PERFELLI
grande gusto gamma

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

PERLA 6D8I

PERLA 6D8S

До встановлення, підключення і першого використання приладу обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Ви убезпечите себе і уникнете пошкодження приладу.

UA

Зміст

1.Важливі попередження про безпеку 5
Загальні попередження 5
Небезпека ураження електричним струмом 6
Ризик травмування 7
Призначення 7

2.Захист навколишнього середовища 8
Енергозбереження 8
Дотримання правил WEEE та утилізація виробу 9
Технічні характеристики 9

3.Опис приладу 10
Загальний вид 10
Панель керування 11
Типи та програми нагрівання 12

4.Використання духовки 13
Перше використання 14
Налаштування годинника 14
Перше нагрівання 15
Щоденне використання 15
Використання цифрового таймера 16
Налаштування зуммера 19

5.Аксесуари 21
Використання аксесуарів 22
Використання телескопічних направляючих 23

6.Поради з приготування 24

7.Догляд та очищення 26
Функція очищення парою 26
Зняття та встановлення дверцяти духової шафи 27
Зняття та встановлення скла 28
Зняття та встановлення дротяних направляючих 29
Заміна лампи у духовці 30

8.Усунення несправностей 30

9.Монтаж та встановлення пристрою 32

CONTENT

1.Important Safety Warnings 42
General Warnings 42
Electrical Hazard 43
Risk of Injury 44
Intended Use 44

2. Environmental Protection 45
Saving Energy 45
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product 46
Technical Specifications 46

3.Introducing the Appliance 47
General Overview 47
Control Panel 48
Heating Types and Functions 49

4. Use of The Oven 50
First use 51
Clock Setting 51
First Heating 52
Daily Use 52
Use of Digital Timer 53
Alarm Setup 56

5. Accessories 58
Use of Accessories 59
Use of Telescopic Rail 60

6. Cooking Recommendations 61

7. Maintenance and Cleaning 63
Steam Cleaning Feature 63
Removing And Attaching The Oven Door 64
Removing And Attaching The Glasses 65
Removing And Attaching The Wire Racks 66
Replacing the Oven Lamp 67

8. Troubleshooting 67

9. Installation built-in oven 69

Шановний покупець!

Дякуємо Вам за вибір даного виробу. Ми хочемо, щоб ви залишилися задоволені продукцією ТМ Perfelli, виготовленою на високоякісному, технологічному та сучасному обладнанні. Виконуючи необхідне обслуговування, ви можете із задоволенням та впевненістю користуватися духовою шафою довгі роки. Уважно прочитайте цей посібник з використання. Зберігайте його протягом усього часу використання. При наданні виробу іншому користувачеві передайте також цю інструкцію з експлуатації.

Цей посібник з експлуатації був підготовлений відразу для декількох моделей. Деякі з цих функцій можуть бути недоступні на вашому пристрої.

Позначення	Значення
	Важлива інформація
	Попередження - Увага
	Небезпека ураження електричним струмом
	Небезпека виникнення пожежі

1.Важливі попередження про безпеку

Загальні попередження

• Виконуйте інструкції з безпеки.
• Прочитайте також інші документи, які додаються до пристрою.
• Посібник користувача може підходити для декількох моделей.
• Зберігайте його у доступному місці для подальшого використання.
• Перед встановленням, обслуговуванням та ремонтом вимкніть усі електричні з'єднання.
• Якщо на панелі або кришці пристрою залишились залишки від захисної плівки, видаліть їх.
• Не використовуйте пристрій, якщо він пошкоджений.
• Діти віком до 8 років і домашні тварини не повинні перебувати поруч під час та після використання.
• Дітям до 8 років небезпечно торкатися увімкненого приладу без нагляду дорослих і користуватися ним самостійно.
• Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці та утилізуйте їх у відповідний спосіб.
• Пакувальні матеріали (поліетиленова плівка, пінопласт, коробка) можуть стати причиною удушення або інших небезпечних каліцтв. Тримайте їх поза зоною досяжності дітей.
• Діти не повинні виконувати обслуговування та очищення пристрою без нагляду дорослих.
• Пристрій призначений лише для приготування їжі. Не використовуйте для таких цілей як обігрів приміщення.
• Коли пристрій нагріто, деко та аксесуари можуть бути гарячими; користуйтеся прихватками або подібними пристосуваннями під час їх встановлення та вилучення.
• Не використовуйте очисник для очищення пристрою.
• Зберігайте вільний простір навколо всіх частин, які потребують циркуляції повітря.
• При необхідності використання пергаменту для запікання не допускайте контакту з нижньою частиною духовки.
• Не готуйте їжу з використанням міцних алкогольних напоїв. Спирт випаровується при високих температурах, може спалахнути при контакті з гарячими поверхнями та викликати пожежу.
• Переконайтеся, що пристрій вимкнено після використання.
• Слідкуйте за часом приготування.

Небезпека ураження електричним струмом



Існує ризик ураження електричним струмом.

• Якщо пристрій несправний, його слід відремонтувати в авторизованому сервісному центрі.
• У разі будь-яких пошкоджень вимкніть пристрій та вимкніть електричне живлення.
• Не мийте пристрій, розпилюючи або поливаючи водою, через ризик ураження електричним струмом.
• Якщо необхідно замінити лампу, перед заміною вимкніть пристрій від мережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
• Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, які можуть виникнути внаслідок використання пристрою без його підключення відповідно до місцевого законодавства.
• Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками.
• Від'єднайте кабель живлення, потягнувши за штепсель, а не за кабель.
• Під час роботи пристрою нагрівається його задня частина. Електричні з'єднання не повині торкатися задньої стінки духової шафи.
• Від'єднуйте пристрій від мережі під час очищення, ремонту та обслуговування.
• Не знімайте резистор з місця під час очищення.
• Не прокладайте кабелі над гарячою поверхнею. Це може призвести до короткого замикання та виникнення пожежі.



Не намагайтеся гасити пожежу водою.

• Відключіть прилад від електричної мережі, а потім спробуйте накрити місце займання протипожежним покривалом тощо, щоб запобігти контакту полум'я з повітрям.

Ризик травмування

• Якщо на склі дверцяти духовки є тріщина або пошкодження, скло може розбитися і його уламки розлетяться.
• Не використовуйте жорсткі та абразивні засоби для чищення або металеві шкребки для очищення скла дверцят духової шафи.
• Не торкайтеся нагрівальних/силових елементів.
• Петлі дверцят пристрою можуть заклинити дверцяту духової шафи під час руху. Не тримайтеся за петлі.
• Ніколи не зберігайте легкозаймисті або горючі матеріали всередині пристрою.
• Не нагрівайте скляні банки та консерви. Тиск, що виникає всередині, може призвести до того, що банка лусне.
• Не ставте деко поруч із легкозаймистими та горючими матеріалами після приготування їжі.
• Дверцята духової шафи можуть складатися з 2, 3 або 4 стекол. Не використовуйте дверцята зі знятим склом.
• Користувач не повинен переносити духову шафу поодинці та без захисних рукавичок.

Призначення

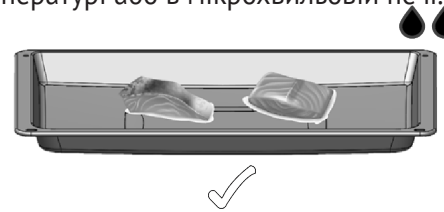
• Пристрій призначений для приготування їжі. Не використовуйте його для обігріву.
• Пристрій призначений для побутового використання. Використовувати лише у приміщенні.
• Духовку можна використовувати для розморожування, запікання або смаження продуктів.
• Не використовуйте для сушіння рушників або одягу на ручках духової шафи.

2. Захист навколишнього середовища

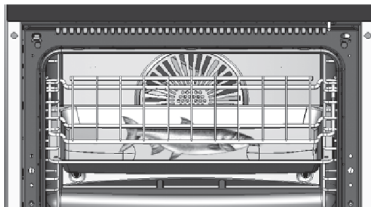
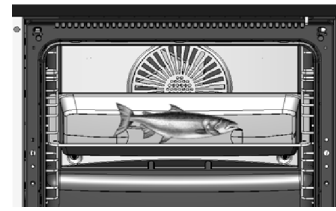
Енергозбереження

Крім дій, необхідних для виконання під час приготування їжі в духовці, в першу чергу слід згадати про попередній нагрів. Попереднє нагрівання слід виконувати лише у разі потреби. Слідкуйте за тим, щоб тривалість попереднього нагрівання не перевищувала 10 хвилин.

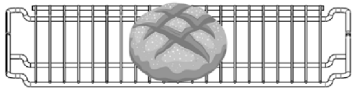
• Перед приготуванням покладіть заморожені продукти в духовку, попередньо розморозивши їх при кімнатній температурі або в мікрохвильовій печі.

• Не зберігайте непотрібне приладдя у відсіку для приготування їжі.

• На решітці можна одночасно готувати декілька страв. Таким чином забезпечується економія тепла.




• Кожне відкриття дверцяти духової шафи призводить до втрати тепла. Тому не слід відчиняти дверцяту духової шафи без нагальної потреби. Якщо дверцяту необхідно відчинити, подбайте про те, щоб якнайшвидше її закрити.




Дотримання правил WEEE та утилізація виробу



Згідно з європейськими директивами (ЄС 2002/96/ЕС) утилізації електричних і електронних приладів WEEE, даний виріб не відноситься до побутового сміття. Це вказує на те, що відходи електричного та електронного обладнання слід здавати окремо. Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим виробом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Відслужені електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали пристроїв можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. Рекомендуємо Вам здати відслуживший прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію відслуживший виріб повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці пристрою до утилізації, слід вийняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).

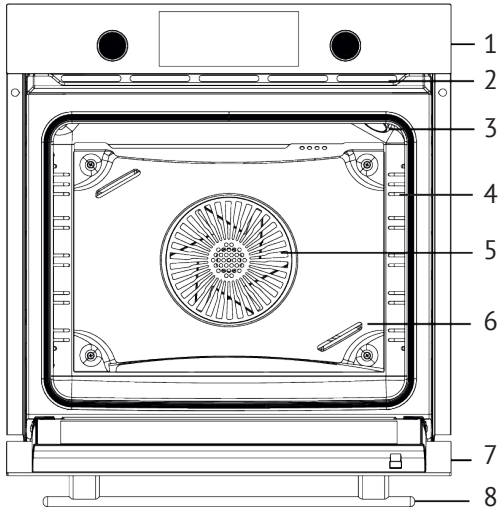
Технічні характеристики	
Напруга/Частота	220-240В~50-60 Гц
Довжина кабелю	3x1,50x1500 мм з виделкою типу F
Розміри приладу (ШхВхГ)	595x595x547 мм
Потужність освітлення	25 Вт
Термостат	50°C макс.
Нижній нагріваючий елемент	1200 Вт
Верхній нагріваючий елемент	1100 Вт
Гриль	2450 Вт

Для побутових електричних духових шаф інформація про енергоспоживання вказана відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються відповідно до стандартного навантаження та функцій нагрівання знизу-вгору або нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукції.

3.Опис приладу

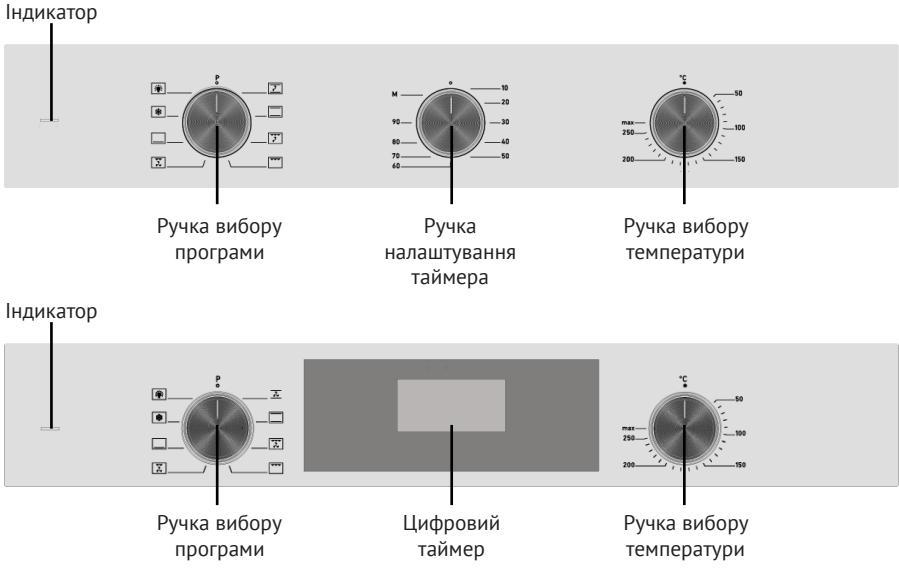
Загальний вид



1. Панель управління
2. Вентиляційні отвори*
3. Освітлення духової шафи***
4. Направляючі****
5. Вентилятор
6. Захисна пластина вентилятора**
7. Дверця
8. Ручка дверцяти

*Вентиляційні отвори можуть бути відкриті/закриті залежно від вашої моделі.
**В залежності від моделі.
***Місце розташування освітлення в духовці може відрізнятися.
****Направляючі можуть відрізнятися в залежності від моделі. На малюнку показано дротові направляючі.

