Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and 260 °C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries. (Pre-set value 170 °C).

	50 ÷ 260	<p>Fan-assisted natural convection Both the top and bottom elements are on, as is the fan. This is the conventional cooking method, excellent for a variety of foods. It produces good results for cooking on one level -- ideal for biscuits, cakes and canapés -- with the temperature adjustable from 50 to 260°C. (Pre-set value 185 °C).</p>
	50 ÷ 200	<p>Fan assisted total grill The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200 °C).</p>
	50 ÷ 260	<p>Lower heating element This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 50 and 260 °C. (Pre-set value 220 °C).</p>

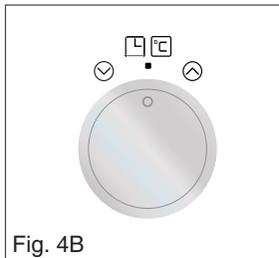
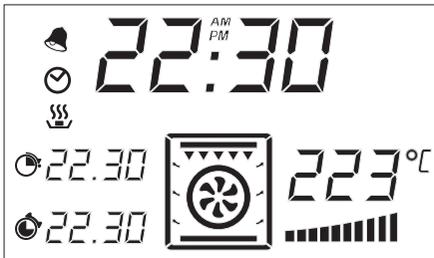


Fig. 4B



	Minute minder
	Clock
	Start of cooking
	Cooking time
	End of cooking
	Defrosting
	Turnspit
	Key lock

SETTING THE TIME OF DAY

When the oven is first connected to the power supply, the display shows 00.00 and the led indicator “” flashes. To set the desired time, turn the knob (fig. 4B) clockwise to the symbol “” or anticlockwise to the symbol “” depending on whether you wish to increase or decrease the time. To confirm the time set, press the knob or wait for 5 seconds.

Important: unless this operation is performed, it will not be possible to set the oven’s cooking functions.

Note: if you wish to set the time of day later, press the selector knob (fig. 4B) until the time indicator “” flashes and then proceed as described above.

After setting, the timer is set to operate in manual mode.

MINUTE MINDER

Press the selector (fig.4B) until the minute minder indicator “” flashes, then set the desired cooking time by turning the knob clockwise to the symbol “” or anticlockwise to the symbol “” depending on whether you wish to increase or decrease the time. To confirm the time set, press the knob or wait for 5 seconds. The display will show the set time and the indicator “” will remain lit. At the end of the set time, an acoustic signal sounds and the indicator “” flashes. Press the selector knob (fig.4B) to stop the acoustic signal.

COOKING TIME

Important: cooking time can only be set if the cooking function selector knob (fig.4) is turned to a cooking position!

Bear in mind, furthermore, that is the cooking function selector knob is turned to “zero” during a cooking programme, the entered setting will be cancelled!

Setting: press the selector knob (fig.4B) until the symbol “” flashes. Set the desired cooking time by turning the knob clockwise to the symbol “” or anticlockwise to the symbol “” depending on whether you wish to increase or decrease the time. To confirm the set time, press the selector knob (fig. 4B) or wait for five seconds. The display will show the symbol “” with the set time and the symbol “” with the time at which the oven will switch off.

Start of cooking is indicated by the symbol “”, which lights up on the display. At the end of the set time the oven switches off automatically, an acoustic signal sounds and the indicator “” flashes. Press the selector knob (fig.4B) to stop the acoustic signal and turn the function selector (fig.4) to “zero” to exit cooking time setting.

COOKING END TIME

Important: cooking end time can only be set if the cooking function selector knob (fig.4) is turned to a cooking position!

Bear in mind, furthermore, that if the cooking function selector knob is turned to “zero” during a cooking programme, the entered setting will be cancelled!

Setting: press the selector knob (fig.4B) until the symbol “” flashes. Set the cooking end time by turning the knob clockwise to the symbol “” or anticlockwise to the symbol “” depending on whether you wish to increase or decrease the time.

