

FOR YEARS TO COME

freggia

GAS

BUILT-IN OVEN

**ВСТРОЕННЫЙ ГАЗОВЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ВБУДОВАНИ ГАЗОВІ
ДУХОВІ ШАФИ**

**PIEKARNIK GAZOWY
DO ZABUDOWY**

User manual

Руководство пользователя

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

OMRB

OMHE

EN

Thank you for purchasing Freggia gas build-in oven.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the oven. Save it for future use.

RU

Благодарим Вас за приобретение газового встраиваемого духового шкафа компании Freggia. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, так как в нем содержатся инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию духового шкафа.

Сохраните его для использования в будущем.

UA

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали газову вбудовану духову шафу компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування духової шафи. Зберігайте його для подальшого використання.

PL

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu gazowego piekarnika do zabudowy marki Freggia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, eksploatacji i obsługi piekarnika.

Zalecamy zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.

 **ATTENTION!**
Important safety information.

ВНИМАНИЕ!
Важная інформація по безпеки.

УВАГА!
Важлива інформація з безпеки.


UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

 **IMPORTANT:**
Edditional recommendations regarding usage.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
дополнительная информация по эксплуатации.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
додаткова інформація з експлуатації приладу.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

 **NOTE:**
Care and maintenance.

СОВЕТ:
советы и рекомендации по эксплуатации.

ПОРАДА:
поради та рекомендації з експлуатації приладу.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

CONTENTS

BEFORE FIRST USE.....	3
IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS.....	3
CONTROL PANEL.....	5
HOW TO USE THE OVEN.....	6
MINUTE COUNTER.....	7
MAINTENANCE.....	8
RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER.....	11

BEFORE FIRST USE

BEFORE FIRST USE

- Read the instructions carefully before setting up and using the appliance.
- Make sure the appliance is not damaged, after removing it from the packaging. In case of doubt, do not use the appliance and consult your supplier or a competent engineer.
- Remove all packaging materials. Do not store the packaging materials in places that children can reach, as they can cause serious injuries (plastic bags, polystyrene, tapes, etc.). Packaging materials are recyclable.
- The appliance should be installed in accordance with the regulations in force and following the instructions of the manufacturer, by a competent engineer and gas/power connections should also be made by a competent engineer.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the appliance as its use can be dangerous.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND ADVICES REGARDING USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Using any electrical appliance requires compliance with a set of basic rules.

Especially:

- Never touch the appliance with wet hands or feet;
- Do not operate the appliance with bare feet;
- Do not allow children or handicapped people to operate the appliance without supervision.

Manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by inappropriate, wrong or unreasonable use of the appliance.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

We recommend you do the following:

- Install the inner part of the oven as described under «Cleaning and Maintenance».
- Operate the oven empty for maximum temperature for two hours to remove the oil stains and smell from the parts.
- Let the oven cool down, turn off the power, and then clean the interior of the oven with a cloth dipped in neutral detergent, and wipe dry well.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Do not perform any cleaning or maintenance operation without unplugging the appliance.
- Some parts might get very hot during or after using the oven. Do not touch the hot parts.
- After use, make sure all controls are in closed position.
- Home appliance is not for children's play.
- Keep children away when using the oven.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- For children and people who have a handicap that prevent them to use the appliance, a responsible person must be present to supervise them about the oven's use. The person who supervises them has to make sure that they can use the oven in a way not to damage themselves or the environment.
- Do not cover the oven walls with aluminum. Do not place cake molds and grill on the oven surface.
- To allow steam and hot air out before taking food out, always stay away from the oven when opening the oven door.

! WARNING

- When installed correctly, your product meets all the safety conditions foreseen for this product category. But special care should be given to the rear and bottom sides of the appliance, since it can have sharp or hard corners that can cause injuries and these areas should not be touched.
- Do not hang towel, drying cloth or other things inside the oven or on the oven handle. It might cause fire.
- Make sure that the power cords of other nearby appliances cannot get stuck in oven's door.
- We recommend that an unwanted appliance be rendered inoperable and all parts that can cause danger to be made not dangerous.

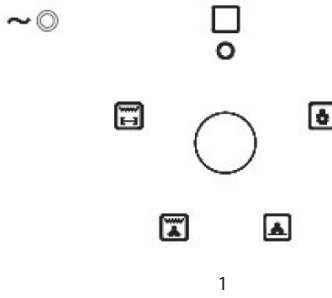
! Risk of Fire! Do not store flammable materials in the oven.

! Always use oven mittens when removing racks or trays from the oven while hot.

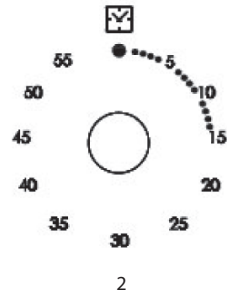
- Clean the oven regularly and do not allow oil to gather in oven floor or trays. Clean the spills right away.

! Important: This appliance is designed for home use only. It is NOT fit for use in semi-commercial, commercial or common area uses.

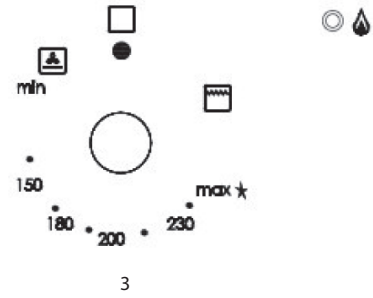
! Cooking Safely: Keep the foods inside the oven for short durations before and after cooking. This is to prevent contamination by organisms that can cause poisoning. Take special care in hot weather.



1



2



3

INTRODUCTION TO CONTROLS

1. Function selection button
2. Mechanical timer control knob
3. Upper electric and lower gas burner control knob

→ Note:

- Electrical ignition is integrated to thermostat control knob.
- Appliance is equipped with a safety valve system. Gas flow will be cut off if flame is extinguished by accident.

! CAUTION: When the burner goes off by accident, turn off the gas from the control knob and wait at least for one (1) minute before trying to light it again.

! CAUTION: Gas appliances cause heat and humidity in their environment. Ensure that the cooking area is ventilated well, by opening the natural ventilation grids or mounting an aspirator to the exit channel.

! CAUTION: Additional ventilation might be required by opening a window or increasing the suction power of the aspirator (if any) when the appliance is used for excessive durations.

! ATTENTION: standard frontal symbology, The product can have 3 or 4 functions. (Rotisserie required)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Oven is delivered completely clean.

Again, it is recommended that the oven is set to maximum temperature in first use to remove the possible oil stains from the oven burner.

The same must be applied with the gas grill as well.

This oven has the following equipment:

- One gas oven burner (1.9 kW) mounted on the floor which provides automatic ignition and safety device

COOLING FAN MOTOR

This appliance is equipped with a safety cooling fan motor that enables the maintain lower temperatures for most efficient operation of the controls and cooling the internal parts. Cooling fan motor automatically starts running when oven or grill burner is ignited.

It can keep running (for a few minutes) after the oven or grill is turned off. This duration is dependent on the previous cooking temperature and duration.

! CAUTION: Oven might get very hot during operation and very hot steam might come out of the area under the control panel. Keep children away.

! Door is hot, so use the handle.
Appliance gets hot while running.
Avoid touching the heating elements inside the oven.

HOW TO USE THE OVEN

! IMPORTANT INFORMATION:
Do not use the appliance if there is an electrical malfunction or if the cooling fan motor is damaged.
The appliance may overheat and be damaged due to cooling fan motor not operating.

! In case the cooling fan motor is damaged during gas oven or gas grill operation, oven or grill burner automatically shuts down after approximately 20 minutes. In that case, do not use the appliance and call Post-Sale Service.

! If the cooling fan motor is running correctly, an air flow is formed above the appliance (Figure 2).

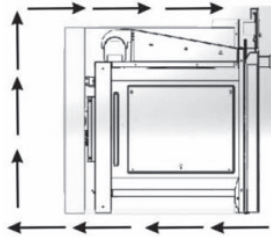


Fig. 2

OVEN BURNER

The gas flow of the burner is regulated with a thermostat that allows the oven temperature to be kept stable.

Heat is controlled by a thermostat probe inside the oven.

The probe must always be kept clean and inside its case. A wrong location or crustation might cause changes in heat control.

Thermostat is also equipped with a safety valve that automatically shuts off the gas when the flame goes out.

THERMOSTAT

The indicator on the control panel (Figure 3) shows the increasing oven temperature.

To regulate the heat, bring the knob onto the selected number. The symbol closest to the maximum (☀) position indicates that electrical ignition is built in the knob (it is activated by the knob itself).

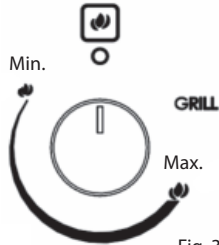


Fig. 3

IGNITING THE OVEN BURNER

! IMPORTANT:
The oven door will be open during this operation.

To ignite the oven burner:

1. **Completely open the oven door.**
Do not continue igniting the oven unless you do this.

2. Press the thermostat knob to start electrical ignition and while keeping the knob pressed, turn it counter-clockwise (Figure 4) until it reaches the Maximum position (Figure 3).

! Never keep this operation up longer than 15 seconds. If the burner is still not ignited, wait for around one (1) minute and repeat the ignition.

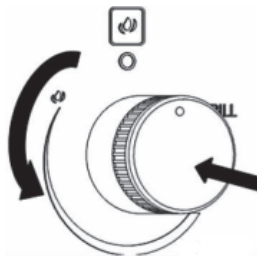


Fig. 4

To operate the oven manually in case of an electrical malfunction, bring a flame close to the point «A» on the floor (Figure 5) and then press and turn the thermostat knob (Figure 4).

3. Wait for about 10 seconds after igniting the burner to release the knob (duration for thermal connection to start).

4. Make sure the burner is ignited. If not, turn the knob clockwise again to the «O» (Closed) position and repeat the operation from step one.

5. Slowly close the oven door and bring the thermostat knob to the desired setting. If the flame goes out for any reason, the safety valve will automatically cut off the gas supply to the burner.

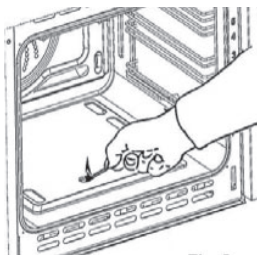


Fig. 5

To reignite the burner, first bring the control knob to the OFF («O») position, wait for at least one (1) minute and repeat the ignition procedure.

For correct use of the gas oven, see «COOKING WITH GAS OVEN» chapter.

! Some parts might be very hot during and after using the oven. Keep children away.

! CAUTION: Never turn the thermostat before approaching the «A» hole on the floor in case of a manual ignition.

TRADITIONAL GRILL

! Warning:
Grill burner is used only when the door is open.

Leave it to heat up for approximately 5 minutes when the door is half-open. Place the food on the grill, while the rack is as close to the grill as possible. Place the tray on the suitable rack to collect the juice dripping from the food during grilling.

! Grill should not be operated for longer than 30 minutes.
Caution: Oven door gets very hot while running.
Keep children away.

HOW TO USE THE OVEN

COOKING GUIDE

Your gas oven has a burner located under the burner cap. If you are accustomed to cook with gas from before, you might have to change your cooking methods slightly. The oven floor is hot and it is ideal for baking the bottom of flat cake molds and pizzas.

Other foods must be cooked closer to the upper part of the oven. When making cake, pita bread etc. over more than one racks, you can get the best results by switching the racks in the middle of cooking time.

SAFETY

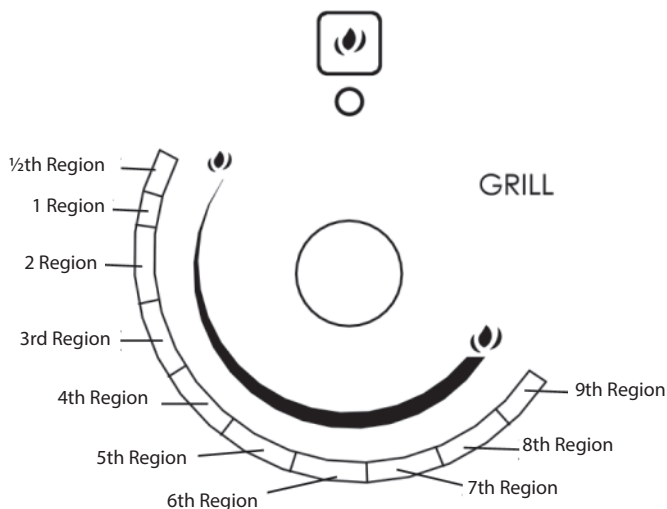
NEVER allow oil to gather on the oven floor.

As in all ovens, clean the oil from walls and oven floor regularly to prevent oil from flaming.

The oven is equipped with a safety cooling fan motor that enables the maintain lower surface temperatures for most efficient operation of the controls and cooling the internal parts.

- ! Oven door might get hot - keep children away.**
Never place something on the oven floor.
Do not cover the walls of the oven with aluminum.
Do not place racks or dripping tray on the oven floor.

Heat Guide		
SIGN	OVEN HEAT	FOOD TO BE COOKED
½th Region	Very cold oven	Meringue cakes, foods cooked in low temperature
1 Region	Cold oven	Rice pudding, cakes with lots of fruit, i.e. Christmas
2 Region	Cold or slow oven	Stew, casserole, foods cooked in low fire, rich fruit cakes, i.e. Dundee
3rd Region	Cold or slow oven	Biscuits, flat cakes, i.e. Madeira, frying in low temperature
4th Region	Warm oven	Flat cakes, Victorian sandwich, mince pie, chicken
5th Region	Medium-warmoven	Small cakes, pies, fish
6th Region	Somewhat hot oven	Flat cakes, fruit cakes, frying in high temperature
7th Region	Hot oven	Bread and loaves of bread, etc. pita bread, flat puff pastry, frying in high temperature
8th Region	Medium-hot oven	Sausages, pastry, puff pastry, pizza, meat
9th Region	Very hot oven	Food ready to be fried



MINUTE COUNTER

60-MINUTE COUNTER

Minute counter is a sound-warning device that can be set to 60 minutes.

Turn the knob (Figure 9) clockwise until it come to the 60 minutes position and then bring it to the desired time by turning it counter-clockwise.

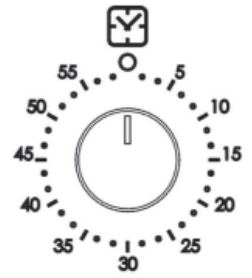


Fig. 9

- ! IMPORTANT WARNING:**
This is only a mechanical timer.
Do not forget to turn off the oven/grill manually.

DIGITAL TIMER

Minute Minder Icon

- Dot Icon



1: Minute Minder Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Watch Adjustment

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After you connect or reconnect to a power source after you have power outage, «00» flashes.

- Press button 1 for approx. 2 sec., the dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been selected, the new data is stored. The time correction can be done later in this way:
- Press button 2 and 3 simultaneously for approx. 2 sec., the dots icon starts flashing and you can set the current time.

Wait about 7 seconds and the new data will be stored.

SETTING THE MINUTE MINDER

The time that you can set varies from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button 1 until the alarm icon starts flashing and the display shows «0.00».
- Enter the desired time using buttons 3 and 2. Wait approx. 7 seconds until the alarm icon is fixed on the display and the setting is stored. After the set time has elapsed, a beep is emitted and the alarm icon starts flashing again.
- Press keys 1, 2 or 3 to turn off the audible signal;

Then press button 1 for approx. 2 seconds and the alarm icon disappears and the display shows the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

- Press buttons 2 and 3 simultaneously,
- Press button 1 to see actual tone "ton1" to see on the display.
- Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

Wait approximately 7 seconds and the tone will be set, then reappear on the screen the current time.

CANCEL SETTINGS

Cancel minute minder settings:

- Press button 1 to select minute minder settings,
- Press buttons 2 and 3 to increase or decrease the time

MAINTENANCE

We recommend that you clean the appliance when it is cold, especially the enamel parts. Avoid using alkaline or acidic materials (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces. Do not use chlorine or acid-based cleaning agents.

! WARNING
When installed correctly, your product meets all the safety conditions foreseen for this product category. But special care should be given to the rear and bottom sides of the appliance, since it can have sharp or hard corners that can cause injuries and these areas should not be touched.

• INSIDE THE OVEN

The oven must always be cleaned when cold after use. Clean the gap with a mild detergent solution and warm water.

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

➡ NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

• ENAMEL PARTS

All enamel parts are cleaned only with sponge and soap water, or otherwise non-abrasive products.

Drying with a microfiber or soft cloth is preferred.

• STAINLESS STEEL, ALUMINUM, PAINTED PARTS AND SILKSCREEN SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

! IMPORTANT: These parts must be cleaned very carefully to prevent scratches and wear. Use a soft cloth and acid-free soap.

• GLASS CONTROL PANEL (Only in some models)

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

Do not use hard abrasive cleaning agents or sharp-edged metal scratchers to clean the control panel as they may scratch the surface and cause the glass to break.

<p>IMPORTANT: Cut off the appliance's power before you start cleaning.</p>	<p>CAUTION: Wait for the oven to cool down and take care not to touch the hot heating elements inside the oven gap.</p>	<p>WARNING: Do not use abrasive materials or acidic detergents as they will scratch the surface without repair.</p>
<p>IMPORTANT: Do not use steam cleaning appliances as the humidity can get into the oven and make the appliance unreliable.</p>	<p>CAUTION: Do not store foreign materials inside the oven.</p>	<p>WARNING: Do not use hard abrasive materials or sharp-edged metal scratchers as they will scratch the surface beyond repair and may cause the glass to break.</p>

REPLACING THE OVEN LAMP

WARNING: To prevent electric shock, make sure the appliance is turned off before replacing the lamp.

- Leave the oven gap and heating elements to cool down.
- Cut off the power connection.
- Remove the protective cover «A» (Figure 10).
- Remove the bulb «B» and replace with a bulb suitable for high temperatures (300°C) that is 230 V or 220-240 V, E14 specifications (Check the Watt power on the bulb).
- Replace the protective cover «A».

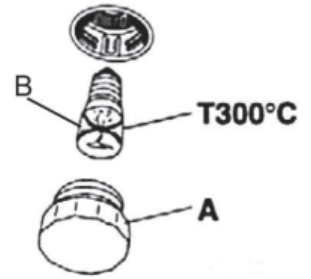


Fig. 10

INSTALLATION AND REMOVAL OF SIDE RAIL FRAMES

- Place the side rail frames into the holes on the side walls inside the oven (Figure 11).
- Place the racks as shown.
- Follow the reverse order to remove.

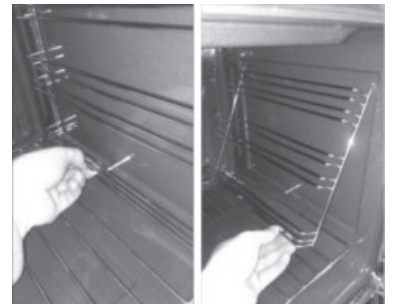


Fig. 11

REMOVING THE OVEN DOOR

Be careful, oven door is heavy. When in doubt, do not try to remove the door.

Oven door can be removed as follows:

- Open the door to the end (Figure 13)
- Completely open the A arm on the left and right hinges (Figure 14).
- Hold the door as shown in Figure 12.
- Close the door slowly (Figure 15) until the left and right hinge arms A lock on the B part of the door (Figure 14).
- Follow Ok C and remove the hinge hooks from their places (Figure 16).
- Place the door on a soft surface.

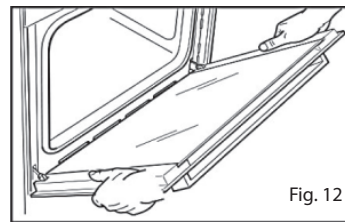


Fig. 12

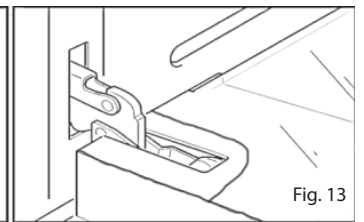


Fig. 13

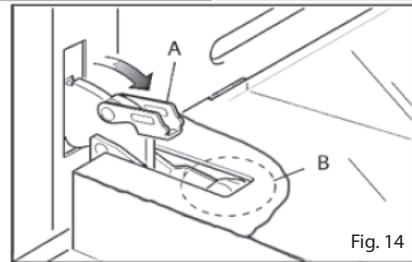


Fig. 14

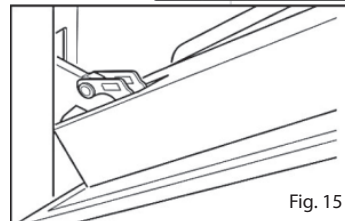


Fig. 15

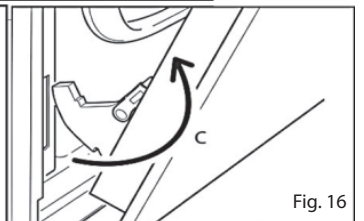


Fig. 16

PLACING THE OVEN DOOR BACK

- Hold the door fast (Figure 17).
- Place the hinge latches in the gaps and make sure that the gap is fitted into place as in figure 18.
- Open the door to the end.
- As seen in Figure 19, completely close the «A» arms on the left and right side.
- Close the door and make sure it fitted into place.

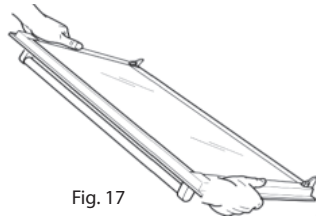


Fig. 17

REMOVING AND REINSTALLING THE INNER DOOR PANE FOR CLEANING

If you want to clean the inner glass of the door, closely follow the precautions and instructions.

Replacing the glass pane and the door wrongfully causes the oven to be damaged and voids the warranty.

! IMPORTANT!

- Oven door is heavy, take care. When in doubt, do not try to remove the door.
- Make sure the oven and all its parts are cooled down. Do not attempt to replace the parts of a hot oven.
- Exercise maximum caution when working with the glass pane. Ensure the glass edges do not crash into any surface. Glass might break.
- Do not use hard abrasive cleaning agents or sharp-edged metal scratchers to clean the control panel - as they may scratch the surface and cause the glass to break.
- Do not use the oven if you see any damage (crack or break) on the glass pane. Call Authorized Service or Customer Services.
- Make sure you replaced the glass pane correctly. Do not use the oven when glass pane is not correctly placed.
- Do not force the glass pane if you are having difficulty removing or replacing it. Call Authorized Service or Customer Service for help.

➔ Note: The visits made for use or maintenance of the oven are not covered under warranty.

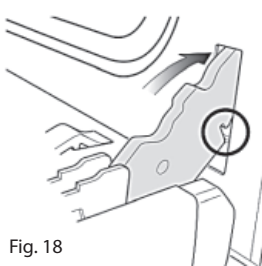


Fig. 18

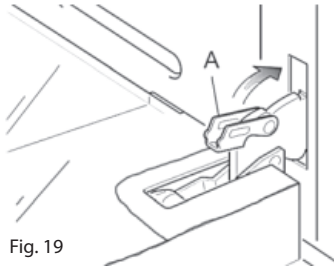


Fig. 19

REMOVING THE INNER GLASS PANE

The oven door has two panes:

- 1 glass outer
- 1 glass inner

To clean all panes from both sides, the inner pane must be removed as specified below:

1. Open the door
 - Open the door to the end (Figure 20)
 - Completely open the A arm on the left and right hinges (Figure 21).
 - Close the door slowly (Figure 22) until the left and right hinge arms A lock on the B part of the door (Figure 22).
2. Remove the inner pane:
 - Pull the glass inner pane slowly (Figure 23).
 - Clean the glass with appropriate cleaning agent. Dry throughout and place on a soft surface.

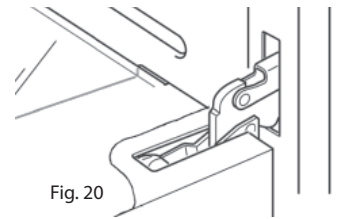


Fig. 20

Now you can clean the inner side of the outer glass as well.