Панель керування



Ручка вибору програми/функції
Тип нагрівання/приготування встановлюється ручкою вибору програми. Разом з ручкою вибору програми необхідно налаштувати температуру на необхідне значення. В іншому випадку пристрій не розпочне процес нагрівання.

Ручка вибору температури
Призначена для вибору температури в духовці. Приготування їжі починається з вибору програми.

Ручка налаштування таймера
Дозволяє встановити час приготування їжі. Необхідна температура та програма приготування також мають бути встановлені.

Цифровий таймер
Це електронний таймер, який гарантує приготування їжі в потрібний час.

Індикатор
Лампа вказує на нагрівання духовки. Вона гасне, коли духовка досягає заданої температури.

Вимкнення електричної духової шафи
Налаштуйте ручки вибору програми та температури на положення нуль.

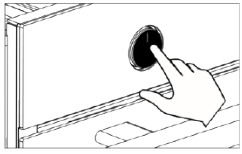
Типи та програми нагрівання

	Нижній нагрів+верхній нагрів+вентилятор	Увімкнено верхнє + нижнє нагрівання та вентилятор. Підходить для приготування м'ясних страв, тортів, випічки. Вентилятор регулює та забезпечує рівномірну циркуляцію повітря в духовці.
	Нижній та верхній нагрів	Увімкнено верхнє та нижнє нагрівання. Рівномірний нагрів їжі знизу і зверху. Підходить для кексів, пирогів, печива.
	*Великий гриль + вентилятор	Гриль та вентилятор працюють одночасно. Вентилятор рівномірно розподіляє гаряче повітря. Підходить для приготування на грилі та запікання.
	Великий гриль	Нагрівання всієї площі під грилем. Підходить для смаження та приготування на грилі великих та середніх порцій їжі.
	*Малий гриль + вентилятор	Увімкнено малий гриль та вентилятор. Економія електроенергії на їжу, яка потребує тривалого часу приготування. Більш тривалий час приготування в порівнянні з іншими функціями. Не рекомендується для кисломолочних продуктів. Цей режим є найбільш енергоефективним.
	Нижній нагрів	Увімкнено лише нижній нагрів. Якщо необхідно підрум'янити нижню частину їжі, використовуйте програму ближче під кінець приготування. Також скористайтеся цією функцією для очищення парою.
	Розморожування	Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря навколо заморожених продуктів, наприклад як м'ясо, хліб та випічка, для їх розморожування.
	Освітлення духовки	Забезпечує освітлення всередині духової шафи. Нагрівачі та вентилятор не працюють, коли положення перемикача встановлено на освітлення духовки. Освітлення залишається увімкненим протягом усього часу використання духовки.

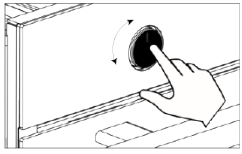
Функції в таблиці можуть відрізнятися в залежності від пристрою і можуть бути доступні не у всіх моделях. Переконайтеся які саме програми доступні у вашій моделі духової шафи.

*Відповідне значення енергії в режимі приготування з вентилятором було вказано на основі цієї функції.
Проведені випробування базувалися на стандарті TS EN 60350 і нормативі (EV) № 66/2014.

Використання ручок керування (Pop-out)

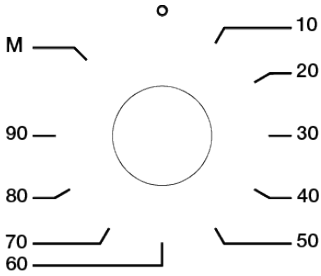


• В залежності від моделі ручка управління може бути висувною. Для початку регулювання її потрібно висунути.
• Натисніть на ручку управління, як показано на малюнку.



• Ви можете регулювати налаштування ручкою управління лише у висунутом стані.

Використання механічного таймера



Дозволяє встановити час приготування їжі. Ви можете вибрати час приготування, повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою. Таймер, після закінчення встановленого часу, подає попередження звуковим сигналом. За бажанням ви можете почати готувати, обравши температуру та тип приготування, не встановлюючи при цьому час в «М» режимі.

4. Використання духовки



▶	Індикатор « в роботі»	⏸	Індикатор паузи
|→|	Індикатор тривалості приготування	↩	Кнопка «Назад»
→|	Індикатор завершення приготування	OK	Кнопка OK
🕒	Індикатор налаштування годинника	+	Кнопка збільшення часу
🔔	Індикатор звукового сповіщення	−	Кнопка зменшення часу

Перше використання

Налаштування годинника

Перед використанням духової шафи необхідно налаштувати годинник.

Після увімкнення духової шафи всі цифри відображатимуться 2 секунди та погаснуть. На екрані з'явиться 12:00

За допомогою кнопок —/+, ви можете змінити час набагато швидше.

Спочатку необхідно ввести хвилини, підтвердити кнопкою OK та перемкнутися на годинник.
Поки блимає частина екрану для введення хвилин, короткочасне натискання кнопки ⮌ призведе до припинення налаштування годинника без збереження будь-яких даних. Щоб повернутися до введення хвилин під час встановлення годинника, натисніть на кнопку ⮌ не зажимаючи її .

Поки дані годинника не будуть підтверджені, на екрані відображатимуться налаштування.

У разі вимкнення електроенергії необхідно буде виконати переналаштування часу.



Спочатку виберіть хвилини за допомогою кнопок —/+ та натисніть кнопку OK.



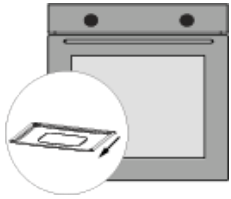
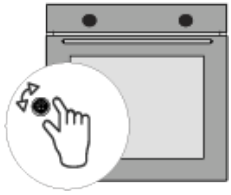
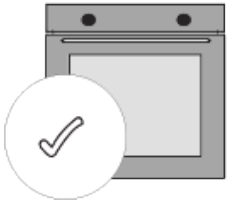
Потім виберіть години та підтвердіть вибір кнопкою OK.



З'являється час доби.

Після встановлення часу індикатор - ◷ зникає.
Через 1 хвилину після налаштування яскравість екрана зменшується. Час можна встановити пізніше в «Режимі налаштувань».

Перший нагрів

	Перед використанням духовки видаліть наклейки та вийміть аксесуари.
	Протріть духовку вологою ганчіркою та висушіть. Докладнішу інформацію дивіться у розділі «Догляд та очищення».
	Виконайте перший нагрів, щоб усунути запах нового пристрою. При закритій дверцяті увімкніть режим ▭ (верхній + нижній нагрів) при температурі 200°C на 30 хвилин. Після цього провітріть приміщення.
	Відкриваючи відразу дверцяту духовки, потрібно бути обережним, оскільки після нагрівання може вийти пар. Розмістіть на місце аксесуари. Ваша духовка готова до використання.

Поверхні нагріваються сильніше, ніж зазвичай, при першому нагріві. Тому не торкайтеся духовки і не підпускайте до неї дітей.

Щоденне використання

- Щоб почати приготування, встановіть необхідну температуру для приготування їжі (див. розділ «Поради з приготування»).
- Попередньо розігрійте духовку, якщо це необхідно.
- Після приготування залиште дверцяту духовки відчиненими для охолодження.

Не забудьте вимкнути обрану програму та температуру після приготування.

Використання цифрового таймера

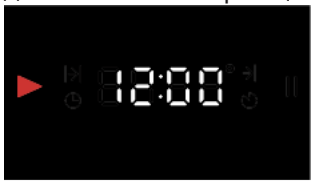


Це електронний таймер, який гарантує приготування їжі в потрібний час. Ви можете регулювати тривалість приготування їжі та час протягом якого вона повинна бути готова.

⮌ – + OK

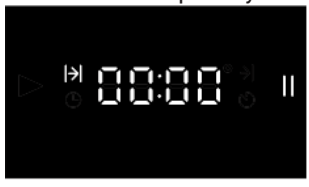
Програма автоматичного приготування

Приготування починається відразу ж після вибору відповідної температури та програми приготування страви в духовці. Встановіть час приготування за допомогою таймера. Щоб встановити час приготування:



⮌ – + OK

Утримуйте кнопку OK доки не з'явиться індикатор I⇥I.



⮌ – + OK

Спочатку виберіть хвилини за допомогою кнопок –/+ ,потім активуйте час натисканням на кнопку OK (наприклад, 40 хвилин).



⮌ – + OK

Після підтвердження часу кнопкою OK розпочнеться процес приготування.

• Почнеться зворотний відлік встановленого часу.
Встановіть необхідну температуру та програму для приготування. Духовка буде готувати протягом 40 хвилин, починаючи з моменту, коли ви підтвердили час.
• Після завершення процесу приготування 00:00 ⁞⁞ індикатор II мерехтітиме та буде подавати звуковий сигнал протягом 2 хвилин. Натисніть кнопку OK, щоб вимкнути звуковий сигнал. Після вимкнення на екрані з'явиться час доби.
• Після завершення процесу приготування встановіть ручки управління в початкове положення та вимкніть духовку.

Щоб закінчити приготування раніше заданого часу та скасувати вибраний час, натисніть та утримуйте кнопку ⮌ протягом тривалого часу. Після скасування програми на екрані з'явиться час доби.

Режим паузи

Коли на екрані відображається час доби, натисніть і утримуйте кнопку ⮌ ,після чого з'явиться час і символ II, духовка переключиться в режим паузи. В цьому випадку приготування неможливе. Для виходу з режиму натисніть кнопку OK, з'явиться символ ▶ і режим буде вимкнено.

Робота продовжується, поки комутатор увімкнено.

Встановлення часу завершення приготування →|

Ця функція використовується якщо ви бажаєте, щоб ваша страва була приготовлена пізніше. Після завершення паузи розпочнеться процес приготування та закінчиться після завершення встановленого часу.

Після встановлення часу приготування:



Утримуйте кнопку OK, доки не з'явиться індикатор |→|.



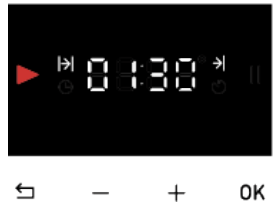
Спочатку виберіть хвилини за допомогою кнопок –/+ , потім активуйте час натисканням на кнопку OK.



Після вибору часу підтвердіть кнопкою OK та перейдіть в режим →|



Після вибору часу (хвилин та годин) закінчення приготування натисніть кнопку OK , доки не з'явиться екран приготування.



Екран приготування: час, що залишився до закінчення приготування.

Духовка показує на екрані час, що залишився шляхом віднімання часу доби від кінцевого часу, і починається зворотний відлік. Наприклад, ми встановлюємо для духовки початок приготування на 13:00, час приготування 30 хвилин і час закінчення 13:30. Після завершення процесу приготування індикатор мерехтітиме та буде подавати звуковий сигнал протягом 2 хвилин. Натисніть кнопку ⮌ або OK , щоб вимкнути звуковий сигнал.
Коли процес приготування закінчено, встановіть ручки управління в початкове положення та вимкніть духовку.

Без введення часу приготування:



Утримуйте кнопку OK, доки не з'явиться індикатор I→I.

Не вводячи тривалість приготування натисніть кнопку OK та перейдіть до режиму →I.

Після вибору часу (хвилин та годин) закінчення приготування натисніть кнопку OK, доки не з'явиться екран приготування.

Екран приготування: час, що залишився до закінчення приготування.

Ручний режим приготування

Вибравши температуру і програму, що підходить для приготування страви, можна почати готувати відразу, не встановлюючи час. Духова шафа не вимкнеться автоматично, тому слід звернути на це увагу.

У разі вимкнення електроенергії духовка буде вимкнена, після відновлення живлення необхідно буде виконати переналаштування часу.

Налаштування зуммера (індикатор звукового сповіщення)

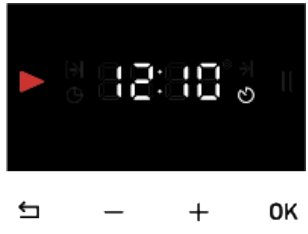
Зуммер можна встановити на будь-який час. Його можна використовувати як попередження чи нагадування. Після того, як пролунає зуммер протягом 2 хвилин, індикатор погасне. Утримуйте кнопку OK, поки не з'явиться індикатор |→|.



Утримуйте кнопку OK поки не з'явиться індикатор.



Спочатку виберіть хвилини за допомогою кнопок —/+, натисніть кнопку OK, оберіть години та підтвердіть вибір часу натиснувши OK.



Після налаштування на екрані з'явиться час доби.

