

Hankel

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМОГО
ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА**

BUILT-IN OVEN

Модель: OGE 1504
OGB 1504



Содержание

Внешний вид	1
Как использовать вашу духовку.....	1
Практические советы по приготовлению пищи.....	4
Установка	6
Характеристики горелки и сопел.....	10
Технические характеристики.....	10

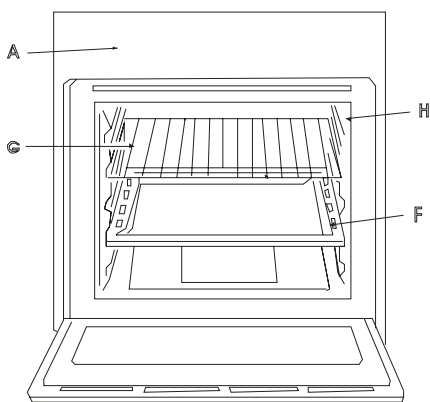
Эти инструкции являются действительными, только если на устройстве присутствует символ страны. Если на устройстве отсутствует символ, необходимо обратиться к техническим инструкциям, содержащим необходимые указания о модификации устройства в соответствии с условиями страны.

Предупреждение.

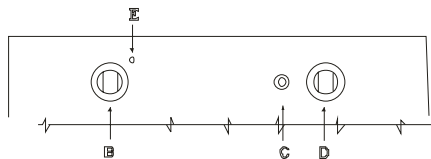
Использование газовой духовки влечет выделение тепла и влажности в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется: не закрывайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство принудительной вентиляции (механическую вытяжку).

ВНИМАНИЕ: Во время использования гриля доступные части могут оказаться горячими. Следите, чтобы маленькие дети не приближались к духовке.

Внешний вид



- A. Панель управления
- B. Ручка духовки/вертела
- C. Кнопка освещения духовки
- D. Ручка таймера (доступна только в некоторых моделях)
- E. Световой индикатор работы духовки
- F. Поддон или противень
- G. Решетка духовки
- H. Направляющие для вставки/извлечения решеток и противней



Как использовать вашу духовку

Для управления различными функциями этой духовки используются ручки и кнопки, находящиеся на панели управления.

Примечания. При первом использовании устройства рекомендуется настроить термостат на максимальное значение и оставить духовку пустой с закрытой дверцей примерно на полчаса. Затем откройте дверцу духовки и впустите кухонный воздух. Запах, часто появляющийся при первоначальном использовании, вызван испарением веществ, используемых для защиты духовки при ее хранении и до установки.

Примечания. *Поставляемый противень ставьте на нижнюю полку духовки, чтобы предотвратить попадание соуса и/или жира на дно духовки, только при приготовлении пищи на гриле или вертеле (доступно только для некоторых моделей). Для всех остальных типов приготовления пищи никогда не используйте нижнюю полку и никогда не помещайте ничего на дно духовки во время ее работы, так как это может повредить эмаль. Всегда помещайте кухонную утварь (тарелки, алюминиевую фольгу и т. д.) на решетку, поставляемую с устройствами и установленную на направляющие.*

Ручка духовки (В)

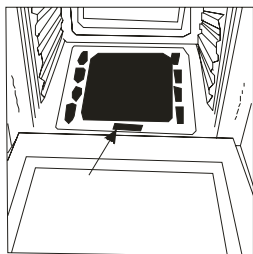
Эта ручка используется не только для выбора различных режимов работы духовки, но и для выбора правильной температуры приготовления пищи в духовке из температур, показанных на самой ручке (от 140 до 240). Устройство электронного поджига встроено в саму ручку управления. Чтобы зажечь горелку духовки, полностью нажмите ручку «В» и поверните ее против часовой стрелки, устанавливая ее в максимальное положение (оставляя открытой дверцу духовки). Так как духовка оборудована устройством защиты, после зажигания горелки держите ручку «В» нажатой в течение 6 секунд, чтобы позволить газу проходить, пока защитная термopара не нагреется. Электрическое устройство поджига горелки включается не больше, чем на 15 секунд. Если горелка не зажигается после 15 секунд, прекратите нажимать ручку «В», откройте дверцу духовки и подождите, по крайней мере, одну минуту перед повторной попыткой зажечь газ. Температура приготовления выбирается путем установки нужной температуры напротив отметки на панели управления; полный диапазон температур показан ниже:

Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, а затем термостат, управляемый ручкой, поддерживает ее постоянной.

Зажигание духовки вручную

В случае краткого сбоя электроснабжения горелку духовки можно зажечь вручную:

- Откройте дверцу духовки.
- Поднесите горящую спичку или зажигалку к горелке, как показано на рисунке, нажмите ручку «В» полностью и поверните ее против часовой стрелки, устанавливая ее в максимальное положение. Так как духовка оборудована устройством защиты, после зажигания горелки духовки держите ручку «В» нажатой в течение 6 секунд, чтобы позволить газу проходить, пока защитная термopара не нагреется.



с) После зажигания горелки закройте дверцу духовки.

Важное замечание. Если пламя случайно вырывается из горелки, поверните ручку управления «В» в положение «выключено» и подождите хотя бы одну минуту перед попыткой повторно зажечь горелку.

