

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,8
Descrizione dell'apparecchio,11
Descrizione dell'apparecchio,13
Installazione,15
Avvio e utilizzo,17
Programmi,18
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,20

GB English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,8
Description of the appliance,11
Description of the appliance,13
Installation,22
Start-up and use,24
Cooking modes,25
Precautions and tips,27
Maintenance and care,27

RU Русский

Руководство по эксплуатации ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,4
Сервисное обслуживание,8
Описание изделия,11
Описание изделия,13
Установка,29
Включение и эксплуатация,31
Программы,32
Предосторожности и рекомендации,34
Техническое обслуживание и уход,35

PL Polski

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzeżenia,4
Serwis Techniczny,9
Opis urządzenia,11
Opis urządzenia,13
Instalacja,36
Uruchomienie i użytkowanie,38
Programy,39
Zalecenia i środki ostrożności,41
Konserwacja i utrzymanie,41

CZ Český

Pokyny pro použití

TROUBA

Obsah

Pokyny pro použití,1
Upozornění,5
Servisní služba,9
Popis zařízení,11
Popis zařízení,13
Instalazione,43
Spuštění a použití,45
Programy,46
Opatření a rady,48
Údržba a péče,48

HU

Magyar

Használati útmutató SÜTŐ

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,2
Figyelmeztetések,5
Szerviz,9
A készülék leírása,12
A készülék leírása,14
Üzembe helyezés,50
Bekapcsolás és használat,52
Program,53
Óvintézkedések és tanácsok,55
Karbantartás és ápolás,55

RO

Română

Instrucțiuni de folosire CUPTOR

Sumar

Instrucțiuni de folosire,2
Avertizări,6
Asistență,9
Descrierea aparatului,12
Descrierea aparatului,14
Instalare,57
Pornire și utilizare,59
Programe,60
Măsuri de precauție și recomandări,62
Întreținerea și îngrijirea aparatului,62

UA

Італійська

Довідник користувача ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,2
Запобіжні заходи,6
Допомога,9
Опис приладу,12
Опис приладу,14
Установлення,64
Запуск і використання,66
Програми,67
Запобіжні заходи та поради,69
Технічне обслуговування та догляд,69

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

Upozornění

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty.

Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články.

Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

! Při vložení mřížky se ujistěte, že se doraz nachází v zadní části prohloubeniny a je obrácen směrem nahoru.

Figyelmeztetések

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.

Vigyázzon, hogy ne hogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.

Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.

Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

RO

Avertizări

ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.

Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire.

Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

!Când introduceți grătarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus și în partea din spate a cavității.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

IT

Assistenza

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.

In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
 - il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
 - la manodopera;
 - le parti di ricambio originali;
 - il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.
- Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

RU

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: "F" с последующим номером.

В этом случае необходимо вызвать техника из сервиса техобслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

PL

Serwis Techniczny

Uwaga:

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: "--F", po których następuje seria cyfr. W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

CZ

Servisní služba

Upozornění:

Zařízení je vybaveno systémem automatické diagnostiky, který umožňuje zjišťovat případné poruchy. Tyto jsou oznamovány prostřednictvím displeje, formou hlášení ve tvaru: "--F" a za ní číselný kód.

V těchto případech je třeba se obrátit na servisní službu.

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uveďte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.);
- Výrobní číslo (S/N).

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení.

HU

Szerviz

Figyelem:

A készülék az esetleges hibás működés kiderítése érdekében automatikus diagnosztikai rendszerrel van ellátva. A hibák a kijelzőn kerülnek bemutatásra a következő formában: "--F" és utána egy szám.

Ilyen esetben a szakszerviz beavatkozására van szükség.

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék sériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.

RO

Asistență

Atenție:

Aparatul este dotat cu un sistem de diagnosticarea automata care permite punerea în evidență a unor eventuale disfuncționalități. Acestea sunt afișate pe display cu mesaje de genul: "--F" urmat de numere.