Вимкнення зуммера

Зуммер буде подавати звуковий сигнал протягом 2 хвилин після завершення встановленого часу. Натисніть OK або ⮌,щоб вимкнути звуковий сигнал. Після вимкнення на екрані з'явиться час доби.

Режим налаштувань

Налаштування сигналу (AL)



Для входу в меню виконайте довге натискання кнопок ⮌ та OK разом.



За допомогою кнопок —/+ перейдіть до опції AL та підтвердіть вибір кнопкою OK.



За допомогою кнопок —/+ виберіть потрібний рівень та підтвердіть кнопкою OK.

Зміна часу (CL)



Для входу в меню виконайте довге натискання кнопок ⮌ та OK разом.



За допомогою кнопок —/+ перейдіть до опції CL та підтвердіть вибір кнопкою OK.



За допомогою кнопок —/+ виберіть хвилини та години та підтвердіть кнопкою OK.

Зміна тону (So)



Для входу в меню виконайте довге натискання кнопок ⮌ та OK разом.



За допомогою кнопок —/+ перейдіть до опції So01 та підтвердіть вибір кнопкою OK.



За допомогою кнопок —/+ виберіть потрібний рівень та підтвердіть кнопкою OK.

Зміна яскравості екрана (Sc)



Для входу в меню виконайте довге натискання кнопок ⮌ та OK разом.



За допомогою кнопок —/+ перейдіть до опції Sc01 та підтвердіть вибір кнопкою OK.

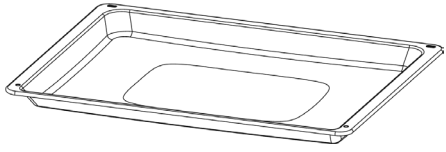
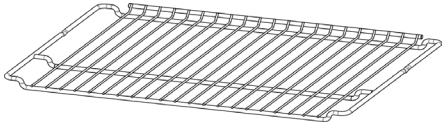
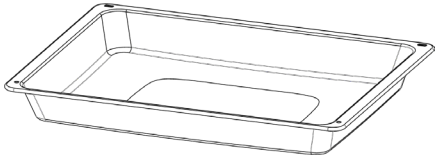
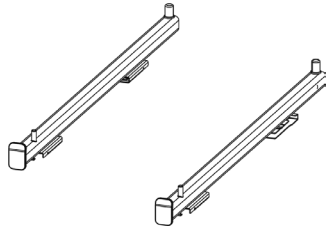


За допомогою кнопок —/+ виберіть потрібний рівень та підтвердіть кнопкою OK.

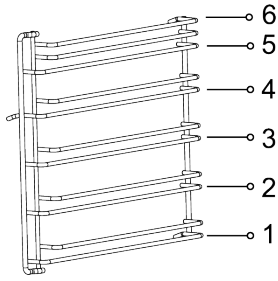
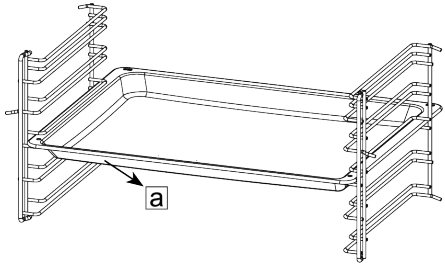
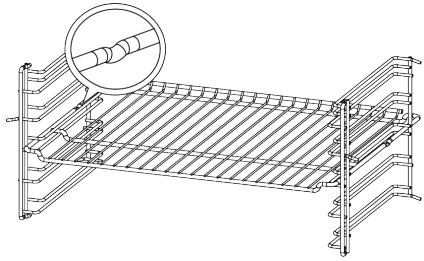
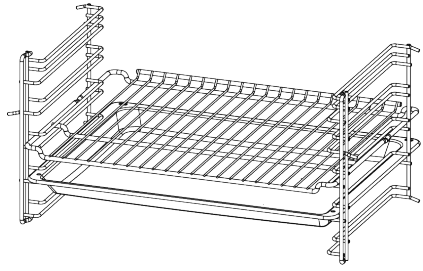
5.Аксесуари

Аксесуари, що входять до комплекту можуть відрізнятися залежно від моделі пристрою. Аксесуари, вказані в посібнику користувача, можуть бути відсутніми у виробі.

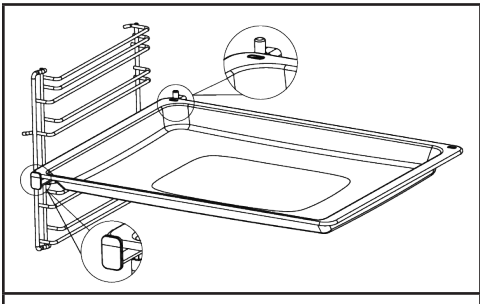
Використовуйте оригінальні аксесуари для цього пристрою.

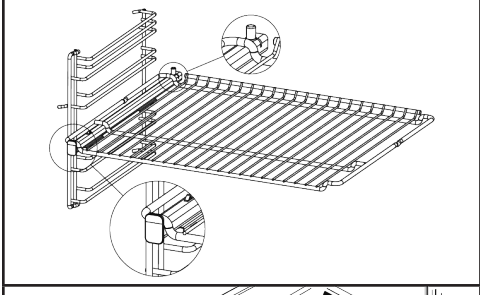
	**Звичайне деко** Для заморожених продуктів, кексів, об'ємних страв, випічки.
	**Полиця-решітка** Решітка призначена для розміщення на ній форм для тортів та суфле, продуктів для обсмажування.
	**Глибоке деко** Його можна використовувати для приготування рідких страв, смаження великих шматків і для збору жиру, що стікає, при готуванні на грилі.
	**Телескопічні направляючі** Телескопічні напрявляючі повністю висуваються із духовки. Ви можете контролювати свої страви, завдяки легкому висуванню дека та решітки.

Використання аксесуарів

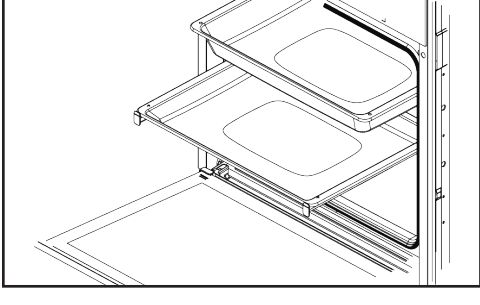
	Можливі дротяні або рельєфні направляючі для полиць. Дротяні направляючі мають 6 рівнів.
	Деко необхідно розмістити між двома полицями, похилою стороною (a) до дверцят пристрою.
	Заглиблення в решітці запобігають її падінню з полиць і забезпечують безпеку.
	Помістивши деко та решітку разом, можна використовувати деко як піддон для гриля та м'ясних страв.

Використання телескопічних направляючих





Повністю засуньте направляючі, не встановлюючи деко і решітку. Аксесуари повинні знаходитися між переднім та заднім виступами направляючих.



Якщо ви збираєтеся готувати, використовуючи більше одного дека, відстань між системами направляючих повинна становити один рівень.

6. Поради з приготування

У таблиці наведено інформацію про страви та визначення часу їх приготування (значення протестовані в лабораторіях). Тривалість приготування може змінюватись в залежності від напруги в мережі, якості, кількості та початкової температури продуктів, що готуються. Експериментуючи, ви можете змінювати значення для отримання різних результатів приготування страв на ваш смак.

Нижня полиця духової шафи – це перша полиця.

* Рекомендується попереднє нагрівання протягом 10 хв.

Страви	Використовуваний аксесуар	Програми приготування	Положення полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв)
Пиріг на деці	Звичайне деко		2-3	170	20-25
			2-3	160	15-20
Пиріг у формі	Форма для кексів		2	170	35-40
			2	160	25-30
Печиво	Звичайне деко		2	170	20-25
Маленькі кекси	Звичайне деко		3	160	30-35
			3	160	25-30
Листкове тісто (з сиром)	Звичайне деко		2	200	35-40
			2	190	25-30
Листкове тісто (з шпинатом)	Звичайне деко		2	200	40-45
			2	190	25-30
Піца	Звичайне деко		2	200	10-15

Булочки	Звичайне деко		2	200	25-30
Риба	Звичайне деко	 	3 3	200 200	30-40 20-30
Лазання	Решітка Скляне/прямокутне деко		2	190	20-25
Курячі ніжки	Звичайне деко	 	2-3 2-3	220 220	50-55 40-45
Ціла курка (2 кг)	Звичайне деко	 	2-3 2-3	30 хв - макс., потім 60 хв - 190 25 хв - макс., потім 50 хв - 190	90-95 75-80
Антрекот	Звичайне деко	 	3 3	30 хв - макс., потім 30 хв - 190 25 хв - макс., потім 20 хв - 190	55-60 45-50

Таблиця приготування страв на грилі

Страви	Використовуваний аксесуар	Програма приготування	Положення полиці	Температура (°C)	Час приготування (хв)
Баранячі реберця	Решітка		4-5	макс.	25-30
Шматочки курятини	Решітка		4-5	макс.	25-30
Риба	Решітка		4-5	макс.	20-25
Хліб для тостів	Решітка		4-5	макс.	1-3

* Рекомендується попереднє нагрівання протягом 5 хв

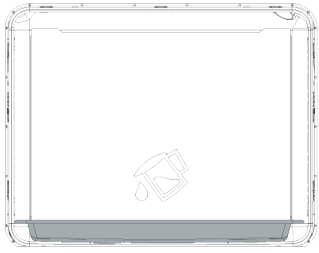
7. Догляд та очищення

Перед початком обслуговування та очищення від'єднайте прилад від електричної мережі, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

Перед обслуговуванням переконайтеся, що пристрій є холодним. Регулярний догляд та очищення продовжують термін служби пристрою. Дверцяту, скляну панель та полиці можна зняти для очищення.

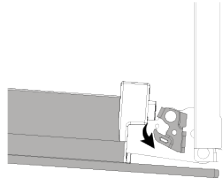
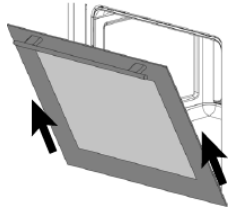
 Поради щодо очищення	Не використовуйте дряпаючі або абразивні матеріали, такі як ножі та щітки, для внутрішньої та передньої частини пристрою, дек та інших аксесуарів. Очищайте пристрій м'якою тканиною та теплою водою з милом, витирайте насухо.
 Очищення аксесуарів	Після використання ретельно очистіть та висушіть аксесуари. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.
 Щоденне користування	Пристрій слід ретельно очистити після використання. Залишки та накопичені масла можуть стати причиною пожежі.

Функція очищення парою

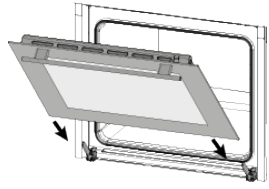
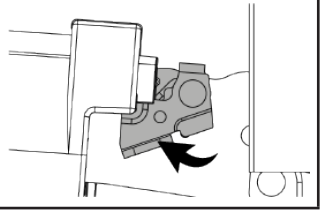


Після приготування їжі забруднення легко видалити, якщо їх розм'якшити. Вийміть всі аксесуари (якщо є, дротяні полиці) з духової шафи. Помістіть одне деко на нижній рівень з невеликою кількістю води, виберіть функцію «Нижнє нагрівання» ⎵ і дайте духовці попрацювати при температурі 100° протягом 20 хв.
Після закінчення процесу протріть внутрішню частину духової шафи вологою ганчіркою або губкою.

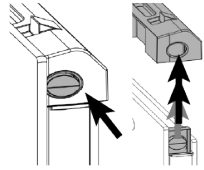
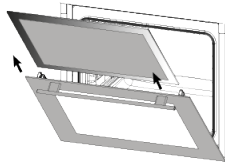
Зняття дверцяти духової шафи

Крок 1	Повністю відкрийте дверцяту духової шафи.
Крок 2	Натисніть на петлі в напрямку стрілки та розблокуйте їх. 
Крок 3	Закрийте дверцяту духової шафи до положення блокування шарнірів. Вийміть її у напрямку стрілки. 

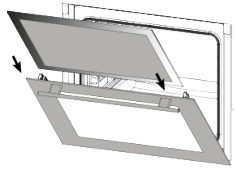
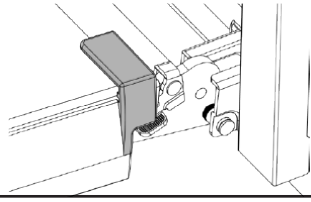
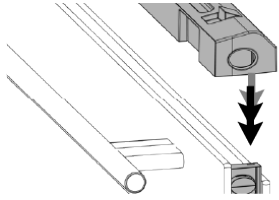
Встановлення дверцят духової шафи

Крок 4	У напрямку вказаному стрілками встановіть дверцяту приладу в петлі. 
Крок 5	Повністю відкрийте дверцяту приладу та зафіксуйте замки петель в закрите положення згідно з напрямоком стрілки. Закрийте дверцяту духової шафи. 

