

# Zigmund & Shtain

**Независимый электрический духовой шкаф**  
Руководство по установке - эксплуатации - техническому обслуживанию

**"TOUCH" MULTIFUNCTION OVEN**  
Instruction booklet for Installation - Use - Maintenance



EN 172.921



# РУССКИЙ

Это изделие прошло функциональные испытания, было отрегулировано и подготовлено к отправке опытными специалистами фирмы-изготовителя. Любые работы по ремонту и настройке следует выполнять с особым вниманием и аккуратностью. Перед началом таких работ рекомендуется обратиться к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр, описать суть проблемы и указать модель изделия. Отметим, что оригинальные запасные детали можно приобрести только в сервисных центрах фирмы-изготовителя изделия. Не выбрасывайте упаковку изделия на улицу – берегите природу и здоровье окружающих! Вместо этого сдайте ее для утилизации на предприятие, которое занимается сбором и сортировкой отходов.



Символ  на изделии или его упаковке указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого изделие следует сдать в соответствующий пункт сбора для переработки электрических и электронных узлов и деталей. Правильная утилизация этого изделия поможет избежать угрозы ущерба окружающей среде и здоровью людей. Для получения более подробной информации о правилах утилизации подобных изделий обращайтесь в местную администрацию, центр по переработке отходов или к продавцу изделия.

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие предупреждения	стр.	2 - 4
Использование	стр.	5 – 13
<b>Таблица времени приготовления блюд в духовом шкафу</b>	стр.	14
Чистка и обслуживание	стр.	15 – 17
Установка	стр.	18 - 19
Технические характеристики	стр.	20

Данное оборудование произведено в соответствии с Директивами/Регламентами:

- 2006/95/ЕС (в отношении устройств низкого напряжения)
- 2004/108/ЕС (в отношении электромагнитной совместимости)
- 1935/2004 (в отношении материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/ЕС (в отношении отходов электрического и электронного оборудования RAEE)
- 2009/125/ЕС (в отношении изделий, потребляющих энергию EuP)
- 2011/65/ЕС (в отношении ограничения использования опасных веществ RoHS)
- 1907/2006 (в отношении химических веществ REACH)

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем Вам благодарность за выбор нашей продукции. Прибор прост в применении; перед установкой и использованием изделия следует внимательно прочитать данное руководство. В нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

**ВНИМАНИЕ:** Во время работы нагревательные элементы и некоторые доступные части изделия сильно нагреваются. Держите детей на безопасном расстоянии. Будьте внимательны. Во избежание ожогов не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Не допускать нахождения вблизи прибора детей в возрасте менее 8 лет, если они находятся без присмотра.

**ВНИМАНИЕ:** Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

уходу не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

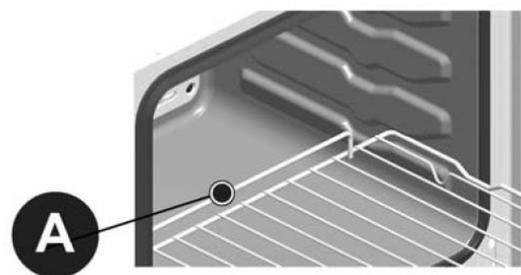
Для чистки стеклянных частей прибора не следует применять абразивные средства и режущие металлические скребки, так как могут поцарапать поверхность, вызывая раздробление.

**ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как заменить лампу следует убедиться, что прибор выключен, во избежание поражений электрическим током.

Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.

Не используйте для чистки прибора струи пара.

Внимание: для исправной работы ротивоопрокидной системы, сначала необходимо ввести часть “А” удерживая ее повернутой вверх, как указано на рисунке.



Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае передачи прибора третьему лицу инструкция передается вместе с прибором.

## ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Применяйте изделие для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Применение не по назначению строго запрещено.

Установку прибора должны проводить исключительно компетентные и квалифицированные специалисты, осведомленные о действующих нормах на монтаж оборудования.

Перед проведением любой операции по обслуживанию или очистке, следует отключить прибор от источника питания и дождаться его охлаждения.

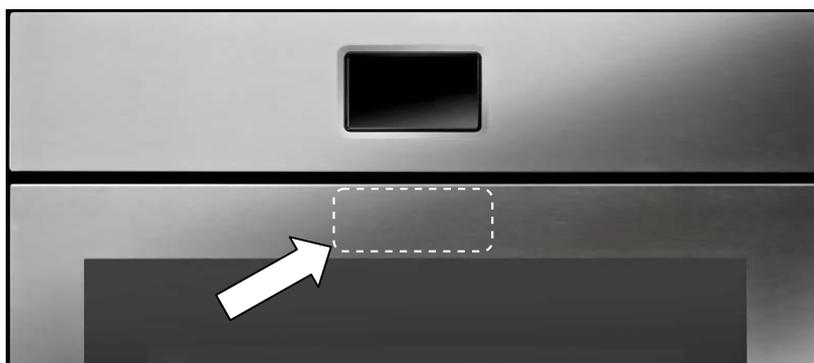
**ВАЖНО:** во время приготовления блюд, в духовке скапливается горячий воздух и пар. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Не пытайтесь самостоятельно заменить сетевой шнур прибора. Для его замены обращайтесь исключительно к квалифицированным специалистам.

Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и, как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.

Перед началом использования духового шкафа для приготовления блюд необходимо снять все защитные пленки с дверцы духовки и прогреть пустой духовой шкаф до максимальной температуры на протяжении 45 минут (удаление запахов и дыма вызванные остатками производства). Тщательно очистить духовой шкаф внутри мыльной водой и ополоснуть его, используя минимальное количество воды, чтобы не повредить и не намочить внутренние компоненты.

### Открытие и закрытие дверцы



Духовка не снабжена ручкой.

Для открытия дверцы необходимо нажать до щелчка на ее верхнюю часть (см. рис.) и отпустить; дверца откроется автоматически. Для закрытия придерживайте дверцу, прикрывая ее до щелчка.

Для проведения ремонта следует всегда обращаться в сервисный центр и заменять детали только оригинальными. Ремонт, осуществленный неподготовленным специалистом, может нанести ущерб.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**Готовить блюда следует только при закрытой дверце духового шкафа**

Духовой шкаф оборудован центральным цифровым дисплеем с сенсорной панелью управления. Выбор различных функций осуществляется легким прикосновением пальца к символам, не нажимая на них.

## **ВНИМАНИЕ!**

**Приведенные ниже функции подходят для разных режимов работы:**



Прикоснуться на несколько секунд и включить функцию приготовления блюда.



Прикоснуться на несколько секунд и выключить духовой шкаф. Эта функция может включаться и при подключенной блокировке функций.

180°C



Отображение температуры. Цвет цифры изменяется в зависимости от функции: белый - духовой шкаф выключен, бело-красный мигающий - предварительный нагрев, и красный - заданная температура достигнута. Устанавливается прикосновением к значению и регулируется стрелками "вверх" и "вниз".



Прикоснуться к символу для включения/выключения внутреннего освещения в духовом шкафу. Внутреннее освещение автоматически включается и выключается при выборе функций.



Прикоснуться к символу чтобы вернуться в предыдущее окно меню.



Прикоснуться к символу для подтверждения заданных значений.



Прикоснуться к символу и запрограммировать продолжительность приготовления блюд (максимальное время 199 минут), а при программировании в ручном режиме также и время окончания приготовления (максимум 23 часа 59 минут).



Указывает, что нужно поместить блюда в духовку. При автоматическом программировании обозначается символом на панели и издает звуковой сигнал. Прикоснуться к символу и отключить подачу звукового сигнала.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Указывает на переворачивание блюда. При автоматическом программировании обозначается символом на панели и выдает звуковой сигнал. Прикоснуться к символу и отключить подачу звукового сигнала.



Функция встроена только в некоторые модели; подключает несколько нагревательных элементов, сокращая время повышения температуры и ускоряя нагрев внутри духовки. Прикасаясь к символу функция подключается (ON) или отключается (OFF).

После подключения прибора к электросети на дисплее отображается время и дата, которые можно настроить, следуя приведенным ниже инструкциям. Касаясь любой точки на дисплее можно получить доступ к главному меню:

1. МЕНЮ НАСТРОЕК
2. БЛОКИРОВКА ФУНКЦИЙ
3. ТАЙМЕР
4. РУЧНОЙ РЕЖИМ
5. МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
6. МЕНЮ ОСОБЕННЫХ ФУНКЦИЙ



## 1 - МЕНЮ НАСТРОЕК:



*Язык:*

После прикосновения к символу листайте желаемый флаг/язык. Прикоснитесь к "ОК" для подтверждения.



*Дата и время*

Прикоснувшись к символу, с помощью стрелок "вверх" и "вниз" установите часы, минуты, день, месяц и год. Прикоснитесь к "ОК" для подтверждения.



*Демо режим*

Для входа в демонстрационный режим нужно прикоснуться к символу на протяжении 3 секунд. В этом режиме все функции подключаются но нагревательные элементы не работают. Для пользования духовым шкафом необходимо выйти из демонстрационного режима.



*Яркость:*

Можно настроить яркость экрана с помощью "+" или "-" расположенных по бокам символа.



*Звук:*

Прикоснуться к символу для подключения/отключения звуковых сигналов.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 2 - БЛОКИРОВКА ФУНКЦИЙ:



Блокировка функций удобна при выполнении очистки духовки, а также во избежание включения прибора детьми или изменения настроек.

Установить функцию можно прикасаясь на несколько секунд к символу "открытый висячий замок". Отключить функцию можно прикасаясь на несколько секунд к символу "закрытый висячий замок". Символ блокировки функций имеется и подключается даже внутри некоторых программ.