În acest caz, apelați la asistența tehnică.

! Nu apelați niciodată la personal tehnic neautorizat.

Comunicați:

- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Mod.)
- numărul de serie (S/N)

Aceste informații se găsesc pe tablă cu caracteristici lipită de aparat.

UA

Допомога

Увага:

Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки. Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: "F" з цифрами.

В таких випадках необхідно звернутися до сервісного центру.

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:

- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на таблиці з даними на самому приладі.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 POSIZIONE 1
- 2 POSIZIONE 2
- 3 POSIZIONE 3
- 4 POSIZIONE 4
- 5 POSIZIONE 5
- 6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
- 7 Ripiano **LECCARDA**
- 8 Ripiano **GRIGLIA**
- 9 Pannello di controllo

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

- 1 POZIOM 1
- 2 POZIOM 2
- 3 POZIOM 3
- 4 POZIOM 4
- 5 POZIOM 5
- 6 **PROWADNICE** boczne
- 7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
- 8 Poziom **RUSZT**
- 9 Panel sterowania

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 POSITION 1
- 2 POSITION 2
- 3 POSITION 3
- 4 POSITION 4
- 5 POSITION 5
- 6 **GUIDES** for the sliding racks
- 7 **DRIPPING PAN**
- 8 **GRILL**
- 9 Control panel

CZ

Popis zařízení

Celkový pohled

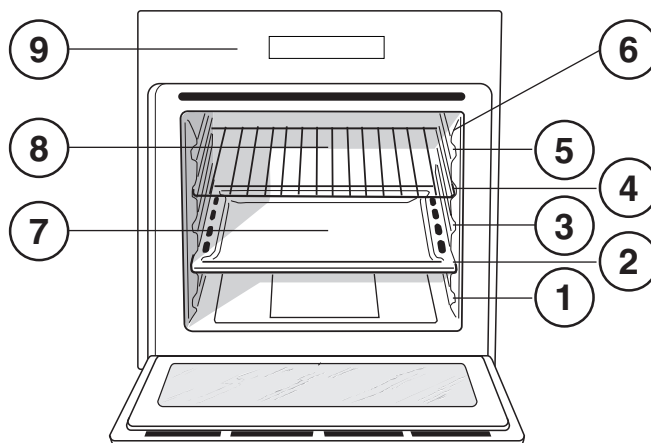
- 1 POLOHA 1
- 2 POLOHA 2
- 3 POLOHA 3
- 4 POLOHA 4
- 5 POLOHA 5
- 6 **VODICÍ LIŠTY** pro posuv na jednotlivých úrovních
- 7 Úroveň **SBĚRNÉ NÁDOBY**
- 8 Úroveň **ROŠTU**
- 9 Ovládací panel

RU

Описание изделия

Общий вид

- 1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
- 2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
- 3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
- 4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
- 5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
- 6 **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
- 7 **ПРОТИВЕНЬ**
- 8 **РЕШЕТКА**
- 9 Панель управления



HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

- 1 SZINT 1
- 2 SZINT 2
- 3 SZINT 3
- 4 SZINT 4
- 5 SZINT 5
- 6 TÁLCASÍNEK
- 7 ZSÍRFELFOGÓ tálca
- 8 GRILLRÁCS
- 9 Kezelőpanel