Зняття скла дверцяти

Крок 1	Відкрийте дверцяту духової шафи наполовину.
Крок 2	Натискаючи на праву та ліву сторони верхньої пластикової частини, потягніть її вгору. 
Крок 3	Спочатку витягніть внутрішнє скло, а потім проміжне в напрямку стрілок. 

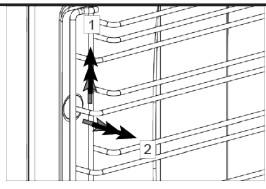
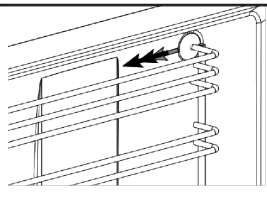
Встановлення скла дверцяти

Крок 4	Відкрийте дверцяту духової шафи наполовину, спочатку вставте проміжне скло, а потім внутрішнє скло у напрямку вказаному стрілками. 
Крок 5	Переконайтеся, що скло правильно вставлено у корпус бічної пластикової частини. 
Крок 6	Розташуйте верхню пластикову частину так, щоб було чутно клацання, і закрийте дверцяту приладу. 

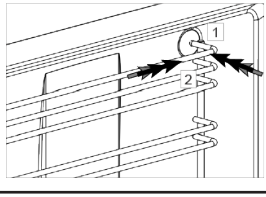
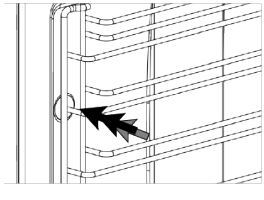
Зняття дротяних направляючих

Дротяні направляючі можуть бути гарячими, не торкайтеся до них, поки вони гарячі. Зачекайте, поки вони охолонуть.

Очищення бічних стінок духової шафи може відрізнятися залежно від моделі пристрою. Ця особливість може бути недоступна для вашої моделі.

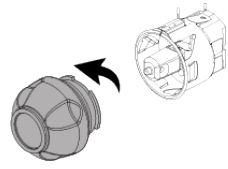
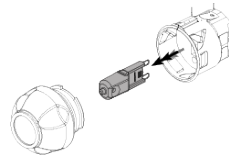
Крок 1	Обережно підніміть дротяні направляючі в напрямку стрілки (1) та зніміть її (2).	
Крок 2	Потім витягніть направляючі в напрямку стрілки.	

Встановлення дротяних направляючих

Крок 3	Відцентрувавши направляючі, спочатку вставте задню частину (1) та натисніть на неї (2).	
Крок 4	Потім натисніть на передню частину. Таким чином, дротяні направляючі будуть встановлені.	

Заміна лампи в духовій шафі

Перед заміною лампи переконайтеся, що електричне з'єднання вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом. Лампа може бути гарячою, зачекайте, поки вона охолоне.

Крок 1	Повністю відкрийте дверцяту духової шафи.
Крок 2	Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки. 
Крок 3	Витягніть лампу в напрямку стрілки та замініть її. Встановіть на місце скляну кришку. 

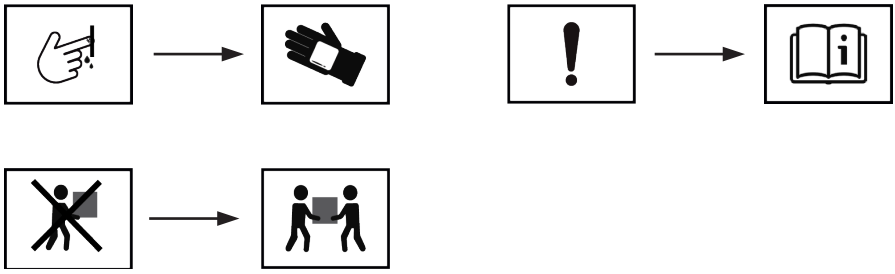
8. Усунення несправностей

Наведені тут несправності, як правило, це ситуації, які можуть виникнути. Ви можете легко усунути ці проблеми самостійно, не втручаючись у виріб.

Якщо проблему не вирішено, незважаючи на наведені рекомендації з усунення несправностей, зверніться до авторизованого сервісного центру або до продавця,у якого ви придбали цей пристрій. У цьому випадку ніколи не намагайтеся ремонтувати прилад самостійно.

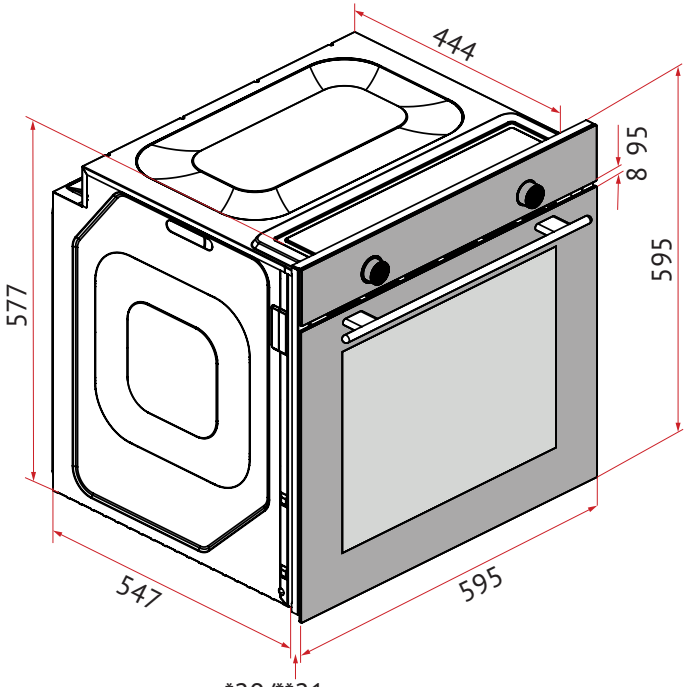
Несправність	Причина	Рішення
Пристрій не працює	Можливо, пристрій не включено в розетку	Перевірте, чи штепсельна вилка вставлена в розетку
	Можливо, запобіжник перегорів або пошкоджений	Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. Якщо запобіжник перегорів, замініть його.
Під час роботи пристрою виходить пара	Духова шафа використовується вперше	Під час роботи може виходити пара. Це не є несправністю
Під час приготування духова шафа ззовні стає занадто гарячою	Знаходиться в місці, яке погано провітрюється	Дотримуйтесь відстаней, вказаних у посібнику зі встановлення
Духовка не готує належним чином	Можливо, дверцята духової шафи не щільно прилягає під час приготування їжі	Не відкривайте дверцята, щоб внутрішня температура не знизилася
Вентилятор, що охолоджує, продовжує працювати після завершення приготування	Він працює деякий час, щоб провітрити внутрішню частину духовки	Це не є несправністю
Коли пристрій нагрівається та охолоджується, чути металеві звуки	Звуки, які чутно під час розширення деталей в результаті нагрівання - нормальне явище.	Це не є несправністю
Дверцята не закриваються повністю	Залишки їжі могли застрягти всередині духовки та на дверцяті	Очистіть духовку
Духовка не гріє	• Можливо дверцята залишилися відчиненими • Не встановлено програму або температуру • Можливо живлення не подається	• Перевірте дверцяту та переконайтеся, що вона повністю закрита • Увімкніть духовку на вказану температуру та/або програму.

9. Монтаж та встановлення пристрою



Розміри пристрою

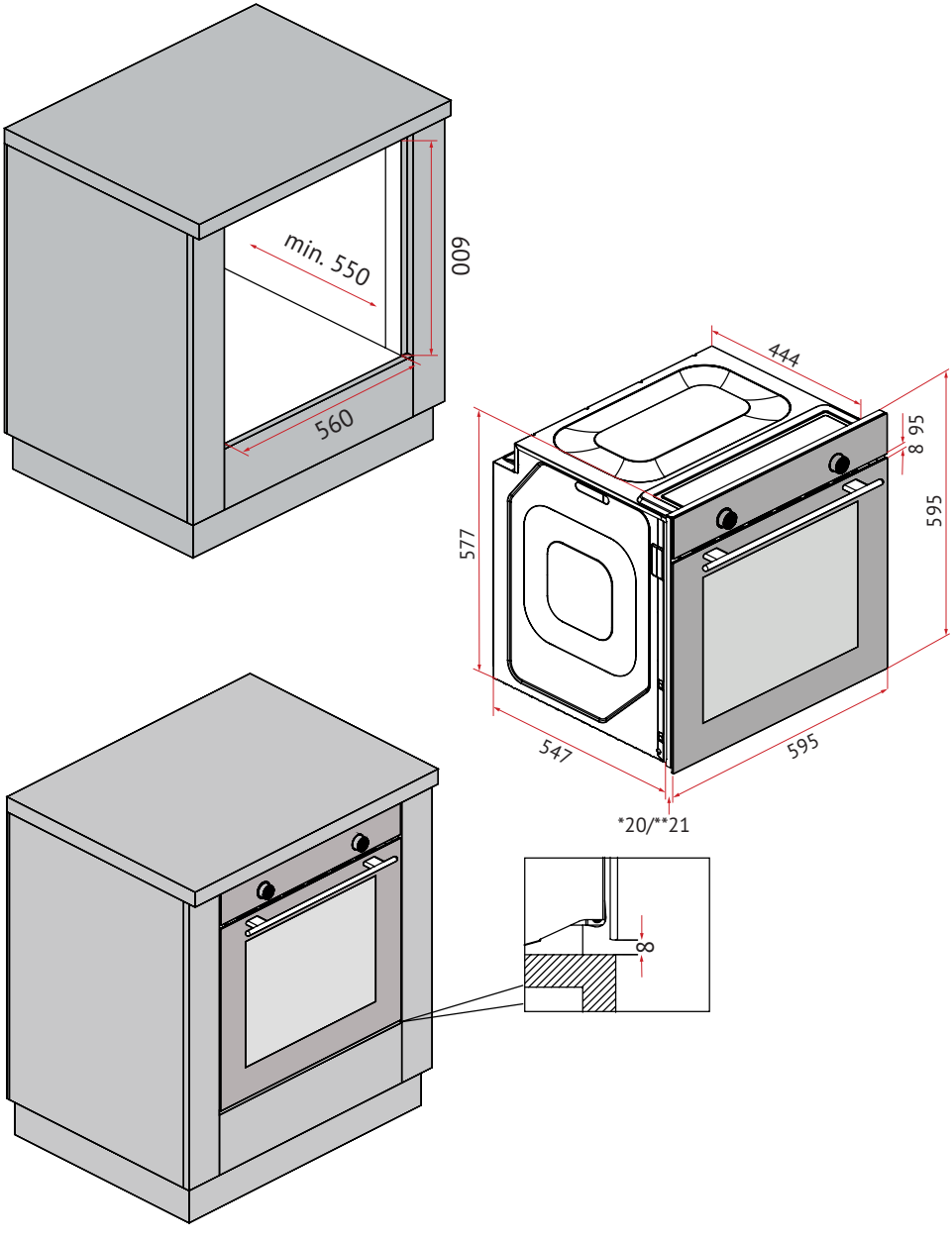
1



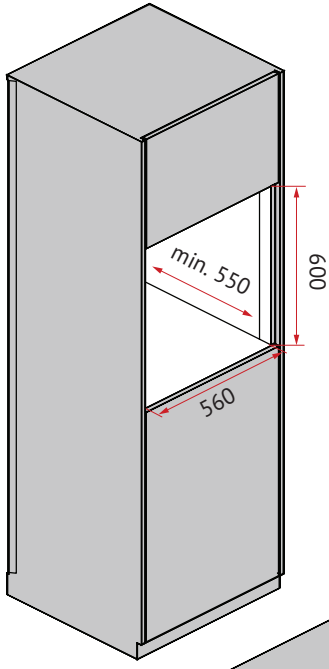
Розміри на зображені вказані в мм.