## 3 - ТАЙМЕР:



Прикоснувшись к символу, с помощью стрелок "вверх" и "вниз" установите время в минутах (максимум 199).

Прикоснитесь к символу  для подтверждения. По истечении установленного времени включается звуковой извещатель (около 1 минуты).

Прикоснитесь к символу  и выключите его. Таймер не прерывает работу духовки. Символ таймер и его подключение возможно даже внутри некоторых программ.

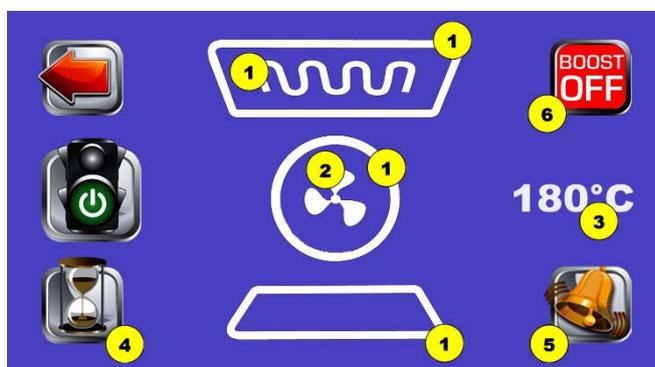
## 4 - РУЧНОЙ РЕЖИМ



При прикосновении символа открывается экран (отображающий открытую духовку), дающий возможность пользоваться духовкой в ручном режиме.

Необходимо настроить:

1. нагревательные элементы
2. вентилятор
3. температуру приготовления
4. планирование длительности приготовления и времени окончания приготовления
5. звуковой таймер;
6. функцию "Boost" (если установлена).



Ниже приведены различные настройки.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Настройки нагревательных элементов выполняются прикоснувшись к ним непосредственно на экране. Цвет изменяется с серого, если элемент отключен, на красный - если выбран. Элементы, выбирающиеся одновременно зависят от максимальной мощности духовки; при достижении духовкой максимальной мощности нельзя выбрать дополнительные нагревательные элементы. Нагревательные элементы меняют цвет с серого на красный на этапе нагрева и продолжают гореть красным цветом по достижению установленной температуры.
2. Настройка вентилятора выполняется прикоснувшись к нему непосредственно на экране. При включенной функции символ вращается, при выключенной - остановлен (во время работы некоторых нагревательных элементов вентиляция включается в автоматическом режиме не предоставляя возможности ее отключения)
3. Температуру можно изменять от 50°C до 250°C, прикасаясь к значению на панели (только когда хотя бы один из нагревательных элементов выбран) и действуя на стрелки "вверх" и "вниз", которые появляются в момент выбора температуры. Выполнение настройки возможно даже при уже работающем духовом шкафу. При выключенном приборе значение приобретает белый цвет, чередующиеся белый с красным во время нагревания и горит красным цветом по достижению установленной температуры. По достижению установленной температуры издается звуковой сигнал.
4. Можно установить время приготовления и, по необходимости, время окончания приготовления действуя на символ (до включения духовки) и подтвердить символом "ОК".  
Прикасаясь к символу "кастрюля с часами" можно установить продолжительность приготовления действуя на стрелки "вверх" и "вниз", время окончания приготовления настраивается автоматически.  
Если возникнет необходимость в завершении приготовления блюда в установленное время, прикоснуться к символу "кастрюля с флагом", выбрать часы или минуты и настроить время с помощью стрелок "вверх" и "вниз".  
Например: установив продолжительность приготовления блюда на 60 минут и окончание приготовления в 12:00 часов, духовка включится автоматически в 11:00 часов чтобы выключиться также автоматически в 12:00.
5. Можно установить звуковой таймер (функция не прерывает работу духового шкафа) прикоснувшись к соответствующему символу.
6. Установлен только на некоторых моделях духовок и подключается (ON) или отключается (OFF) прикоснувшись к соответствующему символу

**После выполнения всех желаемых настроек духовой шкаф включается посредством прикосновения к символу "зеленый светофор".**

Отображение на панели с работающим духовым шкафом:

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Без запрограммированного времени приготовления внизу слева на панели отображается длительность работы духовки.
- С установленным временем приготовления и при необходимости времени окончания приготовления, на дисплее в центре отображается время, оставшееся до окончания приготовления, а ниже - время окончания приготовления. Можно изменять в любое время продолжительность приготовления блюда касаясь соответствующего символа. В том случае, если время приготовления окажется запаздывающим, внизу слева символ песочных часов вращается, устанавливая на времени начала приготовления.

По окончании приготовления издается звуковой сигнал, а на дисплее отображается флаг. Прикоснуться к флагу для возвращения в главное меню.

В таблице приведены подключаемые элементы:

Функция	Потребляемая мощность (Вт)
Вентилятор	60
Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	2160
Вентилятор с нижним и верхним нагревательным элементом	1860
Вентилятор с верхним нагревательным элементом	860
Вентилятор с нижним нагревательным элементом	1060
Нижний и верхний нагревательные элементы	1835
Верхний нагревательный элемент	835
Нижний нагревательный элемент	1035
Нагревательный элемент гриля	1835
Верхний нагревательный элемент и гриль (полный гриль)	2635
Вентилятор с нагревательным элементом гриля	1860
Вентилятор с верхним нагревательным элементом и грилем (полный гриль)	2660
Вентилятор с кольцевым и верхним нагревательным элементом (*)	2960
Вентилятор с кольцевым и нижним нагревательным элементом (*)	3160
(*) = функцией оборудованы только некоторые модели	

## 5 - МЕНЮ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ:



Настоящим меню предусмотрены предварительно настроенные программы с зафиксированным временем для приготовления курицы, жаркого, пиццы, тостов и тортов.

В течение различных приготовлений издаются звуковые сигналы, на дисплее отобразятся функции, которые нужно выполнить (напр., поместить или перевернуть блюда).

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Пицца:



По прикосновению к символу выведется окно, в котором можно установить:

- температуру приготовления;
- звуковой таймер;
- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По завершению цикла предварительного нагрева издается сигнал тревоги оповещающий о выполнении действий, отображенных на дисплее (например, поместить пиццу, добавить сыр "моцарелла" или соусы).

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+3" и "+6" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

## Тост (гренки):



По прикосновению к символу выберите желаемую степень обжаривания и подтвердить выбор прикоснувшись к "ОК". Отображается дисплей с которого можно установить звуковой таймер.

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию приготовления блюда посредством прикосновения к символу "зеленый светофор".

Посредине приготовления звуковой сигнал и изображение на дисплее оповестят о том, что нужно перевернуть куски хлеба.

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг и прозвучит звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы.

## Курица или Жаркое:



По прикосновению к символу выберите вес и подтвердите выбор прикоснувшись к "ОК". Отображается дисплей с которого можно установить:

- температуру приготовления;
- звуковой таймер;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По окончании предварительного цикла предварительного нагрева издается сигнал тревоги оповещающий о выполнении действий, отображенных на дисплее (например, в случае приготовления курицы весом 800г после предварительного нагрева постепенно будут распределены оповещения для размещения "овощей", "курицы" и несколько раз "перевернуть курицу").

В нижнем левом углу дисплеем отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+8" и "+15" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

В нижеследующих таблицах приводятся некоторые примеры приготовления блюд:

Время (мин)	Курица 800 г
0	Звуковой сигнал начала: Поместить картофель
25	Предупреждающий сигнал: Поместить курицу и помешать картофель
45	Предупреждающий сигнал: перевернуть курицу и картофель
65	Предупреждающий сигнал: перевернуть курицу и картофель
80	Предупреждающий сигнал окончания приготовления

Время (мин)	Жаркое 1400 г
0	Звуковой сигнал начала: поместить жаркое
20	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое
40	Предупреждающий сигнал: поместить овощи и перевернуть жаркое
60	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
75	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
85	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
100	Предупреждающий сигнал: перевернуть жаркое и овощи
115	Предупреждающий сигнал окончания приготовления

Торт:



По прикосновению к символу выведется окно, в котором можно установить:  
- температуру приготовления;

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- звуковой таймер;
- функцию "Boost" (если установлена).

После выполнения всех желаемых настроек, включить функцию предварительного нагрева посредством прикосновения к символу "зеленый светофор". По окончании предварительного нагрева звуковой сигнал указывает на то, что можно поместить торт в духовой шкаф.

В нижнем левом углу дисплея отображается время действия духового шкафа, по центру - оставшееся время приготовления и предусмотренное время окончания приготовления.

По окончании приготовления на дисплее отобразится флаг, надписи "+5" и "+10" и издастся звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы или одно из двух значений, если необходимо продлить время приготовления блюда.

## **6 - МЕНЮ ОСОБЕННЫХ ФУНКЦИЙ:**



Настоящим меню предусмотрены предварительно настроенные программы с постоянной температурой для размораживания, сохранения, приготовления йогурта, подогрева тарелок и закваски.

По прикосновению к соответствующему символу выведется окно, в котором можно установить:

- звуковой таймер;
- продолжительность режима работы.

После выполнения всех желаемых настроек, включить выбранную функцию посредством прикосновения к символу "зеленый светофор".

В центре, на дисплее отображается остаточное время работы и предусмотренное время окончания программы. Можно изменять в любое время продолжительность установленного режима работы касаясь соответствующего символа.

По окончании программы на дисплее отобразится флаг и прозвучит звуковой сигнал; прикоснуться к символу флага чтобы прервать исполнение программы.