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

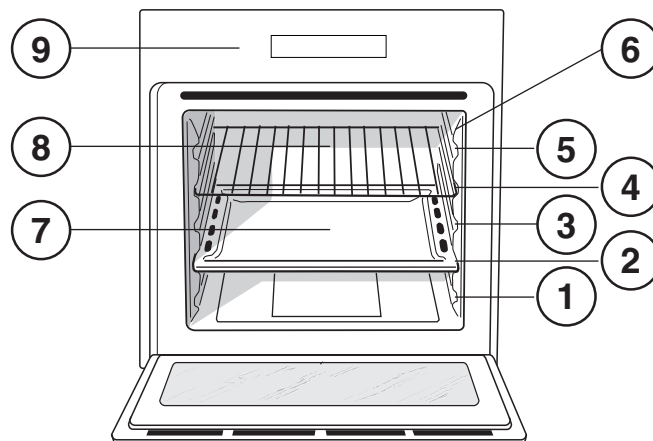
- 1 ПОЗИЦІЯ 1
- 2 ПОЗИЦІЯ 2
- 3 ПОЗИЦІЯ 3
- 4 ПОЗИЦІЯ 4
- 5 ПОЗИЦІЯ 5
- 6 НАПРЯМНІ для дек та Граток
- 7 Рівень ДЕКО
- 8 Рівень ГРИЛЬ
- 9 Панель керування

RO

Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu

- 1 POZITIA 1
- 2 POZITIA 2
- 3 POZITIA 3
- 4 POZITIA 4
- 5 POZITIA 5
- 6 GHIDAJE culisare rafturi
- 7 Raft TAVĂ
- 8 Raft GRĂTAR
- 9 Panou de control



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 1 Spia **TERMOSTATO**
- 2 Manopola **TERMOSTATO**
- 3 Manopola **TIMER DI FINE COTTURA ***
- 4 Manopola **PROGRAMMI**
- 5 Manopola **TIMER RUSTICO ***

* Presente solo in alcuni modelli.

PL

Opis urządzenia

Panel sterowania

- 1 Kontrolka **TERMOSTATU**
- 2 Pokrętło **TERMOSTATU**
- 3 Pokrętło **REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA***
- 4 Pokrętło **PROGRAMY**
- 5 Pokrętło **REGULATOR CZASOWY RUSTYKALNY***

* Tylko w niektórych modelach.

GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 **THERMOSTAT** indicator light
- 2 **THERMOSTAT** knob
- 3 **COOKING TIMER** knob *
- 4 **SELECTOR** knob
- 5 **COUNTRY STYLE TIMER** knob *

* Only available in certain models.

CZ

Popis zařízení

Ovládací panel

- 1 Kontrolka **TERMOSTAT**
- 2 Otočný ovladač **TERMOSTAT**
- 3 Otočný ovladač **ČASOVAČ UKONČENÍ PEČENÍ ***
- 4 Otočný ovladač **VOLBA PROGRAMŮ**
- 5 Otočný ovladač **ČASOVAČ KLASICKÉHO OHŘEVU ***

* Tylko w niektórych modelach.

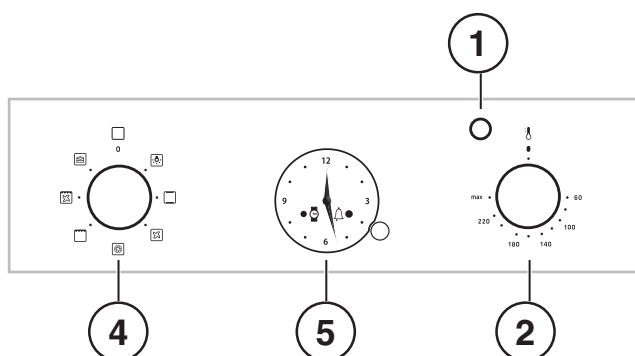
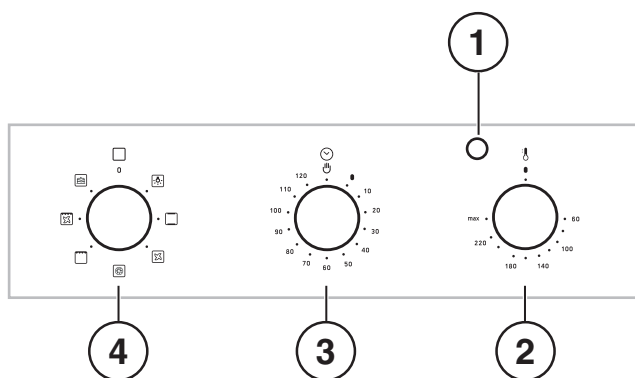
RU

Описание изделия

Панель управления

- 1 Индикатор **ТЕРМОСТАТА**
- 2 Регулятор **ТЕРМОСТАТА**
- 3 Рукоятка **ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ***
- 4 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
- 5 Рукоятка **АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА ***

* Имеется только в некоторых моделях.



