

**Встроенный
духовой шкаф**
Инструкция пользователя

Built-in oven
User's manual

Содержание

Основные правила техники безопасности	стр. 2
Информация по обслуживанию	стр. 3
Технические характеристики	стр. 3
Установка	стр. 4
Подключение газа	стр. 4
Подключение электричества	стр. 5
Подготовка корпуса	стр. 6
Регулировка газа	стр. 7
Эксплуатация	стр. 9
Использование вертела	стр. 12
Таймер	стр. 12
Уход и текущее обслуживание	стр. 13

Основные правила техники безопасности

Утилизация упаковки

Не выбрасывайте упаковку прибора в контейнер для мусора, рассортируйте материал (например, фольга, картон, полистирол) в соответствии с существующими правилами.

Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 2006/95 ЕЕС “Предписание по низкому напряжению”
- 89/336 ЕЕС “Предписание по электромагнитной совместимости”
- 89/109 ЕЕС “Материалы, имеющие контакт с продуктами”
- 90/396 ЕЕС “Газовые приборы”.

Внимательно изучите данную Инструкцию. Она содержит важную информацию по безопасной установке, эксплуатации и текущему обслуживанию прибора, а также полезные советы, помогающие использовать прибор максимально эффективно. Сохраните данную Инструкцию

для последующего обращения к ней.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые сочтет необходимыми и полезными, без ущерба для безопасности и функциональных качеств прибора.

После снятия упаковки убедитесь в отсутствии повреждений.

Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковое покрытие, пенополистирол и т.д.) в доступном для детей месте, поскольку они могут представлять для них опасность.

ВАЖНО: не используйте ручку дверцы духового шкафа для перестановки прибора, например, для извлечения его из упаковки.

ВАЖНО:

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.

Прибор не предназначен для других це-

лей (например, для обогрева помещения), так как это связано с опасными последствиями.

Производитель не отвечает за повреждение вследствие неправильного применения прибора.

Существуют общие правила, которые следует изучить для использования любого электрического оборудования, например:

- Отключайте прибор от сети питания перед проведением любых операций по очистке или ремонту прибора
- Никогда не тяните за шнур, чтобы извлечь вилку из розетки.
- Не прикасайтесь к прибору, если у вас влажные руки или ноги.
- Не пользуйтесь прибором, если на вас нет обуви.
- При небрежном обращении с дверцей духового шкафа вы можете повредить руки о ее петли.
- Если прибор вышел из строя и/или работает неправильно, выключите его и не пытайтесь отремонтировать самостоятельно. Ремонт прибора должен осуществляться только квалифицированным специалистом сервисного центра. Настаивайте на использовании при ремонте только фирменных запчастей. Пренебрежение данными рекомендациями может отрицательно повлиять на безопасность вашего прибора.
- Убедитесь, что кнопки находятся в положении “0” (выключены), когда прибор не работает.
Не садитесь и не кладите тяжелые пред-

меты на открытую дверцу духового шкафа.

В процессе работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагретым деталям внутренней поверхности духового шкафа.

Прибором запрещается пользоваться лицам (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, не имеющим достаточно опыта и умения, если они не имеют инструкций по пользованию прибором от лиц, ответственных за их безопасность. Необходимо следить, чтобы маленькие дети не играли с прибором.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, которые сочтет необходимыми и полезными, без ущерба для безопасности и функциональных качеств прибора.

Производитель не несет ответственности за возможные повреждения вследствие неправильной установки или эксплуатации прибора.

Информация по обслуживанию

Любые возможные модификации встроеного прибора, которые могут потребоваться для его установки должны осуществляться только квалифицированными специалистами. Для проведения любых подобных вмешательств следует обращаться в лицензированный сервисный центр и использовать только фирменные запчасти. Опасно менять или пытаться изменить характеристики прибора.

Технические характеристики

Технические характеристики		
Размеры: (объем духового шкафа внутренний)	Высота	30 см.
	Ширина	44 см.
	Глубина	40 см.
Мощность:	Горелка гриля	1500 Вт.
	Горелка духовки	2400 Вт.
	Электрогриль	2400 Вт.
	Электродвигатель охлаждающего вентилятора	22 Вт.
	Лампа (миниатюрная термостойкая лампа с патроном Эдисона, выдерживающая температуру до 300 0С)	15 или 25 Вт.
Напряжение	220/230 в, 50/60 Гц	

Установка

После снятия упаковки убедитесь в отсутствии повреждений и исправности электрического шнура. В противном случае обратитесь к вашему дилеру.

ВАЖНО: подключение газа и электричества и любые настройки должны выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие несоблюдения правил установки или неправильной установки прибора.

Подключение газа

Подключение к источнику газоснабжения или газовому баллону должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами установки.

Помните, что данный прибор следует устанавливать и использовать только в постоянно проветриваемых помещениях, то есть должны иметься проемы в наружных

стенах или соответствующие каналы, позволяющие регулировать естественную или искусственную вентиляцию, обеспечивая постоянный приток воздуха, необходимый для нормального процесса горения и эвакуации загрязненного воздуха. Если это единственный газовый прибор в комнате, то для естественного, прямого удаления загрязненного воздуха над ним следует установить вытяжку с прямой вертикальной трубой, длина которой как минимум вдвое превышает ее диаметр, с минимальным поперечным сечением 100 см².

Для обеспечения притока свежего воздуха в помещение, близко к уровню пола должно быть подходящее отверстие как минимум 100 см² ведущее наружу, чтобы ничто в помещении и снаружи не затрудняло горение и не препятствовало выходу загрязненного воздуха; данное отверстие должно быть как минимум на 180 см. ниже уровня вентиляционного отверстия.

Во всех других случаях (например, если в данной комнате есть другие газовые приборы, или если естественная вентиляция невозможна, и необходимо устанавливать искусственную вентиляцию), воспользуйтесь услугами квалифицированного специалиста, который установит прибор и создаст необходимую систему вентиляции в строгом соответствии с существующими нормами.

Регуляторы давления для сжиженного газа (LPG) должны также соответствовать существующим нормам.

Установите заглушку между источником питания и прибором (подходящую для установленного прибора).

Проведите соединение прямо к угловому фитингу размером 1/2 " на газовом шланге, используя жесткие соединительные трубы, соответствующие существующим нормам, например, медные или железосвинцовые, либо стальные шланги.

Не допускайте перетягивания отводов труб и постарайтесь не деформировать вытяжную трубу.

Кроме того, трубы не должны оказывать какую-либо нагрузку на прибор.

Проверьте герметичность соединения, используя мыльную воду.

Осторожно: не используйте открытый огонь для проверки утечки газа.

Подключение электричества

Подключение электричества следует производить в соответствии с действующими правилами и предписаниями закона. Перед подключением проверьте следующее:

- электрическое напряжение и розетки соответствуют максимальному напряжению духового шкафа (см. таблицу технических данных на приборе);
- **ОСТОРОЖНО: ДАННЫЙ ПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

Электрическую безопасность прибора можно гарантировать только в том случае, если он правильно присоединен к соответ-

ствующему заземленному источнику электропитания, как указано в предписаниях по электрической безопасности. Важно: производитель не несет ответственности за любой причиненный вред, возникший вследствие отсутствия заземления.

- ни в коем случае не используйте редукторы, адаптеры или тройники для соединений.

Подключение кабеля питания

Если прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель H05RR-F или H05RN-F соответствующего сечения, который следует присоединить к клеммной колодке.

Для этого вам необходимо:

- присоединить кабель питания к клеммной колодке духового шкафа (рис. 3), оставляя провод заземления на 3 см. длиннее активных проводов (фаза/ноль).
- Подключите провода кабеля следующим образом:

L = (фаза) коричневый или красный

N = (ноль) синий

\perp = (земля) желтый/зеленый.

Обратите внимание: Температура кабеля питания ни в коем случае не должна достигать 100 °C.

Подключение к обычной розетке

Присоедините кабель питания к обычной розетке, подходящей для напряжения, указанного в таблице технических данных.

После монтажа встроенного шкафа убедитесь, что вилка имеет к себе доступ.

Прямое подключение к источнику электропитания

Если прибор не оборудован кабелем питания и штепсельной вилкой, электропитание обеспечивается прямым подключением к источнику переменного тока с помощью специального устройства, позволяющего отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов

в соответствии с категорией перенапряжения III согласно требованиям инструкции. **Желтый/зеленый заземляющий кабель не должен контролироваться данным устройством.**

ВНИМАНИЕ: Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, представитель фирменного центра послепродажного обслуживания, или другой квалифицированный специалист во избежание возможного риска.