To confirm the set time, press the selector knob (fig.4B) or wait for five seconds. The display will show the symbol “” with the set cooking end time and the symbol “” with the cooking time. Start of cooking is indicated by the symbol “”, which lights up on the display. At the end of the set time the oven switches off automatically, an acoustic signal sounds and the indicator “” flashes. Press the selector knob (fig.4B) to stop the acoustic signal and turn the function selector (fig.4) to “zero” to exit cooking end time setting.

COOKING TIME AND COOKING END TIME

Press the selector (fig.4B) until the symbol “” flashes.

Set the desired cooking time as described at “**COOKING TIME**”. Press the selector knob (fig.4B) until the symbol “” flashes.

Set the desired cooking end time as described in the paragraph “**COOKING END TIME**”. The oven will begin cooking based on the calculation of cooking end time minus cooking time. For example, if cooking end time is set at 12.00 and a cooking time of 1.30h is set, the oven will begin cooking at 10.30 and will switch off at 12.00.

Start of cooking is indicated by the symbol “”, which lights up on the display. At the end of the set time the oven switches off automatically, an acoustic signal sounds and the indicator “” flashes. Press the selector knob (fig.4B) to stop the acoustic signal and turn the function selector (fig.4) to “zero” to exit cooking time and cooking end time setting.

CANCELLING PROGRAMMES

Programmes can be cancelled at any time by re-selecting the previously selected functions and turning the selector knob (fig.4B) anticlockwise to the symbol zero “”, resetting the time to zero.

SETTING THE KEY LOCK

If you activate the key lock, the timer can no longer be used to set the time or programmes. Neither the time of day nor an elapsing minute minder nor an active cooking programme can be modified. However, the set functions will operate accurately. Proceed as follows to activate the key lock: Press the selector knob (fig.4B) until the symbol “” flashes.

To confirm, turn the selector knob anticlockwise to the symbol “” for about 3 seconds. Only the acoustic signal emitted at the end of a cooking programme can be stopped, no other functions can be changed.

To deactivate the key lock, turn the selector knob (fig.4B) anticlockwise to the symbol “” for around 3 seconds.

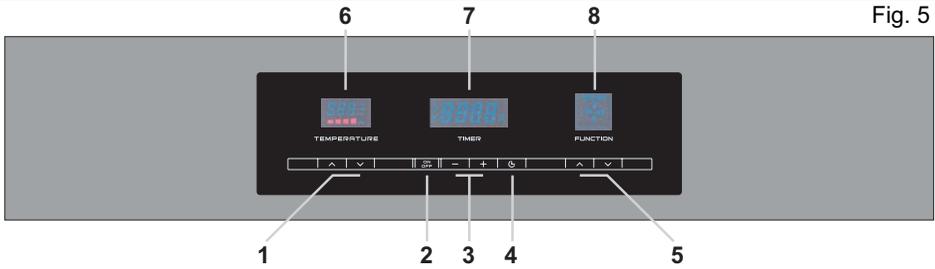
On the display, the “” indicator for the key lock function switches off.

ADJUSTING THE DISPLAY BRIGHTNESS

The brightness of the display can be adjusted between 4 different brightness settings by turning the selector knob (fig.4B) anticlockwise to the symbol “” or clockwise to the symbol “”.

Note: adjustment can be made only when the function selector (fig.4) is set to “zero”.

Fig. 5



- 1 = oven temperature regulation.
- 2 = Oven on
- 3 = clock regulation - electronic programmer regulation.
- 4 = selector functions programmer.
- 5 = cooking function programmer.
- 6 = temperature indicator.
- 7 = Display programmer.
- 8 = cooking indicator.

The display flashes on 12:00 when the oven is connected to the power supply and all oven functions, including switching on, will be active only after setting the day and time or after lightly touching the button twice.

Turning the oven on and off

Press the button .

