

# **körting**

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**Встраиваемые электрические духовые шкафы**

**ОКВ9113CFX (многофункциональный/11 функций)**



## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Данный прибор соответствует следующим Европейским нормам:

93/68: Основные положения

2006/95/CE: "Низковольтное оборудование"

2004/108/CE: Электро-магнитная совместимость

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

2002/95/CE: директива RoHS

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

Не используйте данный прибор для обогрева помещения. Это опасно.

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

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

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

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

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

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

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

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

Оставляйте дверцу открытой только в опорном положении.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

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

Объем духовки, л.: 65

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

## **УСТАНОВКА**

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

Не поднимайте прибор за ручку на дверце.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Схема встраивания.

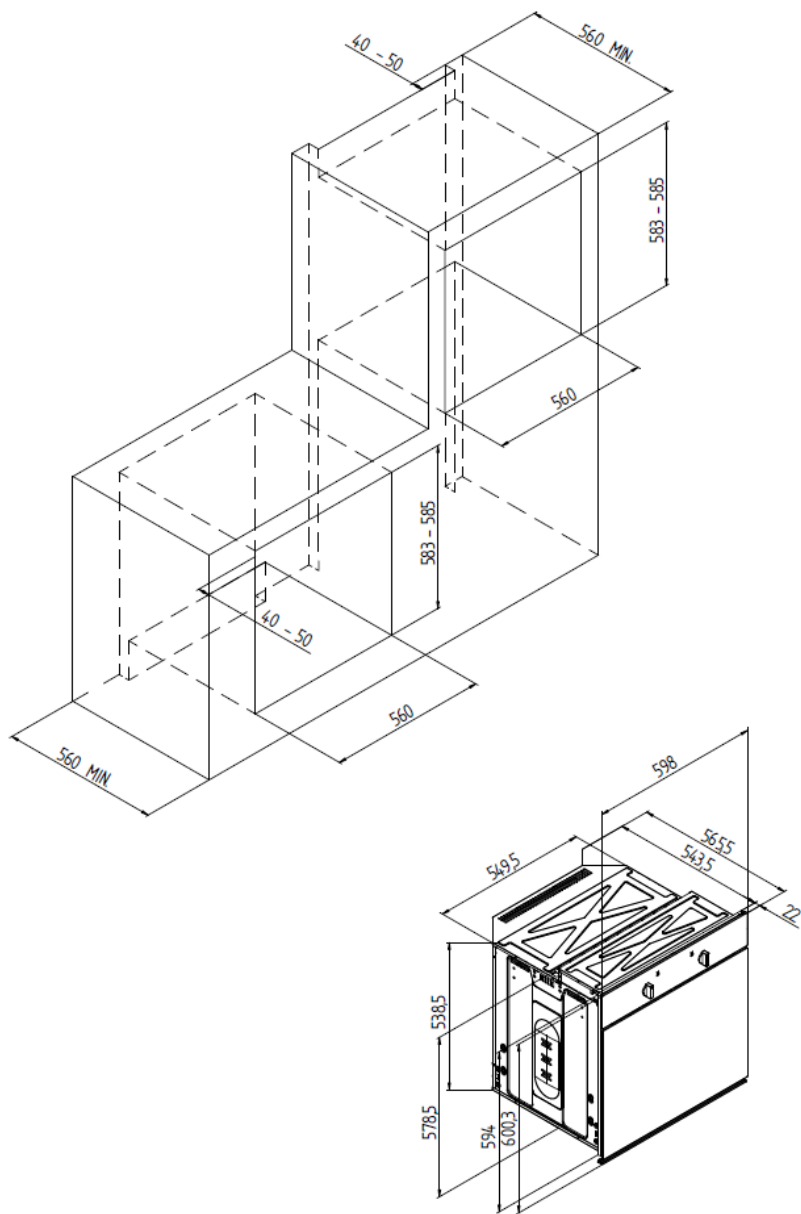


Рис. 1.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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

### Соединение кабеля электропитания

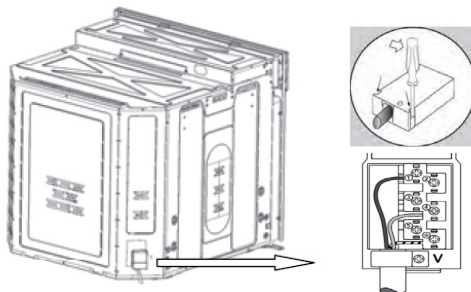


Рис. 2.

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

**СИНИЙ - (N)**

**КОРИЧНЕВЫЙ - (L)**

**ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ – заземление ( $\perp$ )**

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

**Внимание:** наличие заземления обязательно по закону.

### Подключение электропровода к сети электропитания

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

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

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

### Перед подключением к электросети, удостоверьтесь в том, что:

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

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

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

### **Замена электропровода**

Для замены электропровода используйте только один из нижеприведенных типов электропровода:

H05 RR-F,

H05 V2V2-F (T-90)

H05 VV-F

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

## **ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ**

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

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

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

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

## ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА 11 функций + OFF



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ



НИЖНИЙ НАГРЕВ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ



ПИЦЦА



КОНВЕКЦИЯ



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ






БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Еtc

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА

**Примечание:** Температуру, отображаемую на дисплее, можно изменить посредством нажатия сенсоров "+" либо "-", расположенных слева на панели управления. Температура регулируется пошагово на каждые 5°C, от минимальной температуры 50°C до максимального значения 250°C. Когда духовка нагреется до установленной температуры, символ °C на дисплее начнет мигать. Духовка предлагает заданную по умолчанию температуру для каждого режима приготовления. При необходимости, данную заданную температуру можно изменить.

	<p><b>ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ</b>          Программатор приводит в действие специальную программу по предварительному нагреву, которая позволяет достигнуть температуру, равную приблизительно 210°C, в течение короткого периода времени. После достижения установленной температуры, программа предварительного нагрева отключается. Поместите блюдо в духовку и выберите программу приготовления и температуру.          Заданная по умолчанию температура равна 210°C.</p>
	<p><b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>          Работает мотор конвектора, но без распространения горячего воздуха (термостат выключен). Дверца духовки должна быть закрытой. Рекомендуется для размораживания любых замороженных продуктов. Используя данную функцию, время размораживания сокращается приблизительно в 3 раза.</p>
	<p><b>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ</b>          Работает верхний и нижний нагревательные элементы. Данный метод подходит для приготовления любого типа блюда, в особенности, для приготовления жирного мяса. Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 190°C.          Разогрейте духовку прежде, чем помещать в нее блюдо.</p>
	<p><b>НИЖНИЙ НАГРЕВ</b>          Нижний нагревательный элемент направляет жар вверх на приготавливаемое блюдо. Данный метод приготовления подходит для медленного приготовления, либо для разогрева готовых блюд.          Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 80°C.</p>
	<p><b>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ</b>          Данная функция идеально подходит для приготовления хлеба, лаваша, лазаний. Не нужно предварительно разогревать духовку (за исключением приготовления пиццы и лаваша). Переверните блюдо в духовке за несколько минут до окончания его приготовления.          Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 200°C.</p>
	<p><b>НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ</b>          Данный метод приготовления особенно медленный и деликатный. Он подходит для медленного приготовления, либо для разогрева готовых блюд, а также для блюд, приготовление которых требует концентрации жара в нижней части духовки.          Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 165°C.</p>
	<p><b>ПИЦЦА</b>          Данный метод приготовления рекомендуется для приготовления пиццы, либо овощных блюд. Одновременно работает нижний нагрев, круговой нагревательный элемент и конвектор. Таким образом, создаются условия, схожие с условиями приготовления в дровяной печи.          Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 165°C.</p>
	<p><b>КОНВЕКЦИЯ</b>          Данный тип приготовления позволяет равномерное распределение жара во всех частях рабочей камеры духовки.          Установите необходимую температуру от 50°C до 250°C.          Заданная по умолчанию температура равна 165°C.          Прежде чем помещать блюдо в духовку, необходимо предварительно разогреть духовку. Возможно одновременное приготовление двух различных типов блюд (например, мяса и рыбы), соблюдая при этом соответствующее время приготовления для каждого из них.</p>