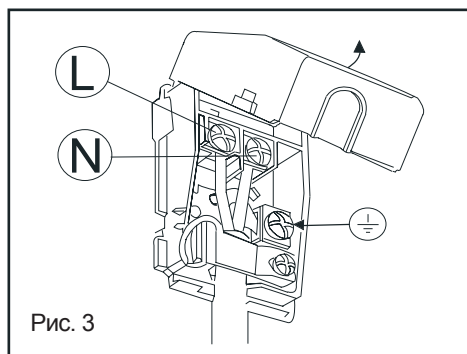


Рис. 3

Питание 220 /230 Вольт		
Тип духового шкафа	сечение	Тип кабеля
Газовый духовой шкаф	3x0,75 мм ²	Резиновый H05 RR-F или
Газовый духовой шкаф + электрический гриль	3x1,5 мм ²	Резиновый H05 RN-F

Установка прибора

Установку прибора должен производить квалифицированный специалист, следуя инструкциям. Производитель не несет ответственности за любой причиненный ущерб вследствие неправильной установки.

Монтаж прибора

Установите прибор в нишу кухонного шкафа под рабочую поверхность или на другое устройство, используя винты, которые видны в корпусе духового шкафа при открытой дверце.

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф следует вмонтировать в соответствии с габаритами, указанными на рис. 1.

Следует снять заднюю панель корпуса кухонного шкафа, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

ВАЖНО:

Для того чтобы встроенный прибор рабо-

тал надлежащим образом, корпус кухонного шкафа должен быть подходящего типа.

Панели шкафа, соприкасающегося с прибором, должны быть жаропрочными. Если они сделаны из шпона, то связующий материал (клей) должен быть термостойким и выдерживать температуру до 120°C. Пластиковые материалы или клей, которые не выдерживают эту температуру, расклеятся или деформируются.

В соответствии с правилами безопасности встроенный прибор должен быть закрыт со всех сторон таким образом, чтобы исключить возможность контакта с находящимися под напряжением деталями. Покрытие должно быть таким, чтобы снять его можно было только с помощью инструментов

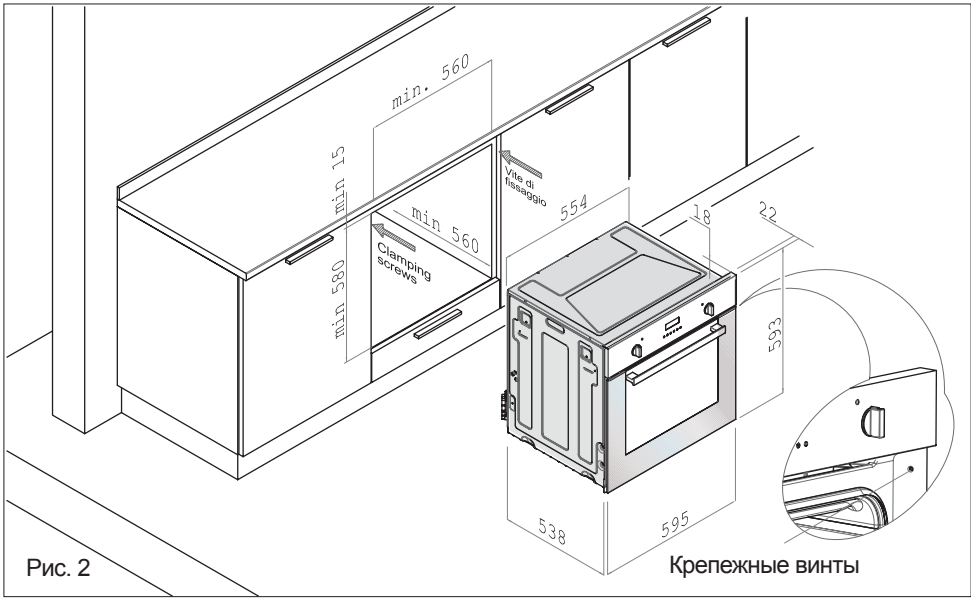


Рис. 2

РЕГУЛИРОВКА ГАЗА

Регулировка газа Адаптация к разным типам газа

Если для данного прибора требуется иной тип газа, чем тот, который есть в наличии (см. серийный номер, расположенный рядом с петлей дверцы духового шкафа), инжекторы следует заменить, или, как минимум, отрегулировать.

Горелка духовки

Чтобы поменять инжектор духовки, необходимо сделать следующее: откройте дверцу духового шкафа, снимите нижнюю поверхность А, скрутите винт В (рис. А) и разберите горелку духовки С (см. рис. В). Удалите инжектор (см. рис.В) и замените его другим, подходящим для данного типа газа (см. табл. D).

Соберите все в обратном порядке, обращая внимание на то, чтобы правильно установить горелку на предназначенное для нее щелевое отверстие внизу.

Горелка гриля

Для замены инжектора гриля необходимо сделать следующее: откройте дверцу духового шкафа, скрутите винт А и разберите горелку гриля С (см. рис. С). Удалите инжектор и замените его другим, подходящим для данного типа газа (см. табл. D).

Соберите все в обратном порядке, обращая внимание на то, чтобы правильно установить горелку на предназначенное для нее щелевое отверстие внизу.

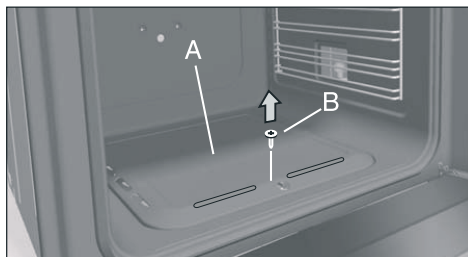


Рис. А

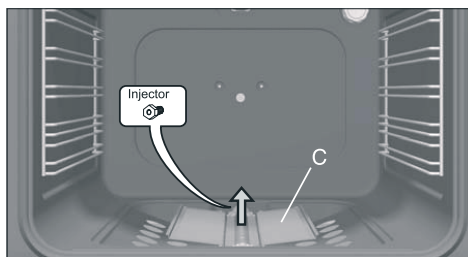


Рис. В

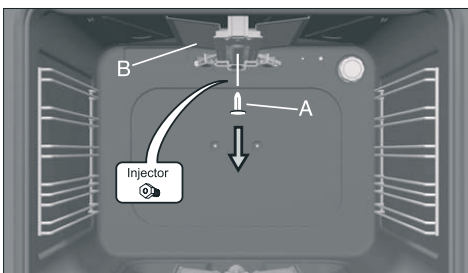


Рис. С

ОБЩАЯ ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

Тип газа	мбар	№ инжектора	Горелки	Мощность кВт		Потребление макс.	№ Байпас
				макс.	мин.		
Природный G 20	20	115 96	Духовка	2,40	0,83	229 л./ч.	per
			Гриль	1,50		143 л./ч.	
БУТАН G 30 ПРОПАН G 31	28-30 37	75 58M	Духовка	2,40	0,83	175 гр./ч.	48
			Гриль	1,50		109 гр./ч.	

Газовая печь с вентиляторным обдувом

ОБЩАЯ ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ							
Тип газа	мбар	№ инжектора	Горелки	Мощность кВт		Потребление макс.	№ Байпас
				макс.	мин.		
Природный G 20	20	109 96	Духовка	2,40	0,83	229 л./ч.	рег
			Гриль	1,50		143 л./ч.	
БУТАН G 30 ПРОПАН G 31	28-30 37	73 60	Духовка	2,40	0,83	175 гр./ч.	48
			Гриль	1,50		109 гр./ч.	

Установка уровня минимального пламени горелки духового шкафа

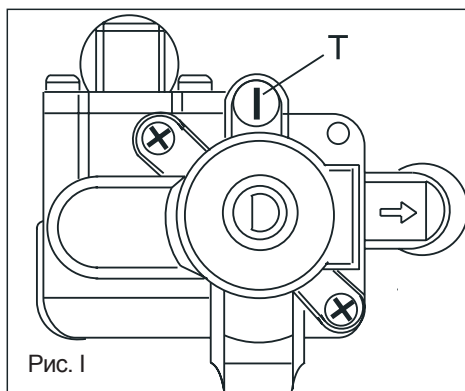
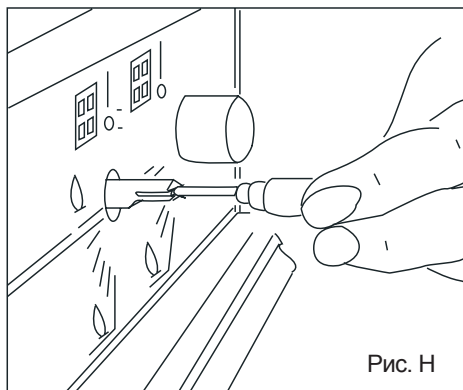
Для установки уровня минимального пламени сделайте следующее: включите горелку поворотом ручки термостата и установите указатель на максимум. Снимите ручку и выкрутите регулировочный винт внутри штока газового крана на несколько оборотов (рис. Н).

Установите ручку термостата на шток и дайте духовому шкафу нагреться в течение 15 минут; после этого установите указатель ручки на минимум.

После повторного снятия ручки, убедившись, что шток термостата не сместился, слегка закрутите вышеуказанный винт регулировки, чтобы получить пламя длиной 3-4 мм.

Для бутана/пропана регулировочный винт следует закрутить туго до упора. Убедитесь, что пламя не исчезает, быстро меняя режим от максимального к минимальному пламени и закрывая и открывая дверцу духового шкафа, (дверцу следует закрывать аккуратно).