Ручка гриля (В)

Духовка оборудована электрическим грилем. Очень высокая и воздействующая напрямую температура гриля приводит к поджариванию поверхности мяса и жаркого, мешая соку вытекать и сохраняя готовящиеся продукты мягкими. Использование гриля также рекомендуется для блюд, требующих высокой температуры поверхности: таких как бифштексы, телятина, ростбиф, филе, гамбургеры и т. д.

Нажмите полностью ручку «В» и установите ее в положение гриля (который использует инфракрасные лучи). Включится мотор вертела (доступно только на некоторых моделях), который продолжит работать, пока работает гриль.

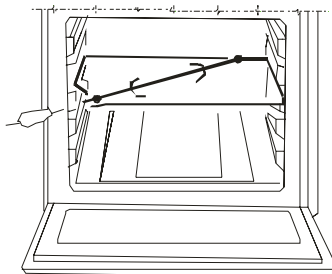
Важно. При использовании гриля дверца духовки должна быть закрыта. Дальнейшие сведения об использовании вертела см. в соответствующем разделе.

Вертел (доступен только на определенных моделях)

Чтобы запустить вертел, выполните следующие действия:

- установите противень на 1-ю полку;
- вставьте специальный упор для вертела в положение 3-й полки и вставьте его наконечник в специальное отверстие для вертела на задней стороне духовки;
- включите вертел с помощью ручки «В».

Примечание. Во время готовки дверца духовки становится горячей. Следите, чтобы дети не приближались к духовке.



Кнопка освещения духовки (С)

Эта кнопка, обозначенная специальным символом, позволяет включить освещение внутри духовки, чтобы контролировать приготовление пищи, не открывая дверцы духовки.

Световой индикатор гриля (Е)

Этот индикатор включается при запуске гриля.

Таймер (доступно только на некоторых моделях)

Чтобы использовать таймер, необходимо завести звонок «D», поворачивая ручку на один полный оборот по часовой стрелке; затем поверните его обратно, установив нужное время (в минутах) напротив отметки на панели управления.

Охлаждающая вентиляция

Чтобы уменьшить температуру внешней поверхности, некоторые модели оборудованы охлаждающим вентилятором, включающимся при повороте ручки «B». Во время приготовления пищи вентилятор всегда включен, и можно слышать, как поток воздуха проходит между дверцей духовки и панелью управления.

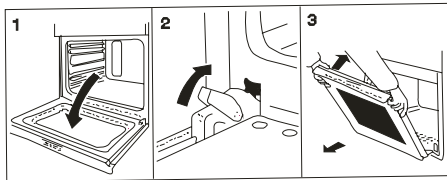
Примечание. Во время приготовления пищи вентилятор остается включенным, пока духовка достаточно не охладится.

Предупреждение. Не используйте духовку в случае длительного сбоя питания, когда охлаждающий вентилятор не работает.

Как снять дверцу духовки

Для более тщательной очистки можно снять дверцу духовки. Выполните следующие действия:

- полностью откройте дверцу;
- поднимите и поверните небольшие рычаги, крепящиеся на двух стержнях;
- захватите дверцу за две внешние стороны, закройте ее медленно, но не полностью;



d) потяните дверцу на себя, извлекая ее из посадочного места.

Установите дверцу обратно, выполняя приведенные действия в обратном порядке.

Замена лампы духовки

a) Отключите электропитание духовки с помощью многопозиционного переключателя, используемого для подключения устройства к электрической сети; или отключите устройство от розетки, если вилка духовки доступна;

b) Снимите стеклянную крышку патрона лампы;

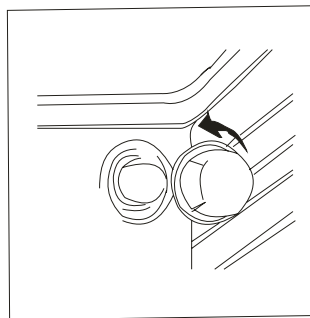
c) Удалите лампу и замените ее лампой, устойчивой к воздействию высокой температуры (300) со следующими характеристиками:

■ Напряжение: 230/240 В

■ Мощность: 25 Вт

■ Тип E14

d) Установите обратно стеклянную крышку и подключите духовку к сети электропитания.



Практические советы по приготовлению пищи

Духовка предлагает широкий диапазон вариантов, позволяющих готовить любую пищу оптимальным образом. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать это многофункциональное устройство для приготовления пищи, и следующие инструкции являются только рекомендациями, которые могут изменяться в соответствии с вашим личным опытом.

Приготовление тортов

При приготовлении тортов всегда помещайте их в духовку после ее предварительного прогрева (около 15 минут). Температура обычно должна быть равна примерно 160°C. Не открывайте дверцу во время приготовления торта, чтобы предотвратить его опадание:

Слишком сухая выпечка

Повысьте температуру на 10°C и уменьшите время.

Выпечка опадает

Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.

Слишком темный верх выпечки

Поместите выпечку на более низкую полку, уменьшите время приготовления

Хорошо приготовлена внутри, но клейкая снаружи

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления

Выпечка прилипает к противню

Хорошо смажьте противень жиром и посыпьте его мукой или воспользуйтесь жиронепроницаемой бумагой.

Приготовление пиццы

Для приготовления вкусной рассыпчатой пиццы □

Прогрейте духовку в течение, по крайней мере, 15 минут

Используйте алюминиевый противень для пиццы, устанавливая его на решетку, поставляемую с духовкой. Использование поставляемого чугунного противня увеличит время приготовления, создав трудности для получения хрустящей корочки.