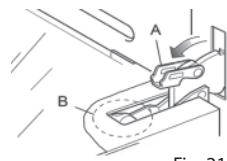


Fig. 21

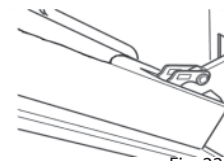


Fig. 22

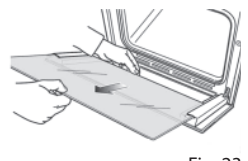


Fig. 23

REPLACING THE INNER GLASS PANE AFTER CLEANING

When replacing the inner glass pane:

- make sure you replaced the pane correctly as shown. Pane must be in the position specified below to fit in the door and to ensure oven's safe and correct operation.
- Ensure that glass edges do not crash into an object or surface.
- Do not try to force the pane into place.

If you're having difficulty replacing the pane, remove it and start over. Otherwise call Customer Service.

To install the inner glass pane:

1. Make sure the door is open
2. Replacing the inner glass pane:
 - Ensure that four rubber seats are in place (Figure 25).

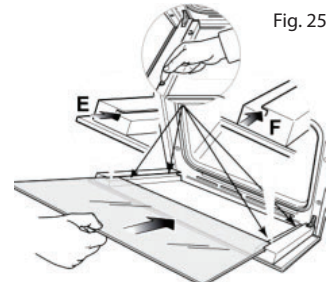


Fig. 25

! **IMPORTANT:** When reinstalling the glass, we recommend that you hold the four rubber seat D in place to prevent the rubber seals from breaking or sliding off.

- - Make sure you hold the pane correctly. You should be able to read the texts on it when it's facing you.
- - Fit the pane into the left E and right F guide rails (Figure 25) and slide up to the holders H (Figure 26).
- - Open the oven door completely and close the arms A on the left and right hinges, and open the door (Figure 27).

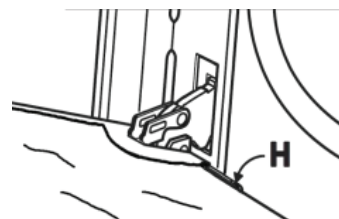


Fig. 26

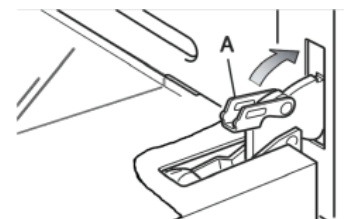


Fig. 27

MAINTENANCE

WHAT SHOULD / SHOULDN'T BE DONE

- Always grill with the door half-open.
- Read the user instructions carefully before using the oven for the first time.
- Before using the oven for the first time, operate the oven empty for two hours to remove the odors caused by new oven insulation.
- Clean your oven regularly.
- Clean the spills immediately.
- Always use oven mittens when removing the racks and trays from the oven.
- Do not allow children to come near the oven when in operation.
- Do not allow oil to gather on the tray or oven floor.
- Do not place food bowls or plates directly on the oven floor.
- Do not grill oily food without using the wire grill.
- Do not cover the grill with aluminum foil.
- Do not use the oven tray for frying.
- Do not immerse enamel parts in water when hot. Let them cool down first.
- Do not allow vinegar, coffee, milk, salt water, lemon or tomato juice to come into contact with enamel parts (inside the oven or over the oven tray).
- Do not use abrasive cleaning agents or powders that scratch the surfaces and enamel.
- Do not attempt to repair the inner equipment of your oven.
- Remove the protective film before first use.
- Do not perform any cleaning or maintenance without cutting off the power connection of the appliance.
- Risk of fire! Do not store flammable materials in the oven.

• **FOR YOUR SAFETY**

The product should be used only for the intended purpose; to cook at home.

No external covers must be removed by unauthorized people for servicing or maintenance.

• **IMPORTANT NOTES**

The oven will be installed by competent and authorized people in accordance with the related standards.

CAUTION:

The appliance gets very hot, especially around cooking areas. Do not leave your children unattended in the kitchen while cooking.

RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER

The installation and maintenance of the appliance shall be performed only by **AUTHORIZED TECHNICIANS** and in accordance with local safety standards.

- Cut off the power connection of the appliance when performing any maintenance or repair operation.
- The walls around the oven must be made from fire-resistant material.
- DO NOT lift the oven from the door handle.

WARNING
When installed correctly, your product meets all the safety conditions foreseen for this product category. But special care should be given to the rear and bottom sides of the appliance, since it can have sharp or hard corners that can cause injuries and these areas should not be touched.

• LOCATION

The appliance can be installed to the kitchen, kitchen/living room or living room, but it cannot be installed in bathroom or a location where shower is present.

The appliance must not be installed to a living room smaller than 20 m³. The appliance is designed only for domestic use, and should not be installed on commercial, semi-commercial or common areas.

The oven is designed to fit into a cabinet of 600mm width.

The oven can be installed into or under kitchen units, but it should be wellventilated. The flushed oven in the diagram is ventilated from the opening left in the upper part of the kitchen cabinet.

Many other methods are available to ventilate the oven. Consult an engineer for advice.

• IMPORTANT

Ensure that air can flow freely around the case area.

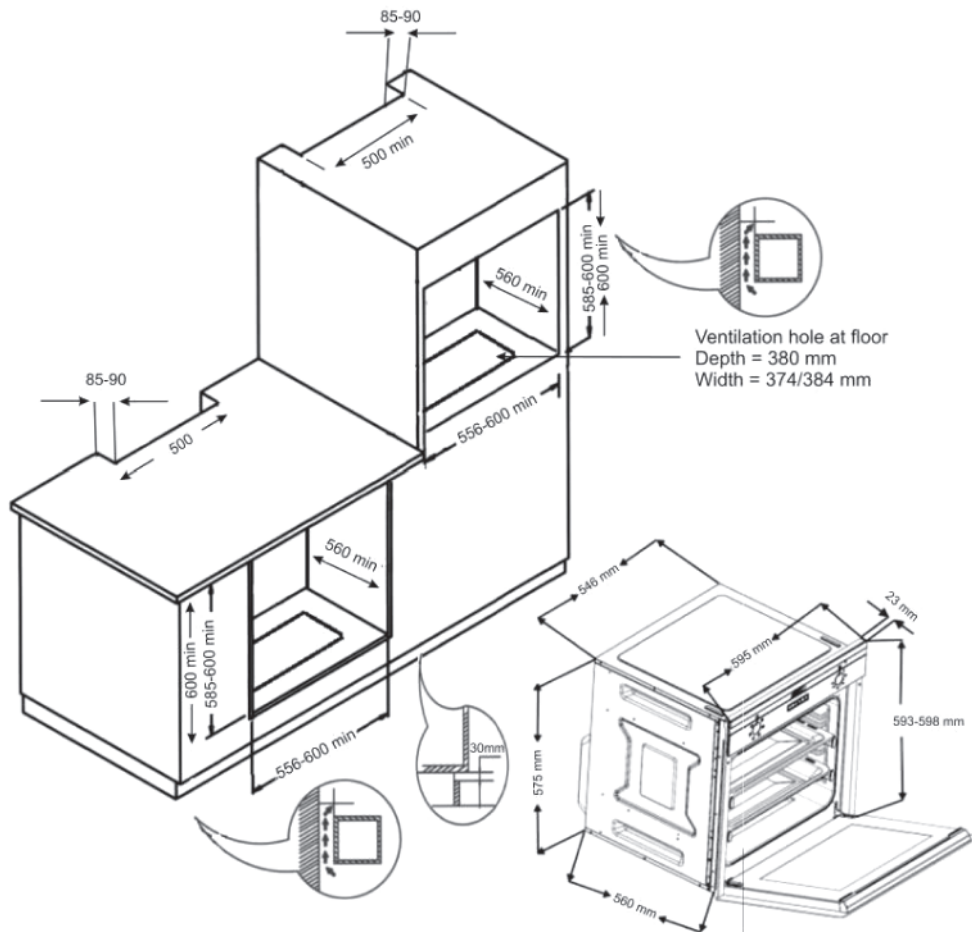
Not having enough ventilation can cause the appliance to overheat or cause the units around to malfunction.

Place the oven on the rack carefully, but DO NOT lift by the door handle.

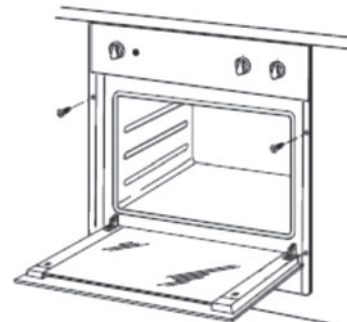
When you take the oven door down, you will see 4 screw holes, 2 on each side of the oven.

Fix the oven to the case using these screw holes.

The case should not stand free. It should be fixed to the wall and/or adjacent fixtures.



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.



RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER

ELECTRICAL CONNECTION

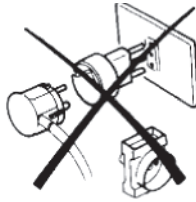
- The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.
- Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.
- If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

! WARNING:
The device must absolutely be grounded.

- Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

Before supplying electricity to the device:

1. Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
2. Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
3. Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.
- A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.
- It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.
- Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.
- Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

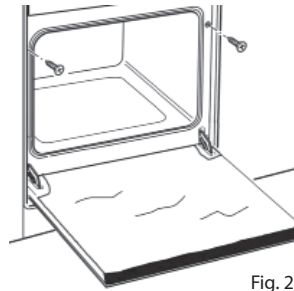
A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

! IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

! WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

FIXING THE OVEN



Place the oven to the gap in the cabinet and fix with 4 screws, as shown in Figure 29.

As the purpose of the fixing with screws is only complementary, make sure the oven stands on a surface that supports its weight. To allow 4-5mm gap between the cabinet door and the oven frame, adjust the hinged of the cabinet doors next to the oven.

IMPORTANT:

To prevent the lower rail from being damaged, follow the instructions below.

Fig. 29

Lower rail is designed to ensure better ventilation and correct opening of the oven door. To make sure that the rail is not damaged due to the appliances mounted on the floor, the appliance should be supported as shown here.

After installation, the appliance door should be slowly opened to make sure no damage has occurred.

If these instructions are not adhered to, no responsibility shall be taken for lower rail damages.

VENTILATION CONDITIONS

- In rooms with a volume below 5 m³, continuous free air ventilation of 500 cm² is required.
- For rooms with a volume between 5 m³ to 10 m³, continuous free air ventilation of 100 cm² is required. If the room has a door opening directly outdoors, continuous ventilation is not required.
- Continuous ventilation is not required for rooms with over 10 m³ volume.

! Not: Irrelevant with the room size, all the rooms that the appliance is installed in must have an opening window or direct access to outdoors air through equivalent means.

- The conditions specified above allow the use of a gas oven and grill, but if there are other gas appliances in the same room, consult a competent engineer.

GAS CONNECTION

Warning: Appliance should be installed only by a competent and authorized installer who also has knowledge of electricity. He/she will observe the regulations and application laws that govern the installation of gas appliances.

➡ Note:
The gas connection of the appliance must be made by a flexible tube

- Flexible hoses may be used in places where the environment temperature of the hose is not above 70° C.

The hose should not be crushed, squeezed and come into contact with sharp or abrasive edges.

If the installation will be made using flexible connections the points below shall be observed:

➡ Note: The final connection to the gas fixture pipes and appliance connection pipe shall be in the size that can maintain the heat output specified in the appliance installation chapter.

1. The flexible connection of the appliance should not be subjected to unsuitable forces neither during normal use nor when connected or not connected.
2. The flexible connection of the appliance must not be subjected to excessive heat due to contact with hot surfaces or direct exposure to chimney products.
3. The socket that the flexible connection of the appliance shall be fitted into must be continuously connected to a gas fixture pipe that is strongly connected and the hose freely dangling below.
4. The flexible connection of the appliance shall be placed as not to suffer mechanical damage, for example due to wear or squeezing with fixing device by kitchen furniture like doors or drawers during use.
5. Plug-in connection should be accessible to be able to be cut off after the device is moved.

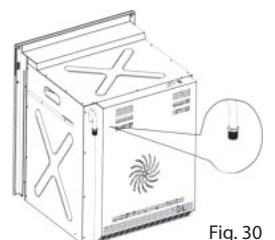


Fig. 30

OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you - Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

Injector Selection Table				
BURNERS	Nominal Power [kW] LPG 30mb	Reduced Power [kW]	LPG 30mb	
			Injector diameter [1/100 mm]	Ring gap [mm]
Oven	1,9	-	70	Completely open (*)
BURNERS	Nominal Power [kW] G20mb	Reduced Power [kW]	Natural Gas G20mb	
			Injector diameter [1/100 mm]	Ring gap [mm]
Oven	1,9	-	97	2(*)

Bottom Heater	1200 W
(*) = Reference value	15-25 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	595x560x598 mm
Installation Cabin Dimension WxDxH)	560x575x560 mm
Oven Interior Volume	53 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240V 50-60 Hz
Maximum Power	1275 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.
Grill heater	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.

ENVIRONMENTAL WARNING:

- After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

! IMPORTANT: All interventions regarding appliance installation, maintenance and conversion must be made with original factory parts. Manufacturer refuses all responsibility caused by not adhering to this liability.

REPLACEMENT OPERATIONS FOR OVEN AND GRILL BURNER INJECTORS.

Some models are provided with an injector set for different gas types.

If the injector is not supplied, it can be purchased from Service Center.

Select the injectors to be changed from the «Injector Selection Chart»

The jet diameters specified in one hundredth of a millimeter are marked on the body of each injector.

OVEN BURNER

- Lift and remove the lower pane inside the oven.
- Remove the screws and remove the burner screw «A» (Figure 31).
- Remove the burner as shown in Figure 29 and place it into the oven. Take care not to damage the safety valve probe and electrical ignition electrode.
- Remove the screws of the injector using 7 mm box strainer (shown with an arrow in Figure 32) and replace with a new injector selected according to the «Injector Selection Chart».
- Adjust the air supply to the oven burner as specified in the «Oven and Grill Burners Air Supply Adjustment» chapter; then follow the steps in reverse order to replace the burner and other parts back into their places.

! IMPORTANT: Check whether the safety valve and the ignition electrode work correctly or not.

- Remove the screws and remove the burner screw «A» (Figure 33).
- Remove the burner as shown in Figure 34. Take care not to damage the safety valve probe and electrical ignition electrode.
- Remove the screws of the injector using 7 mm box strainer (shown with an arrow in Figure 34) and replace with a new injector selected according to the «Injector Selection Chart».
- Adjust the air supply to the grill burner as specified in the «Oven and Grill Burners Air Supply Adjustment» chapter; then follow the steps in reverse order to replace the burner and other parts back into their places.

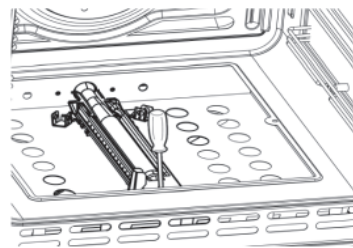


Fig. 31

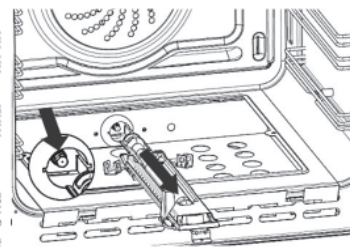


Fig. 32

Primer Air Insufficient	Correct Air	Primer Air Too Much
spread, yellow and flickering	light insides blue cone	short and sharp too blue inner cone, prone to separation
<p>Primer Air</p>	<p>Correc t Air</p>	<p>Primer Air TooMuch</p>
CAUSE		
Air adjustment bottle closed too much	Bottle in correct distance	Air adjustment bottle open too much

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15
ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	15
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	17
ГАЗОВАЯ ДУХОВКА.....	18
ТАЙМЕР.....	19
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА.....	23

! **Важно**
Это устройство разработано и изготовлено только для домашней кухни, и оно не предназначено для использования вне дома и поэтому не должно использоваться в коммерческих условиях.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Внимательно прочитайте инструкцию перед настройкой и использованием прибора.
- Убедитесь, что прибор не поврежден, после того как вы извлечете его из упаковки. В случае сомнений не используйте прибор и проконсультируйтесь с вашим поставщиком или квалифицированным специалистом.
- Удалите все упаковочные материалы. Не храните упаковочные материалы в местах, доступных детям, так как они могут привести к серьезным травмам (пластиковые пакеты, полистирол, ленты и т. д.). Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке.
- Прибор должен быть установлен и подключен к газовой магистрали и электрической сети, в соответствии с действующими нормами и в соответствии с инструкциями изготовителя, квалифицированным специалистом.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики устройства, так как его использование может быть опасным.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Использование любого электрического прибора требует соблюдения ряда основных правил. Особенно:

- Никогда не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами;
- Не пользуйтесь прибором босиком;
- Не позволяйте детям или людям с ограниченными возможностями управлять прибором без присмотра.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный не надлежащим, неправильным или необоснованным использованием прибора.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Мы рекомендуем вам сделать следующее:

- Установите внутренние компоненты духовки, как описано в разделе «Чистка и обслуживание устройства».
- Включите духовку пустой для максимальной температуры в течение двух часов, чтобы удалить масляные пятна и запах из частей.
- Дайте духовке остыть, выключите питание, затем протрите внутреннюю поверхность духовки тканью, смоченной в нейтральном моющем средстве, и тщательно вытрите насухо.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

! **ВНИМАНИЕ:** Этот прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Маленькие дети должны находиться подальше от прибора. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри

духовки. Если они не находятся под постоянным наблюдением, дети младше 8 лет должны находиться подальше от прибора.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или теми, у кого нет опыта и знаний, если они находятся под надлежащим наблюдением или обучены тому, как пользоваться устройством безопасно и избегать рисков. Дети не должны играть с прибором. Запрещается чистить или обслуживать прибор детям без присмотра.

- Стекланные детали нельзя чистить абразивными веществами или острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность и привести к ее повреждению.
- После использования убедитесь, что все регуляторы управления духовым шкафом находятся в закрытом положении.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- При правильной установке ваш продукт соответствует всем условиям безопасности, предусмотренным для данной категории продуктов. Но особое внимание следует уделить задней и нижней сторонам прибора, так как он может иметь острые или жесткие углы, которые могут привести к травмам, и к этим областям нельзя прикасаться.

! Опасность пожара! Не храните горючие материалы в духовке.

! Всегда используйте кухонные рукавицы для духовки при извлечении решеток или противней из духовки в горячем состоянии.

- Регулярно очищайте духовку и не позволяйте маслу скапливаться на нижней части или в противнях. Очищайте разлитое масло незамедлительно.
- Не накрывайте стенки духовки алюминием. Не ставьте формы для выпечки и гриль на поверхность духовки.

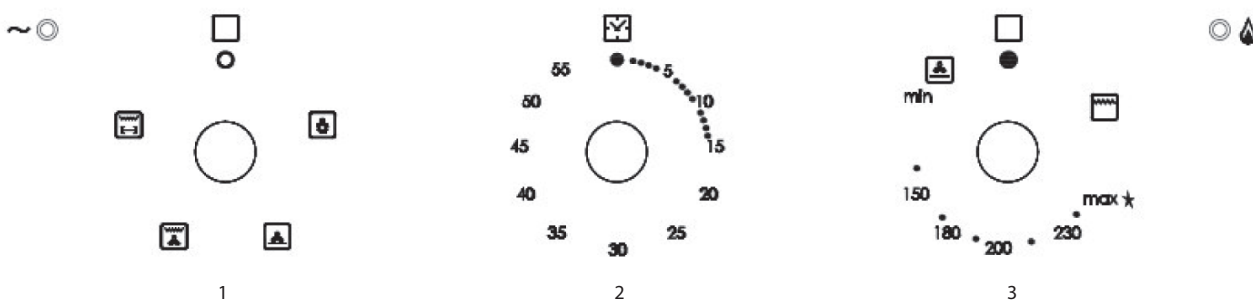
ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Чтобы избежать удара пара и горячего воздуха перед тем, как вынуть пищу, всегда держитесь подальше от духовки при открывании ее дверцы.
- Не вешайте полотенце, сушильную ткань или другие предметы внутри духовки или на ручку духовки. Это может привести к пожару.
- Убедитесь, что шнуры питания других близлежащих приборов не могут застрять в дверце духовки.
- Мы рекомендуем отключать неиспользуемый прибор и все его потенциально опасные части, для обеспечения безопасности.

! **Внимание:** этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он **НЕ** пригоден для использования в полукommerческих, коммерческих или общих целях.

- **Безопасное приготовление:** не храните продукты в духовке в течение длительного времени до и после приготовления. Это предотвратит загрязнение организмами, которые могут вызвать отравление. Будьте особенно осторожны в жаркую погоду.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1: Регулятор выбора программ приготовления = Выбор программы приготовления для духового шкафа

2: Механический таймер

3: Регулятор управления нижней газовой горелкой и верхним электрическим нагревательным элементом.

▶ ПРИМЕЧАНИЕ:

- Электрический поджиг встроен в ручку термостата.
- Прибор оснащен системой предохранительных клапанов. Поток газа будет перекрыт, если пламя погаснет случайно.

! **ВНИМАНИЕ:** В случае если пламя горелки случайно погаснет, отключите подачу газа с помощью ручки управления и подождите не менее одной (1) минуты, прежде чем пытаться снова ее зажечь.

! **ВНИМАНИЕ:** В процессе работы газовые приборы вызывают повышение тепла и влажности в окружающей среде. Убедитесь, что зона приготовления хорошо проветривается, открыв естественную вентиляционную решетку или установив вытяжной вентилятор в выходной канал.

! **ВНИМАНИЕ:** В случае если прибор используется в течение продолжительного времени, может потребоваться дополнительная вентиляция. Ее можно получить путем открытия окна или увеличения мощности всасывания вытяжки (если она есть).

! **ВНИМАНИЕ:** стандартная фронтальная символика, продукт может иметь 3 или 4 функции. (Требуется вертел)

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духовой шкаф поставляется полностью чистым.

Однако, рекомендуется, чтобы духовка была установлена на максимальную температуру при первом использовании, чтобы удалить возможные масляные пятна с горелки духовки. Те же действия необходимо применять и к газовому грилю.

Эта печь имеет следующее оборудование:

- Одна газовая горелка (1,9 кВт) установлена в нижней части, она обеспечена автоматическим зажиганием и защитным устройством.

ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Это устройство оснащено вентилятором для безопасного охлаждения, который позволяет поддерживать более низкие температуры для более эффективной работы органов управления и охлаждения внутренних частей. Двигатель охлаждающего вентилятора запускается автоматически при включении горелки духовки или гриля. Он может продолжать работать (в течение нескольких минут) после выключения духовки или гриля. Продолжительность его работы зависит от температуры и продолжительности приготовления.

ВНИМАНИЕ:

Во время работы духовой шкаф может сильно нагреться, и из области под панелью управления может выходить очень горячий воздух. Держите детей подальше от прибора.

Дверь горячая, поэтому используйте ручку. Прибор нагревается во время работы.

Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Важная информация
Не используйте прибор, если присутствует электрическая неисправность или поврежден двигатель вентилятора охлаждения.

Прибор может перегреться и повредиться из-за неработающего двигателя вентилятора охлаждения.

В случае повреждения двигателя охлаждающего вентилятора во время работы газовой печи или газового гриля, духовка или гриль автоматически отключаются примерно через 20 минут. В этом случае не используйте прибор и позвоните в отдел послепродажного обслуживания.

Если двигатель вентилятора охлаждения работает правильно, над устройством образуется воздушный поток (Рисунок 2).