Внимание: для крана с предохранителем регулировочный винт "Т" находится на внешней стороне вне штока регулировки интенсивности пламени (рис. I).



Эксплуатация

Важно, чтобы все операции по установке и регулировке были выполнены квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами. Инструкции по установке находятся в разделах, предназначенных для специалистов-установщиков. Перед использованием прибора снимите специальную защитную пленку, которая предохраняет нержавеющую сталь или анодированные алюминиевые элементы.

Термоизоляция духового шкафа и остатки рабочей смазки выделяют дым и неприятный запах в первые несколько минут эксплуатации. При первом использовании мы рекомендуем нагревать пустой духовой шкаф при максимальной температуре примерно 45 минут.

Газовая духовка

Термостаты снабжены предохранителем, который предотвращает случайное открытие.

Кроме того, если огонь случайно вырывается наружу, газовая система безопасности обеспечена термозлектрическим элементом, который автоматически отключает и прекрывает поступление газа в горелку.

Использование газовой духовки

При первом использовании духовки установите максимальную температуру и прогрейте духовой шкаф в течение 30 минут при закрытой дверце. Раскройте все окна, чтобы устранить неприятные запахи и пары, производимые внутренними компонентами духовки. Это нормальное явление, и в

случае появления дыма подождите до его исчезновения, прежде чем помещать в духовку пищу.

Духовой шкаф оснащен: решеткой для приготовления пищи в жаропрочных формах, помещенных на решетке, противнем для приготовления сладостей, бисквитов, пиццы и т.д. или для стока жира и сока с пищи, готовящейся на самой решетке.

Осторожно: не готовьте пищу на днище внутреннего корпуса духового шкафа.

Внимание: в целях безопасности и в соответствии с действующими нормами запрещено одновременно использовать горелку газовой духовки и газового/электрического гриля.

Обратите внимание: Перед включением горелки всегда проверяйте, чтобы дверца духовки была открыта.

Ручное зажигание горелки духовки

Откройте дверцу духового шкафа и поднесите зажженную спичку близко к отверстию во внутреннем днище (рис. 4). Поворотом против часовой стрелки установите указатель переключателя на максимум (рис.5) и подержите переключатель нажатым в течение 15 секунд для нагрева термозлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.



Рис. 4

Электрическое зажигание

Откройте дверцу духового шкафа. Поворотом против часовой стрелки установите указатель переключателя на максимум (рис.5). Когда переключатель нажат, электрическое зажигание автоматически активизируется. Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

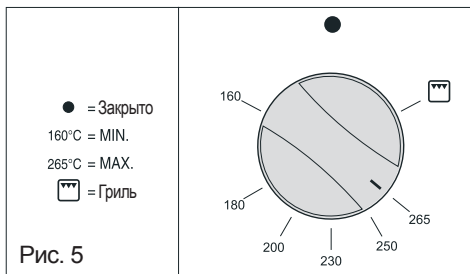


Рис. 5

Убедившись, что горелка зажглась правильно, аккуратно закройте дверцу духового шкафа. Для получения определенной температуры просто установите указатель переключателя на нужное значение. (рис. 5).

Чтобы выключить горелку, поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя в вертикальное положение на значок (•) (рис. 5).


ОСТОРОЖНО: не пытайтесь зажигать горелку в течение более 20 секунд. Если горелка не зажигается, оставьте дверцу духового шкафа открытой хотя бы на одну минуту, прежде чем снова нажимать на ручку.

Приготовление пищи в духовке

Перед загрузкой нагрейте духовку до нужной температуры. После получения нужной температуры поместите пищу в духовку и проверьте температуру, не забывая выключить духовку за пять минут до окончания времени приготовления для использования накопленного тепла.

Газовый гриль

Обратите внимание: Перед включением горелки всегда проверяйте, чтобы дверца духового шкафа была открыта.

Ручное зажигание горелки гриля. Чтобы зажечь гриль, просто откройте дверцу духового шкафа полностью, затем поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя на значок  (рис.7) и поднесите зажженную спичку близко к горелке гриля (рис. 6). Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

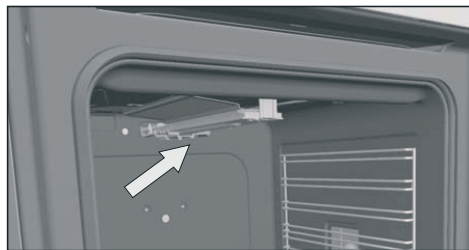



Рис. 6

Электрическое зажигание

Чтобы зажечь гриль, просто откройте дверцу духового шкафа полностью, затем поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя на значок  (рис.7) Когда переключатель нажат, электрическое зажигание автоматически активизируется. Подержите переключатель нажатым в течение примерно 15 секунд для нагрева лампочки термоэлектрического элемента, а затем отпустите его. Если горелка не включилась, повторите операцию.

Чтобы выключить горелку, поворотом по часовой стрелке установите указатель переключателя в вертикальное положение на значок (•) (рис. 5).

ОСТОРОЖНО: не пытайтесь зажигать горелку в течение более 20 секунд. Если горелка не зажигается, оставьте дверцу

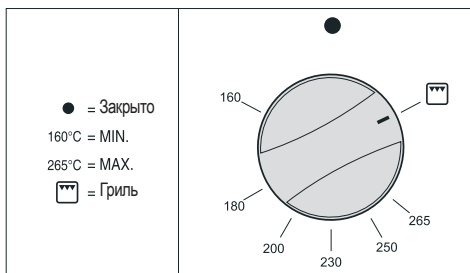


Рис. 7

духового шкафа открытой хотя бы на одну минуту, прежде чем снова нажать на ручку.

Электрогриль

Для включения электрогриля установите переключатель регулятора мощности в позицию 4 (рис. 7А).

На панели управления загорится предупредительный свет, сигнализирующий, что гриль включен.

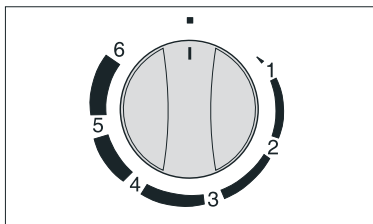


Рис. 7А

Внимание:

Гриль следует использовать только при закрытой дверце духового шкафа.

Внимание: в целях безопасности и в соответствии с действующими нормами запрещено одновременно использовать горелку газовой духовки и газового/электрического гриля.

Рекомендации для приготовления пищи на гриле

На гриле можно готовить практически все виды мяса за исключением некоторых видов дичи и мясных рулетов. Чтобы приготовить

на гриле рыбу и мясо, их следует сбрызнуть маслом и поместить на гриль; мясо следует передвинуть ближе или дальше от нагревательного элемента гриля в зависимости от толщины куска мяса, чтобы избежать подгорания его снаружи и недостаточного прожаривания внутри. Добавьте одну чашку воды на противень, чтобы избежать возникновения дыма вследствие попадания на него капель выделяющегося сока или жира.

Установите противень на первый уровень (рис. 7В).

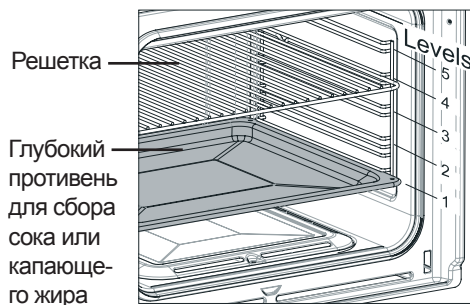


Рис. 7В

Примечание: Установите решетки, поместив их на горизонтальные дорожки на внутренних боковых стенках духового шкафа. Рельефная часть решетки должна быть повернута к задней стенке духового шкафа (рис. 7С).

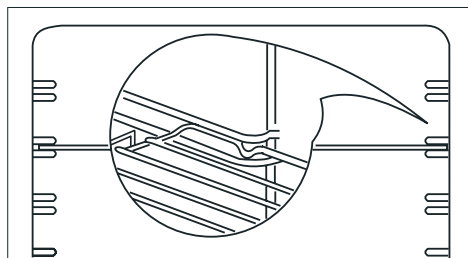


Рис. 7С

Время приготовления

Время приготовления может варьироваться в зависимости от вида продукта, его консистенции и объема. Рекомендуется наблюдать за процессом приготовления

первые несколько раз и проконтролировать результаты, для того, чтобы при приготовлении в последующем тех же блюд при тех же условиях получить те же результаты.

Вертел (если есть)

Использование вертела

Вертел является необязательной опцией и имеется лишь в некоторых моделях.