	<p><b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ (с вертелом, если имеется в наличии)</b>          Работа гриля совместно с конвектором позволяет быстрое и глубокое приготовление определенных блюд. Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение нескольких минут. Дверца должна быть закрытой.          Установите необходимую температуру от 50°C до 200°C.          Заданная по умолчанию температура равна 165°C.</p>
	<p><b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b>          Данный тип приготовления особенно подходит для приготовления больших порций блюд (средние либо большие порции домашних колбасок, бекона, стейков либо рыбы), для приготовления которых необходимо воздействие гриля по всей площади блюда.          Установите необходимую температуру от 50°C до 200°C.          Заданная по умолчанию температура равна 165°C.</p>
	<p><b>ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА</b>          Данная функция позволяет более легкую очистку духовки.          Достаньте из духовки все аксессуары, решетку для гриля и противни. Налейте на дно духовки 0.2-0.3 литра мыльного раствора. Включите функцию очистки. Заданная по умолчанию температура духовки равна 80°C, а длительность данной программы составит 20 минут. После того, как истечет установленное время, Вы можете завершить очистку духовки при помощи мягкой салфетки (после прохождения программы очистки размягченные остатки пищи легко убираются).</p>

#### Примечания для функций с грилем:

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

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

#### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ

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

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

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

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

Не подпускайте детей к духовке.

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

Ниже приведены некоторые рекомендации по использованию функции гриля:

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

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

Читайте подробную информацию на стр. 17.

## ТИП ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1 2 3 4 5 6 7 8

### ЭЛЕКТРОННЫЙ СЕНСОРНЫЙ ПРОГРАММАТОР

Дисплей температуры (А)

Дисплей таймера (В)

Дисплей программ (С)

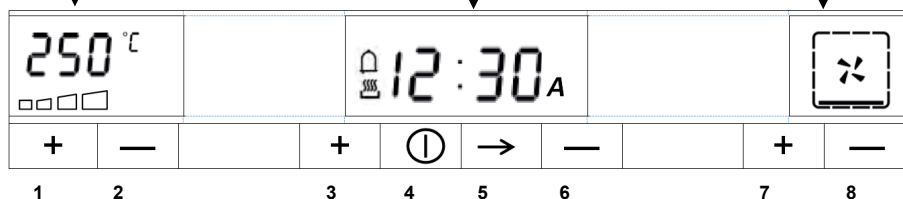


Рис. 3.

СЕНСОР		ФУНКЦИЯ
1	+	Функция предварительного нагрева: Вкл. / Выкл.
2	-	Настройка температуры
3	+	Увеличение значений (температура, таймер, программы)
4	⓪	Включение / Выключение
4	⓪	Блокировка управления (при нажатии сенсора > 4 секунд)
5	→	Настройка таймера (таймер напоминания, длительность приготовления, время окончания приготовления)
6	-	Уменьшение значений (температура, таймер, программы)
7	+	Увеличение значения программ
8	-	Уменьшение значения программ

### ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ НАЖАТИЯ СЕНСОРА → (5)

При каждом повторном нажатии данного сенсора, возможен выбор следующих функций в меню:

НАЖАТИЕ	Отображение на дисплее после нажатия сенсора	Отображение на дисплее через 2 секунды	Действие пользователя
1 раз	Символ 🔔	" 0:00" как заданное значение, либо текущее значение	Настройки таймера
2 раза	Символ 🕒 надпись [ dur ]	" 0:00" как заданное значение, либо текущее значение	Настройки длительности приготовления
3 раза	Символ 🕒 надпись [ End ]	Текущее время как заданное значение, либо текущее значение	Настройки времени окончания приготовления
Удерживая > 4 сек.	[ Текущее время ]	Текущее время	Настройка текущего времени

## Дисплей температуры (А)

На нем показывается настройки температуры, а также некоторые символы, и шкала температуры духовки.

### Выбор температуры

Вы можете изменить заданную температуру, которая отображается на дисплее, посредством нажатия сенсоров "+" (1) либо "-" (2) на панели управления слева. Температура регулируется пошагово, на каждые 5°C, в диапазоне от 50°C до 250°C. Настройка выбранного значения температуры происходит через 4 секунды после нажатия сенсора.

Когда духовка нагреется до установленной температуры, символ °C на дисплее начнет мигать.

## Дисплей таймера (В)


На данном дисплее показывается текущее время, настройки таймера и соответствующие надписи. На нем также показываются следующие 3 символа настроек программ приготовления:


### Символ

Когда горит данный символ, это означает, что духовка выполняет одну из программ приготовления, как автоматическую, так и в ручном режиме.

**Примечание:** программы "Освещение" и "Размораживание" не являются программами приготовления, и следовательно, во время работы данных программ данный символ выключен. Если данный символ горит в мигающем режиме, это означает, что установленное время приготовления истекло. Данный символ выключен, когда духовка находится в режиме ожидания при настройке программы автоматического включения духовки.


### Символ "А"

Если данный символ включен, это означает, что настроена автоматическая программа приготовления. Вместе с символом "А", на дисплее появится также и символ  , для обозначения того, на какой стадии находится время приготовления.

Если символ "А" и символ  горят в мигающем режиме, это означает, что установленное время приготовления истекло.

### Символ

Когда данный символ отображается на дисплее, это означает, что настроен таймер.

Когда  символ горит в мигающем режиме, это означает, что установленное время завершилось.

## Дисплей программ (С)

На нем показываются работающие элементы духовки.


Квадратный символ "Рабочая камера / Освещение":

- Означает, что духовка включена.
  - Данный символ выключен, когда духовка находится в режиме ожидания при настройке программы автоматического включения.
  - При выборе программы «Освещение», данный символ включен, и на дисплее нет других символов.
- Символ "Конвектор":
- Включается во время работы функций с конвектором.


### Первое включение духовки

При первом включении духовки, на дисплее таймера появится "00:00" в мигающем режиме. Каждую минуту данное значение будет увеличиваться на 1.

В таких условиях духовка не может быть использована. Возможно осуществить только одно из нижеприведенных действий:


- Настроить текущее время, посредством нажатия сенсоров "+" (3) либо "-" (6) – см. **рис. 3**.
- Выключить духовку посредством сенсора  (4). В данном случае, время, отображаемое на дисплее, настроится автоматически.


### Настройка текущего времени


Для того, чтобы перейти к настройке текущего времени, нажмите и удерживайте сенсор  (5) в течение > 4 секунд, затем настройте необходимое значение, нажав сенсор "+" (3) либо "-" (6).

Данные сенсоры меняют значения на 1 минуту. Значение часов изменяется соответственно.

## Включение / Выключение духовки




Для того, чтобы включить духовку, нажмите и отпустите сенсор  (4). На дисплее таймера появится надпись "On", затем через 2 секунды на дисплее появится значение программы «Program\_00» (Освещение): включится освещение и дисплей программ.

Для того, чтобы выключить духовку, нажмите и отпустите сенсор  (4). На дисплее таймера появится надпись "Off", затем через 2 секунды духовка выключится.

Примечание: духовка включается и выключается через 2 секунды после нажатия сенсора, для того, чтобы позволить пользователю отменить случайное нажатие сенсора, повторно нажав сенсор  (4). Духовка отключится автоматически, если в течение 1 минуты после включения не будет сделан выбор ни одной программы.