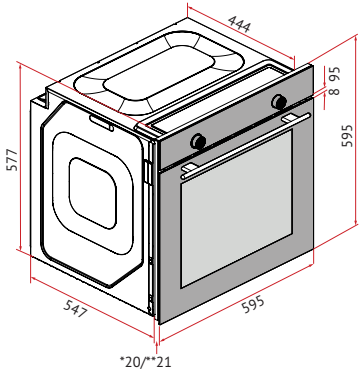
* 20 мм - скляна панель
** 21 мм - панель із нержавіючої сталі

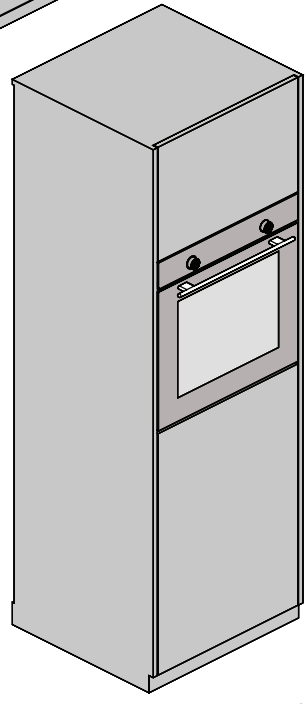
2

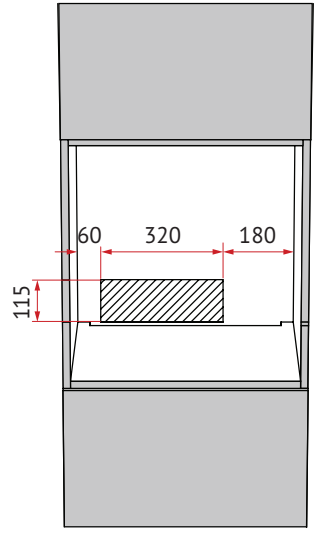


3

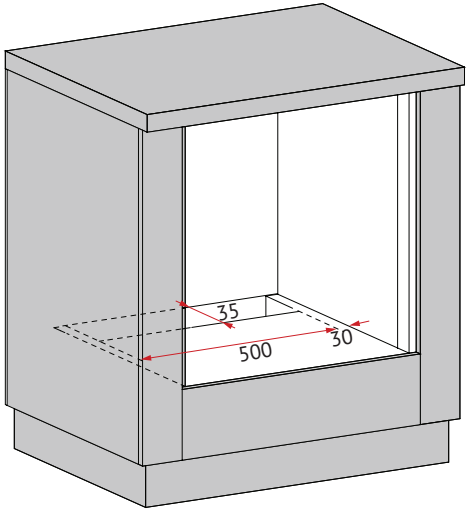


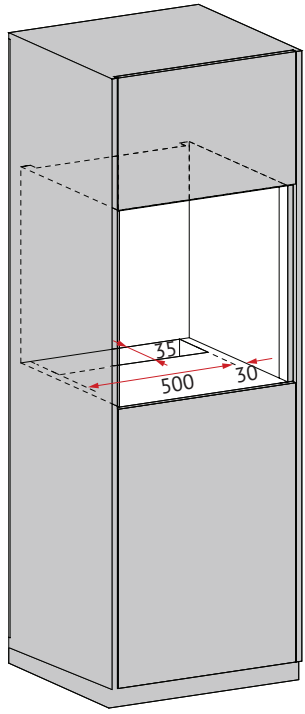


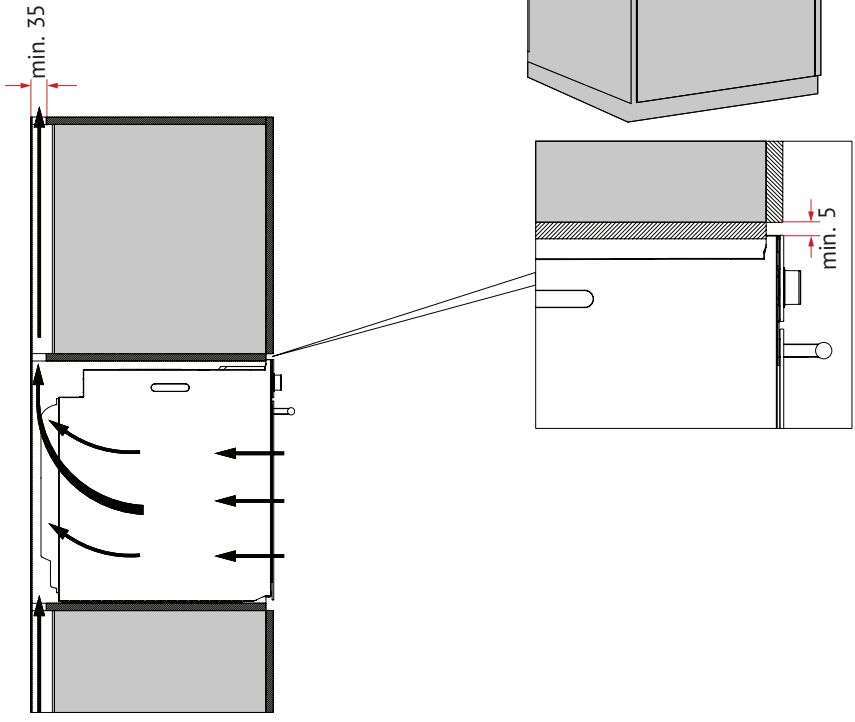




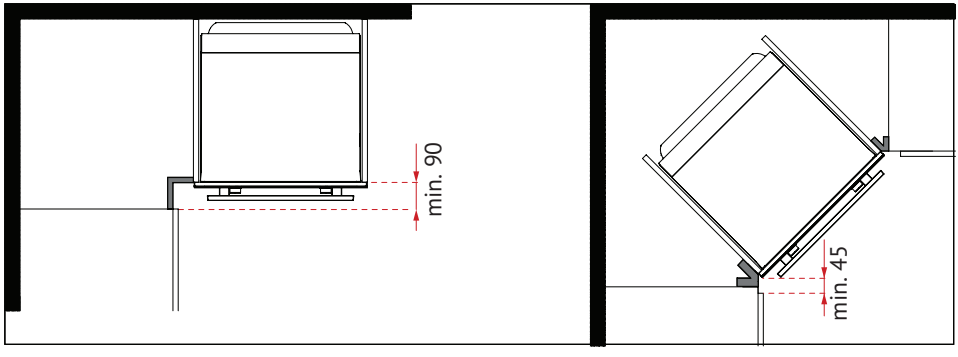
4



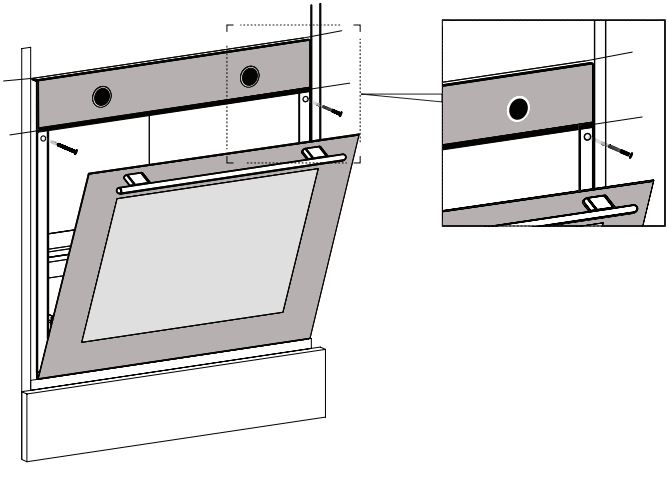




5



6



Важливі попередження

Перевірте правильність електропідключення перед підготовкою пристрою до використання. У разі будь-якої невідповідності викличте електрика для усунення несправності. Безпечне використання буде забезпечено у разі виконання всіх описаних інструкцій по встановленню. Майстер несе відповідальність за всі несправності, спричинені неправильною установкою.



Користувач повинен підготувати місце для розміщення пристрою та виконати електромонтаж.



Компанія-виробник не несе відповідальність за проблеми, які можуть виникнути в результаті операцій, виконаних не уповноваженими особами, що спричиняє анулювання гарантії.

• Транспортування пристрою повинно виконуватись щонайменше двома людьми. Підійміть прилад під час перенесення, щоб не пошкодити підлогу.
• Перевірте прилад після розпакування. У разі пошкодження його не слід встановлювати.
• Під час встановлення слід одягати захисні рукавички, щоб уникнути пошкоджень гострими деталями.
• Встановлення пристрою необхідно виконувати відповідно до місцевих норм.
• Розміри на зображеннях вказані в міліметрах (мм).
• Кухонні меблі повинні бути закріплені та бути на одному рівні з пристроєм.
• Не встановлюйте пристрій у декоративні або закриті меблі. Це небезпечно через можливість перегріву.
• Меблі, в які проводиться установка, повинні бути виготовлені з термостійкого (мін. 100°C) матеріалу.
• Не рекомендується встановлювати прилад поруч із охолоджувачами. Це негативно вплине на роботу цих приладів.

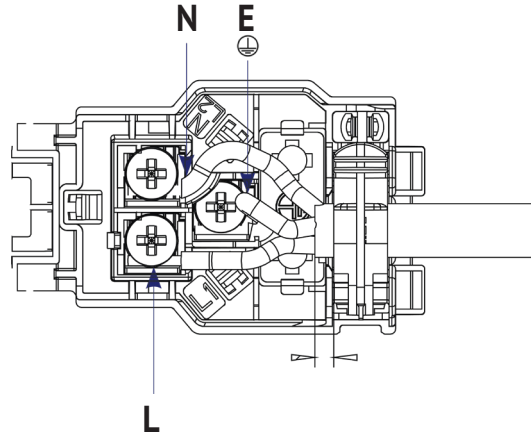
Електричне з'єднання та безпека



Під час виконання монтажних робіт від'єднайте прилад від електромережі. Не виконуйте підключення до завершення встановлення.

• Пристрій повинен бути правильно встановлений співробітниками авторизованого сервісного центру відповідно до наведених інструкцій.
• Не прокладайте кабелі над гарячою поверхнею, оскільки це може призвести до короткого замикання та пожежі.
• Якщо кабель пошкоджено, його заміну має виконати електрик.
• Електропроводка духової шафи має бути заземлена відповідно діючим нормам і правилам. Якщо немає відповідної розетки, зверніться до електрика та перевірте встановлення.
• Перевірте, чи штепсельна вилка заземлена.
• Компанія-виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок підключення пристрою до незаземлених розеток.
• **Якщо виріб з кабелем та вилкою**: електричне з'єднання виконується шляхом увімкнення вилки в заземлену розетку.
• **Якщо виріб з кабелем без вилки**: підключення виконується особою з відповідною кваліфікацією.

Заземлюючий провід = E Зелений-жовтий
Нейтральний провід = N Синій
Фазний провід = L Коричневий



Встановлення під стільницю (Мал. 2)

• Шафа повинна відповідати розмірам, вказаним на мал. 2.
• Для необхідної вентиляції необхідно залишити місце у задній частині шафи відповідно до розмірів, наведених на малюнку 2.

Встановлення у шафу (Мал. 3)

• Шафа повинна відповідати розмірам, вказаним на мал. 3.
• Для необхідної вентиляції необхідно залишити місце у задній частині шафи відповідно до розмірів, наведених на малюнку.
• Крім того, за наявності задньої панелі у шафі, її необхідно зняти.

Вентиляція (Мал. 4)

• Для підвищення ефективності роботи духової шафи потрібне достатнє надходження холодного повітря. Залиште вільне місце відповідно до розмірів, вказаних на мал. 4.

Кутова установка (Мал. 5)

• Для виконання установки, наведеної на малюнку 5, та відкриття дверцят пристрою, установка повинна відповідати заданим розмірам.

Фіксація пристрою (Мал. 6)

• Відцентруйте пристрій та повністю вставте його всередину меблів.
• Шнур живлення не повинен бути зігнутий під духовою шафою, між духовою шафою та меблями.
• Відкрийте кришку пристрою.
• Виконайте кріплення пристрою гвинтами, що додаються.
• Вставте гвинти в отвори, показані на малюнку 6.
• Перевірте, чи духова шафа зафіксована. В іншому випадку існує ризик перекидання під час використання.

Останні перевірки

• Після встановлення виконайте електропідключення.
• Прочитайте посібник з експлуатації та використання пристрою.

Демонтаж пристрою

• Від'єднайте електричне живлення.
• Зніміть гвинти.
• Вийміть пристрій за допомогою щонайменше двох осіб.

Транспортування у майбутньому

Під час транспортування у майбутньому:
• Збережіть оригінальну коробку пристрою. Якщо немає оригінальної коробки, щільно оберніть духову шафу захисною плівкою або щільним картоном і заклейте скотчем.
• Якщо всередині є аксесуари, вийміть їх або помістіть картон розміром із дверцяти духової шафи, щоб уникнути пошкодження дверцят. Заклейте дверцю скотчем, щоб вона не відкрилася.



Не підіймайте духову шафу тримаючи її за ручку дверцяти та не кладіть сторонні предмети на виріб, транспортуйте вертикально.

PERFELLI

grande gusto gamma

USER MANUAL

Built-in Oven

PERLA 6D8I

PERLA 6D8S

Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.

EN

Dear Our Precious Customer,
Thank you for choosing a product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities. You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care.
Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

This Operating Manual is prepared for multiple models.
Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

1.Important Safety Warnings

General Notes

• Follow the safety related instructions.
• Also read other documents that are provided together with the appliance.
• The user manual may be convenient for more than one model.
• Keep it in an easily accessible place for a future use.
• Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
• If the appliance is damaged, do not operate it.
• If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
• Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
• It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
• Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
• Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
• The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
• The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
• While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
• Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
• Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
• If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
• Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
• Check whether the appliance is turned off or not after use.
• Keep the cooking duration under control.

Electrical Hazard



There is a risk of electrocution.

• The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
• In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
• Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
• If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid from electric shock before the replacement.
• Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
• Absolutely do not use the plug with wet hands.
• In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
• While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
• Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
• Do not dislodge the resistor during cleaning.
• Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.