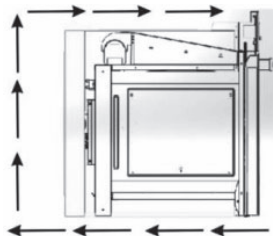


Рис. 2

ГАЗОВАЯ ГОРЕЛКА ДУХОВОГО ШКАФА

Поток газа в горелке регулируется термостатом, который позволяет поддерживать постоянную температуру внутри духового шкафа.

Нагрев контролируется датчиком(зондом) термостата внутри духовки.

Зонд всегда должен содержаться в чистоте и находиться внутри корпуса. Неправильное расположение или образование загрязнений могут привести к изменениям в контроле тепла.

Термостат также оснащен предохранительным клапаном, который автоматически отключает газ, когда пламя гаснет.

ТЕРМОСТАТ

Индикатор на панели управления (Рисунок 3) показывает повышение температуры в печи.

Чтобы отрегулировать нагрев, установите ручку на выбранный номер. Символ, ближайший к максимальному положению (☼), указывает на то, что в ручку встроено электрический поджиг (он активируется самой ручкой).

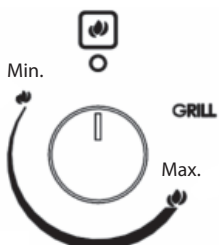


Рис. 3

РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Важно:
Дверца духовки будет открыта во время этой операции.

Чтобы зажечь горелку духовки:

1. **Полностью откройте дверцу духового шкафа. Не продолжайте зажигать горелку духовки, если дверца полностью не открыта.**

2. Нажмите ручку термостата, чтобы включить электрический розжиг, и удерживая ручку нажатой, поверните ее против часовой стрелки (Рисунок 4), пока она не достигнет максимального положения (Рисунок 3).

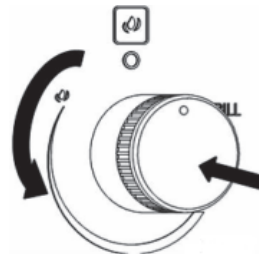


Рис. 4

Никогда не удерживайте ручку термостата в нажатом положении, дольше 15 секунд. Если горелка по-прежнему не зажигается, подождите около одной (1) минуты и повторите.

Чтобы выполнить розжиг вручную в случае отсутствия электропитания, поднесите пламя близко к точке «А» в нижней части духовки (Рисунок 5), а затем нажмите и поверните ручку термостата (Рисунок 4)..

3. После того как горелка подожглась подождите около 10 секунд, прежде чем отпустить ручку (продолжительность запуска системы газ контроля).

4. Убедитесь, что горелка зажжена. Если нет, поверните ручку по часовой стрелке снова в положение «О» (закрыто) и повторите операцию с первого шага.

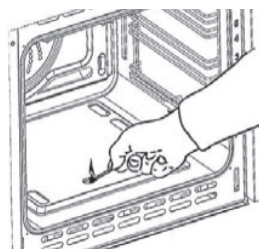


Рис. 5

5. Медленно закройте дверцу духовки и установите ручку термостата в нужное положение. Если пламя погаснет по какой-либо причине, предохранительный клапан автоматически отключит подачу газа к горелке.

Чтобы снова зажечь горелку, сначала переведите ручку управления в положение ВЫКЛ («О»), подождите не менее одной (1) минуты и повторите процедуру зажигания.

Рекомендации по правильному использованию газовой духовки смотрите в главе «ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ».

Некоторые части могут быть очень горячими во время и после использования духовки. Держите детей подальше от прибора.

ВНИМАНИЕ: Никогда не поворачивайте термостат, перед тем как вы поднесете открытый огонь к отверстию «А» в нижней части духового шкафа в случае ручного зажигания.

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРИЛЬ

Предупреждение: горелку гриля можно использовать только, когда дверь открыта.

Включите гриль и оставьте его нагреваться примерно на 5 минут, дверь при этом должна быть приоткрыта. Поместите еду на решетку, при этом решетку нужно расположить как можно ближе к грилю. Разместите под решеткой противень, для сбора сока, капающего с еды во время приготовления на гриле.

Гриль не должен эксплуатироваться дольше 30 минут. Внимание: Дверца духовки сильно нагревается во время работы. Держите детей подальше от работающего прибора.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ваша газовая духовка имеет горелку, расположенную в нижней части духового шкафа.

Если вы привыкли готовить на газе раньше, возможно, вам придется немного изменить методы приготовления. Температура в нижней части духового шкафа более высокая, поэтому при выпекании нижней части лепешек и пиццы их следует размещать на нижней полке направляющих духового шкафа.

Другие продукты должны быть приготовлены ближе к верхней части духового шкафа.

При приготовлении пирога, лаваша и подобных продуктов, одновременно более чем на одном уровне, вы можете получить наилучшие результаты, переставляя противни в середине процесса приготовления.

• БЕЗОПАСНОСТЬ

НИКОГДА не позволяйте маслу и жиру скапливаться в нижней части духовки и на ее стенках.

Как и во всех духовых шкафах, регулярно очищайте стенки и нижнюю часть прибора от масла и жира, в противном случае они могут воспламениться.

Духовой шкаф оборудован вентилятором охлаждения, который позволяет поддерживать более низкие температуры поверхности для наиболее эффективной работы органов управления и охлаждения внутренних частей.

! Дверца духового шкафа может сильно нагреваться - держите детей подальше от работающего прибора.

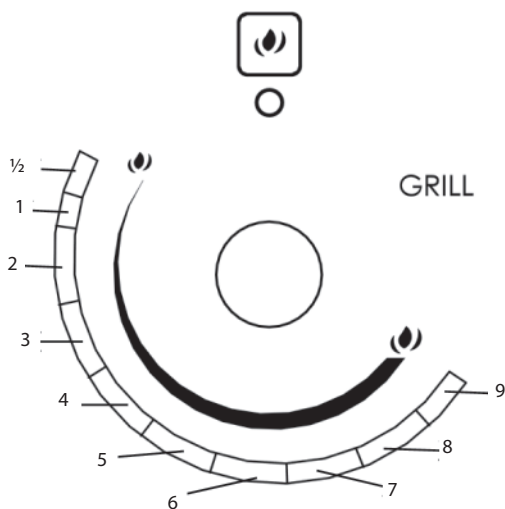
Никогда не кладите что-либо на нижнюю часть духового шкафа.

Не накрывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой.

Не ставьте решетки или противни на нижнюю часть духового шкафа.

Таблица рекомендаций уровня нагрева для различных типов продуктов

ПОЛОЖЕНИЕ РЕГУЛЯТОРА	ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА ДУХОВОГО ШКАФА	ВИД ПРОДУКТОВ
½	Наименьший уровень нагрева	Безе пирожные, продукты, приготавливаемые при низкой температуре
1	Слабый уровень нагрева	Рисовый пудинг, пирожные с большим количеством фруктов
2	Средний уровень нагрева	Рагу, запеканка, продукты, приготавливаемые на слабом огне, пирожные с фруктовой начинкой
3	Средний уровень нагрева	Печенье, лепешки, жарка при низком уровне температуры
4	Прогретая духовка	Лепешки, мясной пирог, курица
5	Средне прогретая духовка	Маленькие пирожные, пирожки, рыба
6	Местами горячая духовка	Лепешки, кексы, жарка при высокой температуре
7	Слегка горячая духовка	Хлеб и кусочки хлеба, лаваш, лепешки, тесто, жарка при высокой температуре
8	Средне горячая духовка	Колбасы, кондитерские изделия, слоеное тесто, пицца, мясо
9	Очень горячая духовка	Блюда готовы к обжарке



МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

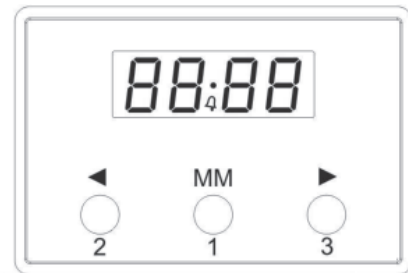
Механический таймер используется для подачи предупреждающего звукового сигнала по окончании приготовления пищи. Максимальное время, которое можно установить составляет 60 минут. Чтобы выбрать желаемое время, поверните регулятор на соответствующее время в минутах. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.



Рис. 9

! Это просто механический таймер. Выключение духового шкафа или гриля необходимо выполнять вручную.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР



Символ будильник

• Символ точка

1: Кнопка будильник

2: Кнопка минус

3: Кнопка плюс

2 и 3: Настройка часов

• НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ (ФОРМАТ ВРЕМЕНИ 24 ЧАСА)

После подключения к электрической сети или повторного подключения к ней после отключения питания мигает «0,00». Нажмите кнопку 1 и удерживайте ее в течение 2 секунд, символ точка начинает мигать. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3.

Приблизительно через 7 секунд после того как текущее время установлено новые данные будут сохранены.

Коррекцию времени можно выполнить позже следующим образом:

Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно на 2 секунды, значок точка начнет мигать, и вы можете установить текущее время.

Подождите около 7 секунд, и новые данные будут сохранены.

• НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Время, которое вы можете установить, варьируется от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Нажмите и удерживайте кнопку 1, пока символ будильник не начнет мигать, а на дисплее отобразится «0,00».

Установите необходимое время с помощью кнопок 3 и 2.

Подождите около 7 секунд, пока на дисплее не появится символ будильник и настройки не будут сохранены.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и символ будильник снова начнет мигать.

Нажмите клавиши 1, 2 или 3, чтобы отключить звуковой сигнал;

Затем нажмите и удерживайте кнопку 1 в течение около 2 секунд, символ будильник исчезает, а на дисплее отобразится текущее время.

• ИЗМЕНЕНИЕ ТОНАЛЬНОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ТАЙМЕРА

Тон звукового сигнала таймера может быть изменен следующим образом:

Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно, нажмите кнопку 1, на дисплее отобразится текущий тон таймера «top.1». Нажмите кнопку 2, чтобы выбрать нужный тон от 1 до 3.

Выбранный тон будет установлен в течение примерно 7 секунд, затем на дисплее снова отобразится текущее время.

• ОТМЕНА НАСТРОЕК

Отмена настроек таймера:

Нажмите кнопку 1, чтобы выбрать настройки таймера.

Нажмите кнопки 2 и 3, чтобы увеличить или уменьшить время.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

! **Важно:** перед выполнением технического обслуживания или чистки духовки отключите ее от сети и дождитесь, пока она остынет.

Избегайте использования щелочных, или кислотных материалов, таких как лимонный сок, уксус и т.п. на поверхностях изделия.

Не используйте моющие средства на основе хлора или кислоты.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
При правильной установке ваш продукт соответствует всем условиям безопасности, предусмотренным для данной категории продуктов. Но особое внимание следует уделить задней и нижней сторонам прибора, так как они могут иметь острые или жесткие углы, которые могут привести к травмам, и к этим областям нельзя прикасаться.

• ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

Подходящие химические вещества могут быть использованы в соответствии с рекомендациями производителя. Для начала протестируйте чистящее вещество на небольшом, малозаметном участке. Абразивные чистящие средства или абразивные принадлежности для чистки не должны использоваться для чистки поверхностей внутренней части изделия.

Запрещается чистка внутренней части с помощью генератора пара.

➔ **ПРИМЕЧАНИЕ.** Производитель данного прибора не несет ответственности за повреждения, вызванные химическими веществами или абразивной очисткой.

• ЧИСТКА ЭМАЛИРОВАННЫХ ЧАСТЕЙ

Чтобы эмалированные детали изделия оставались блестящими как можно дольше, духовку необходимо чистить каждый раз после ее использования. После того как духовка остынет, вы можете легко удалить отложения жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды, при необходимости можно использовать специальные моющие средства, представленные на рынке.

Не используйте абразивные ткани или губки, которые могут нанести непоправимый вред эмали.

• ЧИСТКА ЧАСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, АЛЮМИНИЯ, ОКРАШЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ, РИСУНКОВ И НАДПИСЕЙ НАНЕСЕННЫХ МЕТОДОМ ШЕЛКОГРАФИИ.

Произведите чистку, используя соответствующие моющие средства, всегда вытирайте насухо.

! **ВАЖНО:** Эти детали должны быть очень тщательно очищены, чтобы избежать царапин и износа. Используйте мягкую ткань моющее средство без содержания кислоты.

• СТЕКЛЯННАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (только в некоторых моделях)

Проведите чистку, используя соответствующие моющие средства. Всегда тщательно высушивайте.

Не используйте твердые абразивные чистящие средства или металлические скребки с острыми краями для очистки панели управления, так как они могут поцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.

<p>ВАЖНО: Отключите прибор, прежде чем начать уборку.</p>	<p>ВНИМАНИЕ: Подождите, пока духовка остынет, и постарайтесь не дотрагиваться до горячих нагревательных элементов внутри духового шкафа.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте абразивные материалы или кислотные моющие средства, так как они повреждают поверхность без возможности восстановления.</p>
<p>ВАЖНО: Не используйте для очистки парогенераторы, так как влага может попасть во внутренние части духовки и это отразится на надежности прибора.</p>	<p>ВНИМАНИЕ: Не храните посторонние предметы внутри духовки.</p>	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте твердые абразивные материалы или скребки с острыми краями, так как они могут повредить поверхность, а также привести к повреждению стекла.</p>

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от электрической сети перед заменой лампы.

- Дайте остыть внутренней части духового шкафа и нагревательным элементам.
- Отключите питание.
- Снимите защитную крышку «А» (Рисунок 10).
- Снимите лампочку «В» и замените ее лампой, подходящей для высоких температур (300°C), которая соответствует параметрам 230 В или 220-240 В, тип E14. (Проверьте, соответствует ли мощность, она указана на самой лампе). Установите обратно защитную крышку «А».

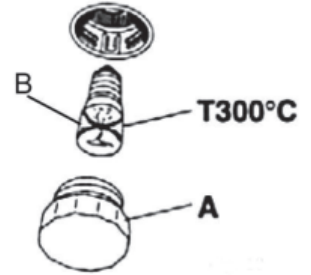


Рис. 10

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Чтобы снять металлические направляющие, нажмите на защелки, показанные на рисунке, сначала снимите нижнюю часть, а затем верхнюю часть с места установки. Чтобы установить металлические направляющие; выполните процедуру снятия металлических направляющих в обратном порядке.

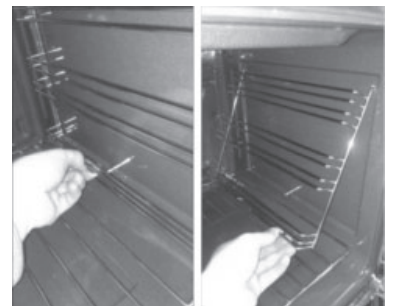


Рис. 11

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете легко снять и почистить дверь духового шкафа. Для снятия двери необходимо следовать приведенным ниже процедурам.

- Откройте дверцу духового шкафа полностью.
- Откиньте 2 петли, в направлении указанном на рисунке.
- Крепко держа дверцу, закрывайте ее до того момента, когда она во что упрется.
- Подтяните поднятую дверь в противоположном направлении от места установки.

Для обратной установки необходимо корректно вставить петли двери на посадочные места и опустить дверь вниз.

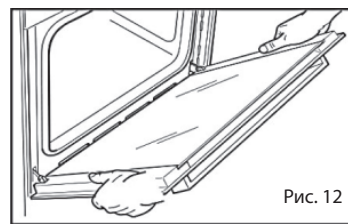


Рис. 12

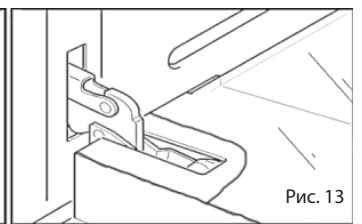


Рис. 13

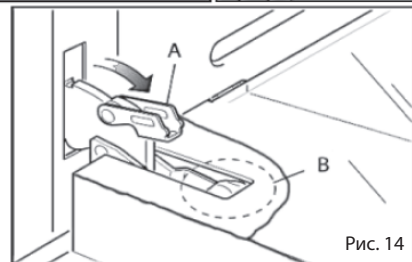


Рис. 14

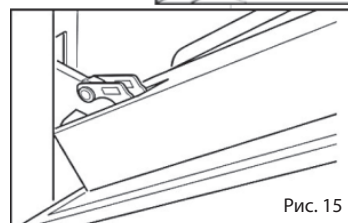


Рис. 15

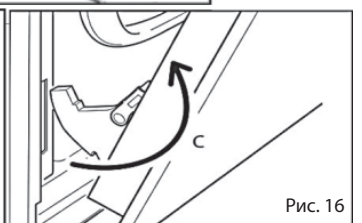


Рис. 16

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- Держите дверь крепко (Рисунок 17).
- Установите петли в посадочные места и убедитесь, что они установлены правильно, в соответствии с рисунком 18.
- Откройте дверь до конца.
- Полностью закройте защелки петель, слева и справа, как показано на рисунке 19.
- Закройте дверь и убедитесь, что она установлена на свое место.

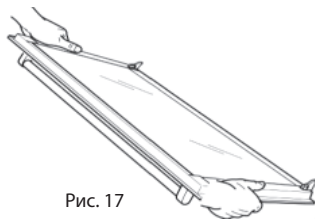


Рис. 17

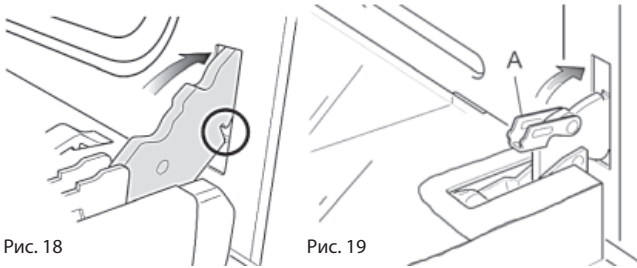


Рис. 18

Рис. 19

• СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРИ ДЛЯ ЧИСТКИ

Если вы хотите почистить внутреннее стекло двери, внимательно следуйте мерам предосторожности и инструкциям.

Неправильное снятие и установка стекла и дверцы может привести к повреждению духовки и аннулированию гарантии.

! ВАЖНО!

- Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая. Если у вас возникли сомнения, не пытайтесь снять дверцу.
- Убедитесь, что духовой шкаф и все его части остыли. Не пытайтесь вынимать части из горячей духовки.
- Соблюдайте максимальную осторожность при работе со стеклом. Убедитесь, что края стекла не ударяются о любую поверхность. Стекло может разбиться.
- Не используйте для очистки твердые абразивные чистящие средства или металлические скребки с острыми краями, так как они могут поцарапать поверхность и стать причиной повреждения стекла.
- Не используйте духовку, если вы видите какие-либо повреждения (трещины или сколы) на стеклянной панели. Обратитесь в сервисный центр или центр послепродажной поддержки клиентов.
- Убедитесь, что вы правильно установили стекло. Не используйте духовку, когда стекло не правильно установлено.
- Не прилагайте слишком сильное усилие к стеклу, если у вас возникли проблемы с его снятием или установкой. Обратитесь в сервисный центр или центр послепродажной поддержки клиентов.

Примечание. Визиты специалистов сервисных центров, по причине чистки и обслуживания духового шкафа, не являются гарантийным случаем и не покрываются гарантией.

СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Дверца духовки имеет две стеклянные панели:

- 1 стеклянная наружная панель
- 1 стеклянная внутренняя панель.

Для того чтобы очистить все стекла с обеих сторон, необходимо удалить внутреннюю стеклянную панель. Последовательность действий для снятия внутренней стеклянной панели описана ниже:

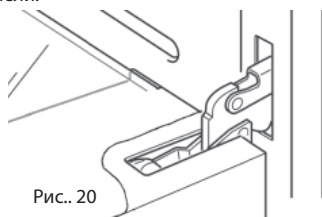


Рис. 20

1. Снятие двери

- Откройте дверцу духового шкафа до конца (Рисунок 20).
- Полностью откройте защелки петель А на левой и правой петле (Рисунок 21).
- Медленно закрывайте дверь (Рисунок 22), пока левая и правая защелка А не зафиксируются на части двери В (Рисунок 22).

2. Снятие внутреннего стекла:

- Медленно потяните стеклянную внутреннюю панель (Рисунок 23).
- Очистите стекло с помощью подходящего моющего средства. Высушите и положите стекло на мягкую поверхность.

Теперь вы можете очистить и внутреннюю сторону внешнего стекла.

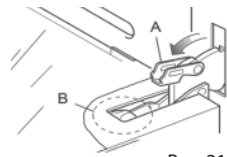


Рис. 21

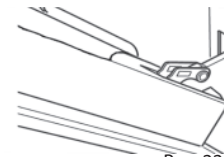


Рис. 22

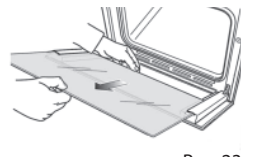


Рис. 23

• УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ПОСЛЕ ЧИСТКИ

При установке внутреннего стекла:

- убедитесь, что вы установили стеклянную панель правильно, согласно рисунку. Панель должна быть установлена в положение, указанное на рисунке и зафиксирована в пазах двери и обеспечивать безопасное и правильное функционирование прибора.
- Убедитесь, что края стекла не ударяются о любую поверхность. Стекло может разбиться.
- Не прикладывайте большие усилия при установке стекла на посадочное место.

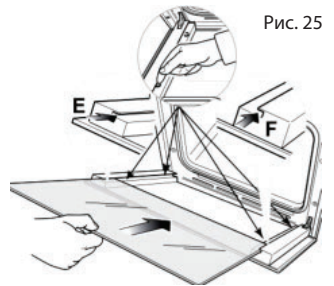


Рис. 25

Если что-то мешает установить стеклянную панель, снимите ее и повторите процесс установки с начала. В случае если все же вам не удалось установить стекло в дверь, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Чтобы установить внутреннее стекло:

- Убедитесь, что дверца духового шкафа открыта
- При установке внутреннего стекла, убедитесь, что четыре резиновых крепления находятся на своих местах (Рисунок 25)

! ВАЖНО: при установке стекла, рекомендуется придерживать резиновые крепления, чтобы не повредить и не сместить их.

- Убедитесь, что вы правильно держите дверь.
- Установите панель в левую и правую направляющую (Рисунок 25) и задвиньте стекло до держателей Н (Рисунок 26).
- Полностью откройте дверцу духовки, закройте защелки А на левой и правой петлях и закройте дверцу духовки (Рисунок 27).

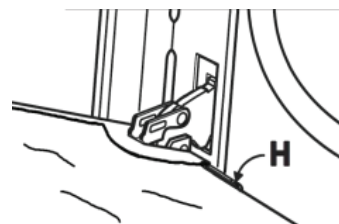


Рис. 26

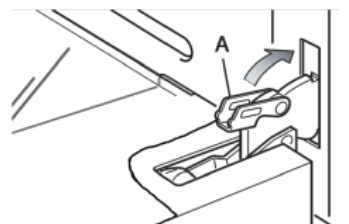


Рис. 27

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

РЕКОМЕНДАЦИИ И ОГРАНИЧЕНИЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА

- Всегда держите дверцу духового шкафа полуоткрытой при работе в режиме гриль.
- Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием духового шкафа.
- Перед первым использованием духовки включите ее и оставьте работать в течение двух часов, чтобы удалить запахи, вызванные остатками технологических материалов после производства.
- Регулярно производите чистку своего духового шкафа.
- Незамедлительно убирайте разлитые остатки блюд, которые образовались в процессе приготовления.
- Всегда используйте кухонные рукавицы при извлечении решетки и противня из духовки.
- Не позволяйте детям приближаться к духовке во время работы.
- Не позволяйте маслу и жиру скапливаться в противне или на нижней части духового шкафа.
- Не ставьте посуду с едой или тарелки прямо на нижнюю часть духового шкафа.
- Не жарьте жирную пищу без использования проволочной решетки.
- Не накрывайте гриль алюминиевой фольгой.
- Не используйте противень для жарки на верхнем уровне.
- Не смачивайте эмалированные части водой, когда они горячие. Дайте возможность им сначала остыть.
- Не допускайте контакта уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока с эмалированными частями прибора, как внутренними, так и внешними.
- Не используйте абразивные чистящие средства или порошки для чистки, они могут поцарапать и повредить поверхность и эмаль.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать внутреннее оборудование вашей духовки.
- Удалите защитную пленку перед первым использованием духового шкафа.
- Не выполняйте чистку или обслуживание прибора без отключения от сети питания.
- Риск возникновения пожара! Не храните горючие и легковоспламеняющиеся материалы внутри духового шкафа.

• ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор должен использоваться только по прямому назначению, для приготовления еды в домашних условиях.

Не допускается, чтобы лица, не имеющие специальной квалификации, снимали наружные стенки прибора для сервисного ремонта или технического обслуживания.

! **Важно:** Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом, в соответствии с действующими нормами и правилами.

! **ВНИМАНИЕ:** Прибор сильно нагревается, особенно рядом с зонами приготовления. Не оставляйте детей без присмотра на кухне во время приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА

Установка и обслуживание прибора должны быть выполнены только КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ и в соответствии с местными стандартами безопасности.

- Отключите электропитание устройства при выполнении любых ремонтных операций или проведении обслуживания.
- Стены окружающие духовой шкаф должны быть изготовлены из огнестойкого материала.
- Не поднимайте духовой шкаф, держась при этом за ручку дверки.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При правильной установке ваш продукт соответствует всем условиям безопасности, предусмотренным для данной категории продуктов. Но особое внимание следует уделить задней и нижней сторонам прибора, так как они могут иметь острые или жесткие углы, которые могут привести к травмам, к этим частям прибора прикасаться нельзя.

• МЕСТО УСТАНОВКИ

Прибор может быть установлен на кухне, кухне совмещенной с гостиной или в гостиной, но не может быть установлен в ванной комнате или душевой.

Прибор нельзя устанавливать в жилом помещении объемом менее 20 м³.

Прибор предназначен только для домашнего использования и не должен устанавливаться в коммерческих, полукommerческих или общественных помещениях.

Духовка предназначена для размещения в секцию кухонной мебели шириной 600 мм.

Она может быть установлена над кухонной столешницей или под ней, но при этом должна обеспечиваться хорошая вентиляция

Задняя стенка ниши в кухонной мебели должна быть удалена, чтобы обеспечить лучшую циркуляцию воздуха.

Допускаются и другие методы для обеспечения циркуляции воздуха, однако перед тем как применять их проконсультируйтесь с квалифицированным инженером.

• ВАЖНО:

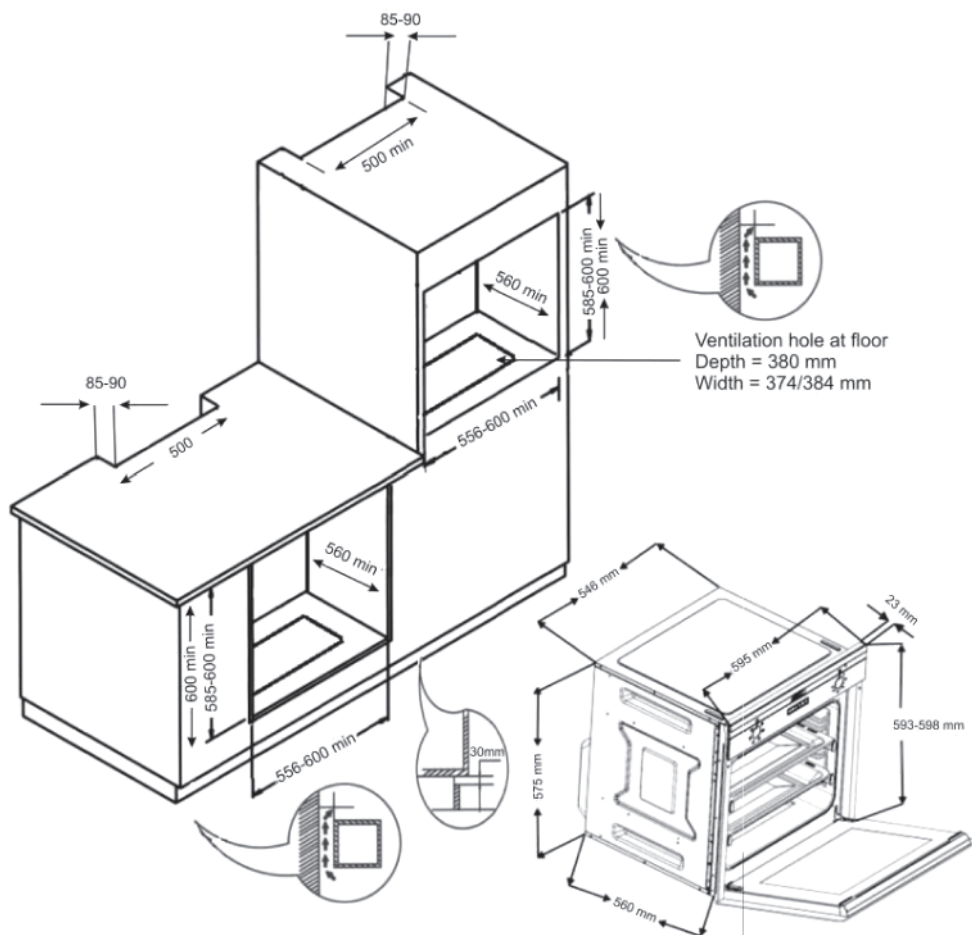
Духовка должна быть установлена, как показано на рисунке, чтобы обеспечить более эффективный приток воздуха.

Недостаточно хорошая вентиляция может вызвать перегрев и повреждение прибора, а также окружающей его мебели.

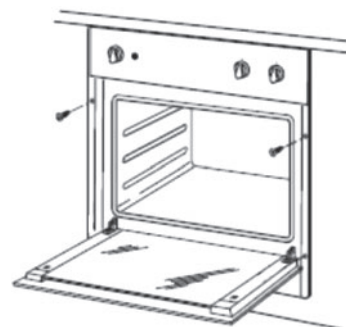
Полка, на которую устанавливается духовка, должна выдерживать вес устанавливаемого прибора.

Устанавливайте духовку в кухонную мебель с осторожностью, никогда не поднимайте духовку за ручку дверцы.

Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью шурупов поставляемых вместе с изделием. Прибор должен быть прикреплен к мебели в обязательном порядке.



Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью шурупов поставляемых вместе с изделием.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

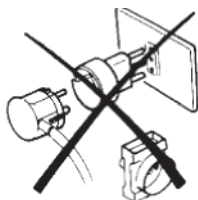
- Устройство должно быть подключено к основной электрической сети только уполномоченными специалистами по работе с электричеством в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Убедитесь, что параметры сети, к которой выполняется подключение, соответствует параметрам, указанным в информационном ярлыке, расположенном на передней нижней части устройства.
- Ваш духовой шкаф должен быть подключен к электрической сети с напряжением 220-240В, частотой 50-60Гц, с установленным предохранителем 16А. Если данные вашей сети отличаются от вышеприведенных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

ВНИМАНИЕ: Устройство должно быть обязательно заземлено.

- Вилка вашего изделия оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легкодоступном месте.
- Если данные вашей сети отличаются от вышеприведенных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь что:

1. Духовка размещена таким образом, что обеспечивается свободный доступ к электрическому соединению или двухполюсному переключателю.
 2. Кабель питания (кабель с вилкой) не контактирует с нагревающимися поверхностями прибора.
 3. В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или квалифицированным специалистом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.
- Электрическое подключение необходимо произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.
 - При прямом подключении к сети необходимо установить устройство, обеспечивающее полное отключение от сети с разрывом контактов, в условиях категории перенапряжения III в соответствии с правилами установки.
 - Не рекомендуется использовать адаптеры, мульти-штекеры или удлинители. Если это абсолютно необходимо, можно использовать адаптеры или удлинители в соответствии с нормами безопасности. Однако значения тока и максимальной мощности, не должны превышать значения, указанные для адаптера.
 - Проверьте работу нагревательных элементов путем включения духового шкафа на 3 минуты.
 - Электробезопасность устройства гарантируется только при правильном подключении к подходящему источнику питания, с заземлением в соответствии с действующими нормами. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный людям, животным или имуществу из-за неправильного заземления устройства.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите регулятор температуры в положение соответствующее максимальной температуре. (250°C MAX).
2. Установите регулятор выбора программ в положение верхний и нижний нагревательный элемент (и + вентилятор, если доступно).
3. Включите духовку на этой программе на 30 минут.
4. Откройте окно для обеспечения притока воздуха.

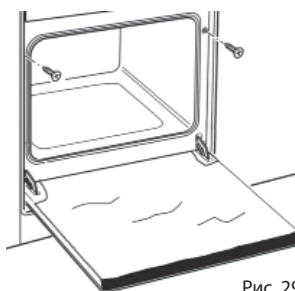
Дым и запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов могут появиться при первом включении прибора. Если это произойдет, подождите, пока дым и запах не рассеются, прежде чем помещать продукты в духовку.

* После этого протрите внутреннюю поверхность духовки слегка влажной мыльной мягкой тканью.

Важно: Всегда держитесь за среднюю часть ручки при открытии дверцы духового шкафа.

ВНИМАНИЕ: Тщательно промойте дополнительные принадлежности, такие как поддон, решетку и т. п., перед первым использованием духовки.

ФИКСАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



Поместите духовку в нишу для встраивания в шкаф и закрепите ее 4 винтами, как показано на рисунке 29.

Поскольку крепление с помощью винтов является только дополнительным, убедитесь, что духовка ровно установлена на поверхности, а поверхность, в свою очередь нормально выдерживает вес духового шкафа.

Оставьте зазор 4-5 мм между дверцами кухонного шкафа и фасадной частью духовки, для этого отрегулируйте дверцы мебели, которые находятся рядом с духовкой.

Рис. 29

Важно: Чтобы предотвратить повреждение нижней направляющей, которая находится непосредственно под дверью прибора, следуйте приведенным ниже инструкциям.

Нижняя направляющая предназначена для обеспечения лучшей вентиляции и корректного открывания дверцы духовки. Будьте осторожны при установке духового шкафа на пол. При ударе направляющая может повредиться. Перед установкой убедитесь, что направляющая не повреждена.

После установки прибора медленно откройте дверцу, чтобы избежать повреждений и убедиться, что дверца открывается нормально.

Производитель не несет ответственности за повреждение направляющей, если не соблюдены, приведенные выше требования.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ВЕНТИЛЯЦИИ

- В помещениях объемом менее 5 м³ требуется постоянная свободная вентиляция воздуха, для того чтобы ее обеспечить площадь вентиляционного канала должна составлять 500см².
- Для помещений объемом от 5 м³ до 10 м³, для обеспечения постоянной свободной вентиляции требуется вентиляционный канал с площадью 100см². Если в помещении есть дверь, открывающаяся прямо на улицу, непрерывная свободная вентиляция не требуется.
- Непрерывная свободная вентиляция не требуется для помещений объемом более 10 м³.

Важно: В независимости от типа и размера помещения, в котором устанавливается прибор, оно должно иметь открывающееся окно или другой технологический проем для обеспечения свободного притока воздуха снаружи помещения.

- Условия, приведенные выше, позволяют нормально использовать газовую духовку и гриль, но если в том же помещении присутствуют другие газовые приборы, обратитесь к квалифицированному специалисту для уточнения возможности их одновременной эксплуатации.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Предупреждение: Устройство должно быть установлено только квалифицированным и уполномоченным специалистом, который также имеет допуски на работу с электричеством. Подключение должно осуществляться с соблюдением правил и законов, регулирующих установку газовых приборов.

Примечание: газовое соединение прибора должно быть выполнено с помощью специальной гибкой трубки.

Гибкие шланги можно использовать в местах, где температура окружающей среды вокруг шланга не превышает 70°C.

Шланг не должен быть придавлен, перегибаться и соприкасаться с острыми или абразивными краями.

Если установка будет производиться с использованием гибких соединений, следует соблюдать приведенные ниже пункты:

Примечание. Окончательное соединение между креплением газовой трубы и трубкой подключения прибора должно выполняться трубкой с соответствующим размером и поддерживаемой тепловой мощностью, указанной в главе по установке прибора.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Гибкая труба для подключения прибора не должна подвергаться воздействию сторонних сил ни во время обычной эксплуатации, ни в процессе подключения, ни в процессе хранения до подключения.
2. Гибкое соединение прибора не должно подвергаться чрезмерному нагреву из-за контакта с горячими поверхностями или прямого воздействия продуктов сгорания.
3. Раструб, как и гибкое соединение прибора должны быть постоянно подключены к газопроводной трубе, соединение должно быть выполнено прочно, шланг при этом не должен быть в натянутом состоянии, а наоборот слегка провисать вниз.
4. Гибкое соединение прибора должно быть расположено так, чтобы не подвергаться механическим воздействиям, например, из-за износа крепежного устройства кухонной мебели, или воздействию кухонных дверей или ящиков, во время их использования.
5. Электрическое соединение должно находиться в легкодоступном месте, чтобы его можно было отключить при перемещении устройства.

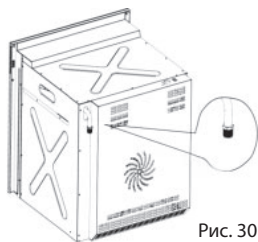


Рис. 30

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- Данные духовые шкафы с высокой эффективностью использования электроэнергии и хорошей теплоизоляцией.
- При частом открывании дверцы духового шкафа внутрь поступает холодный воздух снаружи, тем самым вызывая потерю энергии. Поэтому дверцу духового шкафа не следует открывать, если в этом нет необходимости.
- Старайтесь готовить не более одного блюда в духовке одновременно. Блюда, которые приготовились раньше, следует вынимать в первую очередь, тем самым расходуя меньше энергии без изменения температуры в духовке.
- Остаточное тепло после еды, приготовленной в духовке, следует использовать для другой еды. Таким образом, вы сэкономите энергию.
- Предварительный нагрев следует проводить в течение короткого времени (не более 10 минут).
- Замороженные блюда следует разморозить, перед приготовлением в духовке.
- Горючие, легко воспламеняющиеся материалы следует хранить вдали от прибора. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.

Таблица выбора форсунок				
Горелки	Номинальная мощность [кВт] LPG 30мБар	Пониженная мощность [кВт]	LPG 30мБар	
			Диаметр форсунки (1/100мм)	Диаметр отверстия вентилля (мм)
Духовка	1,9	-	70	Полностью открыт
Горелки	Номинальная мощность [кВт] G 20мБар	Пониженная мощность [кВт]	Природный газ 20мБар	
			Диаметр форсунки (1/100мм)	Диаметр отверстия вентилля (мм)
Духовка	1,9	-	97	2(*)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Нижний нагреватель	1200Вт
Вентилятор охлаждения	22Вт
Лампа освещения	25Вт
Конвекционный вентилятор	25Вт
Внешние размеры духового шкафа (ШxГxB)	595x560x598 мм
Размеры ниши для встраивания (ШxГxB)	560x560x575 мм
Внутренний объем духового шкафа	53л
Вес нетто 37 Kg	37кг
Вес брутто 40 Kg	40кг
Напряжение	220-240В 50-60Гц
Максимальная мощность	1275Вт

(*) = Справочное значение

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- После установки вашего продукта, пожалуйста, утилизируйте его упаковочные материалы в соответствии с условиями безопасности для окружающей среды.



ВАЖНО: Все работы, касающиеся установки прибора, технического обслуживания и сервисного ремонта должны выполняться с использованием оригинальных заводских деталей. Производитель не несет, какую либо ответственность за повреждения, возникшие, вследствие несоблюдения этих правил.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА

ЗАМЕНА ФОРСУНОК В ГОРЕЛКАХ ГРИЛЯ И ДУХОВОГО ШКАФА

Некоторые модели оснащены комплектами форсунок для разных типов газа.

Если инжекторы не поставляются вместе с прибором, их можно приобрести в сервисном центре.

Выберите тип форсунки, которые необходимо установить, руководствуясь данными из «Таблицы выбора форсунок». Диаметр форсунки, указан в сотых долях миллиметра, непосредственно на корпусе каждой форсунки.

НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Поднимите и выньте нижнюю панель внутри духового шкафа.
- Открутите винты и выкрутите винт горелки «А» (Рисунок 31).
- Снимите горелку, как показано на рисунке 32, и поместите ее в духовку. Следите за тем, чтобы не повредить датчик предохранительного клапана и электрод электрического зажигания.
- Выкрутите винт инжектора, используя соответствующий ключ (показан стрелкой на (Рис. 32) и установите новый инжектор, выбранный в соответствии с «Таблицей выбора форсунок».
- Отрегулируйте подачу газа в горелку духовки, как указано в таблице «Регулировка подачи газа в горелках», затем выполните действия в обратном порядке, для того чтобы установить горелку и другие детали на свои места

! **ВАЖНО:** Проверьте, правильно ли работают предохранительный клапан системы газ контроль и электрод розжига.

РЕГУЛИРОВКА ПОДАЧИ ГАЗА В ГОРЕЛКАХ

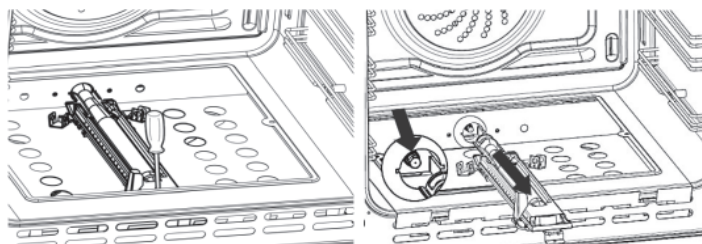


Рис. 31

Рис. 32

Слабое пламя	Правильное пламя	Слишком большое пламя
Пламя колеблющееся, желтое и мерцающее	Пламя имеет внутри голубой конус	Пламя короткое, имеет темно-синий внутренний конус, склонно к разделению
Схематический рисунок слабого пламени	Схематический рисунок правильного пламени	Схематический рисунок слишком большого пламени
Возможные причины		
Регулятор подачи газа слишком закрыт	Регулятор подачи газа в нормальном положении	Регулятор подачи газа слишком открыт

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	27
ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	27
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	29
ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА.....	30
ТАЙМЕР.....	31
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ.....	32
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ.....	35

! **ВАЖЛИВО**
Цей пристрій виготовлений тільки для домашньої кухні, він не призначений для використання поза межами дому і тому не повинен використовуватися в комерційних умовах.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Уважно прочитайте інструкцію перед налаштуванням і використанням приладу.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджений, після того як ви дістанете його з упаковки. У разі сумнівів не використовуйте прилад і проконсультуйтеся з вашим постачальником або кваліфікованим фахівцем.
- Видаліть всі пакувальні матеріали. Не зберігайте пакувальні матеріали в місцях, доступних дітям, так як вони можуть призвести до серйозних травм (пластикові пакети, полістирол, стрічки і т.п.). Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці.
- Прилад повинен бути встановлений і підключений до газової магістралі і електричної мережі, відповідно до діючих норм і відповідно до інструкції виробника, кваліфікованим фахівцем.
- Не намагайтеся змінити технічні характеристики пристрою, тому що його використання може бути небезпечним.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ І ПОРАДИ ПО ВИКОРИСТАННЮ ЕЛЕКТРООБЛАДНАННЯ

Використання будь-якого електричного приладу вимагає дотримання ряду основних правил.

Особливо:

- Не торкайтесь приладу мокрими руками або ногами;
- Не використовуйте прилад босоніж;
- Не дозволяйте дітям або людям з обмеженими можливостями керувати приладом без нагляду.

Виробник не несе відповідальність за будь-які збитки, викликані неналежним, неправильним або необгрунтованим використанням приладу.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Ми рекомендуємо вам зробити наступне

- Встановіть внутрішні компоненти духовки, як описано в розділі «Чищення та технічне обслуговування приладу».
- Увімкніть духовку порожньою на максимальній температурі і дайте попрацювати протягом двох годин, щоб видалити технологічні масляні плями і запахи з частин приладу.
- Дайте приладу охолонути, вимкніть живлення, потім протріть внутрішню поверхню духовки тканиною, змоченою в нейтральному миючому засобі, і ретельно витріть насухо.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

! **УВАГА:** Цей прилад і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Маленькі діти повинні перебувати подалі від приладу. Будьте обережні і не торкайтесь до нагрівальних елементів всередині духовки. Якщо вони не знаходяться

під постійним наглядом, діти молодше 8 років повинні перебувати подалі від приладу.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Цей пристрій може використовуватися дітьми від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або тими, у кого немає досвіду і знань, якщо вони перебувають під належним наглядом або навчені тому, як користуватися пристроєм безпечно і уникати ризиків. Діти не повинні грати з приладом. Забороняється чистити або обслуговувати прилад дітям без нагляду.

! Скляні деталі не можна чистити абразивними речовинами або гострими металевими скребками, так як вони можуть подряпати поверхню і привести до її пошкодження.

! Після використання переконайтеся, що всі регулятори керування духовою шафою знаходяться в закритому положенні.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- При коректній установці ваш продукт відповідає всім умовам безпеки, передбаченим для даної категорії продуктів. Але особливу увагу слід приділити задній і нижній сторонам приладу, тому що вони можуть мати гострі або жорсткі кути, які можуть призвести до травм, тому до цих областей не можна торкатися.

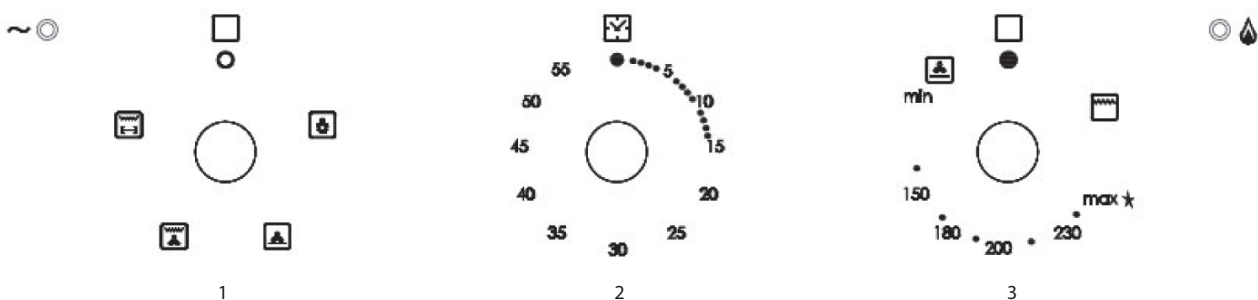
! **Небезпека виникнення пожежі! Не зберігайте легкозаймисті матеріали в духовці.**

! **Завжди використовуйте кухонні рукавиці для виймання решіток або деко з духовки в гарячому стані.**

- Регулярно очищуйте духову шафу і не дозволяйте маслу та жиру накопичуватися на нижній частині або в деко. Очищуйте розлите масло та жир негайно.
- Не обгортайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою. Не ставте форми для випічки і решітки на поверхню духової шафи.

- Щоб уникнути удару пари і гарячого повітря перед тим, як вийняти готові страви, завжди тримайтеся подалі від духовки при відкриванні її дверцят.
 - Не вішайте рушник, сушильну тканину або інші предмети всередині духовки або на ручку приладу. Це може призвести до пожежі.
 - Переконайтеся, що кабелі живлення інших прилеглих приладів не можуть застрягти в дверцятах духовки.
 - Ми рекомендуємо відключати прилад та всі його потенційно небезпечні частини, для забезпечення безпеки, в разі якщо прилад не використовується.
- ! Увага:** цей прилад призначений тільки для домашнього використання. Він НЕ придатний для використання в напівкомерційних, комерційних або загальних цілях.
- Безпечне приготування: не зберігайте продукти в духовці протягом тривалого часу до чи після процесу приготування. Це допоможе уникнути забруднення організмами, які можуть викликати отруєння. Будьте особливо обережні в жарку погоду.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1: Регулятор вибору програм приготування = Вибір програми приготування для духової шафи

2: Механічний таймер

3: Регулятор керування нижнім газовим пальником і верхнім електричним нагрівальним елементом.