## Функция таймера

Таймер не взаимодействует с настройками программ, и может быть использован в любой момент, независимо от того, на какой стадии находится любая из программ приготовления. Однократно нажмите сенсор  $\rightarrow$  (5), как указано на таблице выше. Настройте нужное время посредством нажатия сенсоров "+" (3) либо "-" (6). Максимально возможное время составляет 23 часа 59 минут. Настройка значения осуществляется с шагом в 1 минуту.

Чтобы подтвердить значение, нажмите сенсор  $\rightarrow$  (5). Либо, значение будет настроено автоматически через 4 секунды после последнего нажатия одного из сенсоров. На дисплее снова отобразится предыдущая настройка программы. По истечению настроенного времени, раздастся звуковой сигнал, а символ  на дисплее начнет мигать. Нажмите сенсор "+" (3) либо "-" (6), либо  $\rightarrow$  (5), либо  (4) для того, чтобы отключить звуковой сигнал и выключить символ .

## Приготовление в ручном режиме

Включите духовку и выберите функцию приготовления, посредством нажатия сенсоров "+" (7) либо "-" (8): духовка предложит заданную температуру. Вы можете изменить заданную температуру, которая отображается на дисплее, посредством нажатия сенсоров "+" (1) либо "-" (2) на панели управления слева. Температура регулируется пошагово, на каждые 5°C, в диапазоне от 50°C до 250°C. Через 4 секунды после настройки температуры, духовка начнет работу функции приготовления. Когда духовка нагреется до установленной температуры, символ °C на дисплее начнет мигать.



## Полу-автоматический режим: настройка длительности приготовления

Включите духовку, выберите функцию приготовления, настройте температуру, и затем дважды нажмите сенсор  $\rightarrow$  (5). На дисплее таймера появится надпись "dur". Настройте необходимое время длительности приготовления посредством нажатия сенсоров "+" (3) либо "-" (6). Данные сенсоры меняют значения на 1 минуту. Максимально возможное время составляет 10 часов 00 минут. Настройка выбранного значения происходит через 4 секунды после нажатия сенсора.

## Автоматическое приготовление

Включите духовку, выберите функцию приготовления, настройте температуру, и настройте длительности приготовления, а затем нажмите сенсор  $\rightarrow$  (5). На дисплее таймера появится надпись "End". Настройте необходимое время посредством нажатия сенсоров "+" (3) либо "-" (6). Данные сенсоры меняют значения на 1 минуту. Максимально возможное время составляет 23 часа 59 минут. Настройка выбранного значения происходит через 4 секунды после нажатия сенсора, после чего духовка выключится автоматически и перейдет в режим ожидания. Духовка включится автоматически в определенное время, на длительность установленного времени приготовления, до тех пор, пока не истечет установленное время окончания приготовления. В период режима ожидания на дисплее выбора программ будет отображаться (с низкой интенсивностью света) выбранная функция приготовления, а на дисплее температуры будет показана выбранная температура. Вы можете изменить данные настройки в любой момент. Квадратный символ на дисплее программ выключен. Шкала температуры выключена, что означает, что все нагревательные элементы духовки выключены.

## Настройка времени окончания приготовления

По достижению установленного времени окончания приготовления, духовка отключится автоматически, и раздастся звуковой сигнал. Дисплей программ и дисплей температуры выключатся, на дисплее таймера будет показано текущее время и символы "A" и  в мигающем режиме. Нажмите один из сенсоров "+" (3) либо "-" (6), либо  $\rightarrow$  (5) для того, чтобы разблокировать духовку, после чего духовка перейдет в ручной режим. Нажмите сенсор  (4), чтобы выключить духовку.

### Выбор программы приготовления











Нажмите и отпустите сенсор "+" (7) либо "-" (8). На дисплее таймера загорится номер текущего выбора программы, либо надпись "Pr00", в случае, если выбор программы не произведен.

На дисплее программ загорится в мигающем режиме квадратный символ рабочей камеры духовки, что означает, что идет настройка программы приготовления. Выберите необходимую функцию посредством нажатия сенсоров "+" (7) либо "-" (8). Меню выбора программ даст выбор программ с "Pr 00" по "Pr 10" (либо "Etc"). См. ниже таблицу выбора программ. Настройка выбранной программы осуществится через 4 секунды, после чего духовка начнет ее выполнение.

### Таблица программ приготовления

Дисплей

таймера Символ Программа приготовления

On		Освещение
Pr 01		Размораживание
Pr 02		Верхний и нижний нагрев
Pr 03		Нижний нагрев
Pr 04		Верхний и нижний нагрев с конвекцией
Pr 05		Нижний нагрев с конвекцией
Pr 06		Пицца
Pr 07		Большой гриль с конвекцией
Pr 08		Большой гриль (с вертелом)
Etc		Функция легкой очистки (**)

### ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ПРОГРАММАТОРА

#### Размораживание

Невозможно произвести настройку температуры. На дисплее температуры отображается "dEF".

#### ETS – функция легкой очистки (\*\*)

Данная функция позволяет более легкую очистку духовки. Достаньте из духовки все аксессуары, решетку для гриля и противни. Налейте на дно духовки 0.2-0.3 литра мыльного раствора. Включите функцию очистки. Заданная по умолчанию температура духовки равна 80°C, а длительность данной программы составит 20 минут. После того, как истечет установленное время, Вы можете завершить очистку духовки при помощи мягкой салфетки (после прохождения программы очистки размягченные остатки пищи легко убираются).

**Внимание:** Духовка сильно нагревается. Используйте соответствующие средства защиты. После завершения цикла очистки, духовка перейдет в режим окончания приготовления.

#### Ограничения для настройки длительности приготовления и времени окончания приготовления

При использовании функций предварительного нагрева и размораживания невозможно настроить длительность приготовления и время окончания приготовления. Если уже произведена одна из этих настроек, невозможно выбрать функцию предварительного нагрева и размораживания.

#### Блокировка управления – защита для детей

При нажатии сенсора ① (4) в течение > 4 секунд, активируется блокировка панели управления. На дисплее таймера появится символ "Pr 0" и надпись "On". Затем духовка снова вернется в предыдущий режим работы.

Если включена функция блокировки панели управления, невозможно изменить настройки выбора программы и настройку температуры. Возможно просмотреть настройки, но их нельзя изменить.

Для того, чтобы отключить блокировку панели управления, нажмите сенсор ① (4) и удерживайте его в течение > 4 секунд. Примечание: если духовка включена, то Вы в любой момент можете ее выключить, посредством нажатия сенсора ① (4), даже если активирована функция блокировки управления, однако включить духовку невозможно.

### Освещение внутри рабочей камеры духовки

Когда духовка начинает проведение одной из программ приготовления, освещение духовки включено, и выключится автоматически через 5 минут.

После того, как освещение выключится автоматически, его можно снова включить на 5 минут посредством нажатия сенсоров "+" (3) либо "-" (6), либо → (5), либо ① (4).

Если духовка находится в режиме ожидания, освещение духовки выключено.

### Шкала температуры

На данной шкале указывается, на какой стадии находится предварительный нагрев духовки.

Включение: 1-ый символ мигает; 2-ой, 3-ий, 4-ый выкл.



нагрев >25%: 1-ый символ вкл., 2-ой мигает; 3-ий, 4-ый выкл.



нагрев >50%: 1-ый, 2-ой символ вкл.; 3-ий мигает; 4-ый выкл.



нагрев >75%: 1-ый, 2-ой, 3-ий символ вкл.; 4-ый мигает



нагрев 100%: 1-ый, 2-ой, 3-ий, 4-ый символ вкл.



Когда предварительный нагрев духовки завершен, все символы на шкале будут включены.

Во время проведения программы приготовления (после того, как предварительный нагрев уже завершен), температура в рабочей камере духовки может понизиться, по сравнению с установленным значением. В случае, если она ниже установленной температуры на 15°C, то символы на шкале будут постепенно отключаться, согласно схеме включения, но в обратном порядке.

### Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается через 15 мин. после включения духовки, вне зависимости от температуры внутри рабочей камеры, либо ранее, если температура внутри рабочей камеры >130°C. Охлаждающий вентилятор выключается через 25 мин. после выключения духовки, вне зависимости от температуры внутри рабочей камеры, либо ранее, если температура внутри рабочей камеры <120°C.

### Как удалить настройку программы приготовления

Для того, чтобы удалить любую настройку программы, зайдите в меню настроек программ приготовления, и одновременно нажмите сенсор "+" (3) и "-" (6). Духовка перейдет в ручной режим.

Либо Вы можете просто выключить и снова включить духовку посредством нажатия сенсора ① (4).

### Как удалить настройку таймера

Зайдите в меню настроек таймера, и одновременно нажмите сенсор "+" (3) и "-" (6).

### Как изменить настройку звукового сигнала

В духовке имеется 3 уровня звукового сигнала: низкий, средний и высокий.

Когда духовка находится в выключенном состоянии, трижды нажмите сенсор → (5). На дисплее таймера появится надпись "Lx". (1=низкий, 2=средний, 3=высокий). Выберите желаемый уровень посредством нажатия сенсора "+" (3) либо "-" (6), после чего раздастся короткий звуковой сигнал. Настройка нового уровня звукового сигнала произведена.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

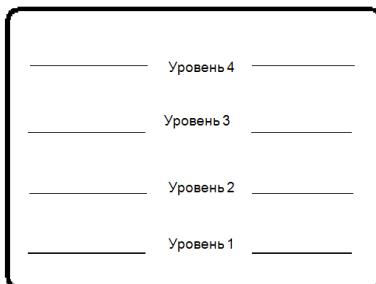
Ниже приведены некоторые рекомендации по приготовлению. Тип и длительность приготовления зависят от количества и качества используемых продуктов.

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

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

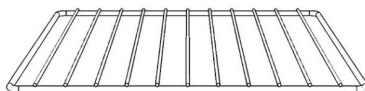
## ОПИСАНИЕ АКСЕССУАРОВ

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



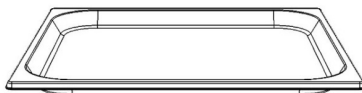
### Хромированная решетка для гриля

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



### Стандартный противень

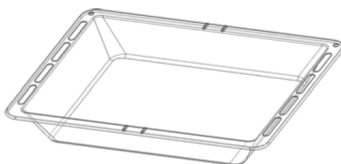
Противень с приподнятыми краями используется в качестве основы для блюда для любого уровня, либо для емкости для приготовления на водяной бане. Может использоваться в качестве противня для сбора мясных соков, либо жира, для приготовления блюд на решетке для гриля. Для приготовления жирных блюд рекомендуется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



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ:

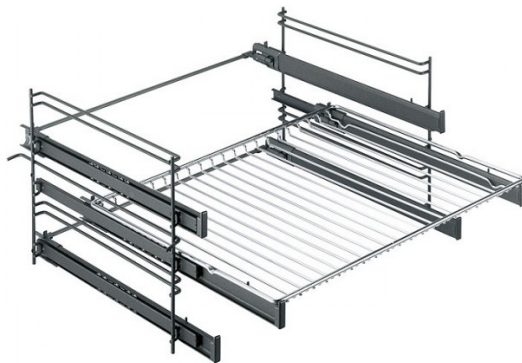
### Глубокий противень

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



### Телескопические направляющие.

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



**Рис. 4.**

**Самоочищающиеся каталитические панели.**

Самоочищающиеся панели покрыты специальной каталитической эмалью, которая способствует более легкой очистке духовки. После завершения цикла приготовления, подождите, пока духовка остынет, и очистите остатки еды, либо жира при помощи влажной салфетки.

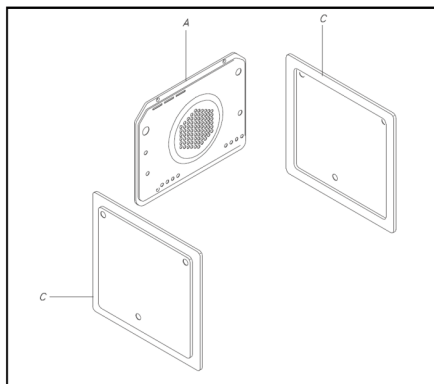
**Как установить самоочищающиеся панели:**

Закрепите панель (А) при помощи 4-ех шурупов.

Снимите боковые решетки, расположите панели (С) на боковых стенках духовки, и снова установите боковые решетки на прежнее место.

Поместите аксессуары в духовку.

См. **рис. 5** ниже.



**Рис. 5.**

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

Наденьте приготовляемую еду на вертел и закрепите ее двумя вилками. Затем установите вертел на подставку, в устойчивом положении, и закрепите конец вертела в полый вал двигателя.

Поместите противень для сбора жира на самый нижний уровень.

Включите функцию вертела, повернув переключатель в соответствующее положение.

По окончании приготовления, наденьте ручку на вертел, и извлеките его из духовки.

См. **рис. 6** ниже.

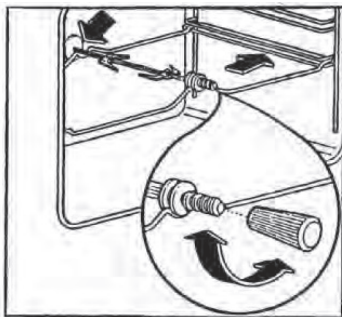


Рис. 6.

## ЧИСТКА И УХОД

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

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

Прежде чем приступать к чистке, подождите пока духовка остынет до безопасного уровня.

Не используйте абразивные, хлоросодержащие, либо жесткие моющие средства.

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

Не используйте абразивные материалы, либо средства для чистки стекла, так как это может привести к его повреждению.

Если на стекле духовки появятся царапины, это может стать причиной опасной ситуации.

Протрите внутреннюю часть духовки при помощи влажной салфетки, используя при этом специальное моющее средство для духовок, затем тщательно ополосните и протрите насухо.

Для чистки дна духовки рекомендуется убрать остатки еды, либо жира, пока духовка еще не совсем остыла, но при этом духовка не должна быть слишком горячей.

Для чистки внешнего фасада духовки используйте салфетку из мягкой ткани, и мыльную воду, затем тщательно ополосните и протрите насухо.

Промойте аксессуары в посудомоечной машине, либо в раковине, используя при этом специальное моющее средство для духовок.

### Как снять и установить боковые хромированные решетки

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

Для того, чтобы снова установить боковые решетки, совершите следующие действия:

вставьте решетку одновременно в отверстия **C** и **D**, затем в отверстие **B**, а затем в отверстие **A**.

См. **рис. 7** ниже.

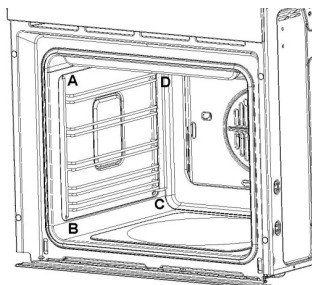


Рис. 7.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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

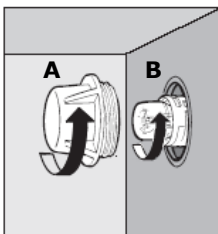
- Частота и напряжение тока: 220-240 V (50/60 Hz)
- Мощность: 25 W
- Тип цоколя: E-14
- Максимальная температура работы: 300°C

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

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

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

См. **рис. 8** ниже.



**Рис. 8.**

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

Для снятия дверцы следуйте нижеприведенным указаниям:

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

См. **рис. 9** ниже.

### **Внимание:**

Следите за тем, чтобы при снятии дверцы Вы случайно не вынули петельный механизм. Петельный механизм имеет сильную пружинную систему. Не погружайте дверцу в воду.