Do not try to extinguish the fire with water.

• Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Risk of Injury

• If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
• In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
• Do not touch the heating/power elements.
• The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
• Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
• Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
• Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
• The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
• The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Intended Use

• The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
• The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
• The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
• Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

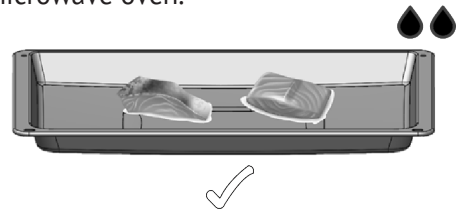
2. Environmental Protection

Saving Energy

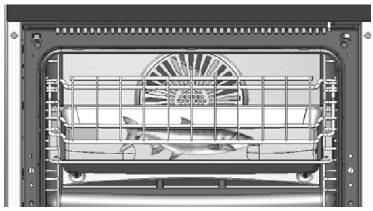
To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

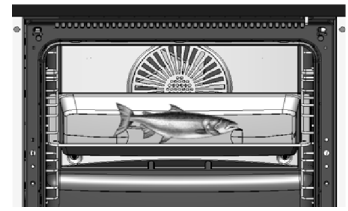
• Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



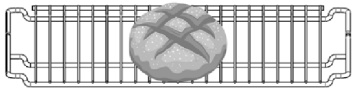


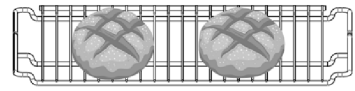
• Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.





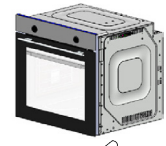
• You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.





• The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.





Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment. For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain. You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

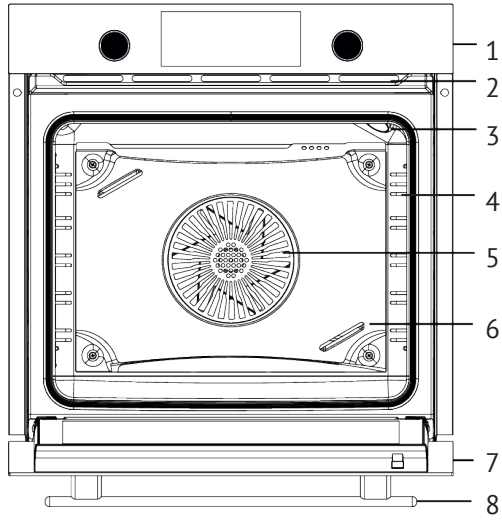
Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595x595x547 мм
Main Oven	Electroturbo oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

3.Introducing the Appliance

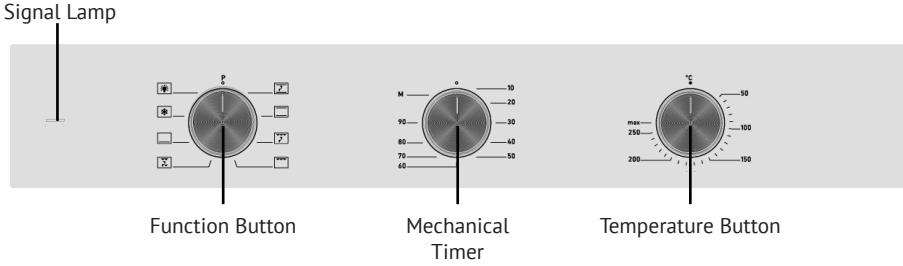
General Overview

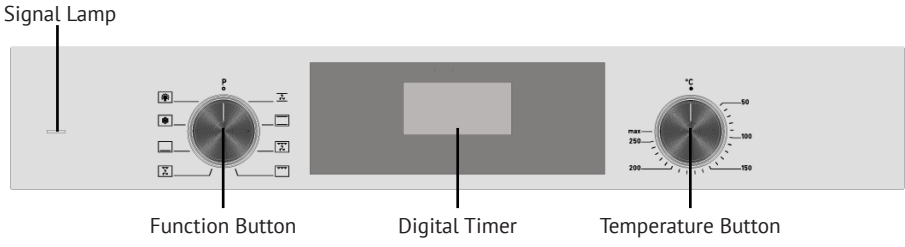


1. Control Panel
2. Air Vents*
3. Oven Illumination***
4. Racks****
5. Fan
6. Fan Protection Sheet **
7. Cover
8. Handle

*Air Vents may be open/closed depending on your model.
**It may not be available depending on your model.
The position of the ***Oven Illumination may vary.
****Racks may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

Control Panel





Function Button
Heating/cooking type is adjusted with function selection button.
You also need to set temperature button to a value with function selection button. Otherwise, the product will not start to heat.

Temperature Button
It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

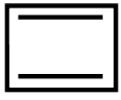
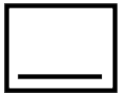
Mechanical Timer
It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

Digital Timer
It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

Signal Lamp
It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

Turning Off The Electric Oven
Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

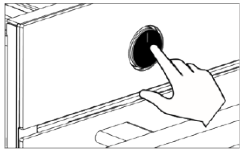
Heating Types And Functions

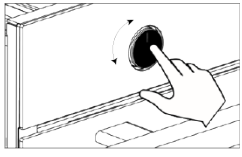
	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. This mode is the highest mode for energy efficiency.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates

The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model. Make sure which programs are available in your oven model.

*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

Pop-out Button Use

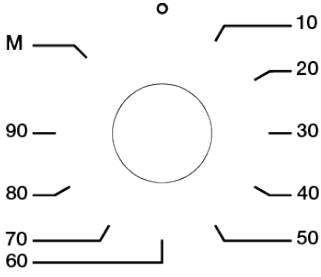




• In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
• Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.

• You can adjust the button by turning it when it is outside.

Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to M mode.

4.Use of The Oven



▶	"In progress" indicator	⏸	Pause indicator
|→	Cooking duration indicator	⮌	Back button
→|	Cooking completion indicator	OK	OK button
🕒	Clock setting indicator	+	Time increasing button
⏰	Alarm indicator	—	Time decreasing button

First Use

Clock Setting

Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection. 12:00 appears on the screen.

—/+ buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with OK tbutton and you switch to the clock.
As the minute field flashes, when you press on ⮌ button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data.In order to return to he minute field while performing the clock setting, press on ⮌ button for a short time.

As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

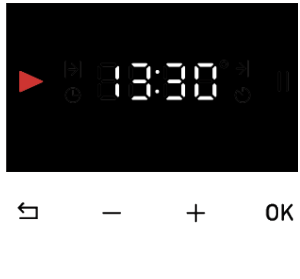
In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with —/+, OK button.



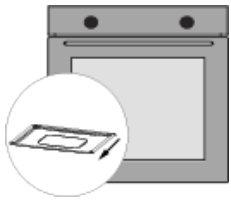
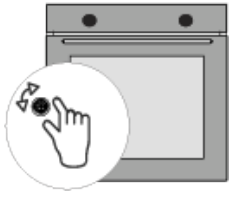
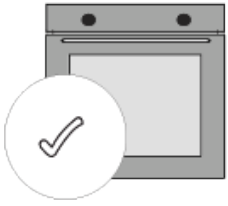
After that, select the clock and confirm it with OK button.



The time of the day appears.

The clock is set and ◷ indicator disappears.
The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.
Afterwards, you can change the time of the day from **'Settings Mode'.**

First Heating

	Remove the labels and take out the accessories before using the oven.
	Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “Maintenance and Cleaning” section and review it detailedly.
	Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.
	You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.

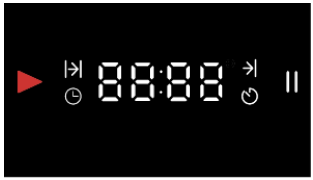
The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

Daily Use

• In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
• Preheat the oven, if pre-heating is desired.
• After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⮌ – + OK

Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. In order to adjust the cooking duration;



⏭ press and hold OK button until .... indicator appears.



Firstly, select the minute with –/+ buttons and activate the clock by pressing on OK button. (e.g.; 40 minutes)



With OK button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

• The time, which is set on the screen, starts to count down.
Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
• When the adjusted time is up 00:00 ‖ appears on the screen, indicator flashes ‖ and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on OK button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
• When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on ⮌ button. The time of the day appears on the screen.

Pause Mode

When the screen indicates the time of the day and you long press ⮌ button, the time of the day and ⏸ symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on OK button for a short time in order to exit the mode, ▶ symbol appears and is deactivated.

Operation continues while the commutator is turned on.

Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

By entering cooking duration;



⏭press and hold OK button until indicator appears.



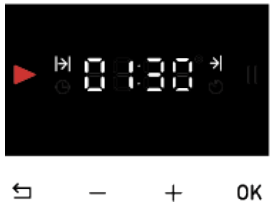
Firstly, select the minute with —/+ buttons and activate the clock by pressing on OK button.



After selecting the time, confirm it with OK button and proceed to ⏭ mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears.



Cooking screen; Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.
We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on ⮌ or OK button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.
Without entering cooking time;



|⇥|press and hold OK button until indicator appears

Without entering the cooking duration, move forward with OK button and proceed to ⇥| mode

For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with OK button until the cooking screen appears.

Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Manual Cooking Mode

You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

Alarm Setup

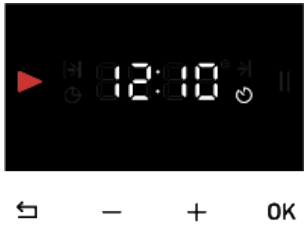
Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the ⏭, indicator appears, press and hold OK button.



OK with button ⏲ move forward until the indicator appears



Firstly, select the minute with −/+ buttons, by pressing on OK button, select the hour and confirm it with OK button.



After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on OK or ⮌ button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

Setting Mode

Alarm Tune Setting (AL)



Long press ⮌ and OK buttons together and enter the menu.



With −/+ buttons, proceed to AL option and confirm it with OK button.



With −/+ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

Changing The Time (CL)



Long press ⮌ and OK buttons together and enter the menu.



With —/+ buttons, proceed to CL option and confirm it with OK button.



Select the minute and the hour with —/+ buttons and confirm it with OK button.

Changing The Tone (So)



Long press ⮌ and OK buttons together and enter the menu.



With —/+ buttons, proceed to So01 option and confirm it with OK button.



With —/+ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press ⮌ and OK buttons together and enter the menu.



With —/+ buttons, proceed to So01 option and confirm it with OK button.

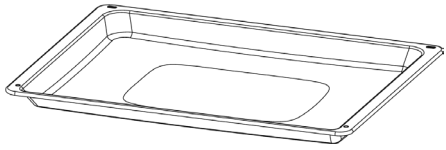
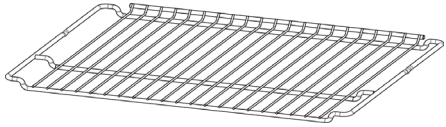
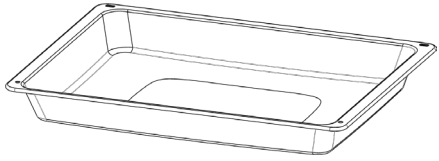
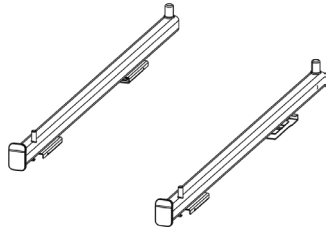


With —/+ buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

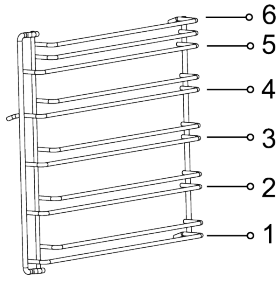
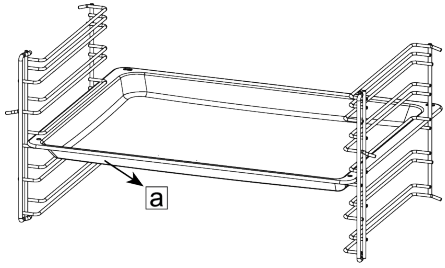
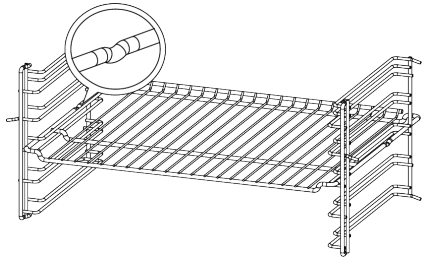
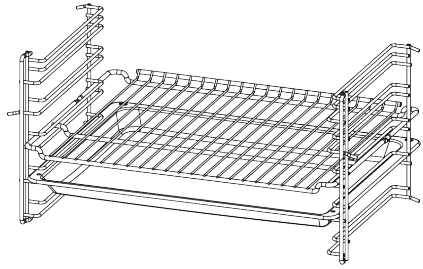
5.Accessories

The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.