Как можно реже открывайте дверцу духовки во время приготовления пиццы;

Если для пиццы используется несколько компонентов (три или четыре), рекомендуется сыр моцареллу добавлять в середине процесса приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы, используйте температуру в диапазоне от 170°C до 190°C.

Для красного мяса, которое должно быть хорошо прожарено снаружи, оставаясь при этом мягким и сочным внутри, хорошо начать с установки на короткое время высокой температуры (200°C-220°C) с последующим снижением температуры духовки.

В общем случае, чем больше кусок мяса для жарки, тем ниже задается температура. Разложите мясо в центре решетки и подставьте под него противень для сбора жира.

Убедитесь, что решетка вставлена так, чтобы она находилась в центре духовки. Если нужно увеличить корочку снизу, устанавливайте решетки пониже. Для ароматных блюд (особенно утки и дичи) заворачивайте готовящееся мясо в сало или бекон.

Использование гриля

Важно. При использовании гриля дверца должна быть всегда закрыта. Это позволит получить отличные результаты и сэкономить энергию (около 10%).

Используя режим «гриль», помещайте пищу по центру гриля.

Таким образом, наилучшие результаты при использовании режимов гриля достигаются путем установки решетки в нижние положения (см. таблицу приготовления), а чтобы предотвратить капание жира на дно духовки и образование дыма, поместите противень на самый нижний уровень духовки

Переключатель	Приготавливаемая пища	Вес (в кг)	Положение направляющих духовки для приготовления	Предварительный прогрев (минуты)	Положение ручки термостата	Время приготовления (минуты)	
Духовка	Лазанья	2,5	3	10	200	55-60	
	Канеллони	2,5	3	10	200	40-45	
	Запекание пасты	2,2	3	10	200	50-55	
	Телятина	1,7	2	10	210	80-90	
	Цыпленок	1,5	3	10	200	70-80	
	Рулет из индейки	2,5	3	10	200	80-90	
	Утка	1,8	3	10	200	90-100	
	Кролик	2,0	3	10	200	80 -90	
	Баранья нога	1,5	3	10	200	70-80	
	Скумбрия	1,8	3	10	200	80-90	
	Зубан	1,3	3	10	200	30-40	
	Запеченная форель	1,5	3	10	180	30-40	
	Неаполитанская пицца	1,0	3	10	200	30-35	
	Печенье	0,6	3	15	210	15-20	
	Фруктовый пирог	0,5	4	15	180	25-30	
	Шоколадный торт	1,1	3	15	180	30-35	
	Дрожжевой пирог	1,0	3	15	165	50-60	
			1,0	4	15	165	50-60
		Морской язык и каракатица	1	4	5	-	6
		Жаркое из кальмаров и креветок	1	4	3	-	4
	Филе трески	1	4	3	-	10	
	Запеченные овощи	1	4	-	-	8-10	
	Стейк из телятины	1	4	5	-	20-25	
	Отбивные	1,5	4	5	-	20-25	
	Гамбургеры	1	4	3	-	10-15	
	Сосиски	1,7	4	5	-	20-25	
	Запеченные сэндвичи	n. ⁹⁴	4	3	-	2-3	
Гриль	С вертелом (при наличии)						
	Телятина на вертеле	1,0	-	-	-	80-90	
	Цыпленок на вертеле	1,5	-	-	-	80-90	
	Ягненок на вертеле	1,0	-	-	-	80-90	

Примечание. Время приготовления является приблизительным и может меняться в соответствии с личными вкусами. При приготовлении на гриле на 1-й нижний уровень духовки необходимо установить противень.

Установка

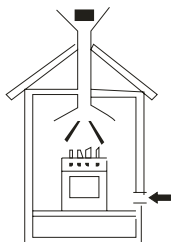
Устройство должно устанавливаться только квалифицированным специалистом в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Производитель отказывается от любой ответственности за неправильную установку, которая может привести к травмам людей и животных или к повреждению собственности.

Важно. Перед проведением любых работ по настройке или обслуживанию устройства его необходимо отключить от сети электропитания.

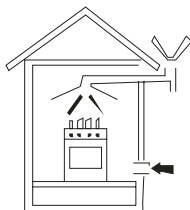
Размещение:

Важно. Это устройство должно устанавливаться и использоваться только в постоянно вентилируемом помещении в соответствии с существующими общенациональными нормами. Необходимо соблюдать следующие требования:

- В помещении должна быть установлена система вытяжки, выводящая наружу пар и дым, возникающие при приготовлении пищи. Эта система может состоять из кожуха и электрического вентилятора, запускаемого при каждом включении устройства.



Воздуховод или система воздуховодов (специально для устройств приготовления пищи)



Прямо наружу

- В помещении также должна быть предусмотрена система для обычной вентиляции. Поток отводимого воздуха не должен быть меньше $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на кВт установленной мощности. Система циркуляции воздуха может брать воздух прямо снаружи, используя трубу с внутренним сечением не менее 100 см^2 , отверстие ни при каких условиях не должно оказаться случайно заблокированным (рис. А). Система так-

же может получать воздух, нужный для горения, непрямыми средствами, т. е. из соседних комнат, оборудованных вышеописанными трубами циркуляции воздуха. Но эти комнаты должны быть обычными помещениями, спальнями или помещениями с опасностью возгорания (рис. В).