### Размораживание продуктов:



Программа предназначена для размораживания продуктов и готовых блюд; применяется 50°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 120 минут, которые можно изменить.

### Поддержание блюд в теплом состоянии:



Программа предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии; применяется постоянная неизменяемая 80°C температура. Предложенное время 60 минут, которые можно изменить.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Йогурт:



Программа предназначена для приготовления йогурта; применяется 38°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 180 минут, которые можно изменить.

## Подогрев посуды:



Программа предназначена для подогрева посуды; применяется 65°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 60 минут, которые можно изменить.

## Приготовление дрожжевого теста:



Программа предназначена для приготовления дрожжевого теста; применяется 48°C неизменяемая установленная температура. Предложенное время 90 минут, которые можно изменить.

---

## **Предохранительный термостат**

Предохранительный термостат прекращает подачу питания к прибору во избежание избыточных перегревов вызванных неправильным использованием прибора или возможную неисправность компонентов. Если срабатывание термостата вызвано неправильным использованием духового шкафа, достаточно дождаться охлаждения духового шкафа и воспроизвести применение. Если же срабатывание термостата вызвано неисправностью компонентов, нужно обратиться в Сервисный центр.

## **Микродвигатель системы охлаждения**

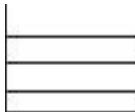
Духовой шкаф оснащен микродвигателем системы охлаждения для внутренних компонентов и панели управления. Устройство включается автоматически если порог температуры внутри духовки превышает установленное заранее значение и остается включенным пока температура снова не понизится.

## **Прерывание подачи электроэнергии**

Вследствие прерывания подачи электроэнергии, в течение около 24 часов, духовой шкаф поддерживает в памяти основные настройки (время, дата, язык, и т.п.) но не настройки режимов приготовления.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Таблица времени приготовления блюд в духовом шкафу

Вид блюда	№ уровня	Температура внутри духового шкафа °С	Время приготовлен ия в минутах
			
<b>БЛЮДА</b>			
<i>Жаркое длительного приготовления</i>	2	220 - 230	зав. от кол.
<i>Жаркое быстрого приготовления</i>	2	225 - 230	50-60
<i>Птица (цесарка, утка и т.п.)</i>	1	210 - 230	150-180
<i>Домашняя птица</i>	2	225 - 230	50-60
<i>Дичь</i>	1	200-225	зав. от кол.
<i>Рыба</i>	1	180-200	20-25
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>			
<i>Рождественский торт</i>	1	160 - 200	60 - 70
<i>Кекс с изюмом</i>	1	170 - 180	90 - 100
<i>Апельсиновый торт</i>	1	170 - 180	80 - 100
<i>Савойское печенье</i>	2	200	40 - 45
<i>Сдобные булочки</i>	2	215 - 230	35 - 40
<i>Слоеное тесто</i>	2	215	30 - 40
<i>Бисквит</i>	2	200 - 215	30 - 35
<i>Безе</i>	1	140	60 - 80
<i>Тесто для эклеров</i>	2	215 - 230	30
<i>Фруктовый торт (песочное тесто)</i>	2	230	30 - 35
<i>Фруктовый торт (дрожжевое тесто)</i>	2	230	20 - 30

## Таблица времени приготовления блюд на гриле

Вид блюда	Количес тво Кг	№ уровня	Температура °С	Время предварител ьного разогрева в минутах	Время приготовле ния в минутах
					
<i>Телячья отбивная котлета</i>	1	3-4	240	5	8 - 10
<i>Баранья отбивная котлета</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Печень</i>	“	“	“	“	10 - 12
<i>Рулеты из фарша</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Телячье сердце</i>	“	“	“	“	12 - 15
<i>Мясо запеченное в сетке</i>	“	“	“	“	20 - 25
<i>Половина курицы</i>	-	“	“	“	20 - 25
<i>Рыбное филе</i>	-	“	“	“	12 - 15
<i>Фаршированные помидоры</i>	-	“	“	“	10 - 12

# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



*Важно! Перед началом обслуживания или чистки отключите духовой шкаф от сети и дождитесь его остывания.*

## **Общие рекомендации по чистке**

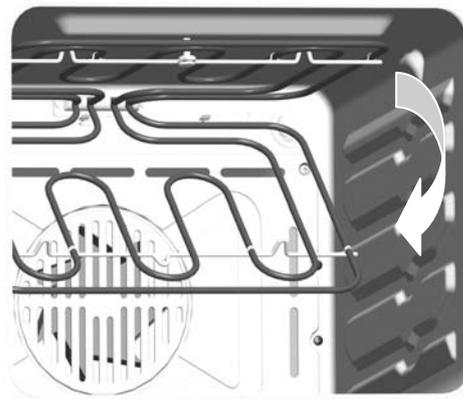
Чтобы надолго сохранить яркость эмалированных поверхностей, чистите духовой шкаф после каждого использования. После охлаждения духового шкафа удалите с его поверхностей жир. Используйте для этого губку или кусок ткани, смоченной в мыльной воде или растворе обычного моющего средства. Во избежание невосстановимого повреждения эмали не используйте абразивные губки или ткань. Необходимо чистить все поверхности белых духовых шкафов, даже панель управления, ручки и индикаторы. В противном случае они пожелтеют из-за оседающих на них мельчайших капель жира. После использования духового шкафа тщательно сполосните водой все стальные детали и высушите их куском сухой ткани или замши. Для удаления стойких загрязнений используйте обычные неабразивные чистящие средства, специальные продукты для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус. Для чистки стеклянного окна дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде.

Духовые шкафы с медными поверхностями: медные поверхности имеют специальную защиту. Чтобы не повредить эти поверхности, рекомендуется чистить их после охлаждения духового шкафа, используя мягкую ткань, смоченную в нейтральном моющем средстве для деликатных поверхностей. Не используйте абразивные приспособления.

Чистка струей пара запрещена.

## **Духовые шкафы с наклоняющимся верхним нагревательным элементом**

1. Важно! Духовой шкаф должен быть выключен. Нагревательный элемент не должен быть горячим.
2. Придерживая нагревательный элемент для гриля за переднюю часть, отверните рифленные гайки монтажных болтов.
3. Аккуратно опустите переднюю часть нагревательного элемента до упора.
4. Не прикладывайте чрезмерного усилия к нагревательному элементу.
5. После чистки тщательно удалите с нагревательного элемента остатки воды и моющего раствора.
6. Поднимите переднюю часть нагревательного элемента и затяните рифленные гайки монтажных болтов.



Обязательно поднимите нагревательный элемент перед использованием духового шкафа!

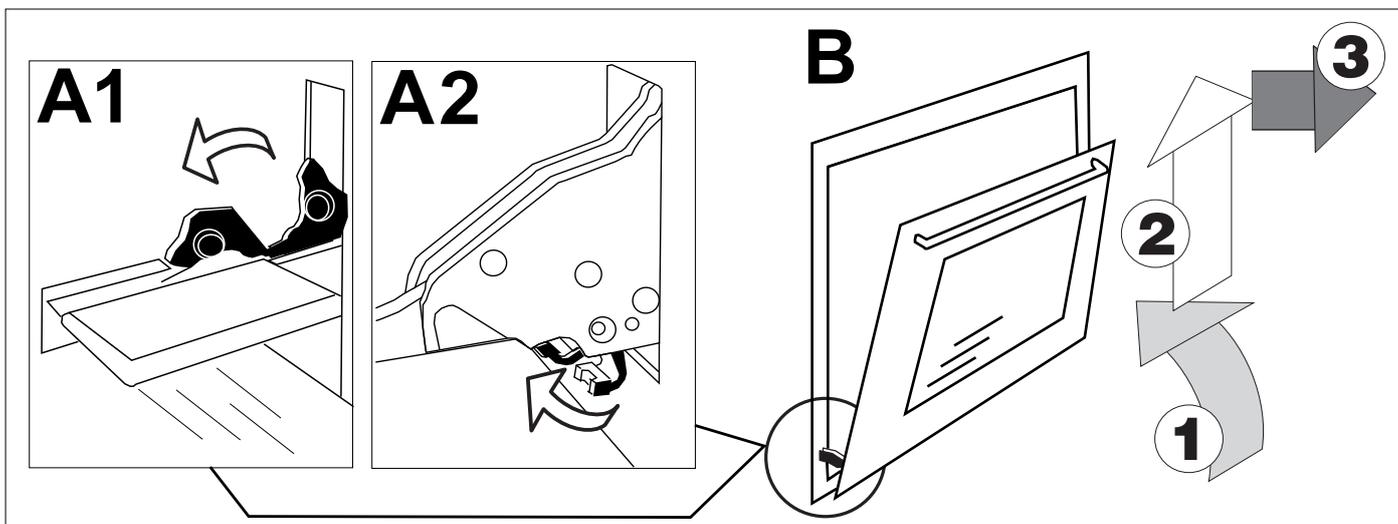
# ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Уход за дверцей духовки

Снятие дверцы с петель:

1. Полностью открыть дверцу духовки
2. Переместить фиксаторы петель, в зависимости от модели, как показано на рисунке А1 или А2.
3. Закрывать дверцу до тех пор, пока она не сможет опереться на фиксаторы, таким образом пружина петель заблокируется; продолжая закрывать дверцу, можно вынуть петли с отсеков и поднять дверцу, снимая ее (рис. В).

Чтобы установить дверцу следует выполнить приведенные действия в обратном порядке.