“On” will appear on the display and the oven’s internal light will come after two seconds. If no cooking function is set within the following minute, the oven sets itself to “OFF” automatically. To switch off the oven during cooking, lightly touch the button.

Controls lock.

Every time the oven is turned off, or when a programmed cooking function is active, the “controls lock” is automatically activated (child safety). When the lock is active the “lock” symbol appears on the temperature display. To use the oven, the lock must be released by pressing the button for several seconds; then switch on the oven again by touching the button. The lock can be activated even while the oven is in use by pressing the button for a few seconds.

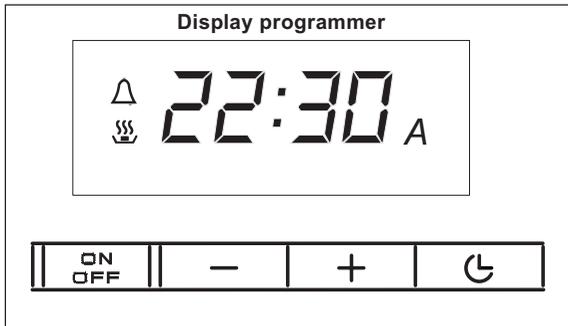
The following cooking functions can be set by using the programmer (Fig. 5):

Note: the functions selected and the oven temperature will appear on the display (see fig. 5).

NOTE: The oven has a special "fast preheat" function (circular heating element + fan) which is automatically activated when an oven cooking function is selected. It is deactivated when the oven reaches the set temperature, leaving the selected cooking function to continue. Oven preheating is not activated for the defrost, medium grill and large grill functions.

Cooking indicators	Temp. °C min 40 max 260	Warning : the oven must be used with the door closed. Note: gently press the keys (sensors) to increase or decrease the oven temperature.
		Oven light The oven’s internal light comes on automatically when the oven is turned on and remains on during other functions for about 2 minutes. To turn the light back on whilst cooking, touch the buttons (sensors) + or - . NOTE: The light will stay on for about 40 seconds.
Pr 01 	dEF	Defrosting with fan Ambient temperature air is distributed inside the oven to defrost food more quickly without protein adulteration.
	40 ÷ 60	NOTE: It is possible to turn on the oven’s bottom heating element by varying the temperature between 40 and 60 °C if you want to speed up the defrosting process.

<p>Pr 02</p> 	<p>50 ÷ 200</p>	<p>Medium grill (turnspit according to the model ). Selecting this function switches on the central upper heating element for direct radiation of heat over food. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200 °C).</p>
<p>Pr 03</p> 	<p>50 ÷ 200</p>	<p>Large grill (turnspit according to the model ). Selecting this function switches on the two upper heating elements for direct radiation of heat over food. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200 °C).</p>
<p>Pr 04</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Medium Fan-assisted Grill The air warmed up by the grill element (medium) is pumped by the fan which then conveys it onto the food. This function guarantees good results with poultry, sausages and red meat. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200°C).</p>
<p>Pr 05</p> 	<p>50 ÷ 200</p>	<p>Fan assisted total grill The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. This function must be used between 50 to 200°C. (Pre-set value 200 °C).</p>
<p>Pr 06</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Natural convection Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and 260 °C (pre-set value 180 °C).</p>
<p>Pr 07</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and 260 °C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries. (Pre-set value 170 °C).</p>
<p>Pr 08</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Fan-assisted natural convection Both the top and bottom elements are on, as is the fan. This is the conventional cooking method, excellent for a variety of foods. It produces good results for cooking on one level -- ideal for biscuits, cakes and canapés -- with the temperature adjustable from 50 to 260°C. (Pre-set value 185 °C).</p>
<p>Pr 09</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Fan with lower heating element The air warmed up by the lower heating element is pumped by the fan which then conveys it onto the food at a temperature of between 50 and 260°C. This function is good for sterilising foods (pre-set value 220°C).</p>
<p>Pr 10</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Turning on the oven's top heating element. It can be used to reheat cooked food by placing the oven rack on the second level from the top, or to defrost bread, pizza or pasta by placing the oven rack on the first level from the bottom. This function works at temperatures of between 50 and 260°C. (Pre-set value 220°C).</p>
<p>Pr 11</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Fan with top heating element The air warmed up by the top heating element is pumped by the fan which then conveys it onto the food at a temperature of between 50 and 260°C. (Pre-set value 220°C).</p>
<p>Pr 12</p> 	<p>50 ÷ 260</p>	<p>Fan oven (energy saving function) The fan and circular heating element are on at the same time. Hot air (temperature of between 50 and 260 °C) is conveyed uniformly on all levels. This function is ideal for cooking different types of food (meat or fish) for a long time. (Pre-set value 170 °C).</p>