- Сжиженный газ тяжелее воздуха и, следо-

Соседнее помещение

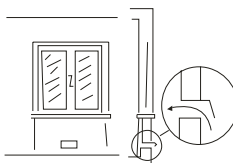


Рис. А

Вентилируемое помещение

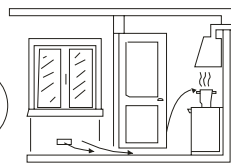


Рис. В

Примеры вентиляционного отверстия
Увеличение отверстия для воздуха, проходящего между дверью и полом

вательно, оседает вниз. Следовательно, помещения, содержащие баллоны со сжиженным газом, также должны быть оборудованы отверстиями наружу для вентиляции газа в случае утечки. Следовательно, баллоны со сжиженным газом не должны устанавливаться в помещениях или местах хранения, расположенных ниже уровня земли (подвалы и т. п.), независимо от того, полные они или частично пустые. Хорошая идея — хранить в помещении только используемый баллон, размещенный так, чтобы он не подвергался нагреву от внешних источников (духовки, очаги, плиты и т. д.) при котором температура баллона может превысить 50°C .

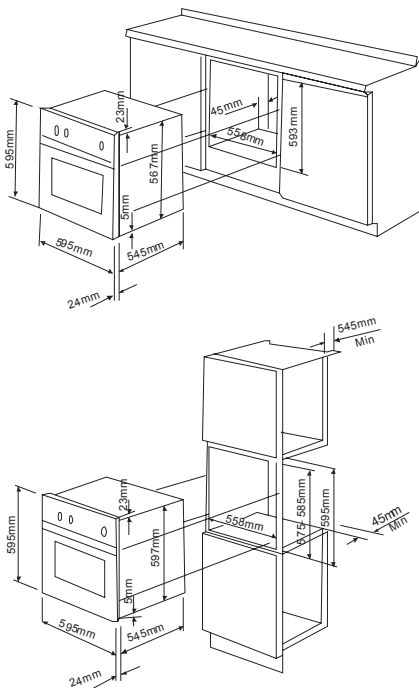
Перед установкой убедитесь, что условия локального газораспределения (в соответствии с природой газа и давлением газа) и настройки устройства совместимы.

Условия настройки этих устройств указаны на табличке с данными (ярлыке)

Такое устройство не подключается к устройству вывода продуктов сгорания. Оно должно устанавливаться и подключаться в соответствии с текущими нормативами по установке. Особое внимание должно уделяться соответствующим требованиям к вентиляции.

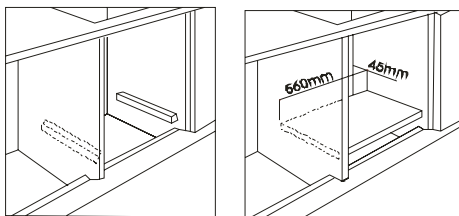
Установка встроенных духовок

Чтобы гарантировать правильную работу встроенного устройства, оно должно устанавливаться в соответствующий шкаф. На следующем рисунке показаны размеры для врезной установки под столешницей или в стенном шкафу.



Чтобы гарантировать правильную вентиляцию, заднюю стенку шкафа необходимо удалить. Желательно, чтобы установленная духовка опиралась на две деревянные доски. Если духовка устанавливается на сплошную плоскую поверхность, в нем должно быть отверстие размером не меньше 45*560 мм.

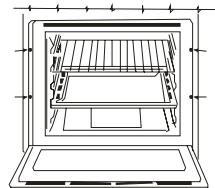
Панели соседних шкафов должны быть сделаны из теплоустойчивых материалов. В част-



ности, шкафы с фанерной внешней отделкой, должны быть собраны с использованием клея, который способен выдерживать температуру до 100°C.

В соответствии с текущими стандартами безопасности после установки духовки контакт с ее электрическими частями должен быть невозможен.

Чтобы прикрепить духовку к шкафу, откройте дверцу духовки и прикрепите духовку, вставив 4 деревянных винта в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.



Электрическое подключение

Эти духовки комплектуются трехпроводным кабелем питания для работы с переменным током, напряжение и частота которого соответствуют указанным на табличке данных устройства и в инструкции по эксплуатации. Для заземления устройства используется провод желто-зеленого цвета.

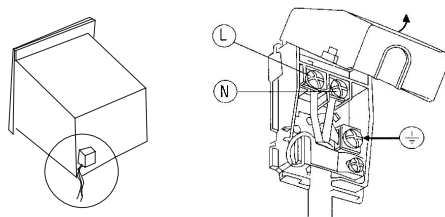
Монтаж кабеля питания

Откройте клеммную коробку:

- с помощью отвертки снимите боковые накладки крышки клеммной коробки;
- потяните крышку клеммной коробки, чтобы ее открыть.

Чтобы установить кабель, выполните следующие действия:

- Удалите винт хомута провода и три винта контактов L-N
- Закрепите провода под головками винтов, используя следующую схему цветов: синий (N), коричневый (L), желто-зеленый
- Закрепите кабель питания хомутом и закройте крышку клеммной коробки.