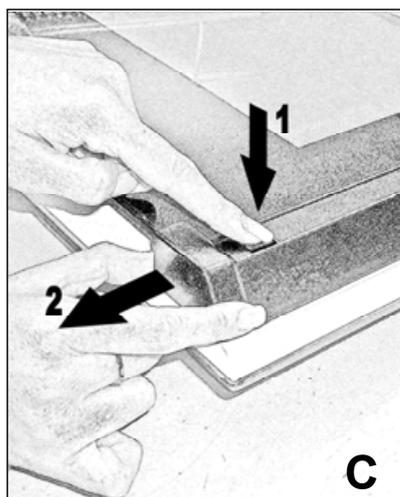


## Снятие стекол дверцы:

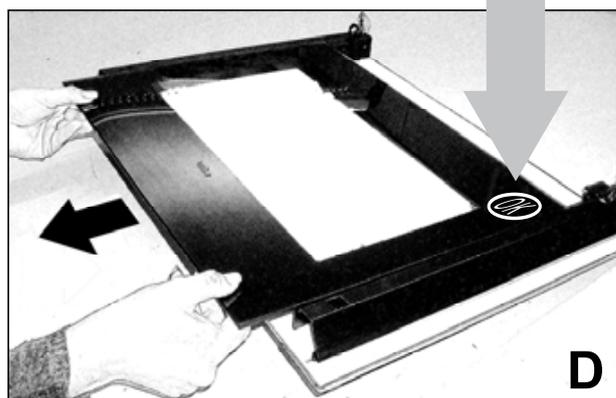


**ВНИМАНИЕ:** для вашей безопасности перед снятием стекол снимите дверцу духовки.

Для облегчения мытья дверцы Вы можете снять с нее стекла. Вытащите два верхних блока со внутренней стороны дверцы (рисунок С); аккуратно выдвиньте стекло из основы (рисунок D). После мытья вставьте стекло обратно, зафиксировав блоками, которые нужно установить на прежние места. Убедитесь, что стекло надежно закреплено, перед тем как установить дверцу обратно.



Символ  должен быть внизу справа

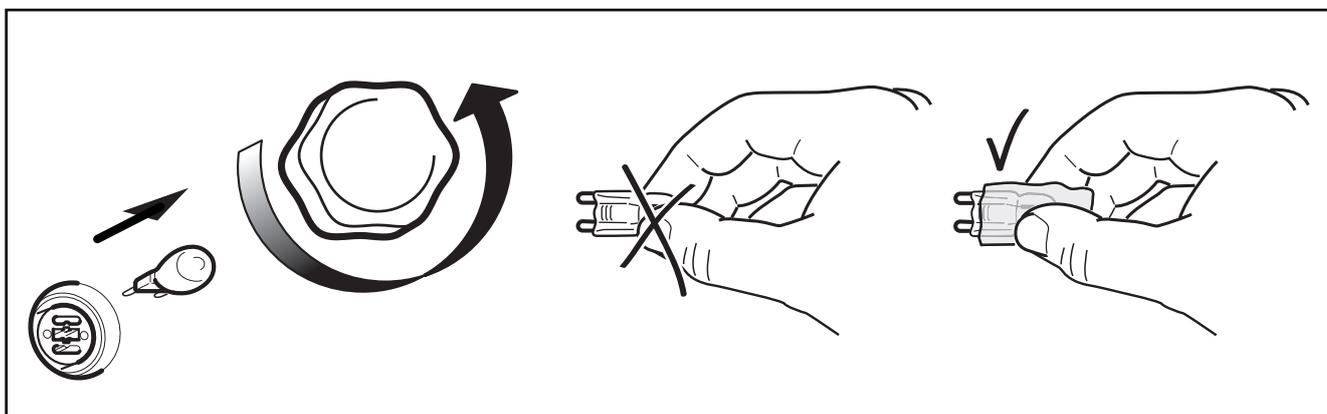


## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Используемое стекло было подвергнуто тестированию в сфере безопасности. В случае если Вы случайно разобьете его, то для Вас этот инцидент не представит никакой опасности. Стекло бьется на маленькие и неострые кусочки. Пожалуйста, не подвергайте стекло термическим нагрузкам (например, перед мытьем необходимо дать ему остыть)

### Замена лампы духовки

Отключив духовку от электросети, нужно отвинтить защитный стеклянный колпак и вынуть лампу. Замените лампу на такую же, пригодную для высоких температур, избегая прикосновения к ней пальцами. Снова монтируйте стеклянный колпак и активируйте подачу энергии.



### Каталитические самоочищающиеся панели (опция)

Каталитические т самоочищающиеся панели могут быть установлены на любой модели духового шкафа. Панели имеют специальное микропористое покрытие, которое окисляет пригоревшие остатки пищи, жира и масла и сжигает их при нагреве до 200 градусов. Панели устанавливаются на заднюю и боковые стенки духового шкафа. В случае сильного загрязнения включите максимальный температурный режим (200 градусов) на время, необходимое для очистки, макс. 1 час. Чистку па-нелей следует производить регулярно при помощи губки смоченной в мыльном растворе воды. Чистка панелей абразивными моющими средствами запрещается. Каталитические панели можно приобрести в точке розничных продаж или АСЦ.

# УСТАНОВКА

## Подключение к электросети



*Отключайте питание перед каждой установочной операцией.*

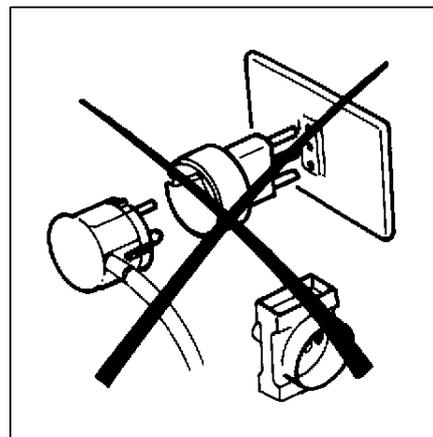
Для подключения изделия к электросети используется трехконтактная вилка. Изделие рассчитано на подключение к сети переменного тока. Рабочее напряжение указано на паспортной табличке изделия и в разделе технических характеристик в конце данного руководства. Заземляющий проводник шнура питания имеет желто-зеленую изоляцию.

### Подсоединение вилки питания к электросети

Вставьте вилку питания духового шкафа в электророзетку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке шкафа. В случае прямого соединения с сетью (без вилки и розетки) перед изделием следует установить подходящий однополюсный выключатель (зазор между контактами не менее 3 мм), заземляющий провод не должен прерываться выключателем.

Перед началом электрического монтажа проверьте соблюдение следующих требований:

- электрический счетчик, предохранительный клапан, цепь питания и электророзетка способны выдержать максимальную нагрузку (см. паспортную табличку);
- электрическая система заземлена и отвечает требованиям действующих нормативных документов;
- обеспечен свободный доступ к розетке или однополюсному выключателю;
- шнур питания не касается нагреваемых деталей;
- запрещено использовать шунты и переходники, которые могут стать причиной перегрева и возгорания.

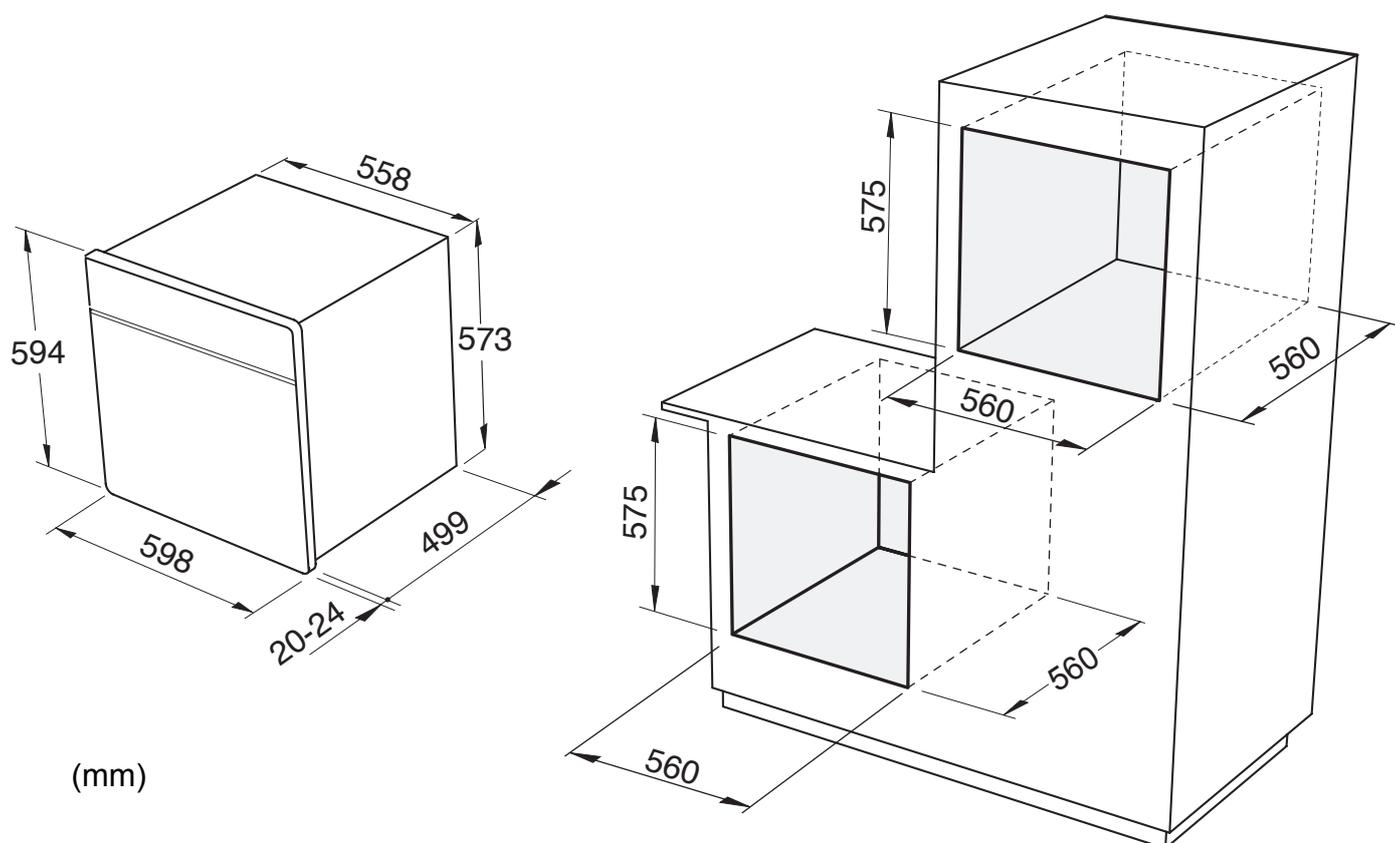


Если духовой шкаф планируется установить под варочной панелью, подключение этих двух изделий к электросети следует выполнять отдельно; это облегчит их отсоединение и повысит электробезопасность.