▶ ПРИМІТКА:
Електричний підпал вбудований в ручку термостата.

Прилад оснащений системою запобіжних клапанів. Потік газу буде перекритий, якщо полум'я згасне випадково.

! УВАГА: У разі якщо полум'я випадково згасне, вимкніть подачу газу за допомогою ручки керування і почекайте не менше однієї (1) хвилини, перш ніж намагатися знову її запалити.

! УВАГА:
В процесі роботи газові прилади викликають підвищення тепла і вологості в навколишньому середовищі. Переконайтеся, що зона приготування добре провітрюється, відкривши природну вентиляційну решітку або встановивши витяжний вентилятор в вихідний канал.

! УВАГА:
У разі якщо прилад використовується протягом тривалого часу, може знадобитися додаткова вентиляція. Її можна отримати шляхом відкриття вікна або збільшенням потужності роботи витяжки (якщо вона є).

! УВАГА: стандартна фронтальна символіка, продукт може мати 3 або 4 функції. (Для деяких програм потрібен рожен).

ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Духова шафа поставляється повністю чистою.

Однак, рекомендується, щоб духовка була встановлена на максимальну температуру при першому використанні, щоб видалити можливі масляні плями з пальника приладу. Ті ж дії необхідно застосовувати і до газового грилю.

Ця духовка шафа має наступне обладнання:

- Один газовий пальник (1,9 кВт) встановлена в нижній частині, він забезпечений автоматичним запалюванням і захисним пристроєм.

ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Цей пристрій оснащений вентилятором для безпечного охолодження, який дозволяє підтримувати більш низькі температури для більш ефективної роботи органів управління та охолодження внутрішніх частин. Двигун охолоджуючого вентилятора запускається автоматично при включенні пальника духовки або гриля. Він може продовжувати працювати (протягом декількох хвилин) після вимкнення духовки або гриля. Тривалість його роботи залежить від температури і тривалості приготування.

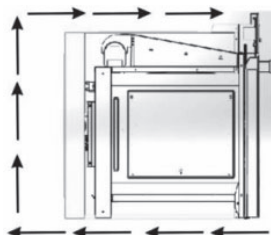
! УВАГА:

Під час роботи духовка шафа може сильно нагрітися, і з області під панеллю керування може виходити дуже гаряче повітря. Тримайте дітей подалі від приладу. Дверцята гарячі, тому використовуйте ручку. Прилад нагрівається під час роботи. Не торкайтеся до нагрівальних елементів всередині духовки.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

! Не використовуйте прилад, якщо присутня електрична несправність або пошкодження двигун вентилятора охолодження. Прилад може перегреться і пошкодитися через непрацюючий двигун вентилятора охолодження.

! У разі пошкодження двигуна охолоджуючого вентилятора під час роботи газової печі або газового гриля, духовка або гриль автоматично відключаються приблизно через 20 хвилин. В цьому випадку не використовуйте прилад і зателефонуйте до відділу сервісного обслуговування.



Мал. 2

! Якщо двигун вентилятора охолодження працює правильно, над пристроєм утворюється повітряний потік (Малюнок 2).

ГАЗОВИЙ ПАЛЬНИК ДУХОВОЇ ШАФИ

Потік газу в пальнику регулюється термостатом, який дозволяє підтримувати постійну температуру всередині духової шафи.

Нагрівання контролюється датчиком (зондом) термостата усередині духовки.

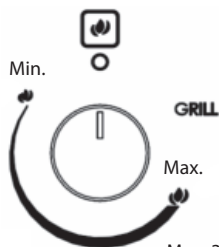
Зонд завжди повинен знаходитись в чистоті і перебувати всередині корпусу. Неправильне розташування або утворення забруднень можуть привести до змін в контролі тепла.

Термостат також оснащений запобіжним клапаном, який автоматично відключає газ, коли полум'я гасне.

ТЕРМОСТАТ

Індикатор панелі керування (Малюнок 3) показує збільшення температури в печі.

Щоб відрегулювати нагрівання, встановіть ручку на обраний рівень. Символ, найближчий до максимального положення (☀), вказує на те, що в ручку вбудований електричний підпал (він активується самою ручкою).



Мал. 3

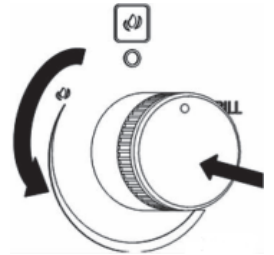
РОЗПАЛ ПАЛЬНИКА ДУХОВОЇ ШАФИ

! **ВАЖЛИВО:** Дверцята духової шафи повинні бути відкриті під час цієї операції.

Щоб запалити пальник духової шафи:

1. Повністю відкрийте дверцята духової шафи. Не продовжуйте запалювати пальник духової шафи, якщо дверцята повністю не відкриті.

2. Натисніть термостат, щоб включити електричний розпал та, утримуючи ручку натиснутою, поверніть її проти годинникової стрілки (Малюнок 4), поки вона не досягне максимального положення (Малюнок 3).



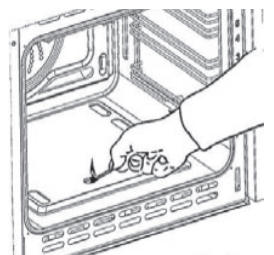
Мал. 4

! Ніколи не тримайте ручку термостата в натиснутому положенні, довше 15 секунд. Якщо пальник досі не запалюється, почекайте близько однієї (1) хвилини і повторіть.

Щоб виконати розпал вручну в разі відсутності електроживлення, піднесіть полум'я близько до точки «А» в нижній частині духовки (Малюнок 5), а потім натисніть і поверніть ручку термостата (Малюнок 4).

3. Після того як пальник підпалили почекайте близько 10 секунд, перш ніж відпустити ручку (тривалість запуску системи газ контролю).

4. Переконайтеся, що пальник ввімкнений. Якщо немає, поверніть ручку за годинниковою стрілкою знову в положення «О» (закрито) і повторіть операцію з першого кроку.



Мал. 5

5. Повільно закрийте дверцята духовки і встановіть ручку термостата в потрібне положення. Якщо полум'я згасне з якої-небудь причини, запобіжний клапан автоматично відключить подачу газу до пальника.

Щоб знову запалити пальник, спочатку переведіть ручку управління в положення ВИКЛ («О»), почекайте не менше однієї (1) хвилини і повторіть процедуру запалювання.

Рекомендації по правильному використанню газової духовки дивіться в розділі «ПРИГОТУВАННЯ У ГАЗОВІЙ ДУХОВІЙ ШАФІ».

! Деякі частини можуть бути дуже гарячими під час і після використання духовки. Тримайте дітей подалі від приладу.

! **УВАГА:** Ніколи не повертайте термостат, перед тим як ви піднесете відкритий вогонь до отвору «А» в нижній частині духовки в разі ручного запалювання.

ТРАДИЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

! **Попередження:** пальник гриля можна використовувати тільки, коли двері відкриті.

Увімкніть гриль і залиште його нагріватися приблизно на 5 хвилин, дверцята при цьому повинні бути відкриті.

Помістіть їжу на решітку, при цьому решітку потрібно розташувати як можна ближче до грилю.

Встановіть під решітку деко, для збору соку, що капає з їжі під час приготування на грилі.

Гриль не повинен експлуатуватися довше 30 хвилин.

! **Увага:** Дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи. Тримайте дітей подалі від працюючого обладнання.

РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Ваша газова духовка має пальник, розташований в нижній частині духовки.

Якщо ви звикли готувати на газі раніше, можливо, вам доведеться трохи змінити методи приготування. Температура в нижній частині духовки вища, тому при випіканні нижньої частини коржів і піци їх слід розміщувати на нижній полиці напрямних духової шафи.

Інші продукти повинні бути приготовлені ближче до верхньої частини духовки.

ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА

При приготуванні пирога, лаваша і подібних продуктів, одночасно більш ніж на одному рівні, ви можете отримати найкращі результати, переставляючи деко в середині процесу приготування.

• БЕЗПЕКА

НІКОЛИ не дозволяйте маслу і жиру накопичуватися в нижній частині духовки і на її стінках.

Як і у всіх духових шафах, регулярно очищайте стінки і нижню частину приладу від масла і жиру, в іншому випадку вони можуть спалахнути.

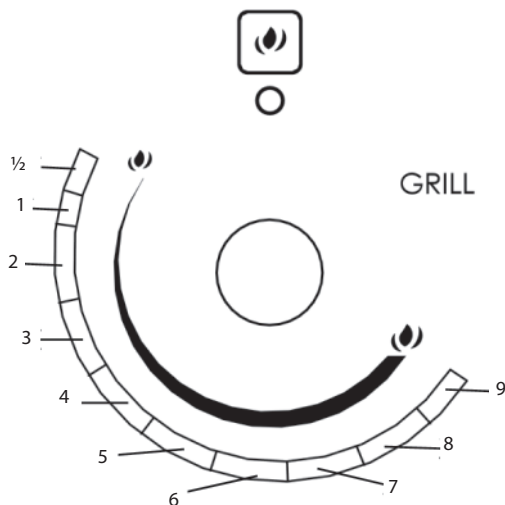
Духова шафа обладнана вентилятором охолодження, який дозволяє підтримувати більш низькі температури поверхні для найбільш ефективної роботи органів управління та охолодження внутрішніх частин.

! Дверцята духової шафи можуть сильно нагріватися - тримайте дітей подалі від працюючого обладнання.

! Ніколи не кладіть будь які речі безпосередньо на нижню частину духовки.

! Не накривайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою. Не ставте решітки або деко на нижню частину духовки.

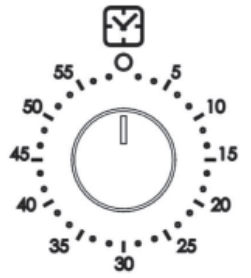
Таблиця рекомендацій рівня нагрівання для різних типів продуктів		
ПОЛОЖЕННЯ РЕГУЛЯТОРА	ТЕМПЕРАТУРА НАГРІВУ ДУХОВОЇ ШАФИ	ТИП ПРОДУКТІВ
½	Найменший рівень нагріву	Бізе тістечка, продукти, що готуються при низькій температурі
1	Слабкий рівень нагріву	Рисовий пудинг, тістечка з великою кількістю фруктів
2	Середній рівень нагріву	Рагу, запіканка, продукти, що готуються на слабкому вогні, тістечка з фруктововою начинкою
3	Середній рівень нагріву	Печиво, коржі, жарка при низькому рівні температури
4	Прогріта духовка	Коржі, м'ясний пиріг, курка
5	Середньо прогріта духовка	Маленькі тістечка, пиріжки, риба
6	Місцями гаряча духовка	Коржі, кекси, жарка при високій температурі
7	Трішки гаряча духовка	Хліб і шматочки хліба, лаваш, коржі, тісто, жарка при високій температурі
8	Середньо гаряча духовка	Ковбаси, кондитерські вироби, слоєне тісто, піца, м'ясо
9	Дуже гаряча духовка	Страви готові до обсмажування



ТАЙМЕР

МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР

Механічний таймер використовується для подачі попереджувального звукового сигналу після закінчення приготування їжі. Максимальний час, який можна встановити складає 60 хвилин. Щоб вибрати бажаний час, поверніть регулятор на відповідний час в хвиликах. Після закінчення встановленого часу таймер подасть звуковий сигнал.



Мал. 9

! **Важливе зауваження:** Це просто механічний таймер. Вимкнення духової шафи або гриля необхідно виконувати вручну.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР

! Символ будильник

• Символ крапка



1: Кнопка будильник

2: Кнопка мінус

3: Кнопка плюс

2 і 3: Налаштування годинника

• НАСТРОЙКА ПОТОЧНОГО ЧАСУ (ФОРМАТ ЧАСУ 24ГОД)

Після підключення до електричної мережі або повторного підключення до неї після відключення живлення блимає «0,00». Натисніть кнопку 1 і утримуйте її протягом 2 секунд, символ крапка починає блимати. Встановіть поточний час за допомогою кнопок 2 і 3.

Приблизно через 7 секунд після того як поточний час встановлено нові дані будуть збережені.

Корекцію часу можна виконати пізніше наступним чином:

Натисніть кнопки 2 і 3 одночасно на 2 секунди, символ крапка почне блимати, і ви можете встановити поточний час.

Зачекайте близько 7 секунд, і нові дані будуть збережені.

• НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Час, який ви можете встановити, варіюється від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин. Натисніть і утримуйте кнопку 1, поки символ будильник не почне блимати, а на дисплеї відобразиться «0,00».

Встановіть необхідний час за допомогою кнопок 3 і 2.

Зачекайте близько 7 секунд, поки на дисплеї не з'явиться будильник і налаштування не будуть збережені.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, і символ будильник знову почне блимати.

Натисніть клавіші 1, 2 або 3, щоб відключити звуковий сигнал;

Потім натисніть і утримуйте кнопку 1 протягом близько 2 секунд, символ будильник зникає, а на дисплеї відобразиться поточний час.

• ЗМІНА ТОНАЛЬНОСТІ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ТАЙМЕРА

Тон звукового сигналу таймера може бути змінений таким чином:

Натисніть кнопки 2 і 3 одночасно, натисніть кнопку 1, на дисплеї відобразиться поточний тон таймера «top.1». Натисніть кнопку 2, щоб вибрати потрібний тон від 1 до 3.

Обраний тон буде встановлено протягом приблизно 7 секунд, потім на дисплеї знову відобразиться поточний час.

• СКАСУВАННЯ НАЛАШТУВАНЬ

Налаштування таймера:

Натисніть кнопку 1, щоб вибрати налаштування таймера.

Натисніть кнопки 2 і 3, щоб збільшити або зменшити час.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

! **Важливо:** перед виконанням технічного обслуговування або чищення духовки відключіть її від мережі і дочекайтеся, поки вона охолоне. Уникайте використання лужних, або кислотних матеріалів, таких як лимонний сік, оцет і т.п. на поверхнях виробу. Не використовуйте миючі засоби на основі хлору або кислоти.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**
При правильній установці ваш продукт відповідає всім умовам безпеки, передбаченим для даної категорії продуктів. Але особливо увагу слід приділити задній і нижній сторонам приладу, тому що вони можуть мати гострі або жорсткі кути, які можуть призвести до травм, тому до цих областей не можна торкатися.

• ЧИСТКА ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Відповідні хімічні речовини можуть бути використані згідно з рекомендаціями виробника. Для початку протестуйте засіб для чищення на невеликій, малопомітній ділянці. Абразивні миючі засоби або абразивні приналежності для чистки не повинні використовуватися для чищення поверхонь внутрішньої частини виробу.

Забороняється чистка внутрішньої частини за допомогою генератора пара.

➔ ПРИМІТКА. Виробник даного приладу не несе відповідальності за пошкодження, викликані хімічними речовинами або абразивним очищенням.

• ЧИЩЕННЯ ЕМАЛЬОВАНИХ ЧАСТИН

Щоб емальовані деталі виробу залишалися блискучими якомога довше, духовку необхідно чистити кожного разу після її використання. Після того як духовка охолоне, ви можете легко видалити відкладення жиру за допомогою губки або вологої тканини і теплої мильної води, при необхідності можна використовувати спеціальні миючі засоби, представлені на ринку.

Не використовуйте абразивні тканини або губки, які можуть завдати непоправної шкоди емалі.

! **Чистка частин з нержавіючої сталі, алюмінію, пофарбованих деталей, малюнків і написів нанесених методом шовкографії.**

Робіть чищення, використовуючи відповідні миючі засоби, завжди витирайте досуха.

! **ВАЖЛИВО:** Ці деталі повинні бути дуже ретельно очищені, щоб уникнути подряпин і зносу. Використовуйте м'яку тканину та миючий засіб без вмісту кислоти.

• СКЛЯНА ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ (тільки в деяких моделях)

Проведіть чистку, використовуючи відповідні миючі засоби. Завжди ретельно висушуйте.

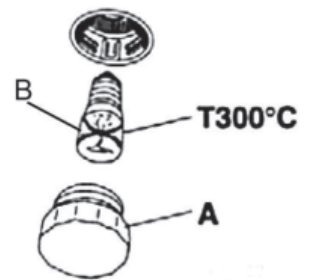
Не використовуйте тверді абразивні миючі засоби або металеві шкребки з гострими краями для очищення панелі керування, тому що вони можуть подряпати поверхню і привести до пошкодження скла.

<p>ВАЖЛИВО: Вимкніть прилад, перш ніж почати прибирання.</p>	<p>УВАГА: Зачекайте, поки духовка охолоне, і постарайтеся не доторкатися до гарячих нагрівальних елементів всередині духової шафи.</p>	<p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте абразивні матеріали або кислотні миючі засоби, тому що вони можуть пошкодити поверхню без можливості відновлення.</p>
<p>ВАЖЛИВО: Не використовуйте для чищення парогенератори, тому що волога може потрапити у внутрішні частини духовки і це може вплинути на надійність приладу.</p>	<p>УВАГА: Не зберігайте сторонні предмети всередині духовки.</p>	<p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте тверді абразивні матеріали або шкребки з гострими краями, тому що вони можуть пошкодити поверхню а також привести до пошкодження скла</p>

ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампи, переконайтесь, що прилад відключений від електричної мережі.

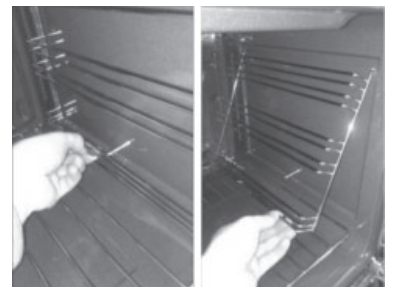
- Дайте охолонути внутрішній частині духовки і нагрівальним елементам.
- Вимкніть.
- Зніміть захисну кришку «А» (Малюнок 10).
- Зніміть лампочку «В» і замініть її лампою, що підходить для високих температур (300 ° C), яка відповідає параметрам 230 В або 220-240 В, тип Е14. (Перевірте, чи відповідає потужність, вона вказана на самій лампі).
- Встановіть назад захисну кришку «А».



Мал. 10

ВСТАНОВЛЕННЯ І ЗНЯТТЯ МЕТАЛЕВИХ НАПРЯМНИХ

Щоб зняти металеві напрямні, натисніть на засувки, показані на малюнку, спочатку зніміть нижню частину, а потім верхню частку з місця установки. Щоб встановити металеві напрямні; виконайте процедуру зняття металевих напрямних в зворотному порядку.



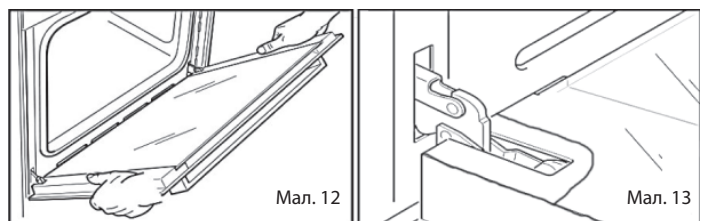
Мал. 11

ЗНЯТТЯ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Ви можете легко зняти і почистити дверцята духової шафи. Для зняття дверцят необхідно дотримуватися наведених нижче процедур.

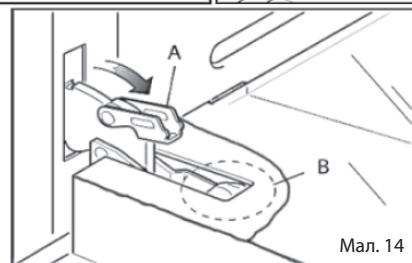
- Відкрийте дверцята духової шафи повністю.
- Відкиньте 2 петлі, в напрямку вказаному на малюнку. Міцно тримаючи дверцята, закривайте їх до того моменту, доки вони в-щось не упруться.
- Потягніть підняті дверцята в напрямку протилежному від місця установки.

Для зворотного встановлення правильно вставте петлі дверей на посадкові місця і опустіть двері вниз.

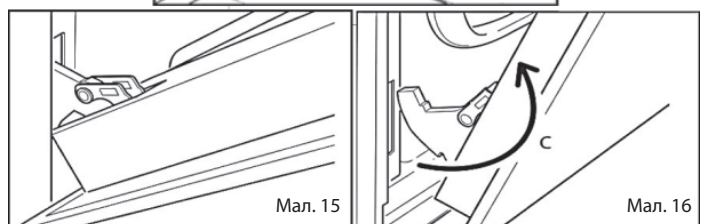


Мал. 12

Мал. 13



Мал. 14

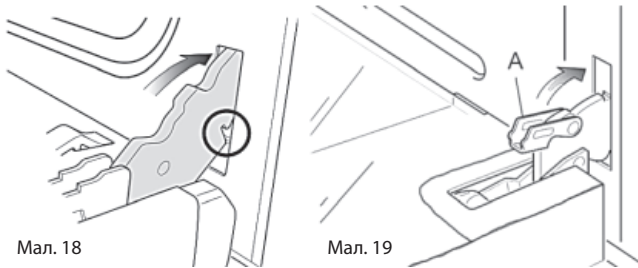
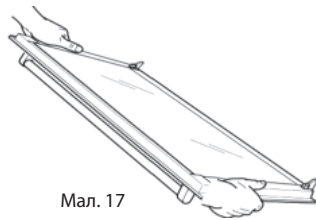


Мал. 15

Мал. 16

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

- Тримайте двері міцно (Малюнок 17).
- Встановіть петлі в посадкові місця і переконайтеся, що вони встановлені правильно, відповідно до малюнку 18.
- Відкрийте двері до кінця. Повністю закрийте засувки петель, зліва і справа, як показано на малюнку 19.
- Закрийте дверцята і переконайтеся, що вона встановлені на своє місце.



• ЗНЯТТЯ І УСТАНОВКА ВНУТРІШНЬОГО СКЛА ДВЕРЦЯТ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

Якщо ви хочете почистити внутрішнє скло дверцят, дотримуйтесь запобіжних заходів та інструкцій.

Неправильне зняття і установка скла і дверцят може привести до пошкодження духовки та анулювати гарантію.

! ВАЖЛИВО!

- Будьте обережні, дверцята духовки важкі. Якщо у вас виникли сумніви, не намагайтеся зняти дверцята.
- Переконайтеся, що духовка шафа і всі її частини охололи. Не намагайтеся виймати частини з гарячої духовки.
- Будьте дуже уважні при роботі зі склом. Переконайтеся, що краї скла не вдаряються у будь-яку поверхню. Скло може розбитися.
- Не використовуйте для очищення тверді абразивні миючі засоби або металеві шкребки з гострими краями, тому що вони можуть подряпати поверхню і нанести шкоду Вашому склу.
- Не використовуйте духовку, якщо ви бачите будь-які пошкодження (тріщини або сколи) на скляній панелі. Зверніться в сервісний центр або центр після продажного обслуговування клієнтів.
- Переконайтеся, що ви правильно встановили скло. Не використовуйте духовку, якщо скло встановлено неправильно.
- Не застосовуйте занадто сильне зусилля до скла, якщо у вас виникли проблеми з його зняттям або установкою. Зверніться в сервісний центр або центр після продажного підтримки клієнтів.

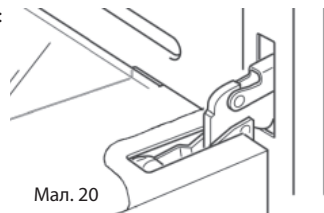
Примітка. Візити фахівців сервісних центрів, через чистки і обслуговування духової шафи, не є гарантійним випадком і не покриваються гарантією.

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

Дверцята духовки мають дві скляні панелі:

- 1 скляна зовнішня панель
- 1 скляна внутрішня панель.