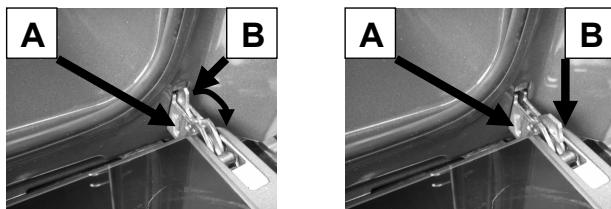


Рис. 9.

**Снятие дверцы с вертикальной рамкой.**

Для более удобной чистки стекла дверцы, Вы можете разобрать дверцу. Для этого снимите верхнюю часть рамки при помощи монеты, см. **рис. 10.1** ниже.

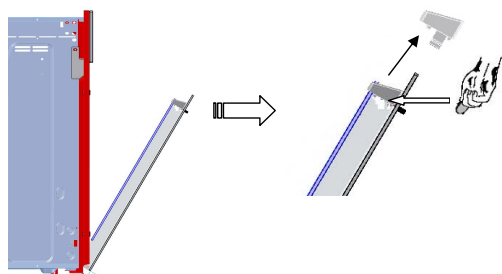


Рис. 10.1

**Для версии с 2-мя стеклами:**

После того, как Вы снимете верхнюю часть рамки, достаньте стекло, как показано на **рис. 10.2** ниже, и затем установите его обратно, проделав те же действия в обратном порядке:

**Для версии с 3-мя стеклами:**

После того, как Вы снимете верхнюю часть рамки, сначала достаньте внешнее стекло (с внутренней стороны дверцы), а затем другие стелка, как показано на **рис. 10.3** ниже, и затем установите их обратно, проделав те же действия в обратном порядке:

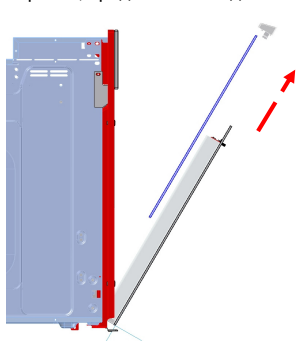


Рис. 10.2

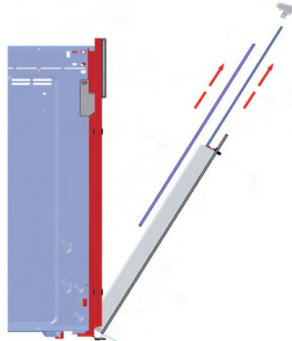


Рис. 10.3

## **ВНИМАНИЕ:**

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

## **ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ**

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

## **СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ**

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

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

### **Упаковка.**

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

### **Духовка.**

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

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



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

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

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

# **INSTRUCTIONS MANUAL**

**Built-in electric ovens**

**OKB9113CFX (multifunction oven/11 functions)**

## DECLARATION OF COMPLIANCE

This appliance complies with the following European Directives:

93/68: General Regulations

2006/95/CE: "Low voltage"

2004/108/CE: Electromagnetic compatibility

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

2002/95/CE: RoHS directive

## GENERAL WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Leave the oven door open in the supported position only.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

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

Oven capacity, Lt: 65

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

## INSTALLATION

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

Do not lift the product by the door handle.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Installation scheme.

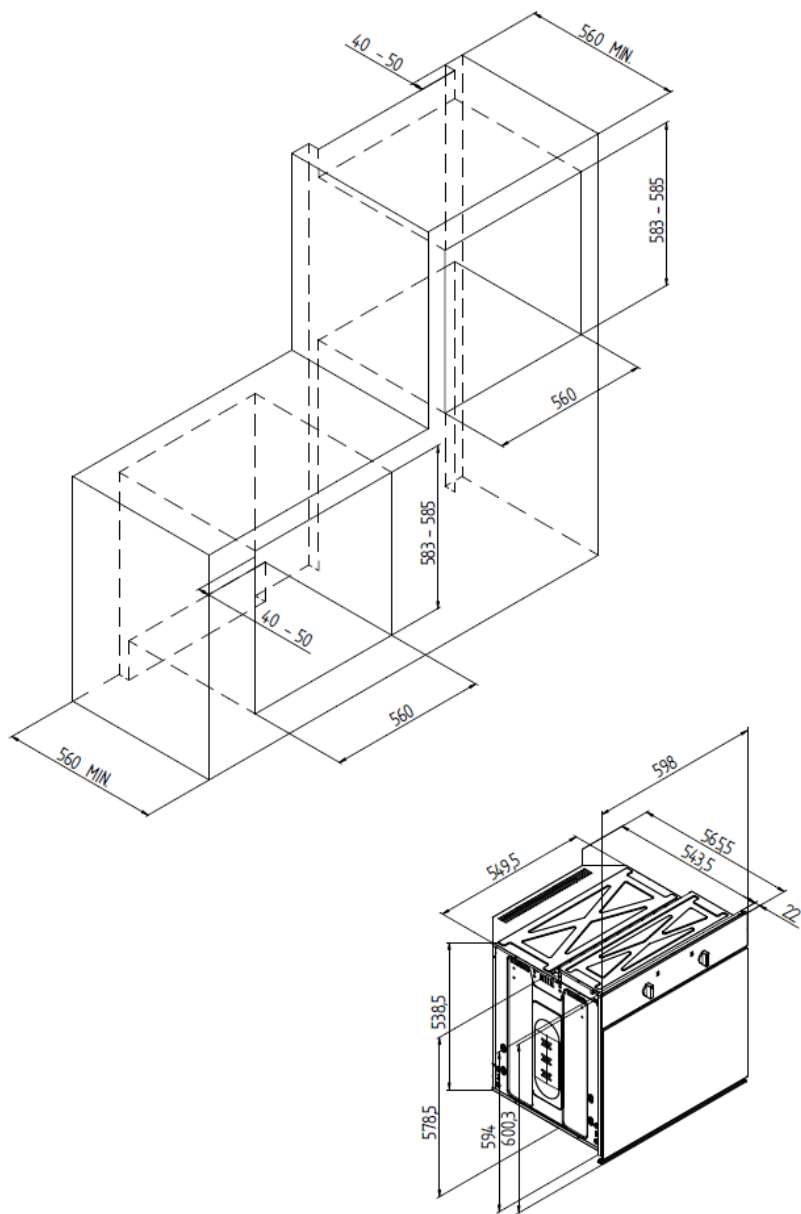


Figure 1.

## ELECTRICAL CONNECTION

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

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

### Assembly of the power cable

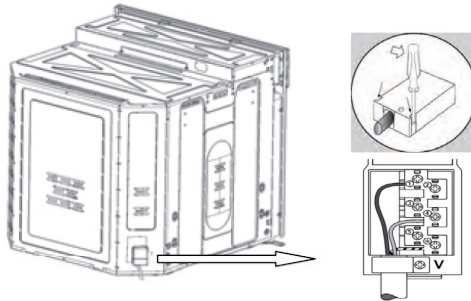


Figure 2.

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

**BLUE - NEUTRAL (N)**

**BROWN - LIVE (L)**

**YELLOW-GREEN - EARTH ( $\perp$ )**

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

**Attention: earth connection is required by law.**

### Connecting the power supply cable to the mains

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

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

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

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

### Before connection to the mains supply, make sure that:

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

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

**Replacement of the power cable.**

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

H05 RR-F,

H05 V2V2-F (T-90)

H05 VV-F

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

**BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME**

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

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

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

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

## COOKING FUNCTIONS

MULTIFUNCTION OVEN 11 functions + OFF



PREHEATING



DEFROSTING



TRADITIONAL COOKING



LOWER ELEMENT ONLY



TRADITIONAL COOKING AND FAN



LOWER ELEMENT AND FAN



PIZZA FUNCTION



VENTILATED COOKING



CENTRAL GRILL AND FAN











FULL GRILL



*Etc*

EASY TO CLEAN

**Note:** The temperature shown on the display can be changed using the “+” or “-” keys on the left of the control panel, with variations of 5°C, from a minimum of 50°C up to a maximum of 250°C. The °C symbol flashes upon reaching the desired temperature.