	bELL	Minute minder
	dur	Cooking time
	End	End of cooking
	hour	Clock
	-	Take off time
	+	Add time
		Function setting
	A	Programmer function
	ON OFF	Oven on

SETTING THE CLOCK

The display flashes on 12:00 when the oven is connected to the power supply. Press the button (for about 4 seconds) until the wording "Hour" appears on the display. To set the correct time, gently press the "+" or "-" keys (sensors), depending on whether you want to go up or down and after 4 seconds set the minutes.

Your settings will be stored 4 seconds after the last button was pressed.

Note: if you wish to set the time at a later stage, press the button for 4 seconds and then proceed as described above. The clock setting function is only allowed when the oven is not in use.

TIMER

Skim over the "function selector until "Bell", together with the symbol of a bell, appear on the display. The default time "90" will come on after 2 seconds. It can be changed by using the buttons "+" and "-" up to a maximum time of 180 minutes. Your settings will be stored 4 seconds after the last button was pressed. When the set time is up, a buzzer sounds and the bell symbol flashes. Touch any of the buttons to silence it.

COOKING TIME

Switch on the oven.

Gently press the "function selector repeatedly until "dur" appears on the display. The default time "90" will come on after 2 seconds. It can be changed by using the "+" and "-" buttons up to a maximum time of 180 minutes.

Your settings will be stored 4 seconds after the last button was pressed.

The symbol appears on the display when the cooking starts.

When the set time is up, the oven will switch off automatically, the alarm will sound and the indicator will flash.

Touch any of the buttons to silence it.

STOP COOKING

Switch on the oven.

Gently press the "function selector repeatedly until "End" appears on the display. The stop cooking default time will appear on the display (equal to a time between the correct time + default time). It can be changed by using the "+" and "-" buttons up to a maximum of 23 hours and 59 minutes.

(Note: when setting cooking time, to move quickly from the hour to the minutes and vice versa, lightly touch the button). Your settings will be stored 4 seconds after the last button was pressed.

The symbol appears on the display when the cooking starts.

When the set time is up, the oven will switch off automatically, the alarm will sound and the indicator will flash. Touch any of the buttons to silence it.

COOKING TIME AND STOP

Gently press the  function selector repeatedly until "dur" appears on the display. Set the desired cooking time as described in the paragraph "**COOKING TIME**". Gently press the selector again until "Stop" appears on the display and set the stop cooking time as described in the paragraph "**STOP COOKING**".

"A" will appear on the display .

Cooking will start at a time calculated as the time of cooking stop minus the cooking time.

E.g.: if the cooking stop time is set for 12.00 and the cooking time is set as 1.30hr, the oven will come on at 10.30am and will switch off at 12.00.

"A" (automatic), the temperature and the previously set cooking function will all be shown on the display during the delayed start phase, whilst the temperature bar will remain switched off to indicate that the oven is currently not in use.

When the set time is up, the oven will automatically switch off. The " A" and " " symbols will flash and the bell will sound.