Для того щоб очистити всі скляні поверхні з обох сторін, необхідно видалити внутрішню скляну панель. Послідовність дій для зняття внутрішньої скляної панелі наведена нижче:



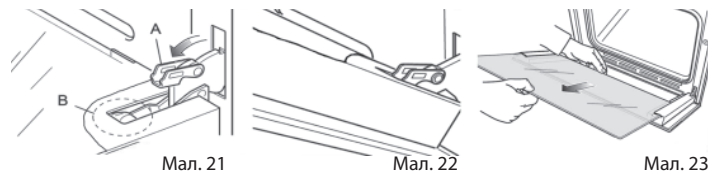
1. Зняття дверцят

- Відкрийте дверцята духової шафи до кінця (Малюнок 20).
- Повністю відкрийте засувки петель А на лівій і правій петлі (Малюнок 21).
- Повільно закривайте двері (Малюнок 22), поки ліва і права засувка А не зафіксуються на частині дверей В (Малюнок 22).

2. Зняття внутрішнього скла:

- Повільно потягніть скляну внутрішню панель (Малюнок 23).
- Очистіть скло за допомогою відповідного миючого засобу. Висушіть і покладіть скло на м'яку поверхню.

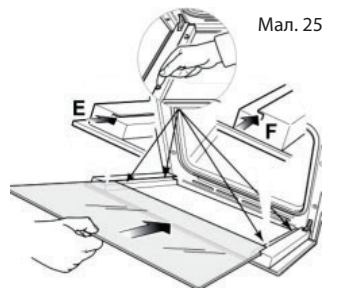
Тепер ви можете очистити і внутрішню сторону зовнішнього скла.



• УСТАНОВКА ВНУТРІШНЬОГО СКЛА ПІСЛЯ ЧИСТКИ

При установці внутрішнього скла:

- переконайтеся, що ви встановили скляну панель правильно, відповідно до малюнка. Панель повинна бути встановлена в положення, вказане на малюнку і зафіксована в пазах дверей і забезпечувати безпечне і правильне функціонування приладу.
- Переконайтеся, що краї скла не вдаряються о будь-яку поверхню. Скло може розбитися
- Не прикладайте великих зусиль при встановленні скла на посадкове місце.



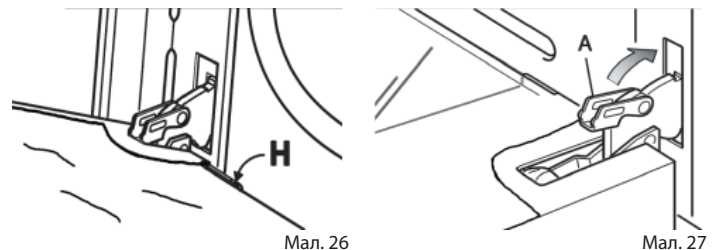
Якщо щось заважає встановити скляну панель, зніміть її і повторіть процес установки з початку. У разі якщо все ж вам не вдалося встановити скло в двері, зверніться в авторизований сервісний центр.

Щоб встановити внутрішнє скло:

- Перевірте, чи дверцята духової шафи відкриті
- 2. При установці внутрішнього скла, переконайтеся, що чотири гумових кріплення знаходяться на своїх місцях (малюнок 25).

! ВАЖЛИВО: при установці скла, рекомендується притримувати гумові кріплення, щоб не пошкодити і не змістити їх.

- Переконайтеся, що ви правильно тримаєте двері.
- Встановіть панель в ліву і праву напрямку (Малюнок 25) і засуньте скло до тримачів Н (Малюнок 26).
- Повністю відкрийте дверцята духовки, закрийте засувки А на лівій і правій петлях і закрийте дверцята духовки (Малюнок 27).



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

РЕКОМЕНДАЦІЇ І ОБМЕЖЕННЯ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Завжди тримайте дверцята духової шафи напіввідкритими при роботі в режимі гриль.
- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням духової шафи.
- Перед першим використанням духовки включіть її і залиште працювати протягом двох годин, щоб видалити запахи, викликані залишками технологічних матеріалів після виробництва.
- Регулярно виконуйте чистку своєї духової шафи.
- негайно прибирайте розлиті залишки страв, які утворилися в процесі приготування.
- Завжди використовуйте кухонні рукавиці при діставанні решітки та дека з духовки.
- Не дозволяйте дітям наближатися до духовки під час роботи.
- Не дозволяйте маслу і жиру накопичуватися в деко або на нижній частині духовки.
- Не ставте посуд з їжею або тарілки прямо на нижню частину духовки.
- Чи не смажте жирну їжу без використання дротяної решітки.
- Не накривайте гриль алюмінієвою фольгою.
- Не використовуйте деко для смаження на верхньому рівні.
- Чи не змочуйте емальовані частини водою, коли вони гарячі. Дайте можливість їм спочатку охолонути.
- Не допускайте контакту оцту, кави, молока, солоні води, лимонного або томатного соку з емальованими частинами приладу, як внутрішніми, так і зовнішніми.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби або порошки для чищення, вони можуть подряпати і пошкодити поверхню і емалі.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати внутрішнє обладнання вашої духовки.
- Видаліть захисну плівку перед першим використанням духової шафи.
- Не виконуйте чистку або обслуговування приладу без відключення від мережі живлення.
- Ризик виникнення пожежі! Не зберігайте горючі і легкозаймисті матеріали всередині духової шафи.

• ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

Прилад повинен використовуватися тільки за прямим призначенням, для приготування їжі в домашніх умовах.

Не допускається, щоб особи, які не мають спеціальної кваліфікації, знімали зовнішні стінки приладу для сервісного ремонту або технічного обслуговування.

! **Важливо: Прилад повинен бути встановлений кваліфікованим фахівцем, відповідно до чинних норм і правил.**

! **УВАГА! Прилад сильно нагрівається, особливо поруч з зонами приготування. Не залишайте дітей без нагляду на кухні під час приготування.**

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИБАДУ

Установка і обслуговування приладу повинні бути виконані тільки КВАЛІФІКОВАНИМ СПЕЦІАЛІСТОМ і відповідно до місцевих стандартів безпеки.

- Вимкніть електроживлення пристрою при виконанні будь-яких ремонтних операцій або проведенні обслуговування.
- Стіни які оточують духову шафу повинні бути виготовлені з вогнестійкого матеріалу.
- Не піднімайте духову шафу, тримаючись при цьому за ручку дверцят.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При правильній установці ваш продукт відповідає всім умовам безпеки, передбаченим для даної категорії продуктів. Але особливу увагу слід приділити задній і нижній сторонам приладу, тому що вони можуть мати гострі або жорсткі кути, які можуть призвести до травм, тому до цих частин приладу не можна торкатися.

• МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

Прилад може бути встановлений на кухні, на кухні, яка суміщена з вітальнею, або у вітальні, але не може бути встановлений у ванній кімнаті або душовій.

Прилад не можна встановлювати в житловому приміщенні об'ємом менше 20 м³.

Прилад призначений тільки для домашнього використання, тому не повинен встановлюватися в комерційних, напів комерційних або громадських приміщеннях.

Духовка призначена для розміщення в секції кухонних меблів шириною 600 мм.

Вона може бути встановлена над кухонною стільницею або під нею, але при цьому повинна забезпечена гарна вентиляція.

Задня стінка ніші в кухонних меблях повинна бути видалена, щоб забезпечити кращу циркуляцію повітря.

Допускаються й інші методи для забезпечення циркуляції повітря, однак перед тим як застосовувати їх проконсультуйтеся з кваліфікованим інженером.

• ВАЖЛИВО:

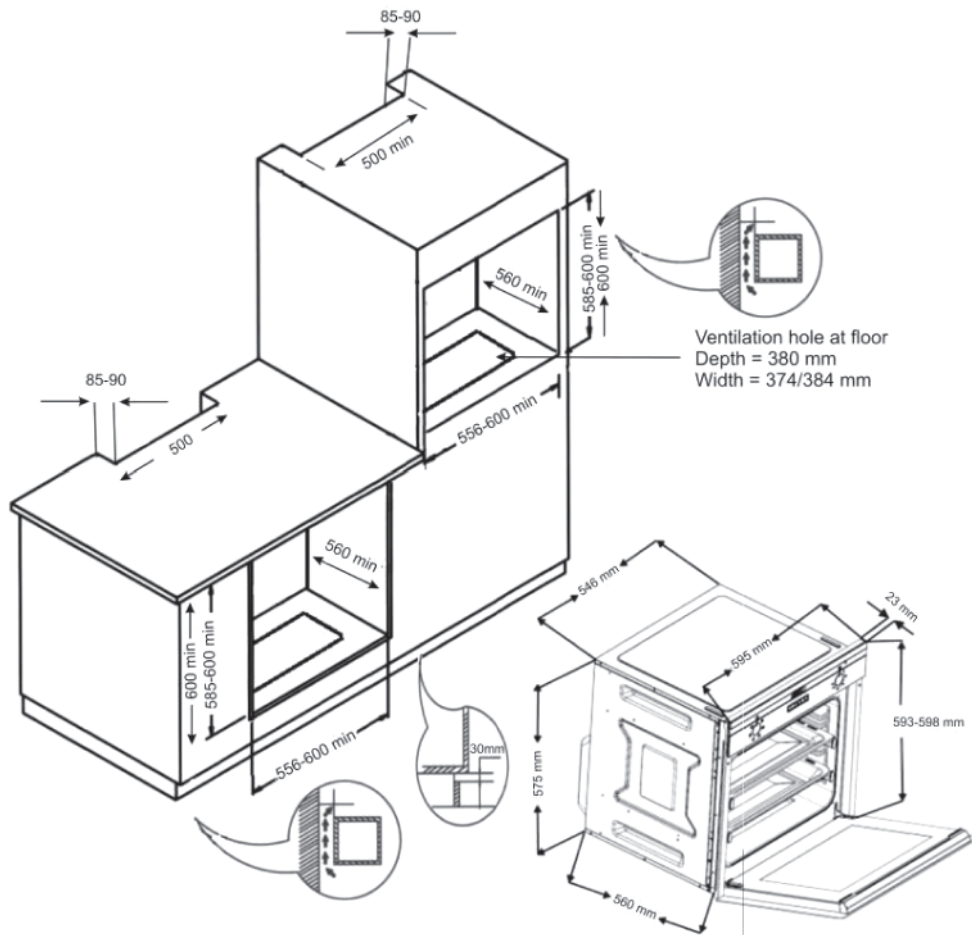
Духовка повинна бути встановлена, як показано на малюнку, щоб забезпечити більш ефективний приплив повітря.

Недостатньо добра вентиляція може викликати перегрів та пошкодження приладу, а також оточуючих його меблів.

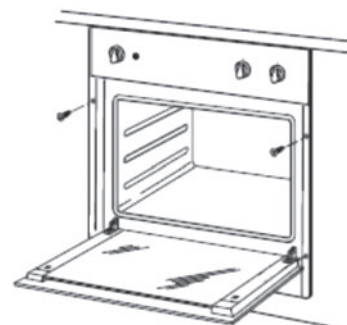
Полка, на яку встановлюється духовка, повинна витримувати вагу встановлюваного приладу.

Встановлюйте духовку в кухонні меблі з обережністю, ніколи не піднімайте духовку за ручку дверцят.

Відкрийте дверцята духової шафи і прикріпіть духову шафу до меблів за допомогою шурупів поставляються разом з виробом. Прилад обов'язково повинен бути прикріплений до меблів.



Відкрийте дверцята духової шафи і прикріпіть духову шафу до меблів за допомогою шурупів які постачаються разом з виробом.



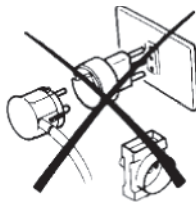
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

- Ваш пристрій повинен бути підключений до основної електричної мережі тільки уповноваженими фахівцями по роботі з електрикою відповідно до чинних норм і правил.
- * Переконайтеся, що параметри мережі, до якої виконується підключення, відповідає параметрам, зазначеним в інформаційному ярлику, розташованому на передній нижній частині пристрою.
- Ваша духовка шафа повинна бути підключена до електричної мережі з напругою 220-240В, частотою 50-60 Гц, з встановленим запобіжником 16А. Якщо дані вашої мережі відрізняються від вищенаведених значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

УВАГА: Пристрій повинен бути обов'язково заземлений.

- Вилка вашого виробу оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установки приладу, розетка повинна розташовуватися в легкодоступному місці.
- Якщо дані вашої мережі відрізняються від вищенаведених значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.
- Перед підключенням приладу до мережі електроживлення переконайтеся що:**
 - Духовка розміщена таким чином, що забезпечується вільний доступ до електричного з'єднання або двополюсному перемикача.
 - Кабель живлення (кабель з вишкою) не контактує з поверхнями приладу, що можуть нагріватись під час роботи.
 - У випадку пошкодження кабелю живлення (кабель з вишкою), він повинен бути замінений виробником, або його сервісним агентством, або кваліфікованим фахівцем з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій.
- Електричне підключення необхідно виконати безпосередньо до електричної мережі, для чого між приладом і мережею слід встановити багатополісний вимикач з мінімальна відстань між контактами 3 мм.
- При прямому підключенні до мережі необхідно встановити пристрій, що забезпечує повне відключення від мережі з розривом контактів, в умовах категорії перенапруги III відповідно до правил установки.
- Не рекомендується використовувати адаптери, мульти-штекери або подовжувачі. Якщо це абсолютно необхідно, можна використовувати адаптери або подовжувачі відповідно до норм безпеки. Однак значення струму при максимальній продуктивності, не повинні перевищувати значення, вказані для адаптера.
- Перевірте роботу нагрівальних елементів шляхом включення духовки на 3 хвилини.
- Електробезпека пристрою гарантується лише при правильному його підключенні до відповідного джерела живлення, із заземленням відповідно до діючих норм. Виробник не несе відповідальність за шкоду, заподіяну людям, тваринам або майну через неправильне заземлення пристрою.



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

- Встановіть регулятор температури в положення відповідне максимальній температурі. (250 ° C MAX).
- Встановіть регулятор вибору програм в положення верхній і нижній нагрівальний елемент (та + вентилятор, якщо є).
- Увімкніть духовку на цій програмі на 30 хвилин.
- Відкрийте вікно для забезпечення притоку повітря.

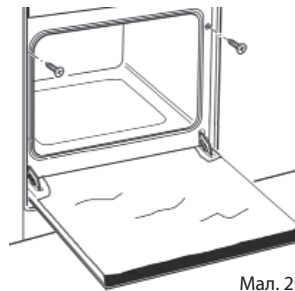
Дим і запах від ізоляційних матеріалів і нагрівальних елементів можуть з'явитися при першому включенні приладу. Якщо це станеться, зачекайте, поки дим і запах не розсіються, перш ніж поміщати продукти в духовку.

* Після цього протріть внутрішню поверхню духовки злегка вологою мильною м'якою тканиною.

ВАЖЛИВО: Завжди тримайтеся за середню частину ручки при відкритті дверцят духовки.

УВАГА: Ретельно промийте додаткове приладдя, такі як піддон, решітка і т. п., перед першим використанням духовки.

ФІКСАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



Мал. 29

Помістіть духовку в нішу для вбудовування в шафі і закріпіть її 4 гвинтами, як показано на малюнку 29. Оскільки кріплення за допомогою гвинтів є тільки додатковим, переконайтеся, що духовка рівно встановлена на поверхні, а поверхня, в свою чергу нормально витримує вагу духової шафи.

Залиште зазор 4-5 мм між дверцятами кухонної шафи і фасадною частиною духовки, для цього відрегулюйте дверцята меблів, які знаходяться поруч з духовкою.

ВАЖЛИВО: Щоб запобігти пошкодженню нижньої напрямної, яка знаходиться безпосередньо під дверима приладу, виконайте наступне.

Нижня напрямна призначена для забезпечення кращої вентиляції і коректного відкривання дверцят духовки. Будьте обережні при установці духової шафи на підлогу. При ударі напрямна може пошкодитися. Перед установкою переконайтеся, що напрямна не пошкоджена.

Після установки приладу повільно відкрийте дверцята, щоб уникнути пошкоджень і переконайтеся, що дверцята відкриваються нормально.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження напрямної, якщо не дотримані, наведені вище вимоги.

ВИМОГИ ДО РІВНЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ

- У приміщеннях об'ємом менше 5 м³ потрібна постійна вільна вентиляція повітря, для того щоб її забезпечити розмір вентиляційного каналу повинна складати 500см².
- Для приміщень об'ємом від 5 м³ до 10 м³, для забезпечення постійної вільної вентиляції потрібно вентиляційний канал з площею 100см². Якщо в приміщенні є двері, що відкриваються прямо на вулицю, безперервна вільна вентиляція не потрібна.
- Безперервна вільна вентиляція не потрібна для приміщень об'ємом понад 10 м³.

Важливо: В незалежності від типу і розміру приміщення, в якому встановлюється прилад, воно повинно мати вікно, що відкривається, або інший технологічний отвір для забезпечення вільного припливу повітря з зовні приміщення.

- Умови, наведені вище, дозволяють нормально використовувати газову духовку і гриль, але якщо в тому ж приміщенні присутні інші газові прилади, зверніться до кваліфікованого фахівця для уточнення можливості їх одночасної експлуатації.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ МЕРЕЖІ

Попередження: Пристрій повинен бути встановлено тільки кваліфікованим і уповноваженим фахівцем, який також має допуски на роботу з електрикою. Підключення повинно здійснюватися з дотриманням правил і законів, що регулюють установку газових приладів.

Примітка: газове з'єднання приладу повинно бути виконано за допомогою спеціальної гнучкої трубки.

Гнучкі шланги можна використовувати в місцях, де температура навколишнього середовища навколо шланга не перевищує 70 ° C.

Шланг не повинен бути придавлений, перегинатися і стикатися з гострими або абразивними краями.

Якщо установка буде проводитися з використанням гнучких з'єднань, слід дотримуватися наведених нижче пункти:

Примітка. Остаточне з'єднання між кріпленням газової труби і трубою підключення приладу має здійснюватися трубою з відповідним розміром і підтримуваною тепловою потужністю, вказаною в розділі по установці приладу.

- Гнучка труба для підключення приладу не повинна знаходитися під впливом сторонніх сил ні під час звичайної експлуатації, ні в процесі підключення, ні в процесі зберігання до підключення.
- Гнучке з'єднання приладу не повинно піддаватися надмірному нагріванню через контакт з гарячими поверхнями або прямому впливу продуктів згорання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИБОРУ

3. Розтруб, як і гнучке з'єднання приладу повинні бути постійно підключені до газопровідної труби, з'єднання повинно бути виконано міцно, шланг при цьому не повинен бути в натягнутому стані, а навпаки трішки провисати знизу.
4. Гнучке з'єднання приладу повинно бути розташоване так, щоб не піддаватися механічним впливам, наприклад, через зношування кріпильного пристрою кухонних меблів, або впливу кухонних дверей або ящиків, під час їх використання.
5. Електричне з'єднання повинно знаходитися в легкодоступних місцях, щоб його можна було відключити при переміщенні пристрою.

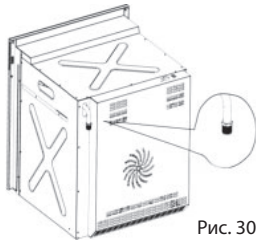


Рис. 30

ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДУХОВОЇ ШАФИ

- Наведені духові шафи з високою ефективністю використання електроенергії і доброю теплоізоляцією.
- При частому відкриванні дверцят духовки всередину надходить холодне повітря зовні, тим самим викликаючи втрату енергії. Тому дверцята духовки не слід відкривати, якщо в цьому немає необхідності.
- Намагайтеся готувати не більше однієї страви в духовці одночасно. Страви, які готуються раніше, слід виймати в першу чергу, тим самим витрачаючи менше енергії без зміни температури в духовці.
- Залишкове тепло після їжі, приготовленої в духовці, слід використовувати для іншої їжі. Таким чином, ви заощадите енергію.
- Попередній нагрів слід проводити протягом короткого часу (не більше 10 хвилин).
- Заморожені страви слід розморозити, перед приготуванням в духовці.
- Горючі, легко займисті матеріали слід зберігати подалі від приладу. Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. В цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Таблиця вибору форсунок				
Пальники	Номінальна потужність [кВт] LPG 30мБар	Знижена потужність [кВт]	LPG 30мБар	
			Діаметр форсунки (1/100мм)	Діаметр отвору вентиля (мм)
Духовка	1,9	-	70	Повністю відкритий
Пальники	Номінальна потужність [кВт] G 20мБар	Знижена потужність [кВт]	Природний газ 20мБар	
			Діаметр форсунки (1/100мм)	Діаметр отвору вентиля (мм)
Духовка	1,9	-	97	2(*)

(*) = Довідкове значення

Нижній нагрівач	1200Вт
Вентилятор охолодження	22Вт
Лампа освітлення	25Вт
Конвекційний вентилятор	25Вт
Зовнішні розміри духової шафи(ШхГхВ)	595x560x598 мм
Розміри ніши для вбудовування (ШхГхВ)	560x560x575 мм
Внутрішній об'єм духової шафи	53л
Вага нетто 37 Кг	37кг
Вага брутто 40 Кг	40кг
Напруга	220-240В 50-60Гц
Максимальна потужність	1275Вт

ЕКОЛОГІЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Після установки вашого приладу, будь ласка, утилізуйте його пакувальні матеріали відповідно до умов безпеки для навколишнього середовища.

! **ВАЖЛИВО:** Всі роботи, що стосуються установки приладу, технічного обслуговування і сервісного ремонту повинні виконуватися з використанням оригінальних заводських деталей. Виробник не несе будь-яку відповідальність за пошкодження, що виникли, внаслідок недотримання цих правил.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИБАДУ

ЗАМІНА ФОРСУНОК В ПАЛЬНИКАХ ГРИЛЯ І ДУХОВОЇ ШАФИ

Деякі моделі оснащені комплектами форсунок для різних типів газу.

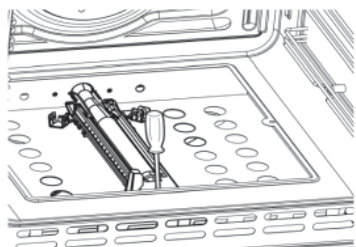
Якщо інжектори не поставляються разом з приладом, їх можна придбати в сервісному центрі.

Виберіть тип форсунки, які необхідно встановити, керуючись даними з «Таблиці вибору форсунок» Діаметр форсунки, зазначений в сотих частках міліметра, безпосередньо на корпусі кожної форсунки.

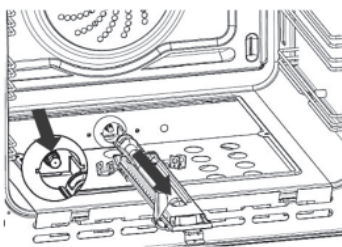
НИЖНІЙ ПАЛЬНИК ДУХОВОЇ ШАФИ

- Підніміть і вийміть нижню панель всередині духової шафи.
- Відкрутіть гвинти і викрутіть гвинт пальника «А» (Малюнок 31).
- Зніміть пальник, як показано на малюнку 32, і помістіть його в духовку. Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити датчик запобіжного клапана і електрод електричного запалювання.
- Викрутіть гвинт інжектора, використовуючи відповідний ключ (показаний стрілкою на (Рис. 32) і встановіть новий інжектор, обраний відповідно до «Таблицею вибору форсунок».
- Відрегулюйте подачу газу в пальник духовки, як зазначено в таблиці «Регулювання подачі газу в пальниках», потім виконайте дії у зворотному порядку, для того щоб встановити пальник і інші деталі на свої місця.

! **ВАЖЛИВО:** Перевірте, чи правильно працюють запобіжний клапан системи газ контролю і електрод розпалу.