Подключение кабеля питания к электрической сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке с данными. При подключении кабеля напрямую к электрической сети, установите между устройством и сетью многопозиционный автоматический выключатель с минимальным размером отверстия для контакта 3 мм. Размер многопозиционного автоматического выключателя должен соответствовать нагрузке и текущим нормативам (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).

Кабель питания на всем своем протяжении должен быть размещен таким образом, чтобы не подвергаться воздействию температуры, превышающей комнатную более чем на 50°C.

Перед подключением проверьте следующее:

- Электрическая безопасность устройства может быть гарантирована только, если плита правильно и эффективно заземлена, способ заземления гарантирует техника, чтобы проверить систему. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные отсутствием заземления системы.
- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте, что характеристики, указанные на табличке с данными (на устройстве и/или на упаковке), соответствуют характеристикам электрической сети дома.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розеток поддерживает максимальную мощность устройства, указанную на табличке с данными. В случае любых сомнений вызовите квалифицированного техника.
- Если розетка и вилка устройства несовместимы, квалифицированный техник должен заменить розетку соответствующей моделью. Техник, в частности, должен также гарантировать, что поперечное сечение кабелей розетки соответствует мощности, потребляемой устройством. Не рекомендуется использовать переходники, тройники и удлинители. Если не удастся отказаться от их использования, не забывайте использовать только те переходники, тройники и удлинители, которые удовлетворяют правилами техники безопасности. В этих случаях никогда не превышайте максимальную силу тока, указанную на одном переходнике или удлинителе и максимальную мощность, указанную на

тройнике. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

Подключение с жесткой трубкой (медной или стальной)

Подключение к системе газоснабжения должно быть выполнено так, чтобы не передавать никаких напряжений на устройство. Для подключения устройства к подающей магистрали существует регулируемый фитинг в форме буквы L, герметичность которого гарантируется уплотнением. Каждый раз, когда понадобится повернуть фитинг, необходимо заменять уплотнение (поставляется с устройством). Фитинг подачи газа представляет собой газовый штуцер с наружной цилиндрической резьбой 1/2».

Присоединение гибкой бесшовной стальной трубки к резьбовому штуцеру

Фитинг подачи газа представляет собой газовый штуцер с наружной цилиндрической резьбой 1/2. Можно использовать только трубку и уплотнения, соответствующие текущим общенациональным нормам. Эти трубки должны устанавливаться так, чтобы их длина при полном растягивании никогда не превышала 2 000 мм. После присоединения убедитесь, что гибкая металлическая трубка не касается никаких движущихся частей и не будет помята.

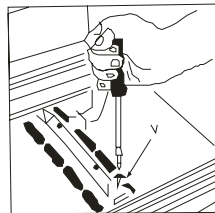
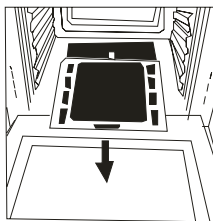
Проверка герметичности соединения

Закончив установку, проверьте отсутствие утечки в фитингах с помощью мыльной воды. Никогда не используйте огонь.

Адаптация к другим типам газа

Чтобы адаптировать духовку к другому типу газа, отличающемуся от газа, для которого была произведена духовка (указанному на табличке), выполните следующие действия:

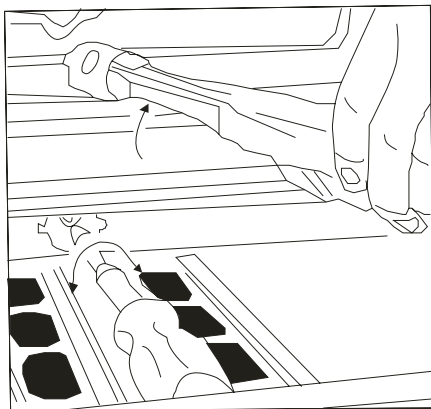
- а) Замените сопло горелки духовки
Полностью откройте дверцу духовки
Вытащите сдвигающееся дно духовки
Отвинтите винты крепления устройства зажигания
Удалите винт «V», а затем извлеките горелку духовки;



Отвинтите сопло горелки духовки, используя специальный торцевой гаечный ключ для сопел, или 7-мм торцевой гаечный ключ и замените старое соплом, подходящим для нового типа газа (см. таблицу 1).

Будьте особенно осторожны с проводами запальных свечей и трубками термопар

Установите обратно все компоненты, выполняя вышеописанные действия в обратном порядке.



Регулировка подачи первичного воздуха в горелку духовки

b) Горелка не требует никаких регулировок подачи первичного воздуха.

Регулировка минимума горелки духовки

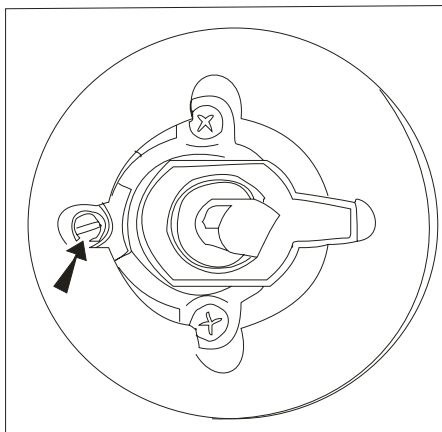
c) Отрегулируйте минимальный уровень горелки духовки:

Поверните ручку сначала в положение Max (Максимум) примерно на 10 минут, а затем в положение Min (Минимум)

Удалите ручку

Удалите диск, прикрепленный к панели управления

Настраивайте винт, находящийся снаружи штыря крана термостата, пока пламя не станет маленьким, но устойчивым (пламя можно видеть сквозь отверстия в дне духовки).