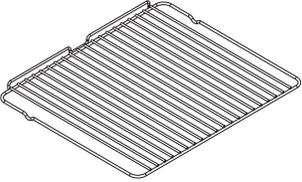
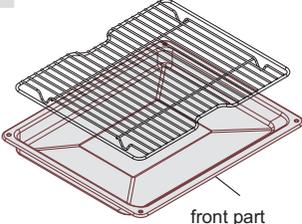
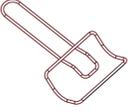
Touch any of the buttons to silence it.

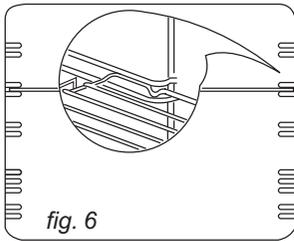
Oven cooking chart

	Function	Level	°C	Minutes
Meats				
Roast veal	Fan oven	4	190	130
Roast pork	Fan oven	4	190	130
Filet	Grill	5	230	6 + 6
Poultry				
Roast chicken	Grill per gir.	2	230	85/90
Scones	Fan oven	3/5	190	20/22
Bread	Fan oven	4	180	25/30
Pastres				
Biscuits	Fan oven	3/5	200	15
Sponge cake	Fan oven	4	150	50
Small cake	Fan oven	4	160	25
Cakes				
Apple-pie	Fan oven	4	190	45

The values shown (temperatures and cooking times) are approximate and may vary depending on the type of meat and its thickness.

Oven accessories

<p>A</p> 	<p>B</p>  <p>front part</p>	<p>C</p> 
<p>A = wire shelves</p>	<p>B = Drip dray (optional)</p>	<p>D = Grill pan set</p>



NOTE: Install the grids, by placing them on the horizontal slides inside the oven wall.
The raised part of the grid must be in face of the oven rear wall (fig. 6).

COOLING MOTOR

Some models are equipped with tangential cooling motor.

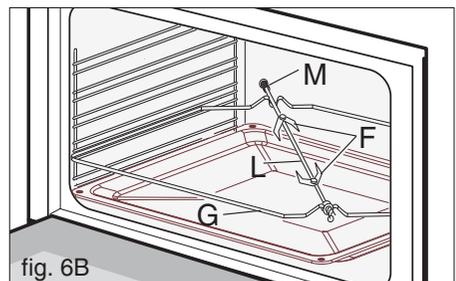
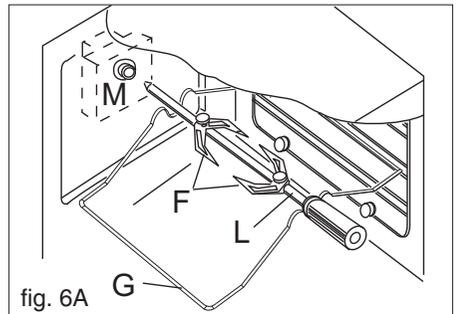
TURNSPIT (optional)

The turnspit is an optional available only in some models.

Centrale turnspit see figure. 6A.
Diagonal turnspit see figure. 6B.

Use of the turnspit .

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on below spit **L**, ensuring that it is gripped safely between the two forks **F** (fig. 6A - 6B).
- Put the spit on support **G**, .
- Put support **G** completely into the oven.
- Fit the end of the spit into the motor **M** at the back of the oven
- Place the oven tray with a little water on the lowest shelf of the oven.
- Close the oven door.
- Turn the knob to position **grill** (☀ - ☒ - ☒) according to the models) to start up the motor.
- When removing the spit, wear oven mitts and pull out support **G**.



CLEANING AND MAINTENANCE

Wait until the appliance has cooled down before attempting to clean it.

Disconnect it from the power supply, either by pulling the plug out or switching off the power supply at the mains.

NOTE: Do not use steam cleaners to clean the oven.

Clean enamelled, chromed or painted parts with warm water and soap, or non-corrosive liquid detergent. Clean stainless steel parts using methylated spirit or a suitable commercially produced solution.

Clean aluminium panels or edges with cotton wool or with a cloth soaked in vaseline or a seed-based oil. Clean and then go over it with methylated spirit.