- Поместите курицу или мясо, для жаркого на вертел L; чтобы оно держалось, проколите его двумя вилками F (рис. 7D).
- Поместите вертел на подставку G.
- Вставьте подставку G полностью внутрь духового шкафа так, чтобы стержень L вошел в отверстие вертельного двигателя M.
- Установите поддон с небольшим количеством воды под подставку G.
- Закройте дверцу духового шкафа.
- Чтобы вынуть вертел, проделайте все описанные шаги в обратном порядке, ис-

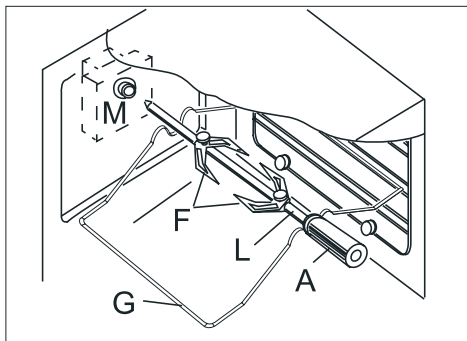





Рис. 7D


Для газовых моделей с грилем.

Для включения вертела поверните регулятор в положение [] или [], в зависимости от модели (см. рис. 7E / рис. 7G).



Для моделей с электрическим грилем.

Поверните регулятор мощности (см. рис. 7A) или, в зависимости от модели, поверните регулятор в положение [] (рис.7F).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ВЕНТИЛЯТОРА

Некоторые модели оборудованы вентилятором печи, расположенным в центральной части полости печи. Вентилятор можно включить, нажав на выключатель, обозначенный символом [], который расположен на панели управления или, в зависимости от модели, с помощью регулятора (рис. 7E / 7F).

Свет печи []

Использование газовой печи с вентиляторным обдувом [] / [] (рис. 7E). Циркуляция нагреваемого газовой горелкой воздуха выполняется вентилятором, который направляет тепло на пищу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная функция должна использоваться, когда печь или гриль, а также вентилятор были включены.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:



Данная функция должна использоваться при закрытой дверке печи.

Использование электрического гриля с вентиляторным обдувом [] (рис. 7F).

Циркуляция нагреваемого воздуха выполняется вентилятором, который направляет тепло на пищу. Гриль с вентиляторным обдувом полностью заменяет функцию вертела. Вы также можете добиться хороших результатов с большим количеством домашней птицы, колбас и красного мяса.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

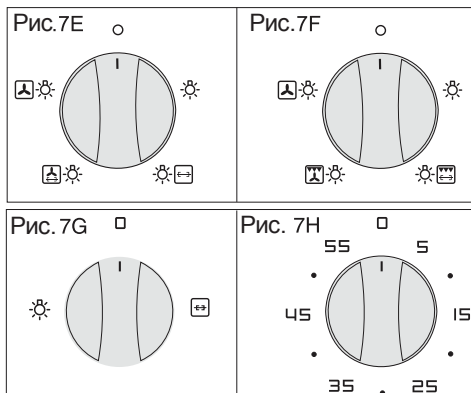
Данная функция должна использоваться при закрытой дверке печи.

Размораживание с помощью вентилятора [] / []
Воздух при комнатной температуре, распространяется внутри печи, очень быстро размораживая пищу без изменений в белках.

ПРИМЕЧАНИЕ: данная функция должна использоваться, когда термостат печи стоит в положении (0) ВЫКЛ.

Таймер (рис. 7F)

Поверните переключатель по часовой стрелке и установите указатель на нужное значение времени. Таймер можно установить на период времени от 1 до 60 минут. По окончании установленного времени прозвучит сигнал.



Уход и текущее обслуживание

Обратите внимание: прежде чем выполнять любые операции по обслуживанию прибора, отсоедините кабель питания и поверните заглушку на газовом баллоне или трубе газопровода в положение «выкл.».

Чистка и текущее обслуживание

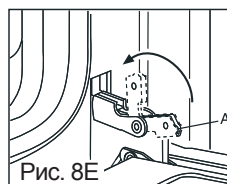
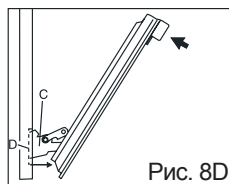
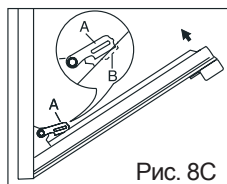
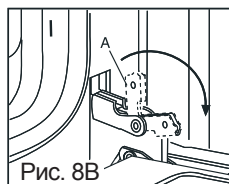
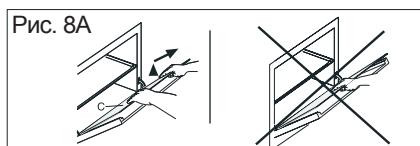
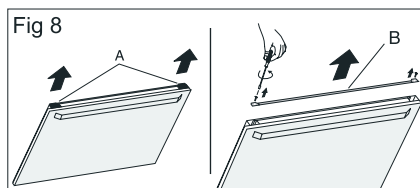
Прибор следует чистить, когда он **ОС-ТЫЛ**. Не используйте паровые очистители для ухода за прибором.

Всегда старайтесь очистить духовой шкаф от брызг, потоков жира и остатков пищи как можно скорее во избежание пригорания, которое затруднит удаление в дальнейшем. Прибор следует мыть чистой тканевой салфеткой, смоченной в мыльной воде, затем смыть остатки мыла и протереть насухо мягкой тканевой салфеткой. Не используйте абразивные средства, агрессивные пасты или спреи, чистящие порошки. Съемные детали духового шкафа (противень, решетку, держатели полок), а также дверцу можно снять для удобства мытья и помыть отдельно с мягким чистящим раствором. Зазоры для прохождения воздуха на передней панели прибора следует держать свободными для его эффективного охлаждения.

Снятие дверцы духового шкафа

Для облегчения чистки снимите дверцу духового шкафа следующим образом:

- 1) откройте дверцу наполовину и снимите фиксаторы стекла А, профиль В (как показано на рис. 8) и стекла С, как показано на рис.8А;
- 2) откройте дверцу полностью;
- 3) откиньте крючки петель "А" наружу (см. рис. 8В);
- 4) медленно закрывайте дверцу, пока она не дойдет до крючков "А"; убедитесь, что они зацеплены за отверстия "В" на дверце



духового шкафа, как показано на рис. 8С; 5) слегка подайте дверь внутрь, чтобы позволить петлям "С" выйти из отверстий "D" (см. рис. 8D) и потяните дверцу на себя, пока она не отсоединится от духового шкафа. Очистив дверцу, установите ее на место, следуя этим же инструкциям в обратном порядке, и зацепите крючки "А" обратно внутрь, прежде чем закрыть дверцу. (см. рис. 8Е).

ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивные или другие грубые материалы или металлические скребки для очищения стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и привести к трещинам на стекле.

Установка дверцы, открывающейся вбок.

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

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

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

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

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

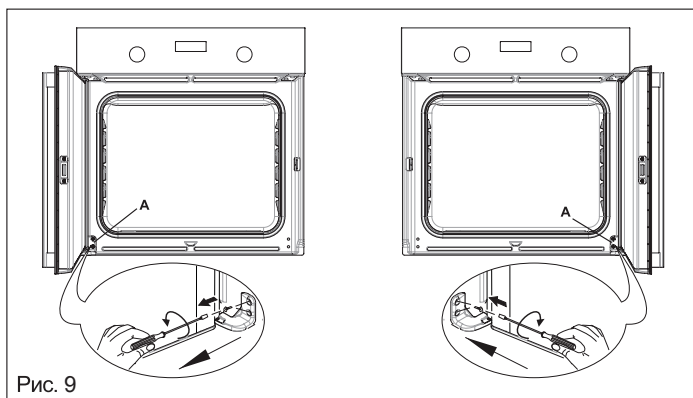


Рис. 9

ДУХОВКА С САМООЧИЩАЮЩИМИСЯ ПАНЕЛЯМИ

В некоторых моделях боковые стенки духовки покрыты особыми пористыми панелями, которые при нормальном температурном режиме приготовления преобразуют жир в незначительный налет. Этот налет следует удалить влажной губкой, после того как духовка остынет. Это следует делать, чтобы пористая поверхность не забилась, и ее очищающее действие оставалось максимально эффективным. Самоочищающиеся панели и держатели противней могут легко сниматься. Держатели противней укреплены на трех стержнях. (11 - 12 - 13 - 14).

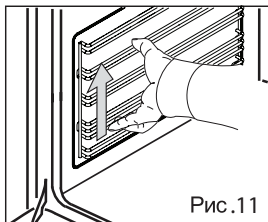


Рис.11

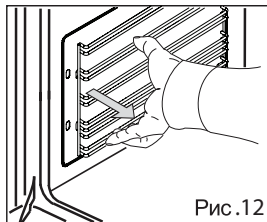


Рис.12

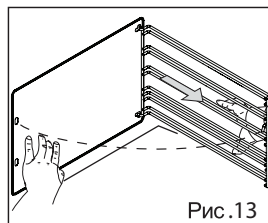


Рис.13

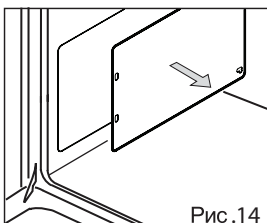
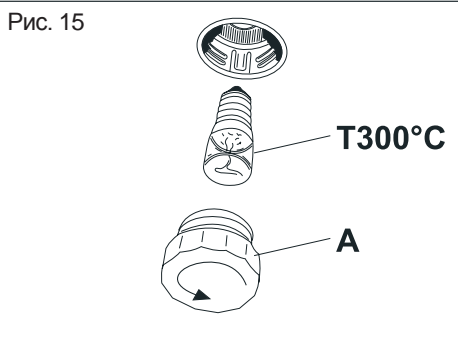


Рис.14

Индикатор (лампочка) духового шкафа (рис. 15)

В духовом шкафу установлена лампа особого типа, устойчивая к воздействию высокой температуры. Чтобы заменить лампу, сделайте следующее: отключите духовой шкаф от источника питания, вытащив вилку из розетки или отключив электропитание от сети; снимите защитное стекло (А) и замените перегоревшую лампочку на новую того же типа. Установите защитное стекло на место.