Примечание: В случае сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен полностью.

Убедитесь, что горелка не гаснет при быстром повороте ручки из положения Max в положение Min, а также при быстром открытии и закрытии дверцы духовки.

Предупреждение

Закончив эту операцию, замените старую паспортную наклейку новой, показывающей новый тип используемого газа. Эту наклейку можно получить в наших сервисных центрах.

Примечание: Если давление используемого газа отличается от рекомендованного (или является переменным), необходимо установить во входной трубке соответствующий регулятор давления (в соответствии с текущими общенациональными нормами, касающимися «регуляторов для распространяемого газа»)

Характеристики горелки и сопел

Таблица 1

Горелка духовки	Тепловая мощность кВт (максимальная теплотворная способность)		Сжиженный газ				Природный газ	
			Обход 1/100	Сопло 1/100	Поток г/ч		Сопло 1/100	Поток 1/ч
	Номинальная 2,90	Уменьшенная 1,40	(мм) 49		*** 189	** 186		
Давление в линии	Номинальное (мбар)				28-30	37	20	
	Минимальное (мбар)				20	25	17	
	Максимальное (мбар)				35	45	25	

* При 15°C и 1 013 мбар сухого газа

** Максимальная теплотворная способность пропана = 50,37 МДж/кг

** Максимальная теплотворная способность бутана = 49,47 МДж/кг

Максимальная теплотворная способность природного газа = 37,78 МДж/кг

Максимальная теплотворная способность метана = 15, 87 МДж/кг

Технические характеристики

Внутренние размеры духовки:

Ширина: 43,5 см

Глубина: 43 см

Высота: 31 см

Это устройство соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

-73/23/ЕЕС от 19 февраля 1973 г. (низкое напряжение) и последующие модификации;

-89/336/ЕЕС от 03 мая 1989 г. (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;

-90/336/ЕЕС от 29 июня 1990 г. (газ) и последующие модификации;

93/68/ЕЕС от 22 июля 1993 г. и последующие модификации;

Модель	Газовая часть		Электрическая часть	
	Категория	Тепловая мощность кВт (1)	Частота напряжения	Мощность (Вт)
EGB-56RC	II2H3+	2,00 (189 г/ч-G30)	230В~ 50-60 Гц	2240
GB-56RCD		1.30(18 г/ч-G30) 2.10(18 г/ч-G30)	230В~ 50-60 Гц	40

(1) Значения в г/ч относительно емкостей со сжиженным газом (пропан-бутан).

Contents

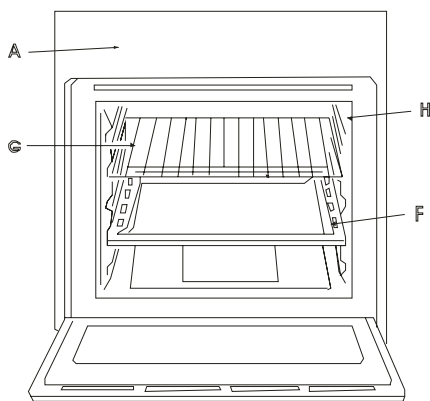
Close-Up View.....	12
How to use your oven	12
Practical Cooking Advice	14
Installation.....	16
Burner and Nozzle Characteristics	20
Technical Specifications.....	21

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of us of the country.

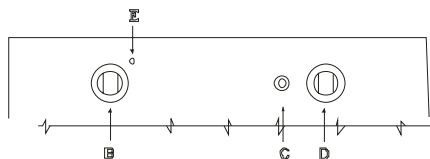
Warning: *The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood)*

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Close-Up View



- A. Control Panle
- B. Oven/rotisserie-grill knob
- C. Oven Light button
- D. Timer Knob(only available on some models)
- E. Oven indicator light
- F. Dripping Pan or Baking Sheet
- G. Oven Rack
- H. Guides for sliding the racks or dripping pan in or out



How to use your oven

The various features of this oven are controlled via the knobs and buttons located on the control panels.

Notices: *The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.*

Notices: *Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of*

the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc) on the grid provided with the appliances inserted especially along the oven guides.

The oven knob (B)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself.(from 140 to 240) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is build into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob "B" in all the way and turn it anti-clockwise, setting it to the Max position (keeping the oven door shut). Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob "B" pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.

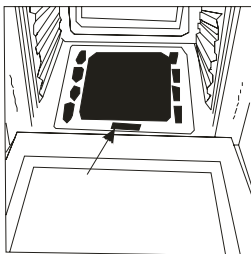
The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob "B", open the oven door and wait for at least one minute before your try to light the burner again. The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.

Lighting the oven manually

In the event of a brief power failure, the oven burner can be lit by hand:

- a) open the oven door
- b) hold a match or lighter near the burner hold as shown in the figure, press knob "B", in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position. Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob "B" pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.



- c) once the burner is lit, shut the oven door.