The oven suggests a default temperature for every cooking program. The default temperature setting can be changed if necessary.

	<p><b>PREHEATING</b></p> <p>The programmer activates a special preheating cycle that allows to reach the temperature of approximately 210°C in a short period of time. When the indicated temperature is reached, the programmer turns off the preheating cycle. Insert the food into the oven, and select the cooking function and the temperature. The preset oven temperature is 210°C.</p>
	<p><b>DEFROSTING</b></p> <p>The oven light and the green indicator light switch on as for all other oven functions. The fan starts functioning, but without heat distribution (the thermostat is not operating). The oven door must be closed. This function makes it possible to defrost foods using only about one-third of the time that would normally be required.</p>
	<p><b>TRADITIONAL COOKING</b></p> <p>Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for cooking of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is 190°C. Be sure to pre-heat the oven before inserting the food.</p>
	<p><b>LOWER ELEMENT ONLY</b></p> <p>Heat is directed from the bottom towards the top of the dish. This type of cooking is particularly suitable for reheating food or warming up food previously cooked. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is 80°C.</p>
	<p><b>TRADITIONAL COOKING AND FAN</b></p> <p>This type of cooking is a combination of conventional and ventilated types of cooking. It is ideal for bread, focaccia, and lasagne. The oven does not require preheating (except for pizza and focaccia). Invert the position of the dishes in the oven a few minutes before the end of the cooking time. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is 200°C.</p>
	<p><b>LOWER ELEMENT AND FAN</b></p> <p>This type of cooking is particularly delicate and slow. It is suitable for delicate dishes or for reheating pre-cooked foods. Also suitable for baking and for cooking foods that require heat to be concentrated from the bottom of the chamber. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is 165°C.</p>
	<p><b>PIZZA FUNCTION</b></p> <p>This type of cooking is indicated for pizza and dishes with vegetables. The lower heating element, the circular element and fan function simultaneously. It creates conditions similar to the ones of a wood-burning oven. Select the desired temperature between 50°C and 250°C. The preset oven temperature is 165°C.</p>
	<p><b>VENTILATED COOKING</b></p> <p>The fan and the round heating element provide optimal and rapid heat distribution, which is distributed evenly and homogeneously throughout the oven. Select the desired temperature between 50°C and 250°C.</p>

	<p>The preset oven temperature is 165°C. It is not necessary to preheat the oven before inserting the food. It is possible to cook two different types of food (e.g. meat and fish), taking into account different cooking times suitable for each of them.</p>
	<p><b>CENTRE GRILL WITH FAN (with turnspit where provided)</b> The fan and the grill element allow a fast and deep cooking for particular food. It is recommended to pre-heat the oven for a few minutes. Keep the door closed. Select the desired temperature between 50°C and 200°C. The preset oven temperature is 165°C.</p>
	<p><b>DOUBLE GRILL</b> This type of cooking is especially suited for substantial foods (medium or large portions of sausages, bacon, steaks and fish) that require the action of the grill over the entire surface. Select the desired temperature between 50°C and 200°C. The preset oven temperature is 165°C.</p>
<i>Etc</i>	<p><b>EASY TO CLEAN</b> This function allows easy cleaning of the oven cavity. Remove the oven accessories, grid and drip pan. Pour 0.2-0.3 liters of soapy water directly on the bottom of the oven. Start the cleaning function. The preset temperature in the oven is 80°C, and the cycle lasts 20 minutes. Once the default time has passed, it is possible to clean the oven using a soft sponge (dirt is easy to remove since it was softened during the cleaning cycle).</p>

#### Notes for grilling functions:

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

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

#### HOW TO USE THE GRILL

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

The grid must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the grill.

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

Keep children away from the oven.

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

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

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

#### HOW TO USE THE TURNSPIT (where provided)

See the detailed information on **page 17**.

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL



1 2 3 4 5 6 7 8

### ELECTRONIC PROGRAMMER FULL TOUCH CONTROL

Temperature display (A)

Timer display (B)

Cooking progr. display (C)



Figure 3.

KEY		FUNCTION
1	+	Preheating mode: On / Off
2	-	Temperature Edit
3	+	Increasing values (temperatures, timer, programs)
4	⓪	Turning On / Off
4	⓪	Children Lock if pressed for > 4 seconds
5	→	Timer Edit menu (Minute minder, cooking time, end of cooking)
6	-	Decreasing values (temperatures, timer, programs)
7	+	Increasing programs values
8	-	Decreasing programs values

#### SEQUENCE ASSOCIATED to the key → (5)

At every key press the menu sequence is scrolled in the following way:

IMPULSE	Display after press	Display after 2 seconds	User Action
1	Bell Icon 🔔	" 0:00" as default value, otherwise the current value	Timer editing
2	Cooking Pot Icon 🍲 [dur]	" 0:00" as default value, otherwise the current value	Cooking Time editing
3	Cooking Pot Icon 🍲 [End]	Current time as default value, otherwise the current value	End of Cooking editing
Pressed > 4 Sec.	[ Hour ]	Current time	Current time Setting

## Temperature display (A)

It shows the temperature setting, and provides some icons and a temperature bar-graph indication.

### Cooking temperature selection

The temperature shown on the display can be changed using the keys “+” (1) or “-” (2) on the left of the control panel, with variations of 5°C, from a minimum of 50°C up to a maximum of 250°C. The value is accepted and becomes operative 4 seconds after the last keyboard action.

The °C symbol flashes upon reaching the desired temperature.

## Timer display (B)

The Timer display shows Current Time, Timer Settings, and Messages.

It shows also 3 icons representing the Timer settings:

### Cooking pot icon


When the symbol is on, it means that a cooking function is operating, for manual cooking mode as well.


**Note:** the cooking functions “Light” and “Defrost” are not considered to be cooking functions, therefore the icon is off in these modes.

If the symbol is flashing, it means that the pre-set cooking time is finished. The symbol is off in delayed cooking mode.

### “AUTO” icon – “A”


If it is on, it indicates that an automatic cooking mode is selected.

Along with the “A” symbol the symbol  will appear on the display, to indicate the status of the cooking time.

When the “A” symbol is flashing together with the symbol , it means that the pre-set cooking time is finished.

### Bell icon

If it is on, it indicates that the timer mode has been selected.

If the symbol  is flashing, it means that the selected time has finished.

## Cooking Program display (C)

It indicates the active elements of the oven.

The “Oven Cavity / Light” square symbol:

- Represents the oven actively turned on.
- It is off while in delayed cooking mode, to represent the “wait for a start” condition.
- In the light position it is always on, since there are no other indications.

The “Fan” Symbol:


- For Fan assisted cooking functions, it appears as a “turning fan”.

### The first switch on

When the oven is switched on for the first time, the timer display shows “00:00” flashing, that will increase by 1 each minute.

The oven cannot be used in this condition.

The only two operations allowed are:


- Time setting, by means of the keys “+” (3) or “-” (6) - see **figure 3**.
- Oven turn-on by means of [On/Off] key  (4). In such case, the time currently shown on the display is accepted automatically.


### Time setting


To enter in time setting, press and keep pressed the key → (5) for > 4 seconds, then select the value by means of the keys “+” (3) or “-” (6).

The two keys operate on 1 minute basis, so that the hours are modified as a consequence.

### Turning On / Off

To turn on the oven, press and release the key  (4). The Clock display shows “On” and after 2 seconds it goes into Program\_00 (LIGHT): the oven light and the Cooking Program Display are turned on.

To turn off the oven, press and release the key  (4). The Clock display shows “Off” and after 2 seconds it goes into Off mode.