Скользящие бегунки (факультативно)



Примечание: Скользящие бегунки должны располагаться только на уровнях 2-4-6 (рис. 16).

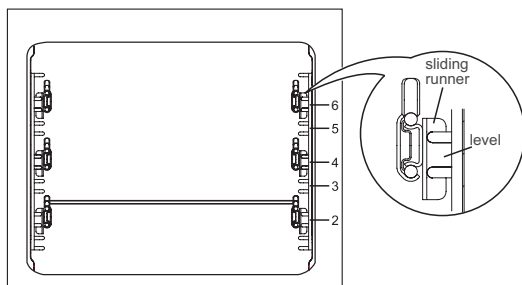


Рис. 16

Важно: если вы больше не будете эксплуатировать данный духовой шкаф, то необходимо отключить его от электросети и удалить с него шнур питания, чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности. Дети часто играют с неиспользуемыми бытовыми приборами, и по этой причине духовой шкаф рекомендуется привести в безопасное состояние.

INDEX

General warnings	page 18
Servicing Informations	page 19
Technical features	page 19
Installation	page 20
Gas connection	page 20
Electrical connection	page 20
Preparation on the cabinet	page 22
Gas regulation	page 23
Use	page 25
Using the turnspit	page 28
Minutes counters	page 29
Cleaning and maintenance	page 29

GENERAL WARNINGS

Waste packaging

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

This appliance complies with the following Community Directives:

- 2006/95 EEC “Low Voltage”
- 2004/108 EEC “Electromagnetic disturbances”
- 89/109 EEC “Materials in contact with foods”
- 90/396 EEC “Gas appliances”.

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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

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

- disconnect the appliance from the electric mains supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- never try to remove a plug from the mains supply socket by pulling on the cable
- never touch an appliance if your hands or feet are wet or damp
- never operate an appliance if you are barefoot
- in case of negligent use near the oven door hinges, you could hurt your hands
- if the appliance breaks down and/or does not

work properly, switch off and do not tamper with it. All repairs should be carried out only by an approved service agent. You should insist that only original spare parts are used.

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

Make sure that the knobs are on “0” (closed) when the appliance is not in use.

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

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

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

play with the appliance.

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

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

Servicing information

Any eventual changes to the built-in appliance that are required to install the appliance must only be performed by specialised staff. For eventual interventions, call an authorized Technical Assistance Centre and use original replacement parts. It is dangerous to change or attempt to change the features of this appliance.

TECHNICAL FEATURES

Dimensions: (oven capacity)	Height	cm	30
	Width	cm	44
	Depth	cm	40
Power:	Grill burner	W	1500
	Oven burner	W	2400
	Electric grill	W	2400
	Cooling fan motor	W	22
	Lamp (miniature Edison screw high temperature 300 °C)	W	15 or 25
Voltage (50/60 Hz)	V	220/230	

INSTALLATION

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

IMPORTANT: The gas and electricity connections and any adjustments must be made by specialised staff.

The manufacturer declines all responsibility for any type of damage caused by failure to comply with the regulations in force or negligent installation of the appliance.

Gas connection

The connection to the mains gas supply or the gas cylinder must be made in accordance with the installation norms in force.

Remember that this appliance may only be installed and used in rooms permanently ventilated in accordance with the norms in force.

In other words, the rooms must have openings on outside walls or suitable ducts which allow correct natural or forced ventilation, permanently ensuring adequate intake of the air necessary for proper combustion and the discharge of stale air. If this is the only gas appliance in the room, a hood must be placed above it for natural, direct removal of stale air, with a straight vertical flue of length at least twice its diameter, with a minimum cross-section of at least 100 cm².

To allow the indispensable intake of fresh air into the room, a suitable opening of at least 100 cm² leading directly outdoors must be provided close to floor level, so that it cannot be obstructed from the inside or outside of the wall and does not impede proper burner combustion or the regular elimination of stale air; it must be at least 180 cm below the level of the discharge opening.

In all other cases (i.e. when there are other gas appliances in the same room or direct natural ventilation is not possible and indirect

natural ventilation or forced ventilation has to be provided) call in a qualified specialist, who will install the appliance and construct the necessary ventilation system in strict accordance with the requirements of the norms in force.

Pressure regulators for LPG must comply with the norms in force.

Provide a stop tap between the gas supply and the appliance (accessible with the appliance installed).

Make the connection directly to the 1/2" elbow on the gas hose, using rigid connection pipes in accordance with the norms in force, such as copper or lead iron, or using continuous-wall steel hoses.

Avoid tight bends and take care not to crush the hose.

In addition, pipes must not apply stresses of any kind to the appliance.

Check that the connection is airtight using soapy water.

Warning: do not use flames to check any gas leakages.

Electrical connection

Electric connection has to be done according to rules and law provisions in force. Before doing the connection, check the following:

- The electric power and sockets are suitable to maximum power of the oven. (See data plate on the appliance).
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

The appliance's electrical safety can only be guaranteed when it has been correctly connected to a properly earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. Important: the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

- Never use reducers, adaptors or branches for connections.

Connecting of feeding cable

If apparatus is not fitted with feeding cable, use cable Mod. H05RR-F or H05RN-F stating suitable section of the cable which has to be connected to terminal. To obtain that you have to:

- Connect the supply cable to the terminal strip of the oven (fig. 3), keeping the earth wire 3 cm. longer than the active conductors (live/neutral).
- Connect cable's wires as follows:
 - L = (live) brown or red wire
 - N = (neutral) blue wire
 - ⊥ = (earth) yellow - green wire.

N.B. Feeding's cable temperature should never reach 100°C.

Connection to normal socket

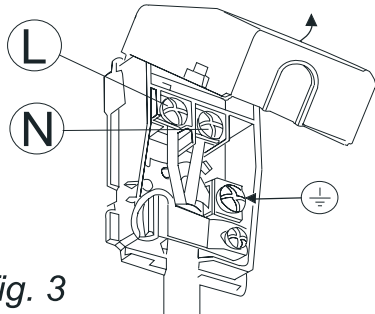
Connect feeding cable a normal plug suitable to the load stated on data plate. When the cooker has been built-in household check that the plug is accesible.

Direct connection to electric supply

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

Supply 220 / 230 V~		
Oven type	section	Type of cable
Gas oven	3x0,75 mm ²	Rubber H05 RR-F
Gas oven + electric grill	3 x 1,5 mm ²	or Rubber H05 RN-F

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



Installing the appliance

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

Fitting the appliance

Fit the appliance into its surround (beneath a

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

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

fig. 1.

The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely.

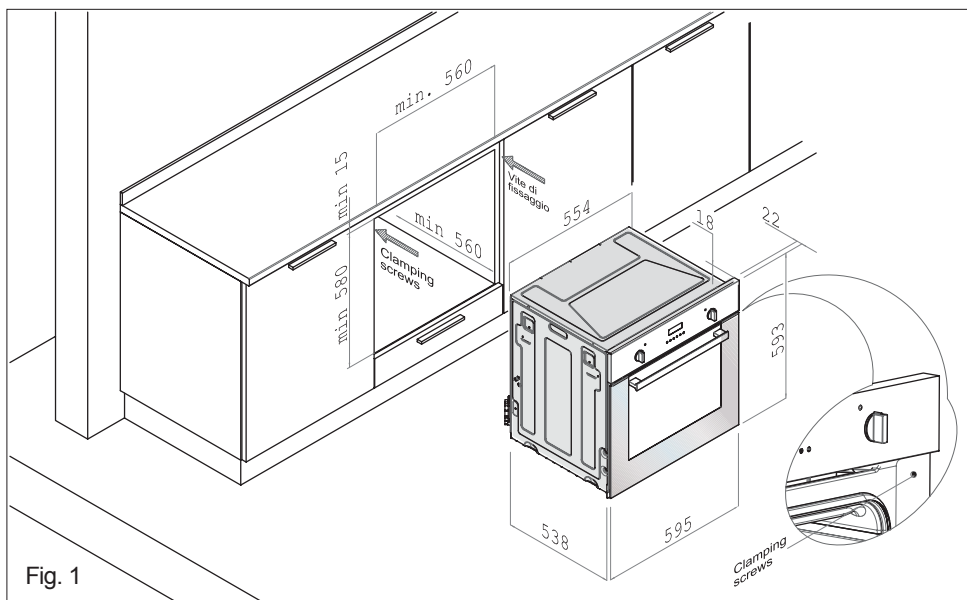


Fig. 1

IMPORTANT

For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type.