Когда все провода присоединены, духовой шкаф можно включать лишь после встраивания в мебель.

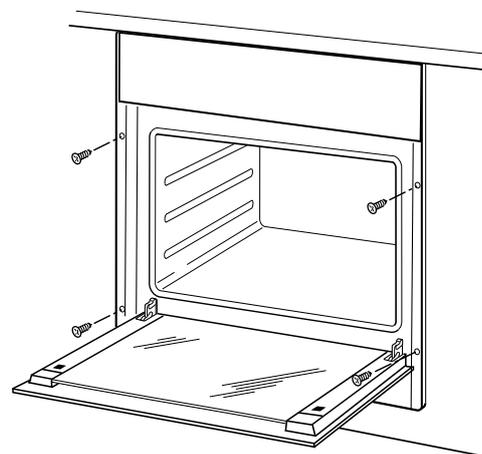
**Производитель не несет ответственность за любые прямые и косвенные повреждения, вызванные нарушением правил установки или подключения. Все работы по установке и подключению должны выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением всех применимых нормативных документов.**

# УСТАНОВКА



Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставив его на основание и протолкнув до задней стенки модуля. Размеры духовки и проема мебели смотрите в разделе «Технические характеристики».

Откройте дверцу и зафиксируйте духовку и мебельный модуль четырьмя шурупами, как показано на рисунке.



Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженных нагреву. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

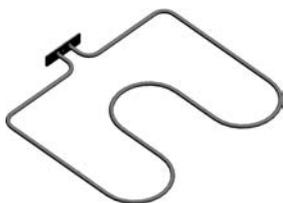
Мощность нагревательных элементов:



Верхний + Гриль 800+1800 W



Задний 2100 W



Нижний 1000 W

Мощность лампочки:



25W (max)

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment. The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

## TABLE OF CONTENTS

General warnings	Page	2 - 4
Instructions for use	Page	5 - 13
Table of oven cooking times	Page	14
Cleaning and maintenance	Page	15 - 17
Instructions for installation	Page	18 - 19
Technical characteristic	Page	20

## GENERAL WARNINGS

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

**WARNING:** This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

**WARNING:** This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

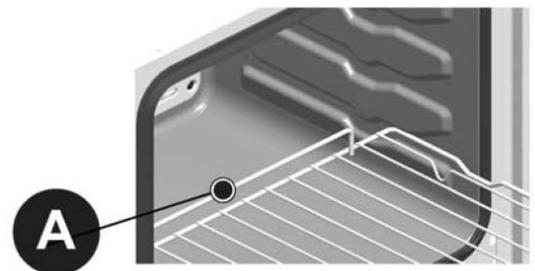
## GENERAL WARNINGS

**WARNING:** To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Warning: to ensure that the anti-tipping system functions correctly, first insert part “A” and keep it pointing upwards as shown in the figure.



It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

**IMPORTANT:** The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

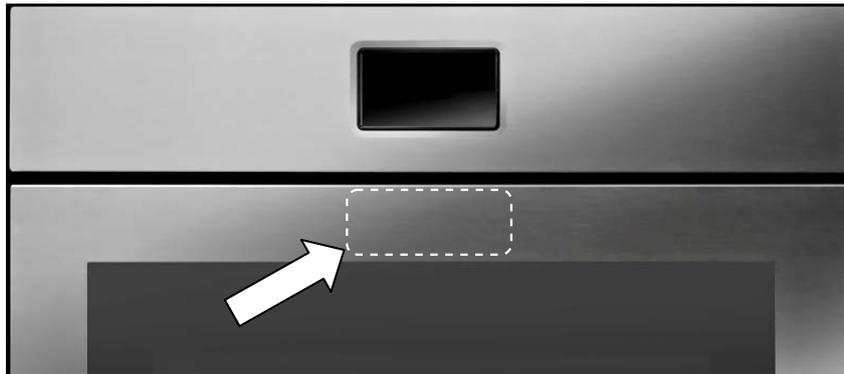
The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

# GENERAL WARNINGS

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

## How to open and close the door



The oven has no handle.

To open the door, push the top part (see illustration) to release the locking mechanism and the door will open automatically. To close the door, push it gently and press until the locking mechanism snaps into place.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

This appliance conforms to the following Directives/Regulations:

- 2006/95/EC (low voltage appliances)
- 2004/108/EC (electromagnetic compatibility)
- 1935/2004 (parts designed to contact food substances)
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)

# INSTRUCTIONS FOR USE

## All food must be cooked with the oven door closed

The oven has a central display with “touch” controls, to select the different functions place your finger on the symbol required. There's no need to press.

### WARNING!

The following symbols appear in all the programming pages:



Touch this symbol for a few seconds to start the cooking process.



Touch this symbol for a few seconds to turn off the oven. This function can also be used when the control lock is on.

180°C



Shows the temperature. The colour of the number changes, depending on the condition of the oven: white when the oven is off, alternately flashing white-red when the oven is warming up and red once the selected temperature has been reached. It can be regulated by touching the number and then using the “up” and “down” arrows.



Touch this symbol to turn the oven light on/off. It also turns on and off automatically as each control is used.



Touch the symbol to go back to the previous page.



Touch the symbol to confirm the settings made.



Touch the symbol to set the time the cooking process lasts (up to 199 minutes). It is also use to set the time of day the cooking process must end (up to 23 hours and 59 minutes) in the manual programs.



Tells you when to place the food in the oven. In the automatic programs, this is indicated by a beeping signal and a figure on the display. Touch the figure to silence the beeping signal.

# INSTRUCTIONS FOR USE



Reminds you to turn the food. In the automatic programs, this is indicated by a beeping signal and a figure on the display. Touch the figure to silence the beeping signal.



This function is only available in certain models. It turns on extra heating elements so as to raise the temperature in the oven more quickly. Enable (ON) or disable (OFF) the function by touching the relative symbol.

**After the appliance has been connected to the electricity main, the time and date will appear on the display. These values can be regulated as described below. Touch any point of the display to access the main menu:**

1. SETTINGS MENU
2. CONTROL LOCK
3. TIMER
4. MANUAL MODE
5. AUTOMATIC PROGRAMS MENU
6. SPECIAL FUNCTIONS MENU



## 1 - SETTINGS MENU:



**Language:** Touch the symbol and then select the flag/language required. Touch "OK" to confirm your selection.



**Date and time:** Touch the symbol, then use the "up" and "down" arrows to set the hours, minutes, day, month and year. Touch "OK" to confirm your selection.



**Demo:** Touch the symbol for about 3 seconds to activate the demo mode. All the functions could be activated but the heating elements don't work. Disable the demo mode to use the oven.



**Brightness:** The brightness of the display can be regulated with the "+" or "-" near the symbol.



**Audio:** Touch the symbol to enable/disable sounds.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## **2 - CONTROL LOCK:**



The control lock is useful for preventing children from turning on the oven or changing the settings, and when the oven is being cleaned.

It is activated by touching the “open padlock” symbol for a few seconds. Touch the “locked padlock” symbol for a few seconds to disable the function. The control lock symbol is also available and can be activated in certain programs.

## **3 - TIMER:**



Touch the symbol and then use the “up” and “down” arrows to select the time setting in minutes (up to 199). Touch the  symbol to confirm. The beeping signal will come on (for about 1 minute) once the set time has elapsed.

Touch the  symbol to silence it. The Timer does not turn off the oven. The timer symbol is also available and can be activated in certain programs.

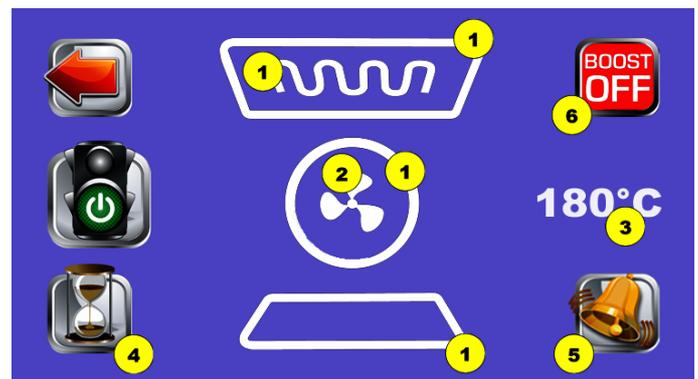
## **4 - MANUAL MODE:**



Touch the symbol to access a page (showing the oven interior) that allows you to use the oven in the manual mode.