Note: The oven goes into On / Off mode 2 seconds after the selection, in order to allow the user to cancel any accidental selection simply by pressing again the key  (4).

After 1 minute in Program\_00 (LIGHT) position, the oven will turn off automatically.

### Timer mode

The timer does not interact with the program settings and is always available, whichever the operating status is. Press and release the key  $\rightarrow$  (5) 1 time, as described in the table above. Correct the value by using the keys "+" (3) or "-" (6). The maximum available time is 23h:59m. The value is edited on a 1 minute basis.

To confirm the edited value, press the key  $\rightarrow$  (5). Otherwise, the value is accepted 4 seconds after the last keyboard action, and the display goes back to the previous operating mode.

When the selected time is finished, an acoustic signal will be heard and the icon  will be flashing. Press the keys "+" (3) or "-" (6) or the key  $\rightarrow$  (5), or the key  (4) to stop the signal and to turn off the icon .

### Manual cooking mode

Turn on the oven and select a cooking program by means of the keys "+" (7) or "-" (8): the oven gives a default temperature.

The temperature shown on the display can be changed using the keys "+" (1) or "-" (2) on the left of the control panel, with variations of 5°C, from a minimum of 50°C up to a maximum of 250°C.

The °C symbol flashes upon reaching the desired temperature. The oven will start cooking 4 second after.

### Semi-automatic cooking mode: time of cooking

Turn on the oven, select a cooking program, check the temperature on the display and then press the key  $\rightarrow$  (5) 2 times.

The timer display shows "dur". Edit the value by means of the keys "+" (3) or "-" (6). The value is edited on a 1 minute basis. The maximum available time is 10h:00m. The value is accepted 4 seconds after the last key touch.

### Fully automatic delayed cooking mode

Turn on the oven, select a cooking program, check the temperature on the display, select a cooking time and press  $\rightarrow$  (5). The timer display shows "End".

Edit the value by means of the keys "+" (3) or "-" (6). The value is edited on a 1 minute basis. The maximum available time is 23h:59m. The value is accepted 4 seconds after the last key touch, and the oven goes to "Wait to start" mode.


The oven will turn off immediately, and it will turn on later for the specified cooking time until the End of Cooking time is reached.


During this phase, the Cooking Program Display shows, in low intensity light, the selected cooking function, and the temperature display shows the selected temperature. Both are further changeable. The square around the cooking function is switched off.

The Preheating Bar graph is fully off to indicate that the oven is currently not heating.

### End of cooking mode

When the set end of cooking is reached, the oven turns off automatically, and an acoustic signal is heard.

The Cooking Program and Temperature displays are turned off, the Timer display shows the current time with both "A" and  symbols flashing.

Press any of the keys "+" (3) or "-" (6) or the key  $\rightarrow$  (5) to unlock the oven: it will immediately go to normal Manual Cooking Mode. By pressing the key  (4) the oven will turn off.

### Cooking Program selection












Press and release the keys "+" (7) or "-" (8): the Timer display will show the currently selected Program Number or "Pr00" if no program has been selected.

The Cooking Program display will show the Oven Cavity border symbol flashing to indicate that the program is being edited.

Choose the desired program by means of the keys "+" (7) or "-" (8) which will scroll the list between "Pr 00" and "Pr 10" (or " Etc"). See the Cooking Program Table below.

The selection of the program is accepted 4 seconds after and the oven starts functioning immediately.

## Cooking Program table

Timer display	Icon	Cooking Program
On		Light
Pr 01		Defrost
Pr 02		Traditional cooking
Pr 03		Lower heating
Pr 04		Traditional cooking with fan
Pr 05		Lower heating with fan
Pr 06		Pizza
Pr 07		Double grill with fan
Pr 08	 / 	Grilling / Grilling with turnspit
E tc		Oven cleaning (**)

## OTHER PROGRAMMER FUNCTIONS

### Defrost

The temperature cannot be changed and the temperature display shows "dEF".

### ETC Cleaning function (\*\*)

This function allows easy cleaning of the oven interior. Remove the oven accessories, grid and drip pan. Pour 0.2-0.3 liters of soapy water directly on the bottom of the oven. Select the cleaning function "Etc" and start the cleaning function. The preset temperature in the oven is 80°C, and the cycle lasts 20 minutes. Once the default time has passed, it is possible to clean the oven using a soft sponge (dirt is easy to remove since it was softened during the cleaning cycle).

**Warning:** The oven can be very hot. Please use adequate protection.

When the cycle is finished the oven goes to End Of Cooking Mode.

### Limitations to Semi-automatic and end of cooking modes

The Preheating function and Defrost function are not compatible with the following modes: semi-automatic cooking mode and end of cooking mode. If one of these 2 cooking modes is already selected, the Preheating and Defrost functions cannot be selected.


If one of these 2 functions is in progress, you cannot select neither the semi-automatic cooking mode nor end of cooking mode.


### Children Lock

If the key  (4) is pressed for > 4 seconds, the Children Lock is activated.

The Timer display shows the symbol "⏸-0" followed by the message "On". Then the oven goes to normal operating mode.

When the Children lock is activated, the cooking function and the temperature are not changeable. The set cooking parameters can be viewed but not changed.

To disable the Children Lock function, press the key  (4) for > 4 seconds.

Note: if the oven is turned on, it is always possible to turn it off by pressing and releasing key  (4), even if the Children Lock is active, but it cannot be turned on.

### Oven cavity light






When the oven starts operating in one of the cooking functions, the oven light is on, and will turn off automatically after 5 minutes.

Every time when the light turns off, it can be reactivated for 5 minutes by pressing the keys "+" (3) or "-" (6) or the key → (5), or the key Ⓛ (4).

If the oven is in "Wait to Start" mode, the oven light is off.

### Preheating bar-graph

The bar shows the preheating status of the oven.

Start:	1st flashing; 2d, 3d, 4th off	
If >25%:	1st on, 2d flashing; 3d, 4th off	
If >50%:	1st, 2d on; 3d flashing; 4th off	
If >75%:	1st, 2d, 3d on; 4th flashing	
If 100%:	1st, 2d, 3d, 4th on	

At the end of preheating, the bar-graph is always fully on: 1st, 2d, 3d, 4th on.

When a cooking function is in progress (after the preheating is reached), the temperature in the oven cavity can fall below the set level: if it is more than 15°C lower. The bar progressively turns off following the same scheme of the preheating.

### Tangential fan

The tangential fan turns on, no matter which is the cavity temperature, after 15 minutes of the oven functioning, or even before, if the cavity temperature is > 130°C.

The tangential fan turns off, no matter which is the cavity temperature, 25 minutes after the oven has been turned off, or even before if the cavity temperature is < 120°C.

### How to cancel a programmed coking mode

In order to cancel any programmed cooking mode, press together the keys "+" (3) and "-" (6), while in editing one of these two parameters: the oven goes to Manual Cooking Mode.

Alternatively, it's possible to fully turn the oven off and on again, by pressing the key Ⓛ (4).

### How to cancel a programmed Timer mode

In order to cancel any Timer setting, press together the keys "+" (3) and "-" (6), while in editing the Timer.

### How to change the current sound level

There are 3 volume and frequency levels that can be selected: low, medium and high.

When the oven is in stand-by (OFF), press the key → (5) 3 times. The Timer display shows "Lx". (1=low, 2=medium, 3=high). Select the volume by using the keys "+" (3) or "-" (6).

A beep will be heard at the currently selected value, and the new volume level will be memorized and used for any new acoustic signal.

## COOKING TABLE

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

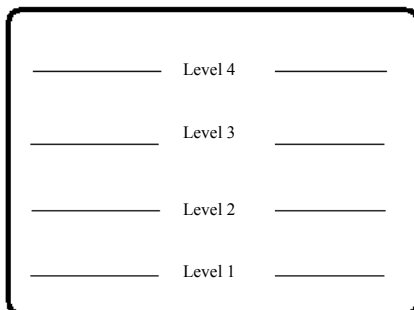
\* The level of the guide refers to the lowest level (excluding the bottom of the oven, since it is not possible to insert the drip pan).