Мал. 31



Мал. 32

РЕГУЛЮВАННЯ ПОДАЧІ ГАЗУ В ПАЛЬНИКАХ

Слабке полум'я	Правильне полум'я	Дуже велике полум'я
Полум'я нестійке, жовте і мерехтливе	Полум'я має всередині блакитний конус	Полум'я коротке, має темно-синій внутрішній конус, схильне до розділення
Схематичний малюнок слабого полум'я	Схематичний малюнок правильного полум'я	Схематичний малюнок дуже великого полум'я
Можливі причини		
Регулятор подачі газу занадто закритий	Регулятор подачі газу в нормальному положенні	Регулятор подачі газу занадто відкритий

CONTENTS

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY.....	39
WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	39
PANEL STEROWANIA.....	41
JAK UŻYTKOWAĆ PIEKARNIK.....	42
MINUTNIK.....	43
KONSERWACJA.....	44
ZALECENIA DLA INSTALATORA.....	47

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

! To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego, nie w profesjonalnych placówkach żywienia zbiorowego i jego celem jest pieczenie i podgrzewanie żywności. Nie należy używać go do żadnych innych celów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z instrukcją.
- Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone. W razie wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i skonsultować się z dostawcą lub serwisem.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Nie przechowuj materiałów opakowaniowych w miejscach, do których mają dostęp dzieci, ponieważ mogą one spowodować poważne urazy (plastikowe torby, polistyren, taśmy itp.). Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu.
- Instalacja i podłączenie powinno się odbywać zgodnie z obowiązującymi przepisami i zgodnie z instrukcjami producenta, przez osobę uprawnioną do podłączenia gazu.
- Nie należy próbować zmieniać charakterystyki technicznej urządzenia, ponieważ jego użycie może być niebezpieczne.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I PORADY DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

Korzystanie z urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania podstawowych zasad. Zwłaszcza:

- Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami lub nogami;
- Nie pozwalaj dzieciom ani osobom niepełnosprawnym na obsługę urządzenia bez nadzoru

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane niewłaściwym, złym lub nieuzasadnionym użytkowaniem urządzenia.

KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

Zalecamy, aby wykonać następujące czynności:

- Zamontować piekarnik zgodnie z opisem w części «instrukcja instalacji».
- W celu usunięcia zapachów z piekarnika, powstałych podczas produkcji, należy nagrzać go do maksymalnej temperatury przez dwie godziny.
- Po ostygnięciu, wyłączyć zasilanie, a następnie oczyścić wewnątrz piekarnika szmatką z neutralnym detergentem, i wytrzeć do sucha.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy wykonywać żadnych czynności czyszczenia ani konserwacji, jeśli urządzenie jest podłączone do sieci.
- Niektóre części mogą być bardzo gorące podczas lub po użyciu piekarnika. Nie dotykaj gorących części.
- Po użyciu upewnij się, że wszystkie elementy sterujące znajdują się w położeniu zamkniętym.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas korzystania z piekarnika, trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Piekarnik może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia i osoby z upośledzeniem, tylko pod opieką osób dorosłych. Osoba, która je nadzoruje musi upewnić się, że mogą korzystać z piekarnika w taki sposób, aby nie uszkodzić siebie lub środowiska.



• **Ostrzeżenie**

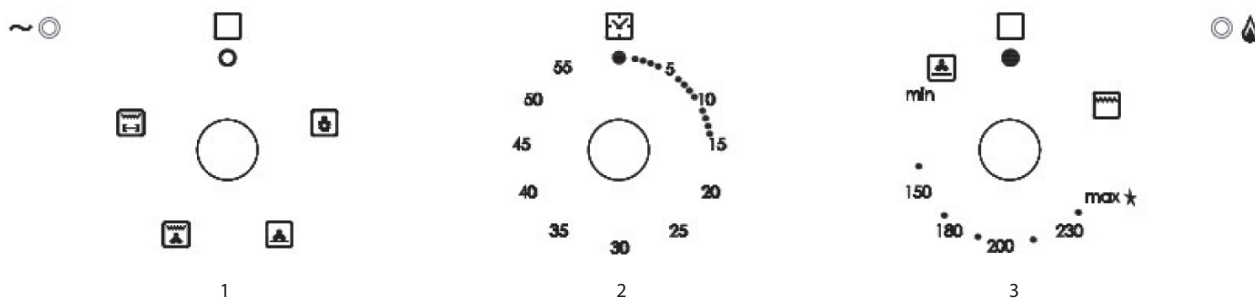
- Po prawidłowym zainstalowaniu, produkt spełnia wszystkie warunki bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów, ale szczególną ostrożność należy zachować przy kontakcie z obudową piekarnika, ponieważ może mieć ostre lub twarde narożniki, które mogą powodować urazy i te obszary nie powinny być dotykane.

**! Niebezpieczeństwo pożaru!
Nie przechowuj w piekarniku materiałów łatwopalnych.**

! Podczas wyjmowania blach lub tacek z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych

- Regularnie czyść piekarnik i nie dopuść do gromadzenia się tłustych plam w piekarniku lub na tacach. Od razu wyczyść wycieki.
- Nie osłaniaj ścianek piekarnika folią aluminiową. Nie umieszczaj blach i grilla na otwartych drzwiach piekarnika.
- Przed wyjęciem potrawy z piekarnika pozwól, żeby para i gorące powietrze wydostały się na zewnątrz.
- Nie wieszaj ręczników ani innych rzeczy wewnątrz piekarnika lub na uchwycie piekarnika. Może to spowodować pożar.
- Upewnij się, że przewody zasilające innych urządzeń nie dotykają drzwi piekarnika.

! Ważne: to urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.



1. Przycisk wyboru funkcji
2. Zegar mechaniczny
3. Górny grill elektryczny i dolny regulator palnika gazu

Uwaga:
Zapalarka piekarnika jest zintegrowana z pokrętkiem regulatora termostatu.

Uwaga:
Urządzenie jest wyposażone w system zaworów bezpieczeństwa. Przepływ gazu zostanie odcięty, jeśli płomień zostanie zgaszony przez przypadek.

Uwaga:
Gdy palnik zgaśnie przez przypadek, wyłącz piekarnik pokrętkiem termostatu i poczekaj przynajmniej jedną minutę, zanim spróbujesz go ponownie uruchomić.

Uwaga:
Urządzenia gazowe wytwarzają ciepło i wilgotność w otoczeniu. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane i posiada odpowiednią kratkę wentylacyjną.

Uwaga:
Przy piekarniku gazowym wymagana jest dodatkowa wentylacja

Uwaga: Symbole na panelu są standardowe
Produkt może mieć 3 lub 4 funkcje.

PIEKARNIK GAZOWY

Zaleca się, aby piekarnik nagrzać do maksymalnej temperatury przy pierwszym użyciu, aby usunąć ewentualne tłuste plamy z grzałki piekarnika.

To samo należy zrobić korzystając z palnika gazowego.

Piekarnik jest wyposażony w jeden palnik gazowy (1,9 kW) zamontowany na dole, który posiada automatyczny zapłon i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

To urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który umożliwia utrzymanie niższej temperatury obudowy piekarnika i schładzania części wewnętrznych. Silnik wentylatora chłodzącego uruchamia się automatycznie po uruchomieniu piekarnika.

Wentylator może pracować jeszcze po wyłączeniu piekarnika. Czas ten zależy od temperatury pieczenia.

Uwaga:
Piekarnik może być bardzo gorący podczas pracy i w momencie otwarcia drzwi może wydobywać się z niego gorące powietrze. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika.

Uwaga:
Podczas pieczenia drzwi są gorące, trzymaj za uchwyt w drzwiczkach podczas ich otwierania.
Unikaj dotykania elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.

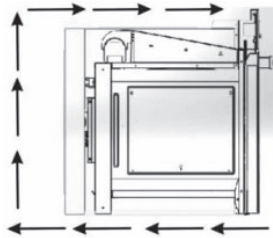
JAK UŻYTKOWAĆ PIEKARNIK

WAŻNE INFORMACJE:

! Nie wolno używać urządzenia, jeśli uległo ono jakiegokolwiek awarii lub jeśli silnik wentylatora jest uszkodzony. Urządzenie może przegrzać się i uszkodzić jeśli silnik wentylatora chłodzącego jest niesprawny.

! W przypadku gdy silnik wentylatora chłodzącego jest niesprawny, piekarnik wyłączy się automatycznie po około 20 minutach. W takim przypadku nie należy używać urządzenia i zadzwonić do serwisu.

Jeśli silnik wentylatora chłodzącego działa prawidłowo, nad urządzeniem powstaje przepływ powietrza (rysunek 2).



Rys. 2

PALNIK GAZOWY

Przepływ gazu palnika gazowego jest regulowany termostatem, który umożliwia ustawienie temperatury piekarnika.

Ciepło jest kontrolowane przez czujnik termostatu wewnątrz piekarnika.

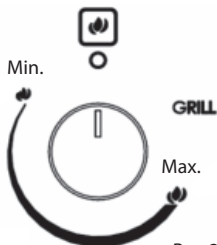
Czujnik musi być zawsze utrzymywany w czystości, w przeciwnym razie może skutkować to jego nieprawidłowym działaniem.

Termostat jest również wyposażony w zawór bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza gaz, gdy płomień gaśnie.

TERMOSTAT

Wskaźnik na panelu sterowania (rysunek 3) pokazuje ustawienie temperatury piekarnika.

Aby ustawić żądaną temperaturę, przekręć pokrętło w lewą stronę. W momencie przekręcania pokrętła na ustawienie „max”, uruchamia się automatyczna zapalarka.



Rys. 3

URUCHAMIANIE PALNIKA GAZOWEGO

! Ważne: podczas tej operacji drzwi piekarnika muszą być otwarte na oścież

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika. Nie należy kontynuować uruchamiania piekarnika przy zamkniętych drzwiach.

2. Aby uruchomić zapalarkę, naciśnij pokrętło termostatu i przytrzymując wciśnięte pokrętło, obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (rysunek 4), aż osiągnie maksymalną pozycję (rysunek 3).

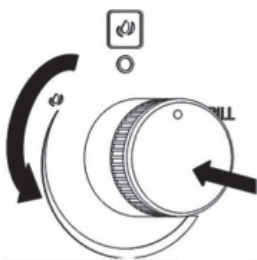
! Nigdy nie wykonuj tej operacji dłużej niż 15 sekund. Jeśli palnik nie uruchomi się, poczekaj około jednej minuty i powtórz czynność.

Aby ręcznie uruchomić palnik w przypadku awarii elektrycznej, zbliż płomień blisko punktu „a” na spodzie komory (rysunek 5), a następnie naciśnij i obróć pokrętło termostatu (Rysunek 4).

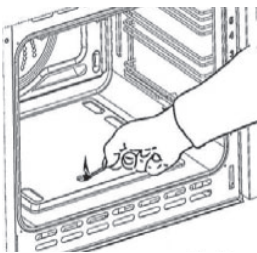
3. Poczekaj około 10 sekund po zapaleniu palnika, zanim zwolnisz pokrętło.

4. Upewnij się, że palnik jest zapalony. Jeśli nie, obróć pokrętło w prawo ponownie do „0”.

5. Powoli zamknij drzwiczki piekarnika i ustaw pokrętło termostatu do żądanego ustawienia. Jeśli płomień zgaśnie z jakiegokolwiek powodu, zawór bezpieczeństwa automatycznie odetnie dopływ gazu do palnika.



Rys. 4



Rys. 5

W celu prawidłowego korzystania z piekarnika gazowego, przeczytaj całą instrukcję.

! Niektóre części mogą być bardzo gorące podczas i po użyciu piekarnika. Trzymaj dzieci z dala od niego.

! UWAGA: nigdy nie uruchamiaj pokrętła termostatu zanim nie zbliżysz płomienia do odpalenia palnika.

ROŻEN

! Uwaga: Rożen może być używany tylko wtedy, gdy drzwi są otwarte.

Nagrzewaj piekarnik przez około 5 minut, drzwi muszą być w połowie otwarte. Umieść potrawę na rożnie, umieść tacę na odpowiednim poziomie, aby sos z potrawy spływał na tacę.

! Rożen nie powinien być uruchomiony dłużej niż przez 30 minut. Uwaga: drzwi piekarnika mogą być bardzo gorące podczas pracy. Trzymaj dzieci z dala!

JAK UŻYTKOWAĆ PIEKARNIK

BEZPIECZEŃSTWO

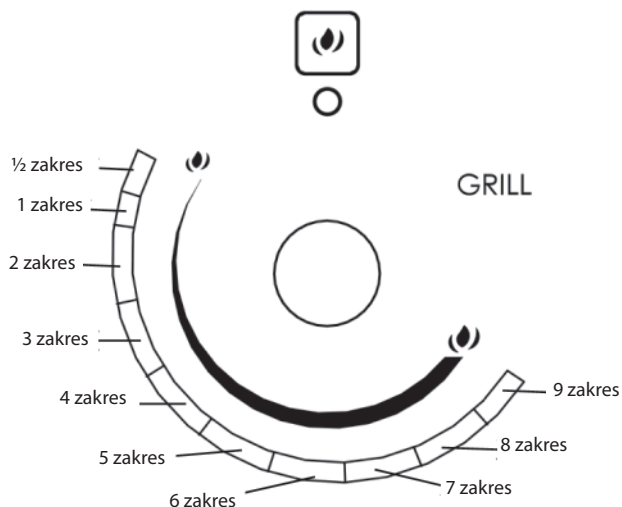
NIGDY nie dopuszczaj do gromadzenia się oleju na spodzie piekarnika.

Zawsze wycieraj olej ze ścianek i spodu piekarnika regularnie, aby zapobiec ich zapłonowi.

To urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który umożliwia utrzymanie niższej temperatury obudowy piekarnika i schładzania części wewnętrznych.

! **Drzwi piekarnika mogą być gorące. Trzymaj dzieci z dala od nich. Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów na spodzie piekarnika. Nie okrywaj ścian piekarnika folią aluminiową. Nie umieszczaj rusztów ani tac na spodzie piekarnika.**

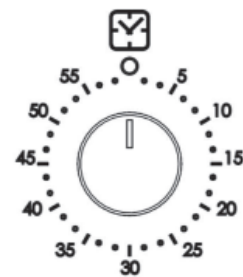
Przewodnik ustawień termostatu		
Zakres		Potrawy do pieczenia
zakres 1/2	zimny	Beza, ciasta, potrawy pieczone w niskiej temperaturze
zakres 1	chłodny	Pudding ryżowy, ciasta owocowe
zakres 2	Średnio chłodny	Gulasz, zapiekanka, potrawy pieczone na małym ogniu
zakres 3	Średnio ciepły	Herbatniki, pieczenie w niskiej temperaturze
zakres 4	Ciepły	kurczak
zakres 5	Mocno ciepły	Małe ciasta, torty, ryby
zakres 6	Średnio gorący	ciasta owocowe, pieczone w wysokiej temperaturze
zakres 7	Gorący	Chleb, bułki, chleb Pita itp., ciasto francuskie, pieczenie w wysokiej temperaturze
zakres 8	Mocno gorący	Kiełbasy, ciasta francuskie, Pizza, mięso
zakres 9	Bardzo gorący	Potrawy gotowe do zapiekania



MINUTNIK

MINUTNIK

Minutnik to urządzenie informujące dźwiękiem o zakończeniu ustawionego na nim czasu. Można go ustawić na maksymalnie 60 minut. Obróć pokrętkę (rysunek 9) w prawo do 60 minut, a następnie ustaw żądany czas, obracając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



Rys. 9

! **WAŻNE OSTRZEŻENIE:**
Jest to tylko odmierzac czasu.
Nie zapomnij, aby wyłączyć piekarnik/grill ręcznie.

ZEGAR CYFROWY

Ikona minutnika

Ikona kropka



1: Przycisk minutnika

2: Przycisk minus

3: Przycisk plus

2 i 3: Ustawianie zegara

• USTAWIANIE CZASU (ZEGAR 24 GODZ.)

Po pierwszym podłączeniu lub po awarii zasilania „0,00” miga.

- Naciśnij przycisk 1 przez około 2 sekundy, ikona kropki zacznie migać. Ustaw bieżącą godzinę za pomocą przycisków 2 i 3. Około 7 sekund po ustawieniu wybranego czasu, nowe dane będą zapamiętane.
- Korektę czasu można wykonać później w poniższy sposób:
- Naciśnij jednocześnie przycisk 2 i 3 przez około 2 sekundy, ikona kropki zacznie migać, teraz możesz ustawić aktualną godzinę. Poczekaj około 7 sekund, a nowe dane zostaną zapisane.

• USTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnik można aktywować w dowolnym momencie, niezależnie od stanu aktywności innych funkcji. Możliwość ustawienia czasu waha się od 1 minuty do 23 godzin 59 minut.

Naciśnij przycisk 1, aż zacznie migać ikona minutnika, a na wyświetlaczu pojawi się „0,00”.

Wprowadź wymagany czas za pomocą przycisków 2 i 3. Na wyświetlaczu pozostanie ikona minutnika.

Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy będzie słyszalny przez około 7 minut, a ikona minutnika zacznie migać ponownie.

Naciśnij przyciski 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał. Ikona minutnika zniknie, a wyświetlacz pokaże aktualny czas.

• ZMIANA SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH MINUTNIKA

Sygnał dźwiękowy minutnika można zmienić w następujący sposób: nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3. Naciśnij przycisk 1, aby usłyszeć ustawiony dźwięk „ton. 1”, Naciśnij przycisk 2, Aby wybrać żądany ton od 1 do 3.

• ANULACJA USTAWIENIA

- Naciśnij jednocześnie przyciski 2 i 3.
- Anuluj ustawienia minutnika :
- Naciśnij przycisk 1, Aby wybrać ustawienia minutnika
- Naciśnij przyciski 2 i 3.

KONSERWACJA

Zaleca się czyszczenie urządzenia, zwłaszcza części szklanych, gdy jest zimne. Unikaj stosowania alkalicznych lub kwasowych płynów (sok z cytryny, ocet, itp.).

Nie należy używać chloru lub środków czyszczących opartych na kwasie.

! Ostrzeżenie
Po prawidłowej instalacji, produkt spełnia wszystkie warunki bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Ale szczególną ostrożność należy zachować podczas montażu, ponieważ obudowa może mieć ostre lub twarde narożniki, które mogą powodować urazy i te miejsca nie powinny być dotykane.

• WNĘTRZE PIEKARNIKA

Piekarnik należy czyścić zawsze, gdy jest zimny. Czyścić należy miękką, czystą szmatką i neutralnym detergentem do delikatnych powierzchni. Nigdy nie używać szorstkich przedmiotów. Nie czyścić strumieniem pary.

➔ Uwaga: producent tego urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez chemikalia lub czyszczenie parą.

• CZĘŚCI EMALIOWE

Wszystkie części emaliowe powinny być czyszczone tylko gąbką i wodą z mydłem. Preferowane jest osuszenie za pomocą mikrofibry lub miękkiej szmatki.

• STAL NIERDZEWNA, ALUMINIUM, MALOWANE CZĘŚCI, WYŚWIETLACZ

Czyścić za pomocą odpowiedniego produktu. Zawsze dokładnie wysuszyć.

! Ważne: te części należy czyścić bardzo ostrożnie, aby zapobiec zarysowaniom i zużyciu. Używaj miękkiej szmatki i mydła.

• SZKLANY PANEL STEROWANIA (tylko w niektórych modelach)

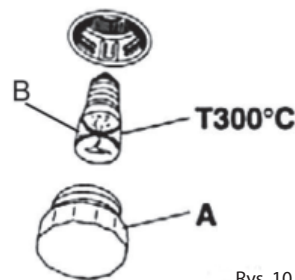
Czyścić za pomocą odpowiedniego produktu. Zawsze dokładnie wysuszyć.

Nie należy używać twardych środków czyszczących lub o ostrych krawędziach, metalowych zmywaków, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować, że szkło pęknie.

<p>Ważne: Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć zasilanie</p>	<p>Ostrożność: Poczekaj, aż piekarnik ostygnie i uważaj, aby nie dotykać gorących elementów piekarnika.</p>	<p>Ostrzeżenie: Nie używać szorstkich materiałów ani nieodpowiednich detergentów.</p>
<p>Ważne: Nie należy czyścić parą.</p>	<p>Ostrożność: Nie przechowuj innych rzeczy wewnątrz piekarnika, które nie są na jego wyposażeniu</p>	<p>Ostrzeżenie: Nie należy używać twardych materiałów abrazyjnych lub o ostrych krawędziach, metalowych zmywaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.</p>

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

! Ostrzeżenie: aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

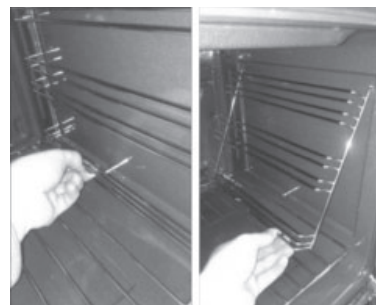


Po odłączeniu piekarnika od zasilania, odkręć szklany klosz „A”, a następnie żarówkę „B” i wymień ją na inną, odpowiednią do wysokich temperatur (300 °C/E14/230V/25W). Zamontuj szklaną nasadkę i ponownie podłącz piekarnik.

Rys. 10

WYJMOWANIE BOCZNYCH DRABINEK

Możliwe jest wyjmowanie i czyszczenie bocznych drabinek. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcją, jak pokazano na rysunku.



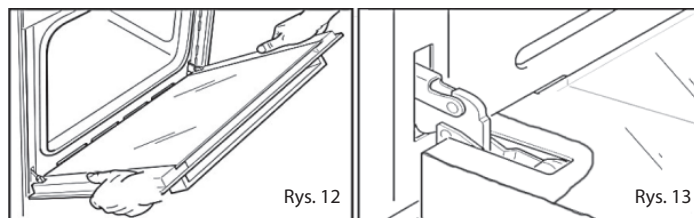
Rys. 11

ZDEJMOWANIE DRZWI CZY DRZWI CZYK Piekarnika

Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie. W razie wątpliwości, nie próbuj zdejmować drzwi.

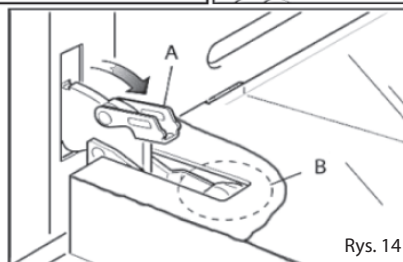
Drzwi piekarnika można wyjąć w następujący sposób:

- Otwórz drzwiczki.
- Wciśnij 2 zawiasy pokazane na zdjęciu do tyłu.
- Trzymaj drzwi i zamykaj do momentu pierwszego zatrzymania.
- Wyciągnij podniesione drzwi.



Rys. 12

Rys. 13



Rys. 14

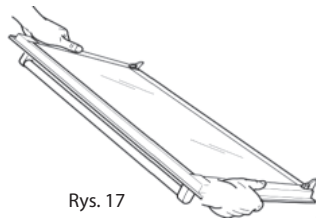


Rys. 15

Rys. 16

MONTAŻ DRZWI

- Chwyć drzwi oburącz w taki sposób, by uchwyt znajdował się po spodniej stronie (rysunek 17).
- Umieść zatrzaski zawiasów w szczelinach i upewnij się, że zawias jest zamocowany w odpowiednim miejscu (rysunek 18).
- Otwórz drzwiczki do końca.
- Całkowicie zatrzaśnij zawiasy „A” po lewej i prawej stronie (rysunek 19). Przed zamknięciem drzwiczek upewnij się, że są one prawidłowo zamocowane.