The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive

which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

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

REGULATION THE GAS

Regulating the gas

Adaptation for different types of gas.

If the appliance requires a different type of gas than the kind available (see the serial number located near the hinge of the oven door), the injectors must be changed, the minimum adjusted.

Oven burner

To change the oven injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, remove the lower side A, unscrew screw B (fig. A) and disassemble the oven burner C (see fig. B). Change the injector (see fig. B) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D).

Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.

Grill burner

To change the grill injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, unscrew screw A and disassemble the grill burner C (see fig. C). Change the injector (see fig. C) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D).

Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.

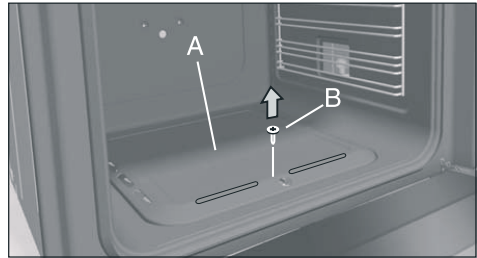


Fig. A

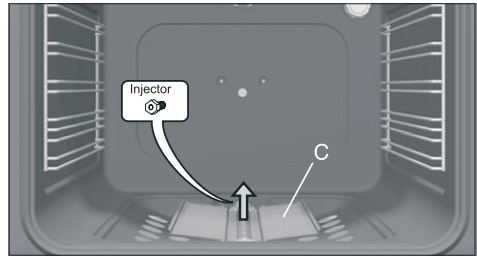


Fig. B

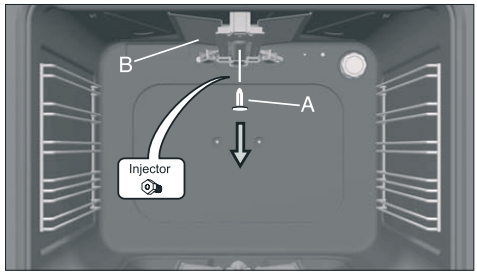


Fig. C

TAB. D

GENERAL INJECTORS TABLE							
Kind of gas	mbar	Nozzle N°	Burners	Power KW		Consum. max.	N° By pass
				max.	min.		
NATURAL G 20	20	115 96	Oven Grill	2,40 1,50	0,83	229 l/h 143 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	75 58M	Oven Grill	2,40 1,50	0,83	175 g/h 109 g/h	48
PROPANE G 31	37						

Fan assisted gas oven

GENERAL INJECTORS TABLE							
Kind of gas	mbar	Nozzle N°	Burners	Power KW		Consum. max.	N° By pass
				max.	min.		
NATURAL G 20	20	109 96	Oven Grill	2,40 1,50	0,83	229 l/h 143 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	73 60	Oven Grill	2,40 1,50	0,83	175 g/h 109 g/h	48
PROPANE G 31	37						

DESCRIPTIONS OF ACCESSORIES

Minimum flow adjustment for oven thermostat

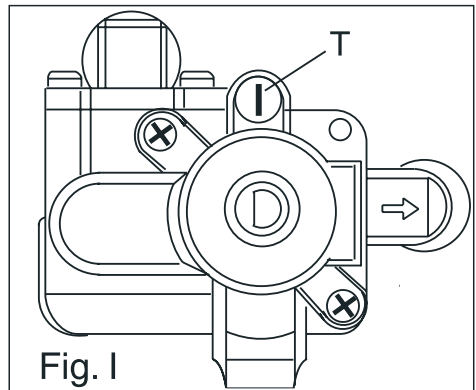
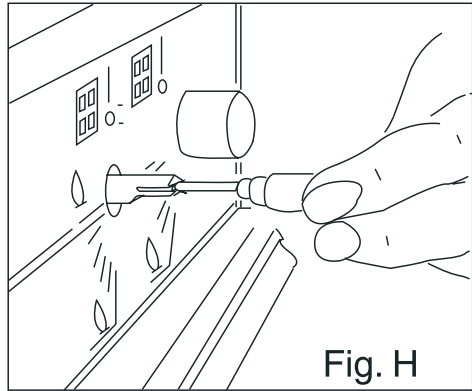
In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on turning the knob to the maximum position.

Remove the knob and unscrew of some turns the by-pass screw (fig. H). Assemble the knob and let the oven warm up for 15 minutes; after that turn the knob to the maximum position.

After having removed the knob once again, making sure that the thermostat rod has not been moved, screw slightly the above mentioned bypass screw, to obtain a flame of 3 or 4 mm of length.

For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not extinguish passing quickly from the maximum flow to the minimum flow, and closing and opening the oven door (the oven door must be closed softly).

Attention: for taps with safety device, the minimum adjusting screw "T" is on the outside of the tap rod (fig. I).



USE

It is important that all the operations related to installation and regulation be carried out by specialised staff in accordance with the norms in force. The specific instructions are described in the chapters for the installer. Before using the appliance, carefully remove the special protective film that protects the stainless steel or anodized aluminium items.

The oven's thermal isolation and the grease residue from the work produce smoke and unpleasant odours during the first few minutes of use. We advise heating the empty oven to maximum temperature for about 45 minutes at first use.

Gas oven

The thermostats are equipped with a safety device which prevents accidental opening.

In addition, if the flame goes out accidentally, the safety of the gas system is assured by a thermocouple which is tripped automatically and cuts off the flow of gas to the burner concerned.

Use of the gas oven

When using the oven for the first time, set the temperature to its highest level and heat for about 30 minutes with the oven door closed. Open all windows wide to eliminate any odours and fumes produced by internal components.

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

warnings: do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

Attention: For safety reasons and the norms in force it is prohibited to use the gas oven burner at the same time as the gas/electric grill. N.B.: Always make sure that the oven door is open before lighting the burner.

Manual ignition of oven burner

Open the oven door and place a lighted match close to the hole of the oven bottom plate (fig. 4). Turn the knob anti-clockwise until the pointer to the maximum power (fig.5), and keep the knob pressed for about 15 seconds to heat up the thermocouple bulb, and then release it. If the burner does not remain on, repeat the operation.



Fig. 4

Electrical ignition

Open the oven door. Turn the knob anti-clockwise until the pointer to the maximum power (fig.5). When the knob is pressed, the electrical ignition will automatically be activated. Keep the knob pressed for about 15 seconds to heat up the thermocouple bulb, and then release it. If the burner does not remain on, repeat the operation.

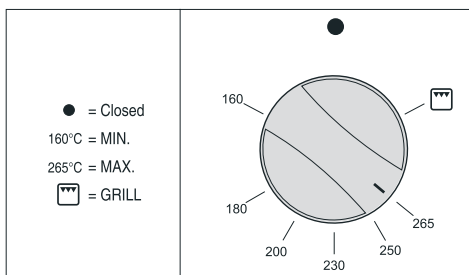


Fig. 5

After making sure that the burner has lit properly, gently close the oven door. To obtain the temperature required, simply turn the pointer of the knob to the chosen number (fig. 5).

To turn off the burner, turn the knob clockwise to the vertical position marked by the (•) symbol (fig. 5).

WARNING: Do not operate the ignition for more than 20 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.


Oven cooking

Before use, heat the oven to the desired temperature. Upon reaching the desired temperature, introduce food and check the cooking temperature, taking care to turn it off 5 minutes before the end of the cooking time in order to recover the stored heat.

Gas grill

N.B.: Always make sure that the oven door is open before lighting the burner.

Lighting the burner by hand

To light the grill, simply complete open the oven door, turn the knob clockwise until the pointer is on the  symbol (fig. 7) and place a lighted match close to the grill burner (fig. 6). Keep the knob pressed for about 15 seconds to heat up the thermocouple bulb, and then release it. If the burner does not remain on, repeat the operation.

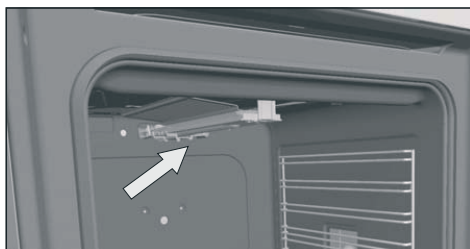



Fig. 6

Electrical ignition

To light the grill, simply complete open the oven door, turn the knob clockwise until the pointer is on the  symbol (fig. 7). When the knob is pressed, the electrical ignition will automatically be activated. Keep the knob pressed for about 15 seconds to heat up the thermocouple bulb, and then release it.

If the burner does not remain on, repeat the operation.