You must make the following settings:

1. the heating elements required;
2. the ventilation function if required;
3. the cooking temperature;
4. program the time cooking must last and the time it must end, if required;
5. the beeping timer if required;
6. the “Boost” function (if available and required).



Instructions for the settings are given below.

1. The heating elements can be selected by touching them on the display. Their colour will change from grey (off) to red if they are selected. The number of elements that can be selected at the same time depends on the maximum

# INSTRUCTIONS FOR USE

power of the oven. If the maximum power has already been reached, you will be unable to select any further heating elements. The colour of the heating element symbols changes alternately from grey to red when they are warming up, and remains fixed red in colour once the set temperature has been reached.

2. The fan can be selected by touching the symbol on the display. This symbol rotates when the fan is activated and remains at a standstill when the fan is off (with certain heating elements, the ventilation function activates automatically and cannot be disabled).
3. The temperature settings range from 50°C to 250°C and can be selected by touching the required value on the display (only if at least one heating element has been selected) and using the “up” and “down” arrows that appear when the temperature is selected. Adjustments can always be made, even when the oven is functioning. The value is displayed in white when the oven is off, alternately red and white when the oven is warming up and is fixed red in colour once the temperature setting has been reached. A beeping signal will also be given when the required temperature has been reached.
4. The time cooking must last and the time it must end can also be selected using the relative symbol (only before the oven is switched on). The settings must be confirmed by touching the “OK” symbol.  
Touch the “pan with the clock” symbol and select the time the cooking process must last with the “up” and “down” arrows. The end of cooking time will change automatically.  
If you want the cooking process to end at a certain time, touch the “pan with the clock” symbol, select the hours or minutes required and adjust the setting with the “up” and “down” arrows.  
Example: if you make the settings for a cooking process lasting 60 minutes and terminating at 12:00 hours, the oven will automatically switch on at 11:00 hours and automatically switch off at 12:00 hours.
5. You can also enable a beeping timer (which does not turn off the oven) by touching the relative symbol.
6. This function is only available in certain models and is enabled (ON) or disabled (OFF) by touching the relative symbol.

**Once you have made all the settings you need, touch the “green traffic light” symbol to switch on the oven.**

Information displayed when the oven is on:

- If the cooking time has not been programmed, the time the oven has been on will appear at the bottom left of the display.
- If the cooking time and end of cooking time have been programmed, the remaining cooking time will appear in the centre of the display with the end of cooking time underneath. The cooking time can always be changed by touching the relative symbol. If you have programmed a certain delay before the cooking time is to start, the hour-glass symbol at the bottom left will rotate and then remain in a fixed position once the cooking time setting begins.

# INSTRUCTIONS FOR USE

A beeping signal will indicate when the cooking time has ended and a flag symbol will appear on the display. Touch this flag symbol to go back to the main menu.

Possible selection of the functions:

Functions	Max power (W)
Fan	60
Fan with circular elements	2160
Fan with top and bottom elements	1860
Fan with top elements	860
Fan with bottom elements	1060
Top and bottom elements	1835
Top element	835
Bottom element	1035
Grill element	1835
Grill and top elements (full grill)	2635
Fan with grill element	1860
Fan with grill and top elements (full grill)	2660
Fan with circular and top elements (*)	2960
Fan with circular and bottom elements (*)	3160
(*) = only for some models	

## 5 - AUTOMATIC PROGRAMS MENU:



This menu contains preset programs of a fixed length of time for cooking chicken, roast meat, pizza, toasted bread and cakes.

Acoustic signals will be given during the various different cooking times and certain commands will appear on the display (e.g. place food in the oven or turn the food).

Pizza:



Touch the relative symbol to access a page where the following values can be entered:

- the cooking temperature;
- a beeping timer;
- the "Boost" function (if available).

Once you have made all the settings you need, touch the "green traffic light" symbol to allow the oven to begin to warm up. Once the oven has warmed up, you will be asked to perform certain operations indicated by a beeping signal and an

# INSTRUCTIONS FOR USE

image on the display (e.g. place the pizza in the oven, add mozzarella or seasoning).

The time the oven has been functioning will appear at the bottom left of the display, with the remaining cooking time and the end of cooking time setting in the centre.

When the cooking time has terminated, there will be a beeping signal, while a flag and the numbers “+3” and “+6” will appear on the display. Touch the flag symbol to interrupt the program or one of the two numbers if you wish to prolong the cooking time.



## Toasted bread:

First touch the symbol, then select the degree of toasting required and confirm by touching “OK”. The next page will allow you to select a beeping timer.

Once you have made all the settings you need, touch the “green traffic light” symbol to start toasting.

A beeping signal will warn you when the oven is halfway through the cooking time and an image on the display will advise you to turn the slices.

The time the oven has been functioning will appear at the bottom left of the display, with the remaining cooking time and the end of cooking time setting in the centre.

A beeping signal will indicate when the cooking time has ended and a flag will appear on the display. Touch this flag symbol to interrupt the program.



## Chicken or Roast Meat:

First touch the relative symbol, then select the weight and confirm by touching “OK”. The next page will allow you to make the following settings:

- the cooking temperature;
- a beeping timer;
- the “Boost” function (if available).

Once you have made all the settings you need, touch the “green traffic light” symbol to allow the oven to begin to warm up. Once the oven has warmed up, you will be asked to perform certain operations indicated by a beeping signal and an image on the display (e.g. if you are cooking an 800 g chicken, once the oven has warmed up you will be advised when to add “vegetables”, “chicken” and will be asked to “turn the chicken” several times).

The time the oven has been functioning will appear at the bottom left of the display, with the remaining cooking time and the end of cooking time setting in the centre.

When the cooking time has terminated, there will be a beeping signal, while a flag and the numbers “+8” and “+15” will appear on the display. Touch the flag symbol to interrupt the program or one of the two numbers if you wish to prolong the cooking time. A few examples of cooking are given in the tables below:

# INSTRUCTIONS FOR USE

Time (min)	Chicken 800 g
0	Starting beep: Place potatoes in oven
25	Warning beep: add chicken and turn potatoes
45	Warning beep: turn chicken and potatoes
65	Warning beep: turn chicken and potatoes
80	End of cooking warning beep

Time (min)	Roast Meat 1400 g
0	Starting beep: place roast meat in oven
20	Warning beep: turn roast meat
40	Warning beep: add vegetables and turn roast meat
60	Warning beep: turn roast meat and vegetables
75	Warning beep: turn roast meat and vegetables
85	Warning beep: turn roast meat and vegetables
100	Warning beep: turn roast meat and vegetables
115	End of cooking warning beep

## Cakes:



Touch the symbol to access a page where the following values can be entered:

- the cooking temperature;
- a beeping timer;
- the “Boost” function (if available).

Once you have made all the settings you need, touch the “green traffic light” symbol to allow the oven to begin to warm up. After the oven has warmed up, a beeping signal will tell you to place the cake in the oven.

The time the oven has been functioning will appear at the bottom left of the display, with the remaining cooking time and the end of cooking time setting in the centre.

When the cooking time has terminated, there will be a beeping signal, while a flag and the numbers “+5” and “+10” will appear on the display. Touch the flag symbol to interrupt the program or one of the two numbers if you wish to prolong the cooking time.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## **6 - SPECIAL FUNCTIONS MENU:**



This menu contains preset programs at set temperatures for thawing, keeping food warm, yoghurt, warming plates and proving dough.

Touch the relative symbol to access a page where the following values can be entered:

- a beeping timer;
- the operating time.

Once you have made all the settings you need, touch the “green traffic light” symbol to activate the chosen program.

The remaining time and the end of program time will appear in the centre of the display. The preset operating time can always be changed by touching the relative symbol.

When the program has terminated, there will be a beeping signal, while a flag will appear on the display. Touch the flag symbol to interrupt the program.

### Thawing:



This program is useful for thawing frozen foods. It uses a set temperature of 50°C, which cannot be changed while the time proposed is 120 minutes and can be modified.

### Keeping food warm:



This program allows cooked food to be kept warm. It uses a set temperature of 80°C, which cannot be changed while the time proposed is 60 minutes and can be modified.

### Yoghurt:



This program is useful for preparing yoghurt. It uses a set temperature of 38°C, which cannot be changed while the time proposed is 180 minutes and can be modified.

### Plate warming:



This program can be used for warming plates. It uses a set temperature of 65°C, which cannot be changed while the time proposed is 60 minutes and can be modified.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Proving:



This program is useful for proving dough. It uses a set temperature of 48°C, which cannot be changed while the time proposed is 90 minutes and can be modified.

---

## **Safety thermostat**

Shuts off the electric power supply to prevent overheating caused by incorrect use of the appliance or defective components. If this thermostat trips owing to incorrect use, just wait until the oven cools down in order to use it again. Call the Technical Assistance Service if a defective component has caused it to trip.

## **Cooling motor**

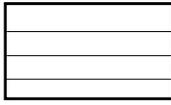
The oven is equipped with a motor for cooling the internal components and control panel. This device starts operating automatically when the temperature inside the oven rises above a preset value and remains on after the oven has switched off until this temperature has dropped.

## **Blackout**

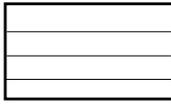
After a blackout, up to 24 hours, the oven settings (time, date, language, etc.) will be recalled, but not the cooking settings.