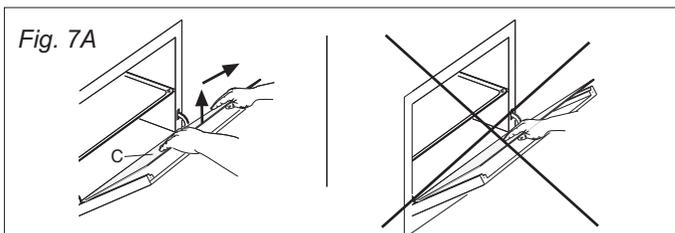
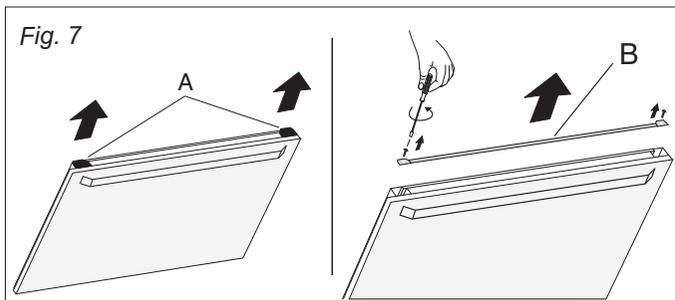
Never use abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids for cleaning the oven.

Do not leave corrosive or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on enamelled, painted or stainless steel parts.

Removal of oven door

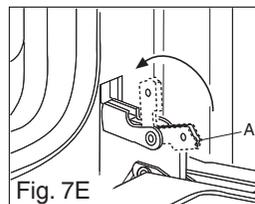
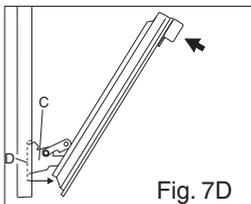
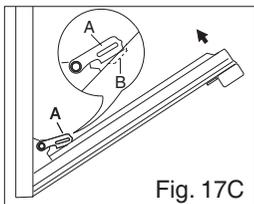
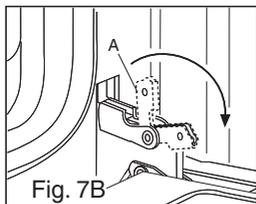
To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

- 1) open the door halfway and remove the glass stoppers **A**, the profile **B** (as shown in fig. 7) and the glass **C**, as shown in fig. 7A.
- 2) open the oven door completely.
- 3) flip the hinge hooks "**A**" outwards (see fig. 7B).
- 4) shut the oven door slowly until it reaches hooks "**A**", making sure these are locked into slots "**B**" of the oven door, as shown in fig. 7C.
- 5) Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "**C**" to come away from the slots "**D**" (see fig. 7D) and pull the door towards you until it is released from the oven. After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "**A**" inwards before you shut the oven door (fig. 7E).



CAUTION:

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.



Side opening door.

N.B.: The door's opening direction (right-hand or left-hand) can be changed.

Warning: this operation must be carried out by skilled staff during assembly.

- 1) Open the oven door and undo the two screws in the block **A** (see figure 8). (N.B.: when block **A** is unscrewed, the bottom of the door is left completely free. Two people are therefore needed for this operation, one to hold the door firmly while the screws are undone).
- 2) Reassemble the door on the required side of the oven, use the new block **A** (accessory supplied with the appliance) and reverse the above instructions.