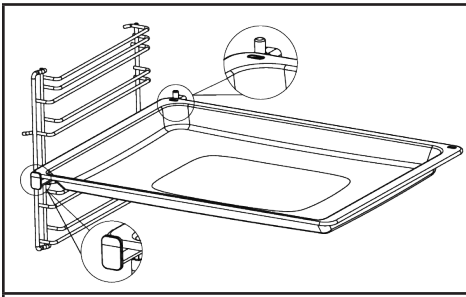
Use the original accessories, which are designed for the appliance.

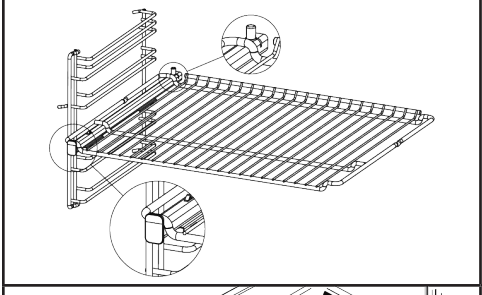
	**Standard Tray** It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.
	**Wire Rack** It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.
	**Deep Tray** You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.
	**Telescopic Rail** Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. You can easily move your tray and wire grill to control your meals.

Use of Accessories

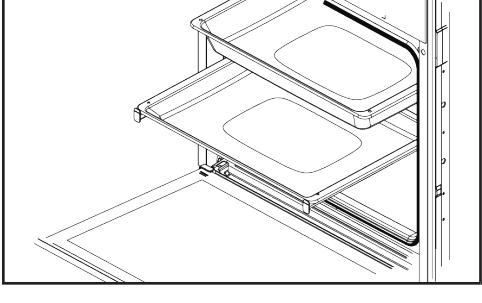
	There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.
	Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.
	The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.
	You can use the tray as a drip cap for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.

Use of Telescopic Rail





Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.



If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

6.Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight. The lowest rack of the oven is the 1st rack.

*** It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	20-25
			2-3	160	15-20
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35-40
			2	160	25-30
Cookie	Standard Tray		2	170	20-25
Small cakes (cheese)	Standard Tray		3	160	30-35
			3	160	25-30
Puff pastry (cheese)	Standard Tray		2	200	35-40
			2	190	25-30
Puff pastry (spinach)	Standard Tray		2	200	40-45
			2	190	25-30
Pizza	Standard Tray		2	200	10-15

Pastry	Standard Tray		2	200	25-30
Fish	Standard Tray	 	3 3	200 200	30-40 20-30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	25-25
Chicken drumstick	Standard Tray	 	2-3 2-3	220 220	50-55 40-45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray	 	2-3 2-3	30 min. max, then 60 min. 190 25min. max, then 50 min. 190	90-95 75-80
Entrecôte	Standard Tray	 	3 3	30 min. max, then 30 min. 190 25min. max, then 20 min. 190	55-60 45-50

Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4-5	max.	25-30
Chicken in pieces	Wire rack		4-5	max.	25-30
Fish	Wire rack		4-5	max.	20-25
Sandwich loaf	Wire rack		4-5	max.	1-3

* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.

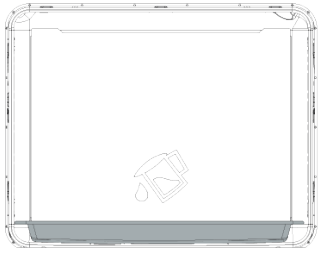
7. Maintenance and Cleaning

Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the applian-ce from the electrical outlet against the risk of electric shock.

Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold. You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

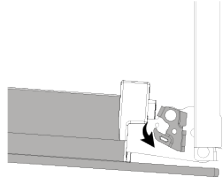
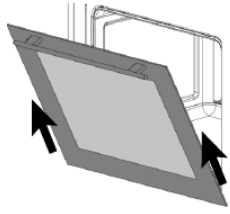
 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 Daily Use	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

Steam Cleaning

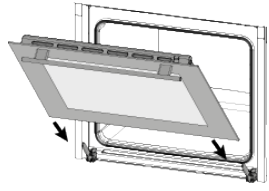
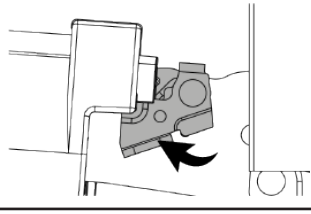


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function , operate the oven at for 20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing The Oven Door

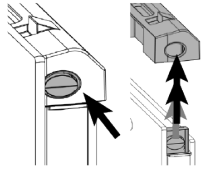
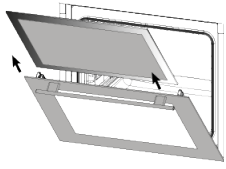
Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them. 
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow. 

Attaching The Oven Door

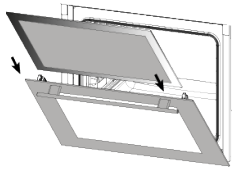
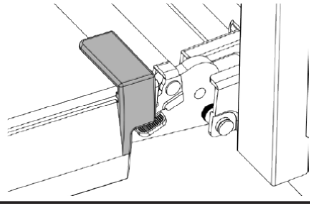
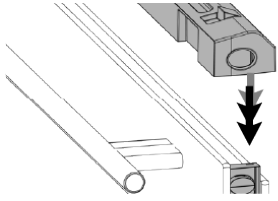
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow. 
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door. 

Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of t he upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then interim glass outwards in the direction of the arrow.	

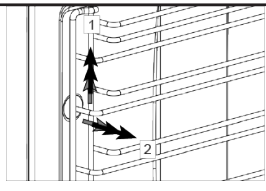
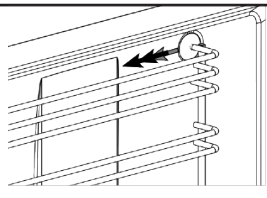
Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

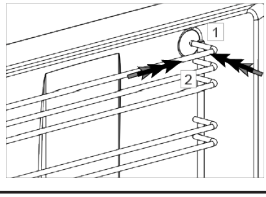
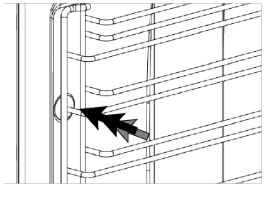
Removing The Wire Racks

The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

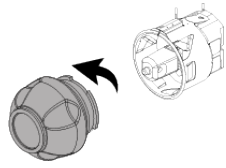
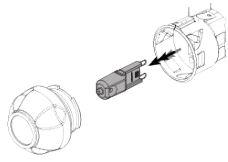
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

Replacing the Oven Lamp

Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

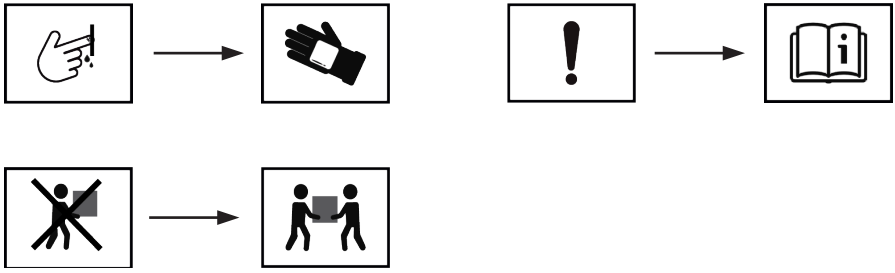
8.Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

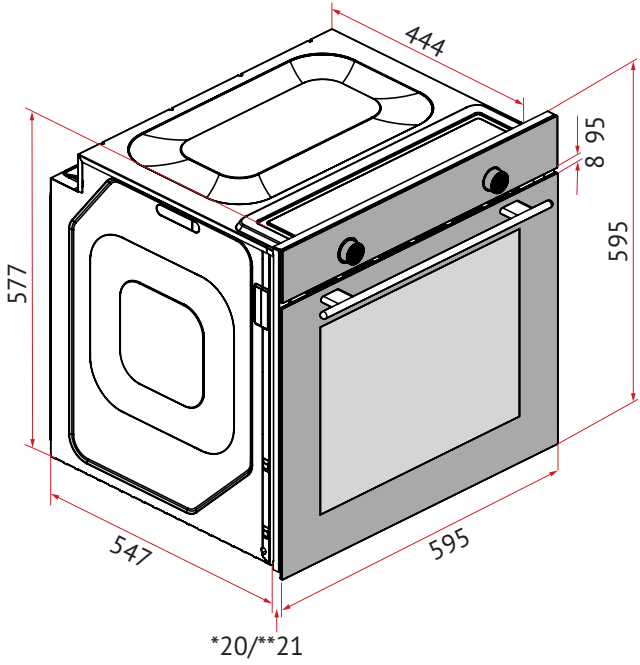
Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate	The appliance may not be plugged in	Make sure that the appli-ance is plugged in
	The fuse may have blown or be broken	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it
While the appliance operates, steam comes out	The oven is used for the first time	Steam may come out du-ring operation. This is not a malfunction
The outside of the oven becomes too hot during cooking	It is in a place, which is not well-ventilated	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual
The oven does not cook properly	The oven door may open too much during cooking	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease
The cooling fan still ope-rates after the cooking ends	It operates for a while in order to ventilate the insi-de of the oven	This is not a malfunction
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal	This is not a malfunction
The door is not closed entirely	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door	Clean the oven.
The oven does not heat	• The door may have remained open • The function or the temperature may not have been adjusted • The power may not be supplied	• Check the door and make sure that it is closed entirely • Switch the oven to a specified temperature and/or the function

9. Installation built-in oven



Appliance Dimensions

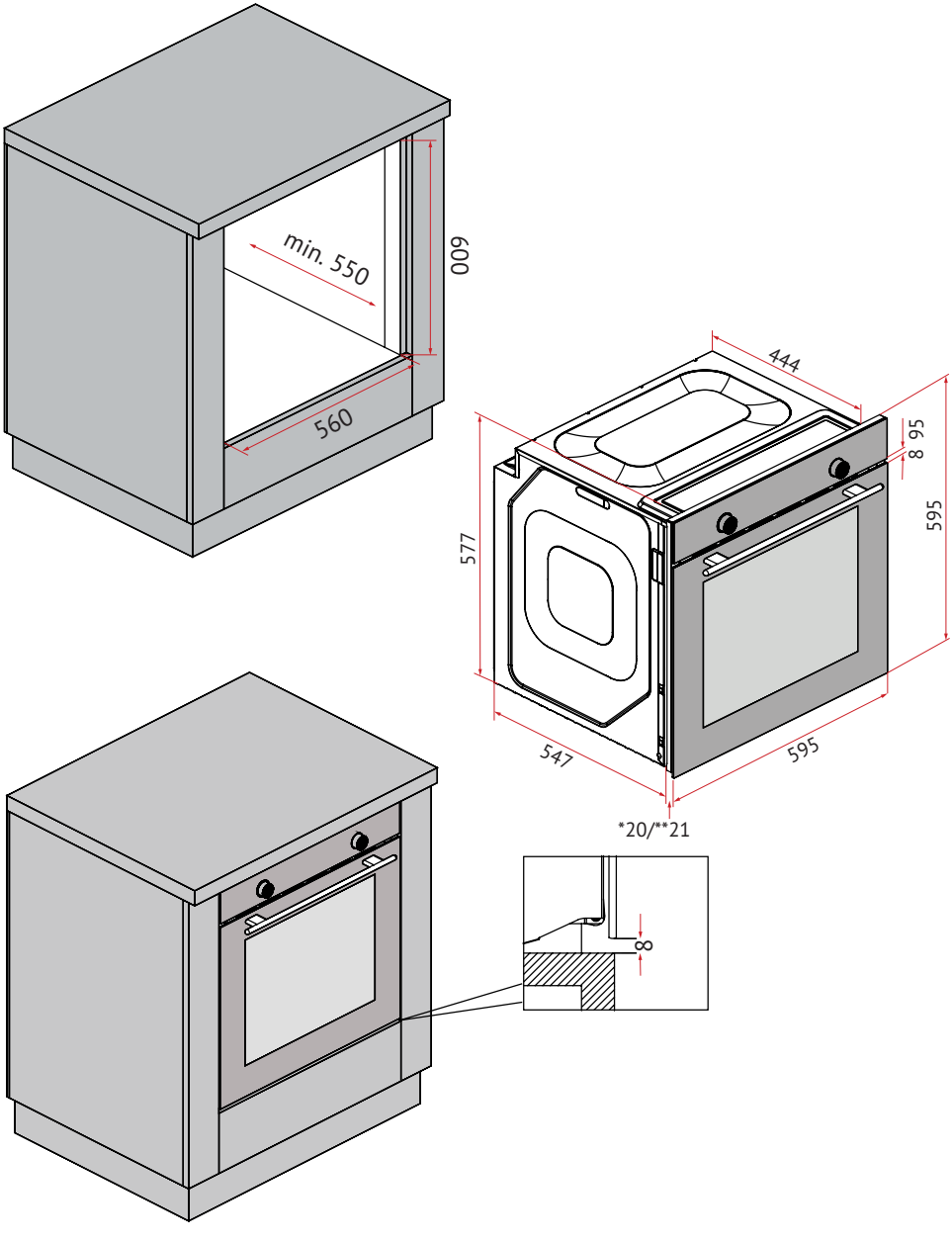
1



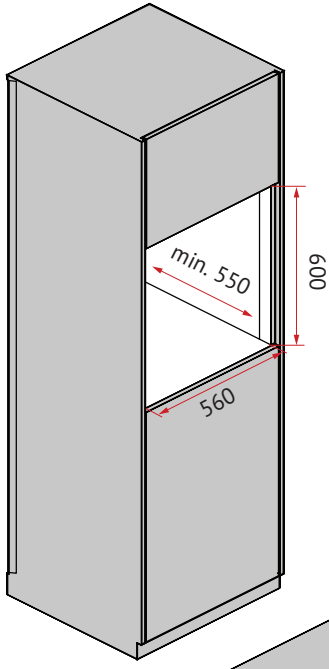
The dimensions mentioned in the image are in mm.