# INSTRUCTIONS FOR USE

## Table of oven cooking times

Kind of food	Shelf no.	Oven temperature °C	Time in minutes
			
<b>FOOD</b>			
<i>Long cooking roast</i>	2	220-230	dep. on qty.
<i>Short cooking roast</i>	2	225-230	50-60
<i>Poultry (guinea-fowl, duck etc.)</i>	1	210-230	150-180
<i>Chicken</i>	2	225-230	50-60
<i>Game</i>	1	200-225	dep. on qty.
<i>Fish</i>	1	180-200	20-25
<b>BAKING</b>			
<i>Christmas cake</i>	1	160-200	60-70
<i>Plum-cake</i>	1	170-180	90-100
<i>Orange cake</i>	1	170-180	80-100
<i>Savoy biscuits</i>	2	200	40-45
<i>Croissants</i>	2	215-230	35-40
<i>Puff pastry</i>	2	215	30-40
<i>Sponge cake</i>	2	200-215	30-35
<i>Meringues</i>	1	140	60-80
<i>Chou pastry</i>	2	215-230	30
<i>Fruit tarts (shortcrust pastry)</i>	2	230	30-35
<i>Fruit tarts (yeast pastry)</i>	2	230	20-30

## Table of grilling times

Nature of food	Quantity Kg	Shelf no.	Oven temperature °C	Pre-heating in minutes	Time in minutes
					
<i>Veal chops</i>	1	3-4	240	5	8-10
<i>Lamb chops</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Liver</i>	"	"	"	"	10-12
<i>Mince rolls</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Calf's heart</i>	"	"	"	"	12-15
<i>Trussed roast</i>	"	"	"	"	20-25
<i>Half-chicken</i>	-	"	"	"	20-25
<i>Fish fillet</i>	-	"	"	"	12-15
<i>Stuffed tomatoes</i>	-	"	"	"	10-12

# CLEANING AND MAINTENANCE



*Important: before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.*

## General cleaning

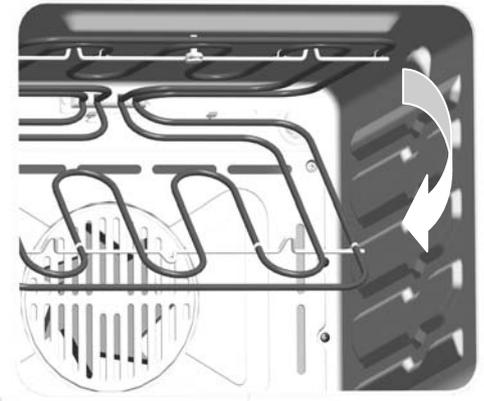
To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market. Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.

## Ovens with a tilting upper resistance for cleaning

- 1 Important: make sure that all the controls are in the off position and wait for the resistance to cool down
- 2 Hold the front part of the grill resistance whilst you unscrew the knurled nut of the fixing screws
- 3 Gently lower the front part of the resistance until it stops.
- 4 During cleaning, avoid applying excessive strain on the resistance.
- 5 After cleaning, carefully remove all residue to detergents and water from the resistance.
- 6 Lift up the front part of the resistance and tighten the knurled nut of the fixing screws.



Do not use the oven with the resistance lowered.

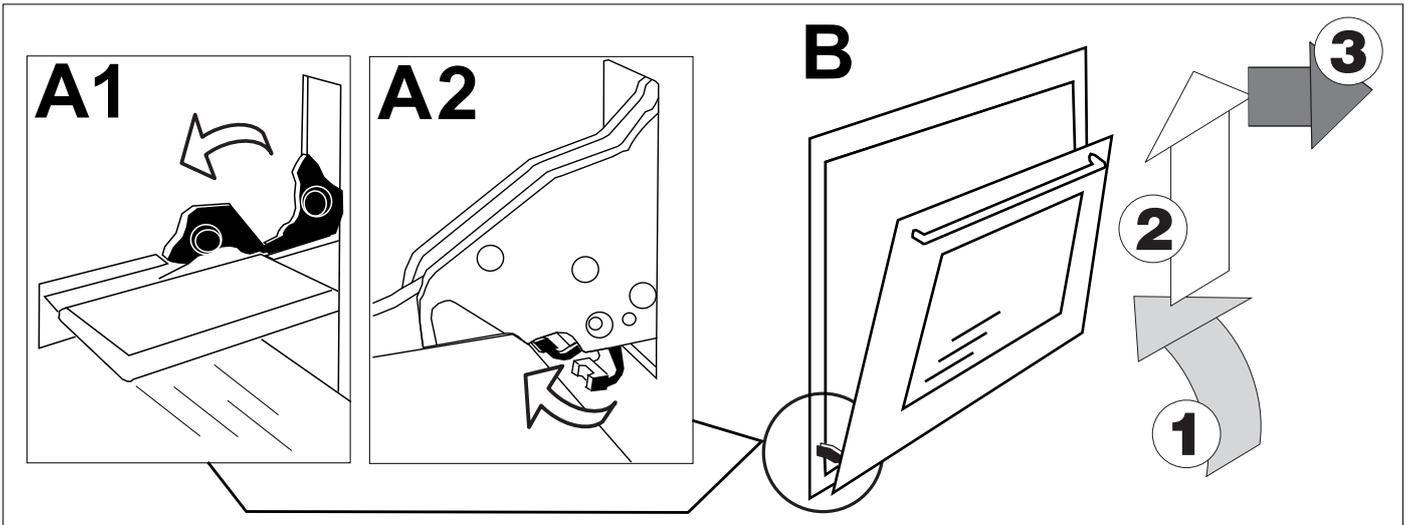
# CLEANING AND MAINTENANCE

## Cleaning the oven door

### *Dismounting the door*

1. Open the oven door to its full extent
2. Move the hinge stops depending on the model, as shown in figure A1 or A2.
3. Turn the door towards the closed position until it rests on the stops. This blocks the hinge spring. Continue to close the door so as to remove the hinges from their housings, then raise and lift off the door (fig. B).

Perform the operations described above in reverse order to fit the door back in place.

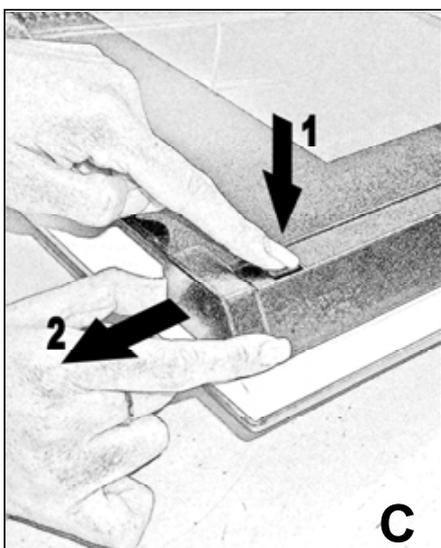


### *Dismounting the glass panes of the door*

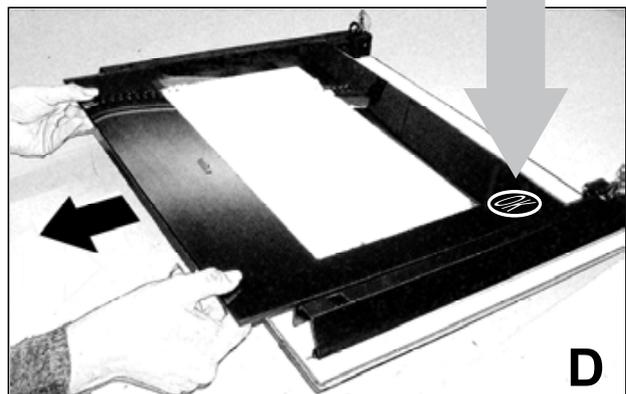


**IMPORTANT:** for your safety, before dismounting the glass panes, remove the door from the oven.

For easier cleaning, after having removed the door from the oven, the glass panes can be dismounted. You only have to remove the two upper blocks (fig. C) to be able to slide out the windows (fig. D). After cleaning, remount the glass panes by replacing the blocks and checking that all the parts are correctly fixed. Only then remount the door on the oven.



Please keep the  symbol below on the right.



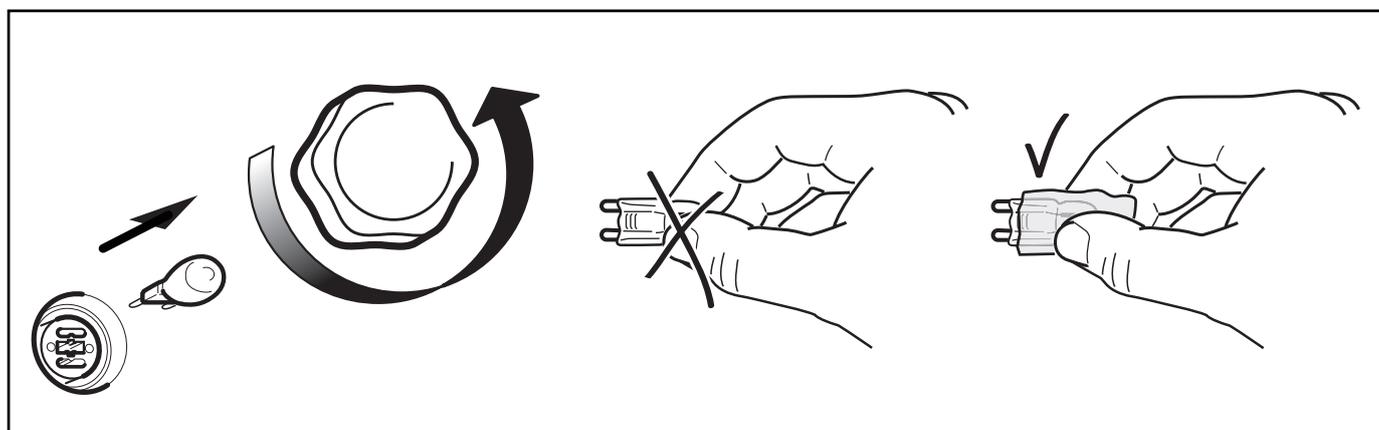
## CLEANING AND MAINTENANCE

All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

### How to replace the oven light bulb

Disconnect the oven from the electric power source, then unscrew the glass cap and remove the light bulb. Replace the bulb with another of the same type, suitable for high temperatures. Do not touch it with the bare hands. Fit the glass cap back in place and re-connect the oven to the electric power source.