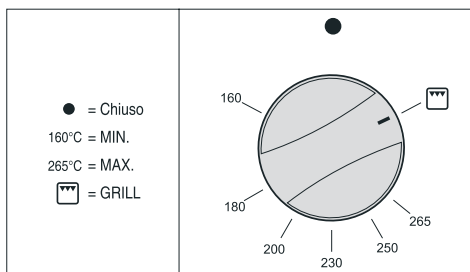


Fig. 7

To turn the burner off, turn the knob anti-clockwise to the vertical position marked with the (•) symbol (fig. 5).

WARNING: Do not operate the ignition for more than 20 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.

Electric grill

To operate the electric grill, set knob controls the energy regulator to the position 4 (fig. 7A). A warning light on the control panel will light up to inform you that the grill is on.

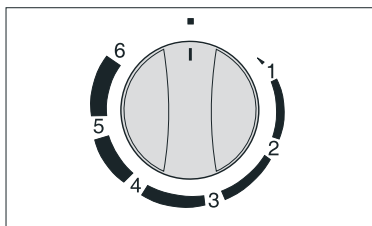


Fig. 7A

Attention:

the grill must be used with the oven door closed.

Attention: For safety reasons and the norms in force it is prohibited to use the gas oven burner at the same time as the gas/electric grill.

Grill Cooking

The heat comes from above.

Suitable for:
thin meat; toast.

Advice for grill cooking

Almost all meat can be cooked on the grill except for several thin, game meats and meatloaf. The meat and fish to be cooked on the grill should be sprinkled with oil and placed on the grill; the former is moved nearer or further away from the grill element based on the thickness of the meat in order to avoid burning it on the outside and not cooking it enough on the inside. Add 1 cup of water to the drip tray to avoid the

creation of smoke caused by sauce or grease drippings.

Put the drip tray on the first level (fig. 7B).

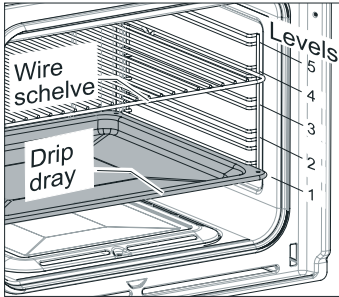


Fig. 7B

NOTE: Install the grids, by placing them on the horizontal slides inside the oven wall. The raised part of the grid must be in face of the oven rear wall (fig. 7C).

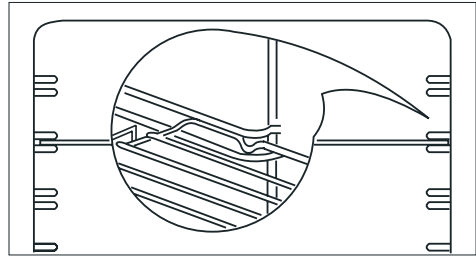


Fig. 7C

Cooking times



Cooking times may vary based on the type of food, its homogeneity and thickness. It is advised to watch the cooking process the first few times and verify the results so that, when making the same dishes under the same conditions, similar results may be obtained.


TURNSPIT (optional)

Use of the turnspit.

The turnspit is an optional available only in some models.

- Place the chicken or meat cut to be roasted on the spit L, so that it is firmly held in place by the two prongs F (fig. 7D).
- Place the spit on the support G.
- Insert the support G completely inside the oven so that rod L goes inside hole of the turnspit motor M .
- Position the dripping pan, with some water inside, underneath the support G.
- Close the oven door.
- To remove the spit, carry out the inverse procedure, using the knob A and a heat-proof oven glove.

For gas grill models, to operate the turnspit, turn the knob in position  or  according to the models (see fig. 7E / fig. 7G).

For electric grill models turn the of the energy regulator knob (see fig. 7A) or, according to the models, turn the knob in position  (fig.7F).

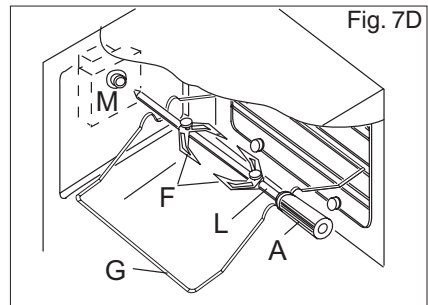





Fig. 7D

USE OF THE FAN FUNCTION

Some models are fitted with oven fan placed in the central part of the oven cavity, that can be switched on by pushing on the switch indicated by the symbol () placed on the control panel or, according to the models, of the oven commutator knob (fig. 7E / 7F) .

Oven light .

Use of the fan assisted gas oven ( /  fig. 7E). The air which is heated by the gas burner is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

NOTE: this function must be used with the oven or grill burner on and the fan switch on.

WARNING:

This function must be used with the oven door closed.

Use of the fan assisted electric grill () (fig. 7F).

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat.

WARNING:

This function must be used with the oven door closed.

Defrosting with fan (/) .

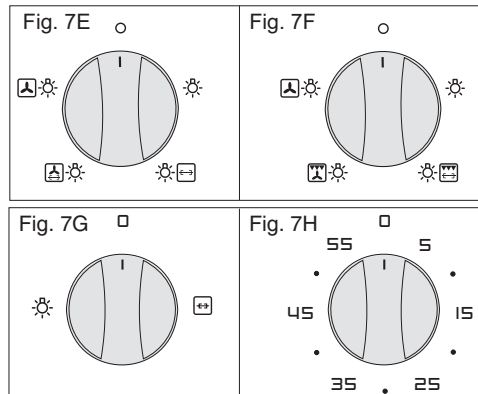
The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.

NOTE: this function must be used with the oven thermostat in position (0) OFF.

Minute counters

(fig. 7F)

Turn the knob clockwise, stopping the pointer in line with the selected time. The timer can be set from 1 to 60 minutes. When the preset time is over, a buzzer will sound.



CLEANING AND MAINTENANCE

N.B.: Before doing any maintenance work, disconnect the power supply and turn off the gas tap of the gas cylinder or the gas supply main.

CLEANING AND MAINTENANCE Cleaning should be carried out when the appliance is COOL. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Always clean off spillage as quickly as possible to prevent burning on which will make removal more difficult. Wash with a clean cloth soaked in hot soapy water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasives, caustic pastes or sprays, coarse cleaning pads or powders. The oven accessories (shelve, grid, oven shelf carriers) and the oven door also, can be removed for easier washing, to be done with a mild detergent solution. The slots in the front of the appliance for the passage of the air must carefully kept un-obstructed for an efficient cooling of the unit.

Removal of oven door

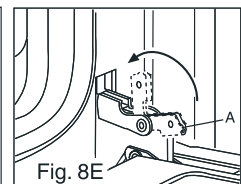
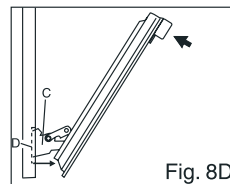
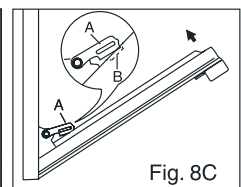
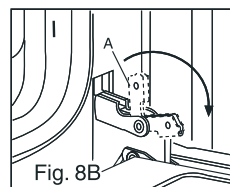
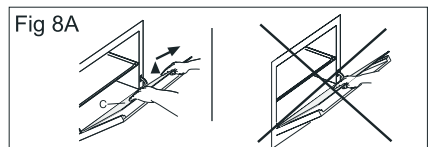
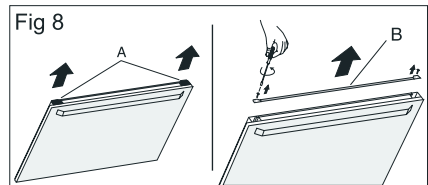
To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

- 1) open the door halfway and remove the glass stoppers A, the profile B (as shown in fig. 8) and the glass C, as shown in fig. 8A
- 2) open the oven door completely.
- 3) flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 8B).
- 4) shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 8C.
- 5) Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 8D) and pull the door towards you until it is released from

the oven. After cleaning it, reposition it correctly following the abovesteps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 8E).

CAUTION:

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

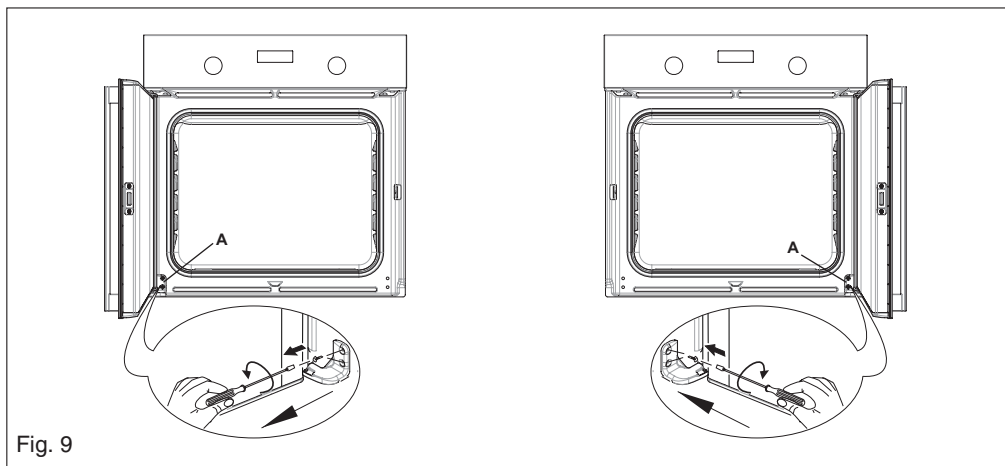


Side opening door.