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

## DESCRIPTION OF ACCESSORIES

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

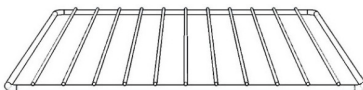
The drip pan and grill accessories can be placed on various levels of the slide guide located inside the oven. This allows the user to set the most suitable height (level) depending on the cooking to be carried out.



### Chrome-plated grid

Used mainly as a support surface.

**Recommended position: level 2 / 3 / 4.**



### Drip pan

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

**Support surface for the food (biscuits, etc.)**



## OPTIONALS:

### Deep tray

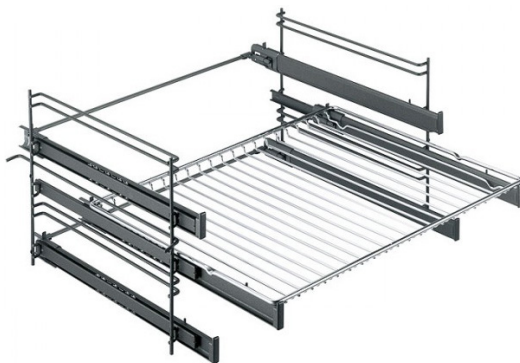
Support surface for the food (biscuits, etc.)



### Telescopic rails.

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

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



**Figure 4.**

### **Self-cleaning panels.**

The self-cleaning panels have a special catalytic enamel that makes the cleaning of the oven easier. After the cooking cycle, wait when the oven has cooled down, and clean the residuals of food, or grease with a damp cloth.

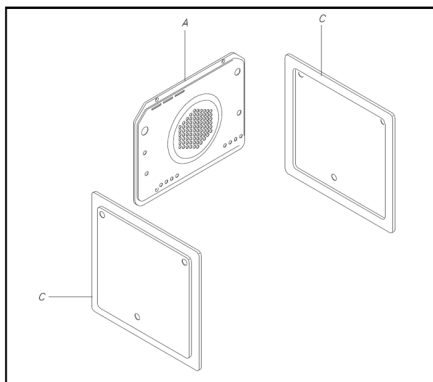
#### **How to install the self-cleaning panels:**

Fix the panel (A) with 4 auto-tapping screws.

Lean the panels (C) against the side of the oven and refasten the guides which were taken away before.

Replace the accessories into the oven.

See **figure 5** below.



**Figure 5.**

### **HOW TO USE THE TURNSPIT (where provided)**

Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by two clamps.

Slide the food onto the spit rod, securing it in a stable position by means of the clamps, to prevent straining the motor.

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

Place the collecting plate on the lowest shelf.

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

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

See **figure 6** below.

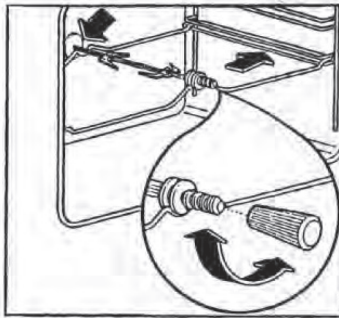


Figure 6.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Warning:** before making any of the below operations, use the necessary protection equipment (gloves, etc.).

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

Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning materials.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use abrasive materials or substances for cleaning glass panels, as this may damage them.

Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure. Wipe the inside cavity of the oven by using a damp cloth with a special product for ovens, rinse and dry the oven carefully.

When cleaning the lower part of the oven, it is recommended to remove any residuals while the oven is still warm, but not hot.

For cleaning the external parts of the oven use a soft cloth and soapy water, rinse and dry carefully.

Wash the accessories in a dishwasher or in the sink, using an oven cleaner.

### How to remove and reassemble the side racks

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

To reassemble the rack, do the following:

insert the rack in holes **C** and **D** simultaneously, then in hole **B** and finally in hole **A**.

See figure 7 below.

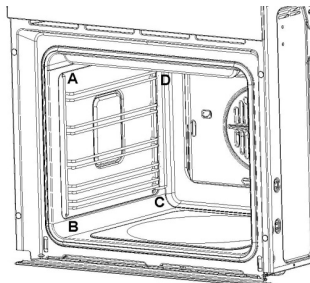


Figure 7.

## REPLACING OF THE OVEN BULB

The round bulb on the appliance has the following characteristics:

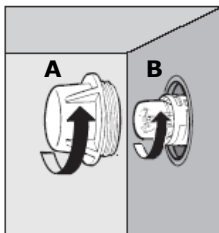
- Supply voltage: 220-240 V (50/60 Hz)
- Power: 25 W
- Base type: E-14
- Maximum operating temperature: 300°C

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

**To replace the round bulb, make the following operations:**

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

See **figure 8** below.



**Figure 8.**

## OVEN DOOR DISASSEMBLY

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

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

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

See **figure 9** below.

### **Warning:**

Be careful not to take off the hinge locking system when removing the door.

The hinge mechanism has a powerful spring system.

Never immerse the door in water.

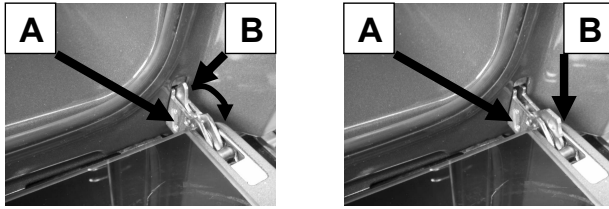


Figure 9.

**Removing the door with vertical frame.**

The door can be disassembled to enable the glass to be cleaned, it is possible to take off the upper part by using a coin, please see the **figure 10.1** below.

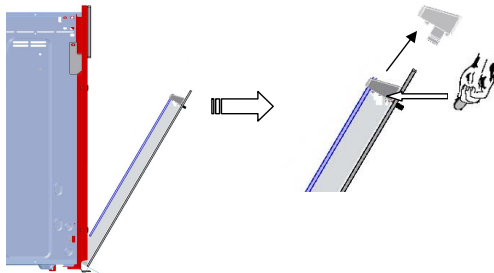


Figure 10.1

**For 2-glass version:**

Once having extracted the upper part, slide out the glass, please see the **figure 10.2** below, and re-install it by reversing the procedure:

**For 3-glass version:**

Once having extracted the upper part, slide out the external glass first (the one facing the oven cavity), and then the other glasses, please see the **figure 10.3** below, and re-install them by reversing the procedure:

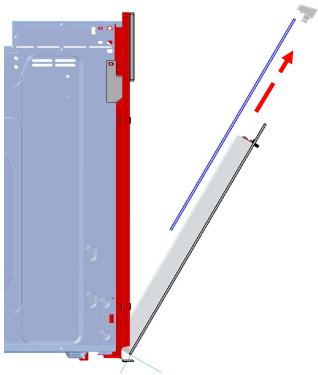


Figure 10.2

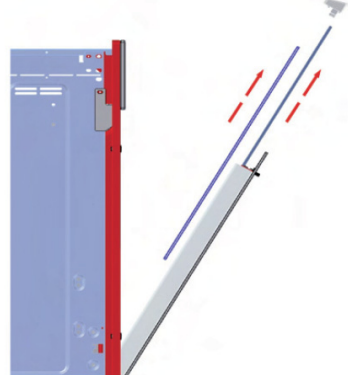


Figure 10.3

**IMPORTANT:**

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

**RAPLACEMENT OF THE OVEN GASKET**

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

**TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS**

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

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

For all repairs only original spare parts must be used.

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

**DISPOSAL****Packaging.**

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


**Oven.**

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

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

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



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

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

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