Rys. 17

• WYJMOWANIE I PONOWNA INSTALACJA SZYBY WEWNĘTRZNEJ W DRZWIACH PIEKARNIKA

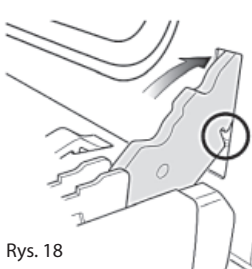
Jeśli chcesz wyczyścić wewnętrzną szybę, ściśle przestrzegaj środków ostrożności i instrukcji.

Wymiana szyby w sposób nieprawidłowy może spowodować uszkodzenie piekarnika i unieważnienie gwarancji.

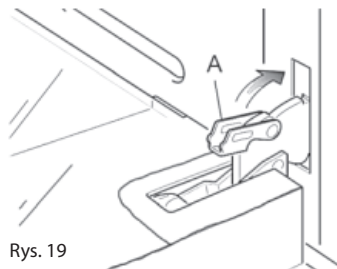
! WAŻNE!

- Uważaj, drzwi piekarnika są ciężkie. W razie wątpliwości, nie próbuj zdejmować drzwi. Upewnij się, że piekarnik i wszystkie jego części są zimne. Nie próbuj wymieniać części gorącego piekarnika.
- Zachowaj maksymalną ostrożność podczas pracy z szybą. Upewnij się, że szklane krawędzie nie będą się stykać z żadną powierzchnią, która mogłaby je uszkodzić.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie używaj twardych środków czyszczących lub metalowych zmywaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Nie używaj piekarnika, jeśli widzisz jakiegokolwiek uszkodzenia (pęknięcia) na tafli szkła. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta.
- Upewnij się, że panel szklany został prawidłowo zamontowany. Nie używaj piekarnika, gdy szyba nie jest prawidłowo zamontowana.
- Nie należy próbować wyciągać szyby na siłę, jeśli występują trudności z jego usunięciem lub wymianą. Zadzwoń do autoryzowanego serwisu lub działu obsługi klienta, aby uzyskać pomoc.

➔ Uwaga: wizyty serwisu w celu konserwacji, czyszczenia piekarnika nie są objęte gwarancją.



Rys. 18



Rys. 19

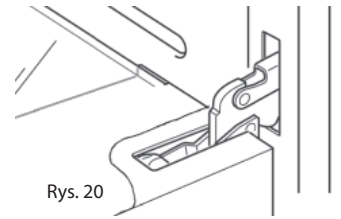
WYJMOWANIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

Drzwiczki piekarnika mają dwie szyby:

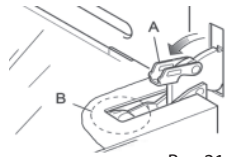
- 1 szybę zewnętrzną
- 1 szybę wewnętrzną

Aby wyczyścić wszystkie szyby z obu stron, należy usunąć wewnętrzną szybę w poniższy sposób:

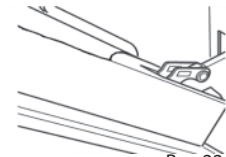
- Otworzyć drzwiczki do końca (rysunek 20)
- Całkowicie otworzyć zawias A po lewej i prawej stronie (rysunek 21).
- Powoli zamykać drzwiczki (rysunek 22) do lewego i prawego ramienia zawiasu na części drzwi B (rysunek 22).
- Ostrożnie wyciągnąć szybę wewnętrzną (rysunek 23).
- Wyczyścić szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Wysuszyć i umieścić na miękkiej powierzchni.



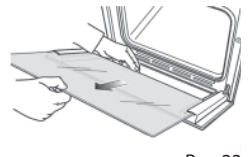
Rys. 20



Rys. 21



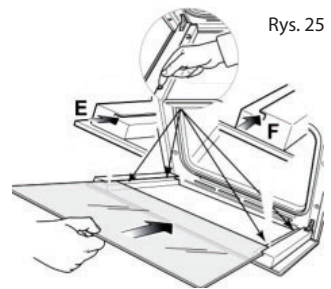
Rys. 22



Rys. 23

• MONTAŻ SZYBY WEWNĘTRZNEJ PO CZYSZCZENIU

- Upewnij się, że szyba została zamontowana poprawnie
- Upewnij się, że krawędzie szkła nie uderzają nieprawidłowo o obudowę piekarnika.
- Nie próbuj montażu na siłę.
- Jeśli masz trudności z mocowaniem szyby, usuń ją i zacznij od początku.



Rys. 25

! Ważne: podczas ponownej instalacji szyby

- Upewnij się, że szyba jest w prawidłowym położeniu. Powinieneś być w stanie czytać teksty na niej, gdy jest skierowana w Twoją stronę.
- Dopasuj szybę do lewej E i prawej prowadnicy F (rysunek 25) i przesun do uchwytów H (rysunek 26).
- Otwórz całkowicie drzwiczki piekarnika i zamknij zatrzaski A na lewym i prawym zawiasie (Rysunek 27).

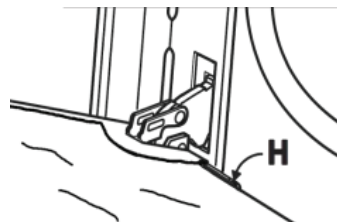


Fig. 26

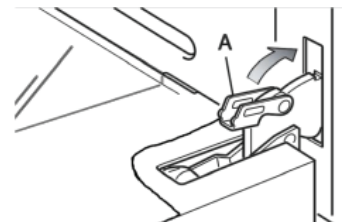


Fig. 27

ZALECENIA UŻYTKOWANIA

- Pieczenie na rożnie powinno odbywać się przy otwartych do połowy drzwiach.
- Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika, należy zdjąć folię ochronną z drzwi i nagrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury przez około 120 minut (wielominutowo wyeliminuje to zapachy wytworzone podczas produkcji). Po tym zabiegu, wnętrze piekarnika musi być dokładnie wyczyszczone wodą z mydłem i wytarte mokrą ściereczką
- Regularnie czyścić piekarnik.
- Natychmiast wycierać rozlane wewnątrz płyny.
- Podczas wyjmowania naczyń i blach z piekarnika, należy zawsze stosować rękawice ochronne.
- Nie pozwalaj dzieciom przebywać поблизу piekarnika, gdy urządzenie jest włączone.
- Nie dopuszczaj do gromadzenia się oleju na tacy lub dnie piekarnika.
- Nie umieszczaj naczyń lub żywności bezpośrednio na dnie piekarnika.
- Nie przykrywać grilla folią aluminiową
- Nie używać blach do smażenia.
- Nie zanurzać w wodzie gorących części emaliowych. Pozwól im najpierw ostygnąć.
- Nie dopuszczaj do kontaktu octu, kawy, mleka, słojej wody, cytryny lub soku pomidorowego z emaliowanymi częściami.
- Nie używać środków czyszczących lub proszków, które mogą zarysować powierzchnię i emalię.
- Nie próbować naprawiać piekarnika we własnym zakresie.
- Przed pierwszym użyciem zdjąć folię ochronną.
- Nie należy wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych i czyszczących bez uprzedniego wyłączenia zasilania.
- Niebezpieczeństwo pożaru! Nie przechowuj w piekarniku materiałów łatwopalnych.

• DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA

Produkt powinien być używany wyłącznie do pieczenia żywności.

Żadna zewnętrzna pokrywa, obudowa, nie może być usunięta przez osoby nieupoważnione

• WAŻNE UWAGI

Piekarnik musi być zainstalowany przez osobę uprawnioną, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami. Fakt ten należy potwierdzić w karcie gwarancyjnej.



UWAGA:

Podczas użytkowania urządzenie staje się bardzo gorące. Nie zostawiaj dzieci bez opieki w kuchni podczas pieczenia.

Instalacja i konserwacja urządzenia odbywa się wyłącznie przez autoryzowanych techników i zgodnie z aktualnymi normami bezpieczeństwa.

- Podczas wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub naprawczych należy odłączyć zasilanie urządzenia.
- Ściany wokół piekarnika muszą być wykonane z materiału odpornego na ogień.
- Nie należy podnosić piekarnika za uchwyt drzwi.

! Ostrzeżenie

Po prawidłowej instalacji, produkt spełnia wszystkie warunki bezpieczeństwa przewidziane dla tej kategorii produktów. Ale szczególną ostrożność należy zachować podczas montażu, ponieważ obudowa może mieć ostre lub twarde narożniki, które mogą powodować urazy i te miejsca nie powinny być dotykane.

• LOKALIZACJA MONTAŻU

Urządzenie może być instalowane w kuchni lub w salonie połączonym z kuchnią, ale nie może być zainstalowane w łazience lub w miejscu, gdzie jest obecny prysznic.

Jeśli urządzenie ma być zainstalowane w kuchni otwartej na salon, to pomieszczenie to

nie może mieć mniejszej kubatury niż 20 m³.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie powinno być instalowane w placówkach komercyjnych ani pół-komercyjnych.

Piekarnik jest dopasowany do szafki o szerokości 600mm.

Piekarnik może być instalowany pod blatem, ale powinien być dobrze wentylowany.

• WAŻNE!

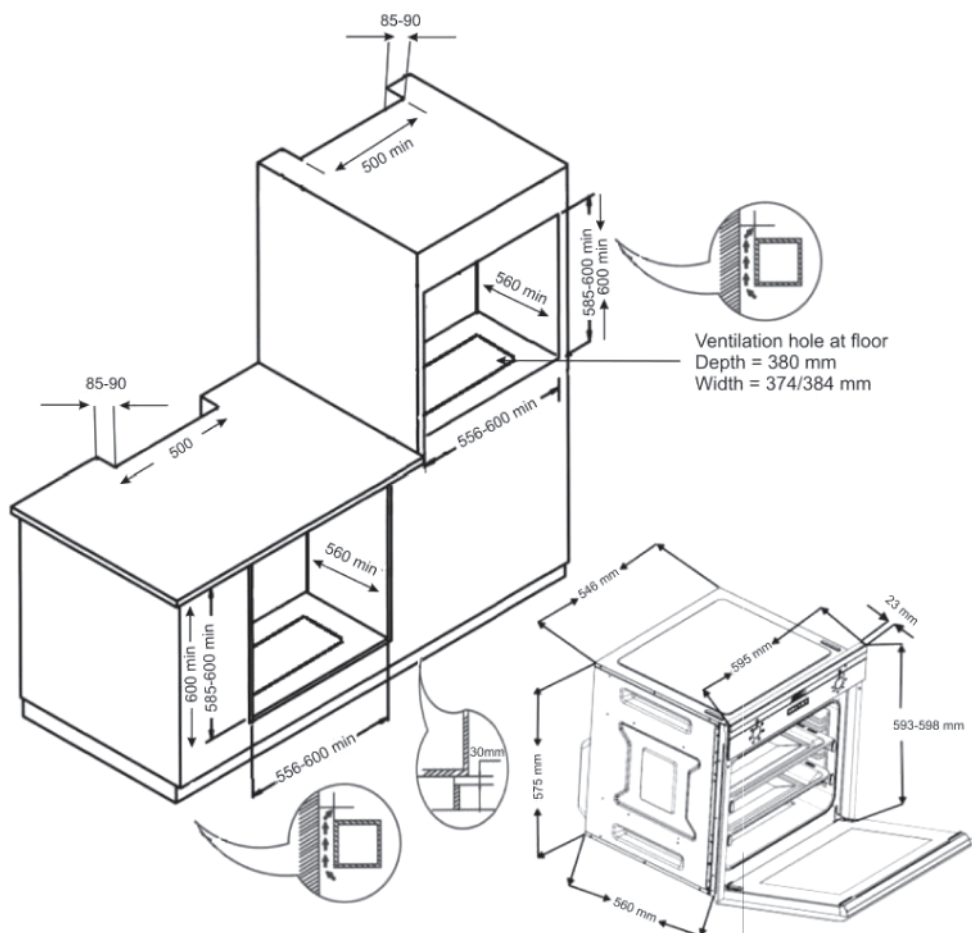
Upewnij się, że powietrze może swobodnie przepływać wokół obszaru zabudowy.

Brak wystarczającej wentylacji może spowodować przegrzanie urządzenia, nieprawidłową pracę lub spowodować jego uszkodzenie.

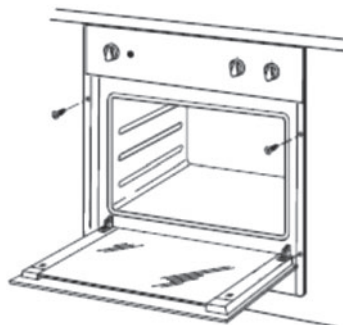
Ostrożnie umieść piekarnik w szafce, ale nie podnoś go za uchwyt drzwiowy.

Po otwarciu drzwi piekarnika, zobaczysz 4 otwory na wkręty, 2 z każdej strony piekarnika.

Przymocuj piekarnik do obudowy za pomocą wkrętów.



Otwórz drzwiczki i przykręć piekarnik czterema wkrętami.



ZALECENIA DLA INSTALATORA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

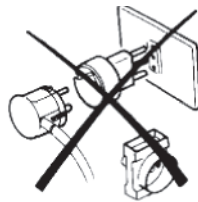
- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowanych techników zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Upewnij się, że zasilanie z głównej sieci jest wystarczające, aby dostarczyć moc, która podana jest na tabliczce znamionowej na przedniej części urządzenia.
- Jeśli prąd bezpiecznika w domu jest mniejszy niż 16 A, wykwalifikowani elektrycy powinni podłączyć bezpiecznik 16 A.

! **Ostrzeżenie:**
urządzenie musi być całkowicie uziemione.

- Piekarnik posiada uziemioną wtyczkę. Wtyczka ta musi być używana z uziemioną linią.

Przed dostarczeniem energii elektrycznej do urządzenia:

1. Umieść piekarnik w taki sposób, aby mieć dostęp do wtyczki.
 2. Nie pozwól, aby przewód elektryczny dotykał gorących powierzchni i nie przypinaj go do pokrywy piekarnika.
 3. W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.
- Jeśli urządzenie ma być podłączone bezpośrednio do okablowania elektrycznego, należy tego dokonać poprzez wyłącznik biegunowy.
 - Nie wolno przecinać kabla uziemiającego.
 - Nie zaleca się używania adapterów, rozgałęziaczy lub przedłużaczy. Jeśli jest to absolutnie konieczne, rozgałęziacz musi być dostosowany do mocy urządzenia.
 - Przetestuj urządzenie przez 3 minuty po zakończeniu połączeń.
 - Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest gwarantowane tylko wtedy, gdy podłączone jest do odpowiedniego źródła, z prawidłowym uziemieniem i zgodnie z zasadami. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub zwierzętom, w przypadku nieprawidłowego uziemienia urządzenia.



PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM:

1. Ustawić poziom regulacji temperatury na maksymalny 250°C.
2. Ustaw grzanie na wszystkie możliwe grzałki i wentylator, jeśli jest dostępny
3. Uruchom piekarnik w tej konfiguracji na 30 minut.
4. Otwórz okno dla lepszej cyrkulacji powietrza.

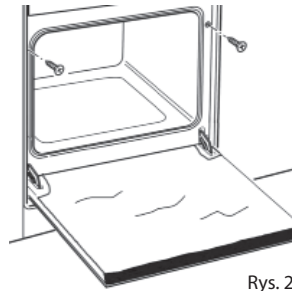
Dym i zapach powstały w tym momencie jest zjawiskiem normalnym. Jeśli tak się stanie, przed wprowadzeniem żywności do piekarnika poczekaj, aż dym i zapach się rozproszy.

Po zakończeniu czyszczenia, wewnątrz piekarnika lekko zwilż miękką szmatką z mydłem.

! **Ważne:** podczas otwierania drzwi piekarnika, należy zawsze chwytać za środkową część uchwytu.

! **Uwaga:** przed pierwszym użyciem piekarnika, należy umyć wyposażenie, takie jak tace, ruszt itp.

MOCOWANIE PIEKARNIKA



Rys. 29

Umieścić piekarnik w otworze montażowym szafki i przymocować za pomocą 4 wkrętów, jak pokazano na rysunku.

WAŻNE:

Aby zapobiec uszkodzeniu dolnej listwy piekarnika, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Listwa jest zaprojektowana w taki sposób, aby zapewnić lepszą wentylację i żeby drzwi piekarnika otwierały się prawidłowo. Upewnij się, że listwa nie jest uszkodzona.

Po montażu, otwórz powoli drzwi i upewnij się, że listwa w żaden sposób nie obciera o żadne części szafki.

Jeśli instrukcje te nie są przestrzegane, nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenie listwy.

WARUNKI WENTYLACJI

- W pomieszczeniach o kubaturze poniżej 5 m³ wymagana jest ciągła wentylacja przez otwór wentylacyjny o średnicy min. 500 cm².
- W przypadku pomieszczeń o kubaturze od 5 m³ do 10 m³ wymagana jest ciągła wentylacja przez otwór wentylacyjny o średnicy min. 100 cm². Jeśli pomieszczenie ma otwór drzwiowy bezpośrednio na zewnątrz, ciągła wentylacja nie jest wymagana.
- Ciągła wentylacja nie jest wymagana w przypadku pomieszczeń o kubaturze powyżej 10 m³.

! **Wszystkie pomieszczenia, w których zainstalowano urządzenie, muszą mieć otwierane okno lub bezpośredni dostęp do powietrza.**

- Warunki określone powyżej pozwalają na korzystanie z piekarnika gazowego.

PRZYŁĄCZE GAZOWE

! **Ostrzeżenie:** urządzenie powinno być instalowane wyłącznie przez uprawnionego i autoryzowanego instalatora, który posiada uprawnienia gazowe i elektryczne. Instalator musi przestrzegać przepisów prawa, które regulują instalację urządzeń gazowych.

➔ Uwaga: Przyłącze gazowe urządzenia może być wykonane poprzez specjalny, elastyczny wąż do urządzeń gazowych.

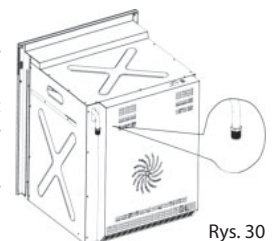
Węże elastyczne mogą być stosowane w miejscach, gdzie temperatura otoczenia nie przekracza 70°C.

Wąż nie powinien być zgnieciony i nie może stykać się z ostrymi lub szorstkimi krawędziami.

Jeżeli instalacja zostanie wykonana przy użyciu elastycznego połączenia, należy przestrzegać poniższych punktów:

Uwaga: podłączenie do rur osprzętu gazowego i rury przyłączeniowej urządzenia musi być w prawidłowym rozmiarze i musi wytrzymywać moc cieplną określoną przez producenta.

1. Elastyczne podłączenie urządzenia nie powinno być poddawane żadnym nieodpowiednim siłom.
2. Elastyczne podłączenie urządzenia nie powinno mieć kontaktu z gorącymi powierzchniami.
3. Elastyczne podłączenie urządzenia musi być umieszczone w taki sposób, aby nie było narażone na uszkodzenia mechaniczne.
4. 3. Wtyczka elektryczna powinna być dostępna, aby w razie potrzeby można było odciąć zasilanie.



Rys. 30

ZALECENIA DLA INSTALATORA

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Częste otwieranie drzwi piekarnika powoduje, że zimne powietrze z zewnątrz dostaje się do środka, powodując utratę energii. Dlatego nie należy otwierać drzwi, jeśli nie jest to konieczne.

Nie należy piec więcej niż jedno danie w piekarniku na raz. Dania powinny być pieczone w kolejności spożywania, dzięki czemu zużyje się mniej energii.

Ciepło resztkowe po posiłku pieczonym w piekarniku można wykorzystać na inny posiłek. W ten sposób będziesz oszczędzać energię.

Podgrzewanie wstępne powinno odbywać się przez krótki czas (maksymalnie 10 minut).

Mrożone posiłki powinny być rozmrożone przed pieczeniem w piekarniku.

Łatwopalne materiały należy trzymać z dala od piekarnika.

Piekarniki muszą być instalowane w miejscu oddalonym od łatwopalnych przedmiotów.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Tabela doboru dysz gazowych				
Palniki	Moc nominalna [kW] LPG 30mb	Zmniejszona moc [kW]	LPG 30mb	
			Średnica dyszy [1/100 mm]	Szczelina otworu [mm]
Piekarnik	1,9	-	70	Całkowicie otwarta (*)
Palniki	Moc nominalna [kW] G20mb	Zmniejszona moc [kW]	Gaz ziemny G20mb	
			Średnica dyszy [1/100 mm]	Szczelina otworu [mm]
Piekarnik	1,9	-	97	2(*)

Grzałka dolna	1200 W
Wentylator chłodzący	22 W
Wentylator	22 W
Żarówka piekarnika	25 W
Wentylator Turbo	25 W
Wymiary zewnętrzne piekarnika (SxGxW)	595x560x598 mm
Wymiary otworu montażowego WxDxH)	560x575x560 mm
Pojemność piekarnika	53 l
Waga netto	37 kg
Waga brutto	40 kg
Napięcie	220-240 V 50-60 Hz
Maksymalna moc	1275 W

OSTRZEŻENIE ŚRODOWISKOWE:

- Po zainstalowaniu produktu należy usunąć jego materiały opakowaniowe zgodnie z warunkami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

! Ważne: wszystkie ingerencje dotyczące instalacji, konserwacji i serwisowania urządzenia, muszą być wykonywane z wykorzystaniem oryginalnych części zamiennych. Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność spowodowaną nieprzebraniem tego zalecenia.

Niektóre modele piekarników są wyposażone w zestaw dysz dla różnych typów gazów. **Jeśli dysze nie są na wyposażeniu, można je nabyć w centrum serwisowym.**

Wybierz dysze, które mają zostać zmienione z „Tabeli doboru dysz gazowych”

Średnice otworu są określone w jednej setnej milimetra i są oznaczane na korpusie każdej dyszy.

WYMIANA DYSZ

- Unieś i wyjmij dolny panel wewnątrz piekarnika.
- Wykręć wkręty.
- Wyjmij palnik
- Uważaj, aby nie uszkodzić sondy zaworu bezpieczeństwa i iskrownika zapłonowego.
- Wykręć dysze przy użyciu klucza nasadowego 7 mm (pokazanym strzałką na rysunku 32) i wymień go na nową dyszę wybraną zgodnie z „Tabelą doboru dysz gazowych”.
- Wyreguluj dopływ powietrza do palnika, następnie wykonaj kroki w odwrotnej kolejności, aby zamontować palnik i inne części z powrotem na ich miejsca.

! Ważne: należy sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa i iskrownik działają prawidłowo.

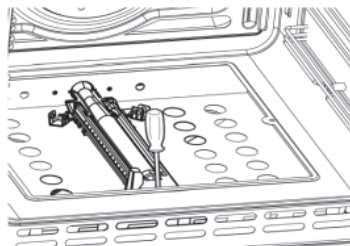


Fig. 31

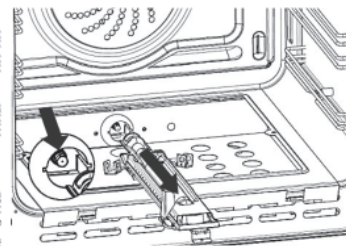


Fig. 32

Zbyt mała ilość powietrza	Prawidłowa ilość powietrza	Zbyt duża ilość powietrza
Żółty, migoczący płomień	Płomień niebieski w kształcie stożka	Krótki, ostry i zbyt niebieski płomień, podatny na separację
Primer Air	Correc t Air	Primer Air TooMuch

! UWAGA! Wszystkich ustawień musi dokonać wykwalifikowany i uprawniony specjalista.

FOR YEARS TO COME

freggia



This manual can be downloaded at
www.freggia.com

Инструкцию в электронном виде можно
скачать на сайте www.freggia.com

Інструкцію в електронному вигляді мож-
на завантажити на сайті www.freggia.com

Instrukcję w formie elektronicznej można
pobrać ze strony internetowej
www.freggia.com

Sticker place
Место для наклейки
Місце для наклейки
Miejsce na naklejkę



012