Importance Notice: should the burner flame accidentally go out, turn control knob "B" to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The grill knob (B)

Your oven is equipped with an electrical grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roastes while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Press knob "B" in fully and set it to position the grill (which uses infrared rays) and the rotisserie

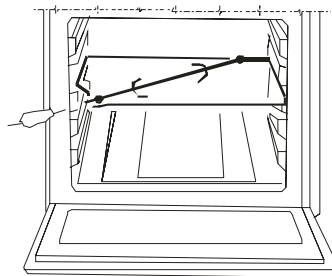
motor (only available on some models) will come on, the latter will stay on as long as the grill is in operation.

Important: when using the grill, the oven door must be kept shut; for further details on show to use the rotisserie, please read the corresponding paragraph.

The rotisserie (only available on certain models) To start the rotisserie, processed as follows:

- a) place the dripping pan on the 1st rack;
- b) nsert the special rotisserie support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- c) start the rotisserie using knob "B" to select setting

Notice: the oven door gets hot during cooking.



Please keep children well away.

The oven light button (C)

This is the button indicated by symbol and allows you to turn the light on inside your oven to supervise cooking without having to open the oven door.

The grill indicator light (E)

This light comes on when the grill starts.

Timer (only available on certain models)

To use the timer, the buzzer "D" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise; then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

Cooling ventilation

In order to cool down the temperature of their exterior, some models are equipped with a cooling fan that comes on by turning the selector knob "B". During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

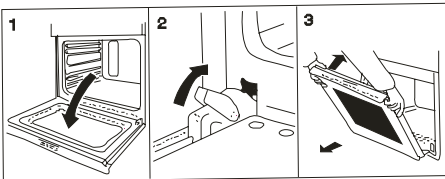
Note: when cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Warning: do not use the oven in the event of a prolonged power failure if the cooling fan does not work.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- a) open the door fully
- b) lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- c) grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;

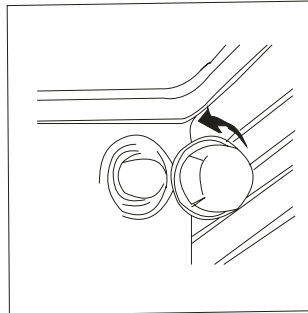


- d) pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.

Replacing the oven lamp

- a) Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- b) Remove the glass cover of the lamp-holder
- c) Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300) with the



following characteristics:

- Voltage: 230/240V
- Wattage: 25W
- Type E14

- d) Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.

Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Cakes

When baking cakes always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping, in general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas preheat the oven for at least 15 minutes.

Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the deep pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;

Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;

If the pizza has a lot of toppings (three or four), recommend you add the mozzarella cheese on halfway through the cooking process.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 170 °C to 190 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200 °C-220 °C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of room below, use the low rack heights

For savoury stews (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%)

Use the R "grill" mode, placing the food under the centre of the grill.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping pan on the 1st oven rack from the bottom.

Selector	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Leg of lamb	1,5	3	10	200	70-80
	Mackerels	1,8	3	10	200	80-90
	Dentex	1,3	3	10	200	30-40
	Trout baked in	1,5	3	10	180	30-40
	Neapolitan-style pizza	1,0	3	10	200	30-35
	Dry biscuits	0,6	3	15	210	15-20
	Tart	0,5	4	15	180	25-30
	Chocolate cake	1,1	3	15	180	30-35
	Leavened cakes	1,0	3	15	165	50-60
		1,0	4	15	165	50-60
	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.º4	4	3	-	2-3
Grill	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1,0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1,5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1,0	-	-	-	80-90

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Installation

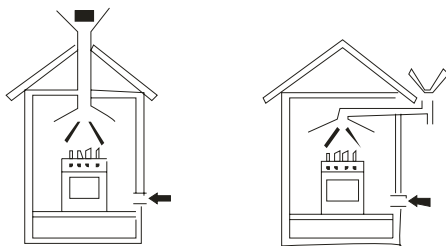
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important: *The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.*

Positioning:

Important: *this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Norms. The following requirements must be observed.*

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or and electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A flue or branched flue system (only for cooking appliances)

Directly to the Outside

- b) The room must also have a system that allows for normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per KW of installed power. The air circulation system may take air directly form the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening cannot under any circumstances be blocked accidentally(Fig A), The system can also provide the air needed for combustion by indirect means. i.e. form adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must be common rooms, bedrooms or rooms with a fire hazard(Fig. B)

Adjacent Room

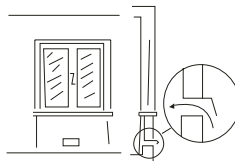


Fig A

Room to be ventilated

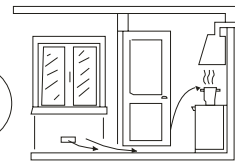


Fig B

Examples of Ventilation Opening Increasing opening. For comburent Air between door and floor

- c) Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level(cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to the above 50.

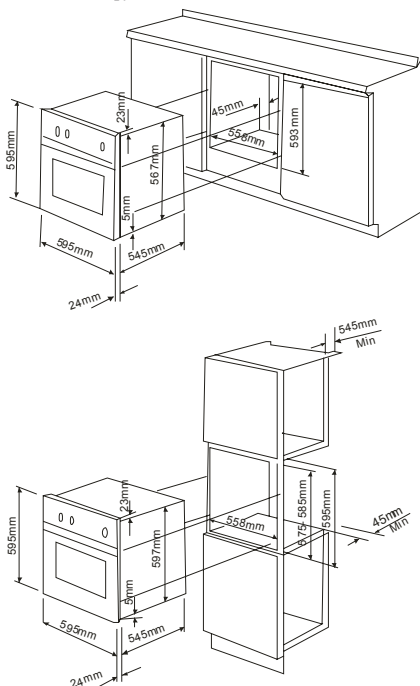
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure), and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliances are stated on the label(or data plate)

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

Installation of Build-in Ovens

In order to ensure that build-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.