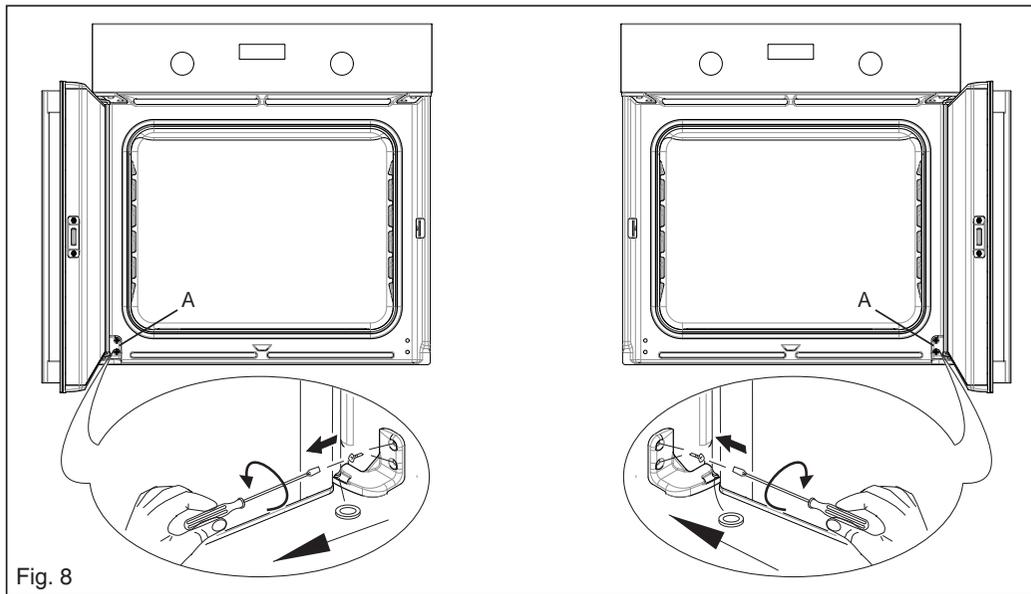


Fig. 8

Oven light (depending on model) fig. 9 - 10.

The oven bulb is a special kind which is resistant to high temperatures. Replace it as follows: disconnect the oven from the power supply by removing the plug or switching off the power supply at the mains; remove the protective glass (A) and replace the burnt-out bulb with one of the same type. Replace the protective glass.

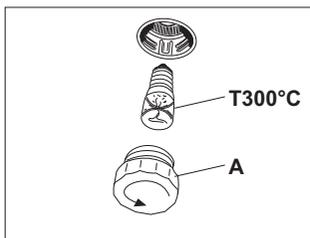


Fig. 9

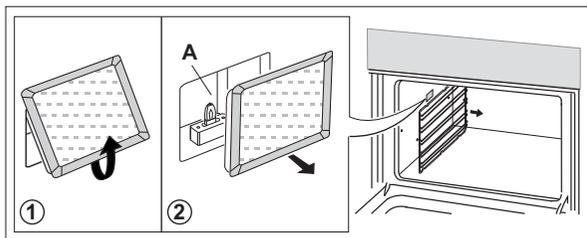
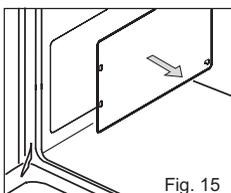
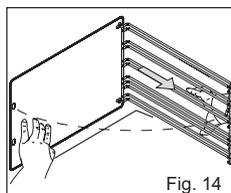
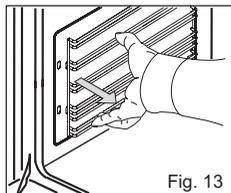
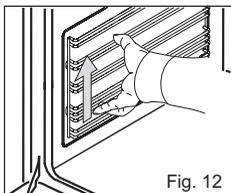


Fig. 10

Important: if the oven is no longer to be used, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