### Self-cleaning catalytic panels (optional)

Some models of the oven can have self-cleaning panels, covering the walls, mounted in the muffle. If they are not already supplied, you can contact your dealer or Service Centre to purchase them.

These special panels, to be fixed to the side walls and the rear wall, are covered with a special micro-porous catalytic enamel that gradually oxidises and vaporises splattered oil and fat, eliminating them during cooking at over 200° C. If after cooking very greasy or fatty food, the oven is not clean, switch it on empty at the maximum temperature for the time necessary (max. 1 hour) for it to become clean again. The self-cleaning panels must not be washed or cleaned with abrasive products or products containing acids or alkalis, but only regularly wiped with a cloth soaked in water.

# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

## Electrical connection



*Disconnect the power supply before every operation*

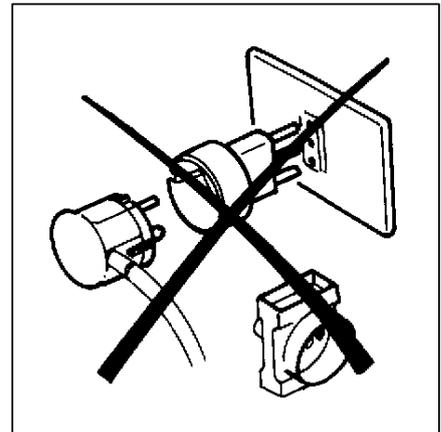
The appliances have a three-pole power supply cable and are ready to work with alternating current, at the voltage shown on the “ratings plate” at the end of the booklet and on the product. The earth conductor of the cable is yellow/green.

### Connecting the power supply cable to the mains

Connect a plug suitable for the load shown on the ratings plate of the product to the oven power supply cable. In the case of direct connection to the mains (cable without a plug), an omnipolar switch with an appropriate load must be inserted upstream of the appliance, with a minimum opening of contacts of 3 mm. (the earth connecting cable must not be interrupted by the switch).

Before proceeding with the connection to the mains, make sure that:

- the electricity meter, the protection valve, the power line and the socket are sufficient to support the maximum load required (see ratings plate)
- the electricity system is earthed, compliant with current regulations
- the socket or omnipolar switch can easily be reached after the oven has been installed
- after making the electrical connection, check that the power supply cable does not come into contact with parts subject to heating up
- do not use adaptors or shunts as they can heat up or burn.



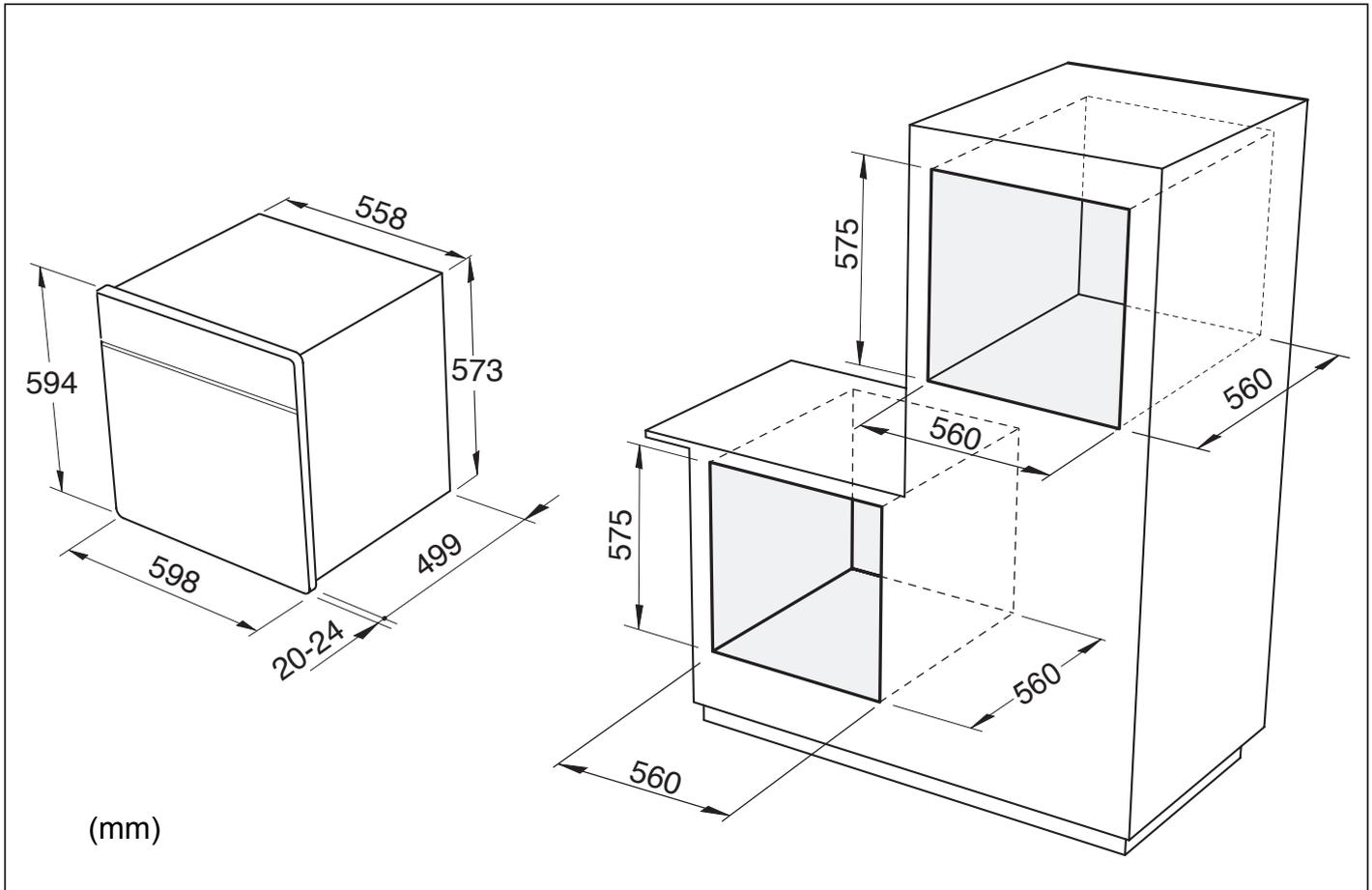
In the cases in which a hob is also installed, the hob and the oven must be connected separately, both for electrical safety reasons and to make extracting the oven easier.

After connection, put the power back on only after the oven has been put into the unit.

**The manufacturer is not responsible for direct or indirect damage caused by incorrect installation or connection. All the operations relative to installation and electrical connection must therefore be carried out by trained personnel working according to local and general regulations in force.**

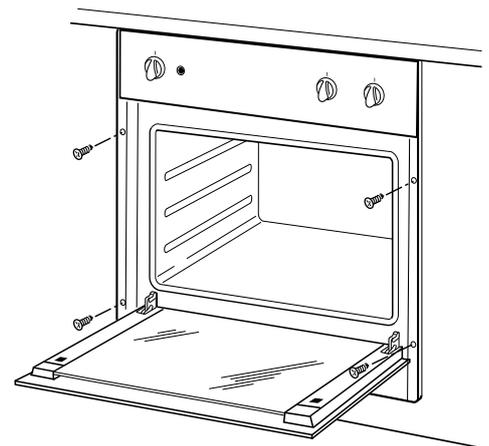
# INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

## Recessing and fixing to unit:



Put the oven into the recess laying it on the base and pushing it until the lateral jambs touch the sides of the unit.

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



Ensure that the oven is fixed in a perfectly stable fashion, as shown, and that the electrical parts are isolated so that they do not come into contact with the metal parts. In addition, the adhesive that bonds the laminate to the unit must be resistant to temperatures of not below 90°C to avoid deformation and ungluing of the surface.

# TECHNICAL CHARACTERISTIC

## Power of possible heating elements:



(Upper+Grill) 800+1800W



(Back) 2100W



(Lower) 1000W

## Light bulb:

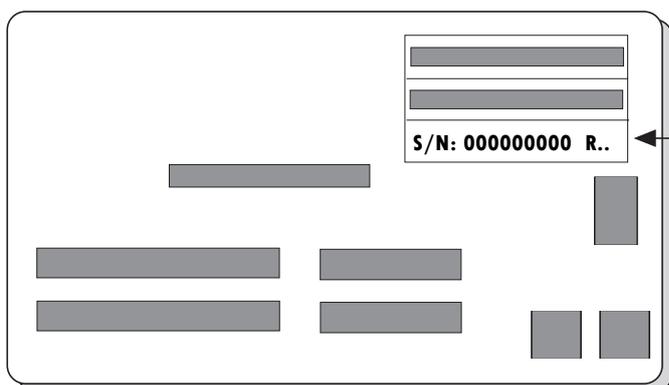


25W (max)



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

**Продукция сертифицирована**



Серийный номер:

Год производства

00 00 00000

Неделя производства

Табличка характеристик оборудования  
Label of ratings plate