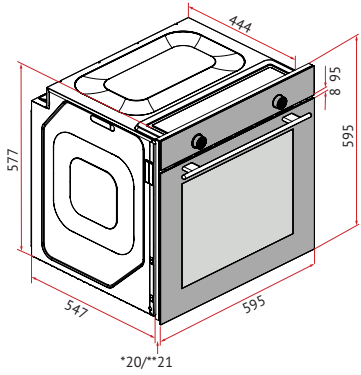
* 20 mm Glass Panel
** 21 mm Inox Panel

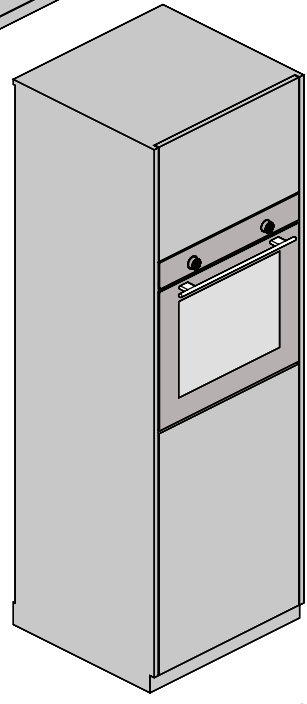
2

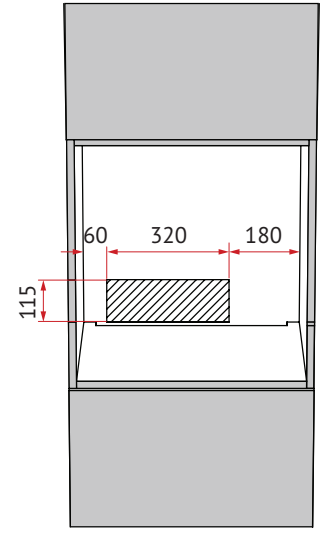


3

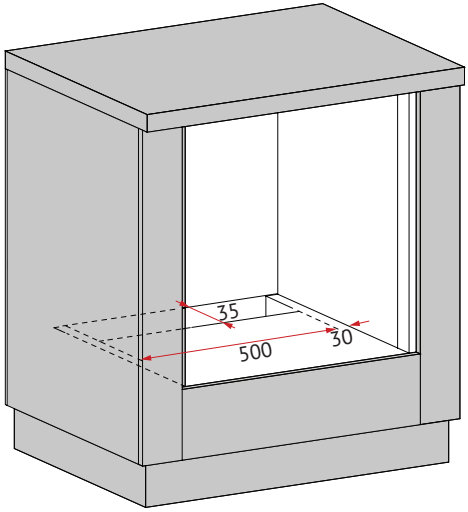


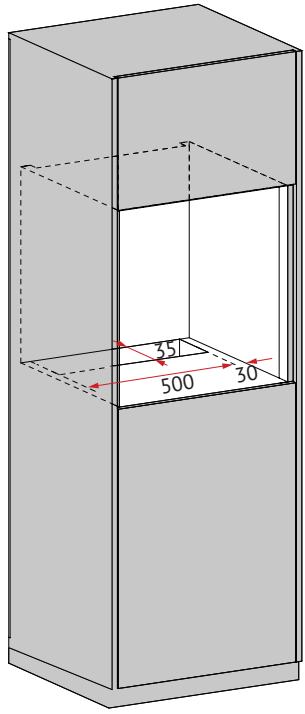


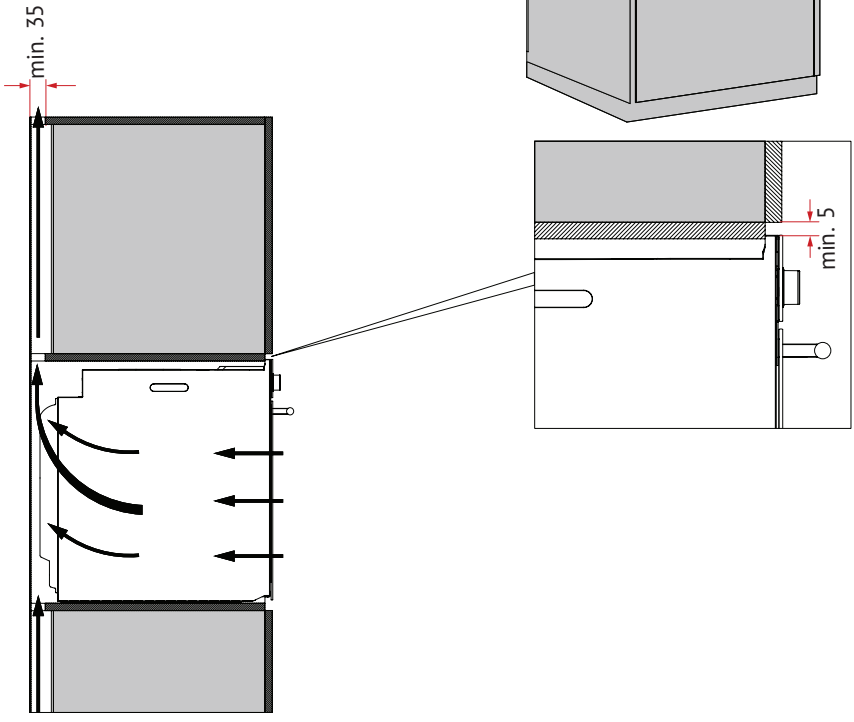




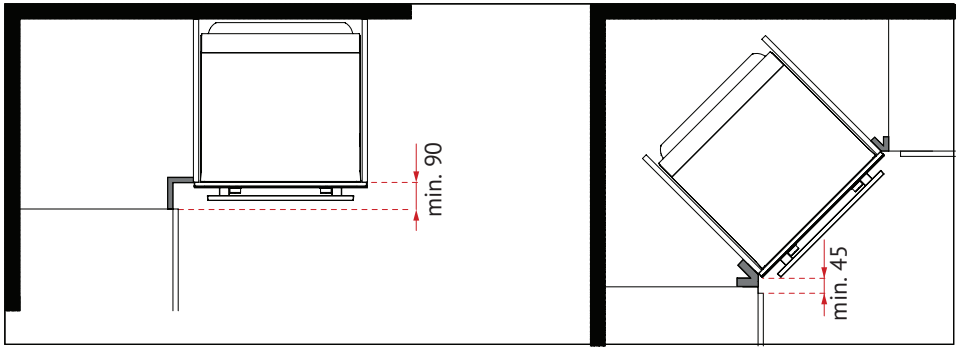
4



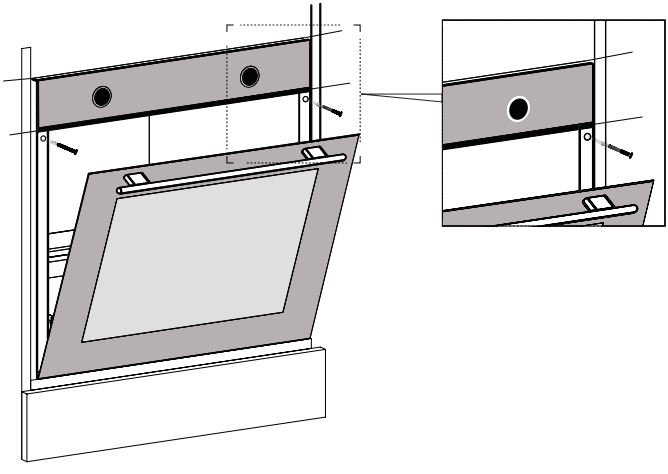




5



6



Important Warnings

Check the suitability of the electrical wiring to make the appliance ready for use. If it is not suitable, call a plumber and have him make the required arrangements. You shall use the appliance safely when you install the appliance as described in the installation manual. The person, who installs the appliance, is responsible for the malfunctions occurred due to incorrect installation.



The customer is responsible for preparing the place where the appliance would be put and the electrical wiring.



Our manufacturing company is not responsible for the problems that may occur due to the operations performed by the people other than the authorized ones and the warranty shall be deemed as invalid.

• Carry the appliance together with at least two people. Lift the appliance while carrying so it does not damage the floor.
• The appliance should be checked after its package is opened. In case of a damage, it should not be installed.
• The components may be sharp, wear protective gloves during installation
• The appliance should be installed in accordance with the rules related to the electricity and gas mentioned in the local standards.
• The dimensions mentioned in the image, are in mm.
• Kitchen cabinets should be on the same level with the appliance and fixed.
• Do not mount the appliance in a decoration or closed furniture. It is dangerous due to overheating.
• The furniture, where the installation would be applied, (min. 100°C) should be made of durable material.
• It is not recommended to install the appliance close to the cooler. The performance of these appliances should be impacted negatively due to the heat.

Electricity Connection and Safety

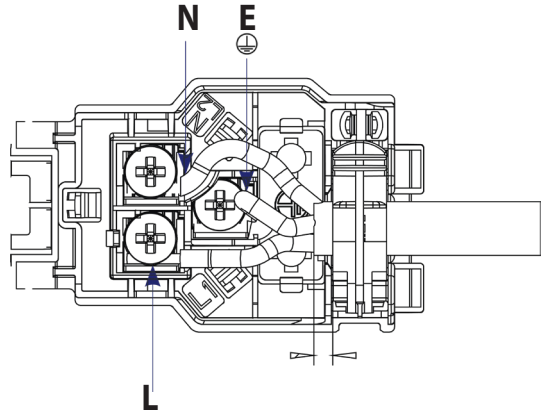


Power grid should be disconnected during installation. Do not turn it on until the installation ends.

• The appliance should be installed correctly by the authorized service technician in accordance with the specified instructions.

• Do not pass the connection cables over the hot surface. When the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
• If the cables are damaged,they should be replaced by an electrician.
• They should be plugged into a
(grounded) outlet in the grounding system in accordance with the rules. If there is not a suitable outlet, call the electrician and have your electrical wiring checked.
• Make sure that your plug is grounded.
• The company is not responsible
for the damages incurred by the ungrounded outlets where the appliance is plugged in.
• If the product has a cable and a plug; an electrical connection is established by plugging the appliance in a grounded outlet.
• If the product has a cable but not a plug; coding should be performed by an expert suitably.

Grounding cable = E Green - Yellow
Neutral cable = N Blue
Phase cable = L Brown



Installing Below Counter (Figure 2)

• The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 2.
• You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in figure 2 for necessary ventilation.

Installing Into A Tall Cabinet (Figure 3)

• The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 3.
• You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in the figure for necessary ventilation.
• Moreover, if there is a back panel in the tall cabinet, it should also be removed.

Ventilation (Figure 4)

In order for you to get better efficiency from your oven, there should be adequate cold air intake. Leave suitable spaces according to the dimensions mentioned in Figure 4.

Installing On The Corner (Figure 5)

• The installation should be in compliance with the specified dimensions to perform the installation mentioned in Figure 5 and to be able to open the appliance door.

Fixing The Appliance (Figure 6)

• Center the appliance and push it completely into the furniture.
• Power cable should not be bent under the oven and between the oven and the furniture.
• Open the appliance door.
• Fix the appliance with the screws provided along with it.
• Screw the appliance into the holes, which are shown in figure 6.
• Make sure that the oven is fixed. Otherwise, there is a risk of tilting during use.

Last Checks

• Turn on the electricity after performing the installation.
• Read the user manual for using the appliance.

Removing The Appliance

• Turn off the electricity.
• Remove the fixing screws.
• Lift the appliance together with at least two people by pulling it out.

Future Carrying Procedures

While carrying the appliance in the future;
• Retain the original box of the appliance. In case there is no original box, tape and wrap it with a bubble packaging or a thick cardboard tightly.
• If there is an accessory in it, place a cardboard in the size of the oven door so the oven door is not damaged. Tape the door to prevent it from opening.

Do not lift the oven by holding its handle or door.

Do not place an item on the product, carry it uprightly.

PERFELLI

grande gusto gamma

+ 38 073 217 77
0 800 217 777
www.perfelli.ua