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

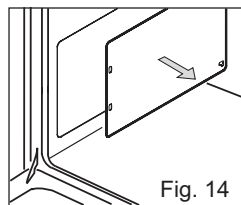
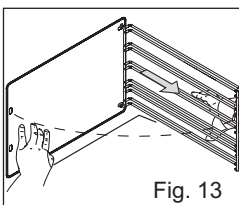
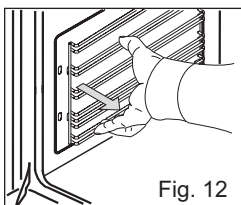
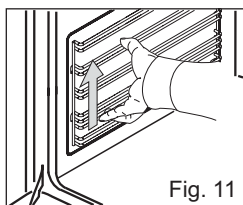
Warning: this operation must be carried out by skilled staff during assembly.

- 1) Open the oven door and undo the two screws in the block **A** (see figure 9).
(N.B.: when block **A** is unscrewed, the bottom of the door is left completely free. Two people are therefore needed for this operation, one to hold the door firmly while the screws are undone).
- 2) Reassemble the door on the required side of the oven, use the new block **A** (accessory supplied with the appliance) and reverse the above instructions.



Self-cleaning panels

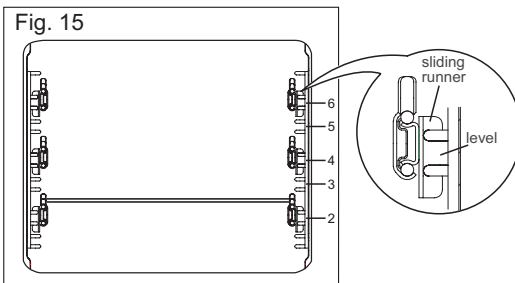
If the oven is fitted with self-cleaning panels, at normal cooking temperatures the catalytic enamel helps transform grease splashes into a light dust. This dust can be removed with a damp sponge when the oven has cooled down. This helps keep the surface of the enamel porous and ensures maximum cleaning efficiency. The self-cleaning panels and the shelves frame are very easy to remove (see fig. 11 - 12 - 13 - 14).



Sliding runners (optional)



Note: the sliding runners must be placed at levels 2 - 4 - 6 only (fig. 15).

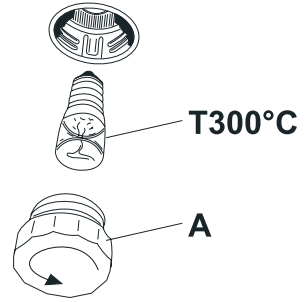


Oven light

(fig. 16)

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

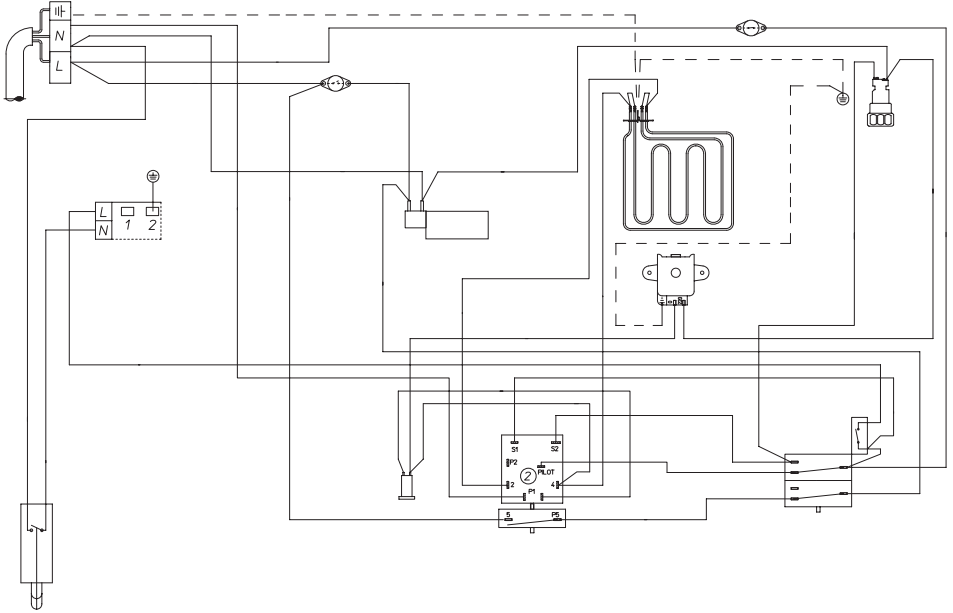
Fig. 16



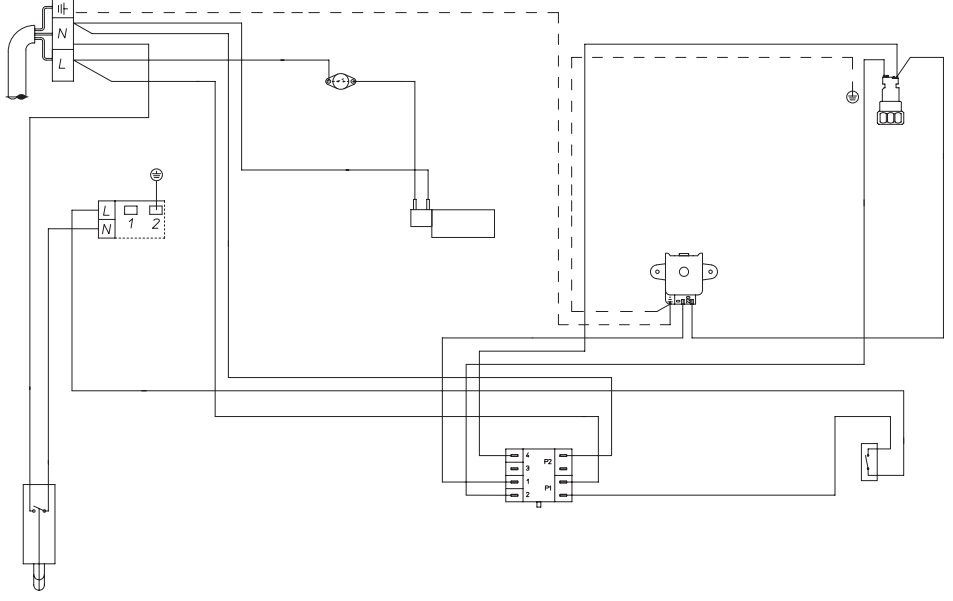
Important: if the oven is no longer to be used, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

Oven electrical diagram

Electric grill model

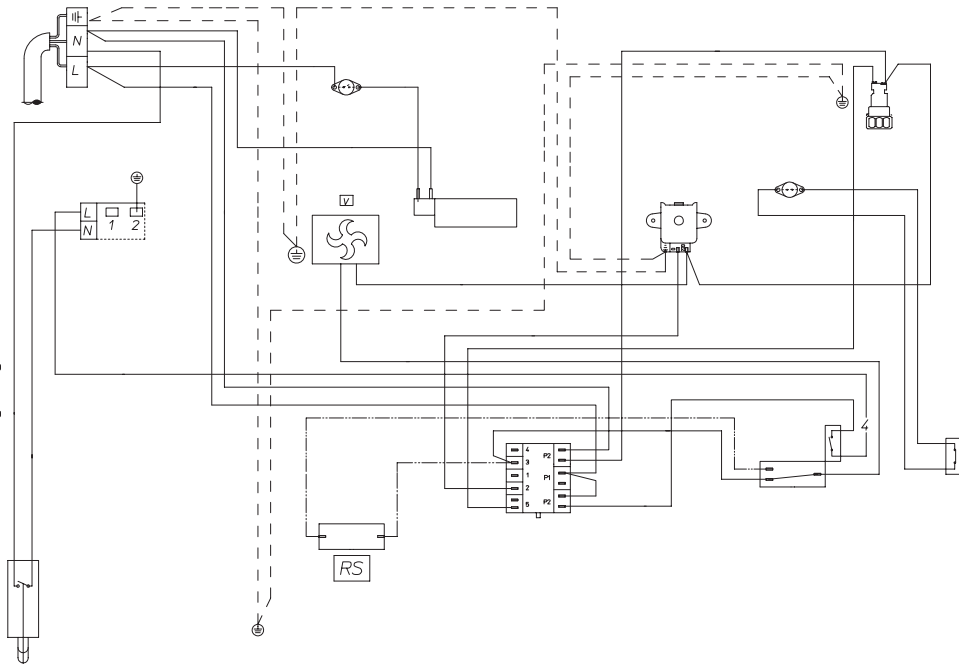


Gas oven model



Oven electrical diagram

Fan assisted gas grill model



Fan assisted electric grill model