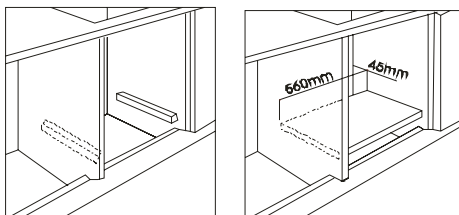


In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45*560mm.

The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues with glues which can withstand temperature of up to 100.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

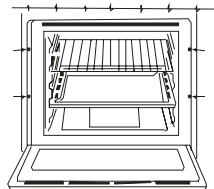
To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden



screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole

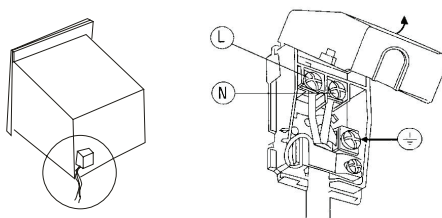


power supply cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
 - Pull open the cover of the terminal board
- To install the cable, proceed as follows:
- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N
 - Fasten the wires beneath the screwheads using the following color scheme; Blue(N) Brown(L), Yellow- Green
 - Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, ways ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket must be easily accessible.

Connection with rigid pipe (cooper or steel)

Connection to the gas system must be made in such a way as not to cause any stress of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the supply ramp to the appliance, whose watertightness is ensured by a seal. Should you need to turn the pipe fitting, you must in all cases replace the seal (provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipe and seals that comply with the current National Norms. These pipes must be installed so that their length is never any longer than 2000mm when fully extended. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

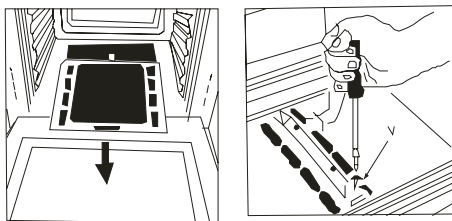
Checking that the connection is tight

When installation is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- a) Replacing the oven burner nozzle
 - Open the oven door fully
 - Pull out the sliding oven bottom
 - Unscrew the burner fastening screws
 - Remove screw "V" and then the oven burner;



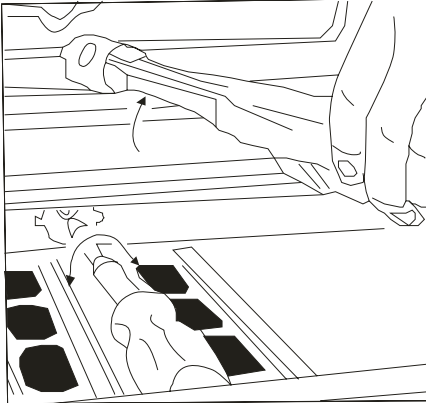
Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1)

Take particular care handing the spark plug wires and the thermocouple pipes

Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order

Regulating the primary air for the oven burner

- b) The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.



Minimum regulation of the oven door

- c) Regulate the oven burner minimum:
- Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min;
 - Remove the knob
 - Remove the disk fastened to the control panel

Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom)

N.B.: *In this case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.*

Check that the burner does not turn off when you turn the knob from Max to Min quickly and when you open and close the oven door quickly.

Warning

On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centers.

Note *Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe (in compliance with the current National Norms regarding "regulators for channeled gas")*

Burner and Nozzle Characteristics

Table 1

Burner Oven	Thermal power KW(gross heat value)		Liquid gas				Natural gas	
			By-pass 1/100 (mm) 49	Nozzle 1/100 78	Flow g/h		Nozzle 1/100 (mm) 119	Flow 1/h 248
	Nominal 2.90	Reduced 1.40			*** 189	*** 186		
Supply pressures	Nominal(mbar)				28-30	37	20	
	Minimum(mbar)				20	25	17	
	Maximum(mbar)				35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

** Propane Gross Heat Value = 50.37MJ/Kg

*** Butane Gross Heat Value = 49.47MJ/Kg

Natural Gross Heat Value = 37.78MJ/Kg

Methane Gross Heat Value = 15.87MJ/Kg

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width:43.5cm

Depth43cm

Height31cm

This appliance conforms with the following

European economic community directives:

-73/23/EEC of 19/02/73(low voltage)and subsequent modifications;

-89/336/EEC of 03/05/89/(electromagnetic compatibility)and subsequent modifications;

-90/336/EEC of 29/06/90(gas) and subsequent modifications;

93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications;

Model	Gas pat		Electric part	
	gategory	Thermal power KW(1)	Voltage frequency	Power (W)
EGB-56RC	II2H3+	2.0 (189g/h-G30)	230V~ 50-60Hz	2240
GB-56RCD		1.30(18g/h-G30)	230V~ 50-60Hz	40
		2.10(18g/h-G30)		

(1) The values in g/h refer to the capacities with liquid gas (Butane,propane).