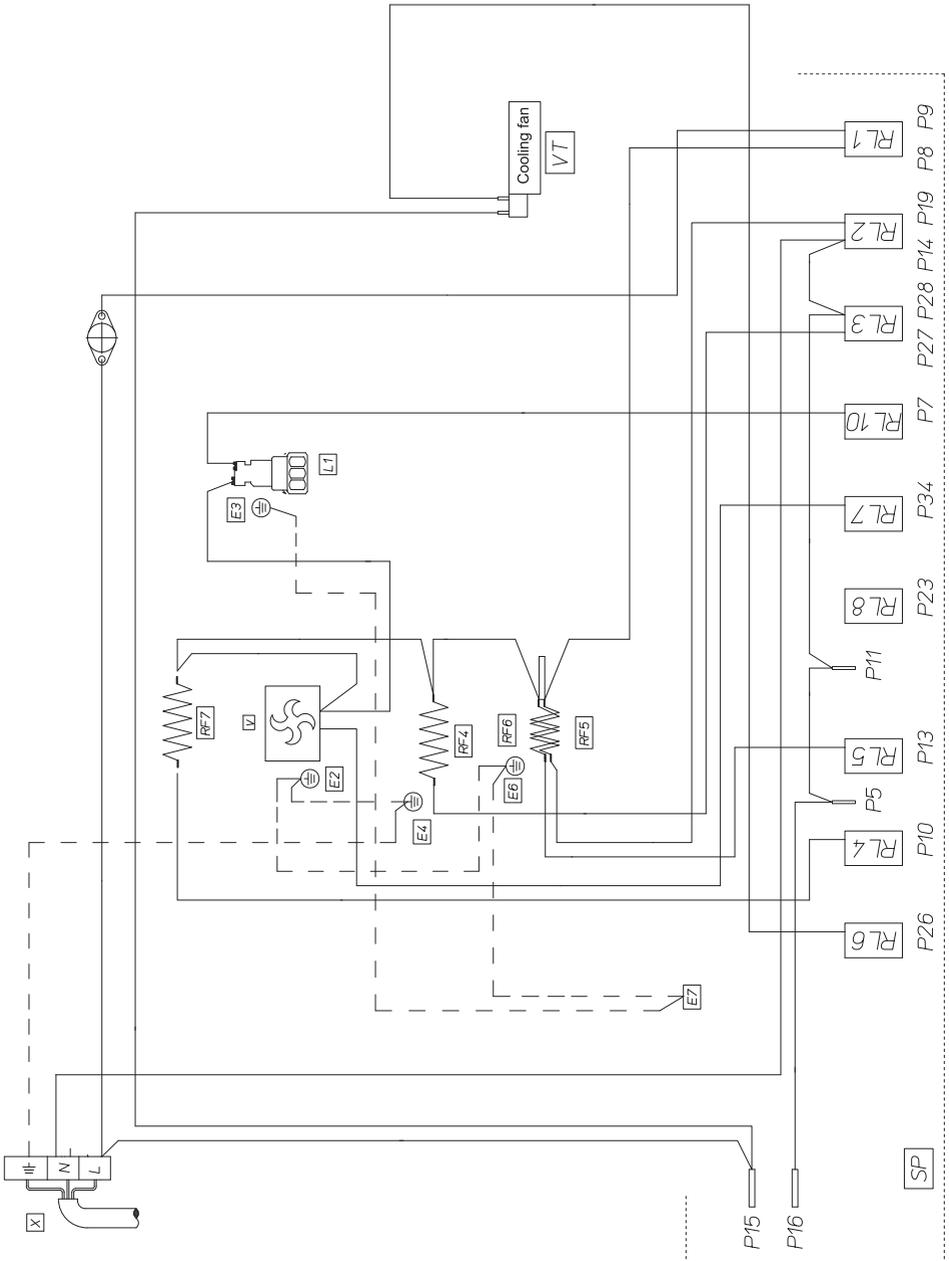
Self-cleaning panels

If the oven is fitted with self-cleaning panels, at normal cooking temperatures the catalytic enamel helps transform grease splashes into a light dust. This dust can be removed with a damp sponge when the oven has cooled down. This helps keep the surface of the enamel porous and ensures maximum cleaning efficiency. The self-cleaning panels and the shelves frame are very easy to remove (see fig. 12 - 13 - 14 - 15).



Important: if the oven is no longer to be used, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

Oven electrical diagram (touch control)



Oven electrical diagram (LCD)