HU

A készülék leírása

Kezelőpanel

- 1 HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa
- 2 HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
- 3 SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb *
- 4 PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
- 5 RUSZTIKUS IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb*

* Csak néhány modellnél

UA

Опис приладу

Панель керування

- 1 Індикатор ТЕРМОСТАТУ
- 2 Регулятор ТЕРМОСТАТУ
- 3 Регулятор ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ*
- 4 Регулятор ПРОГРАМ
- 5 Регулятор ТРАДИЦІЙНИЙ ТАЙМЕР*

* Наявний лише у деяких моделях.

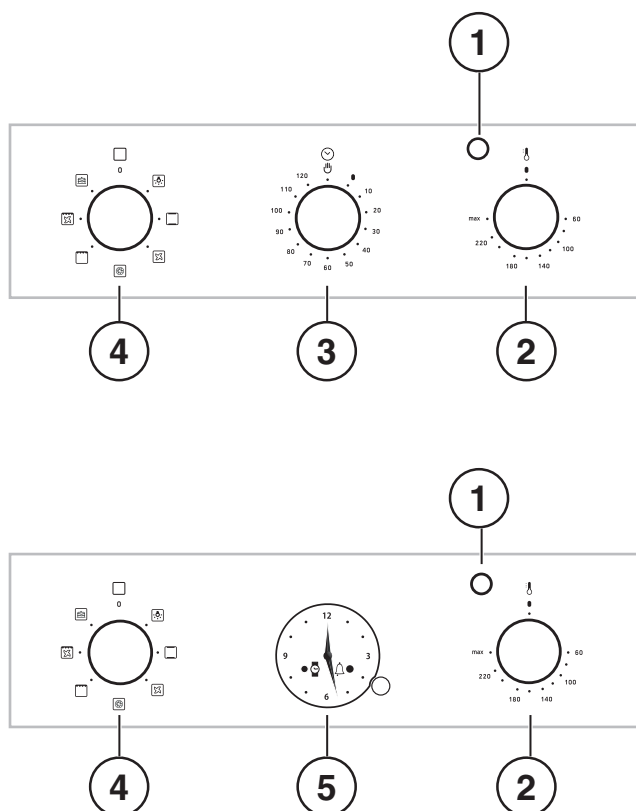
RO

Descrierea aparatului

Panoul de control

- 1 Indicator TERMOSTAT
- 2 Selector TERMOSTAT
- 3 Selector TIMER CE INDICĂ SFÂRȘITUL COACERII *
- 4 Selector PROGRAME
- 5 Selector TIMER RUSTIC *

* Prezent doar la anumite modele.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

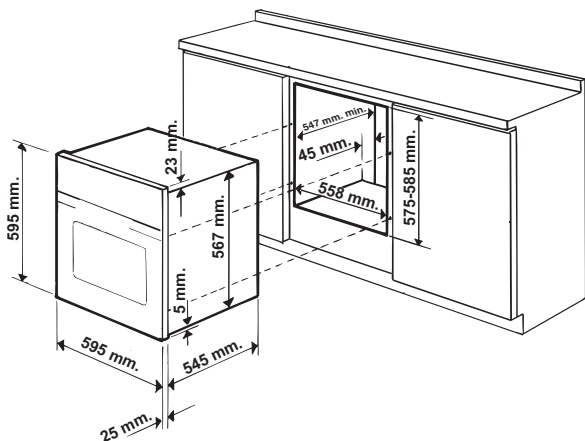
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

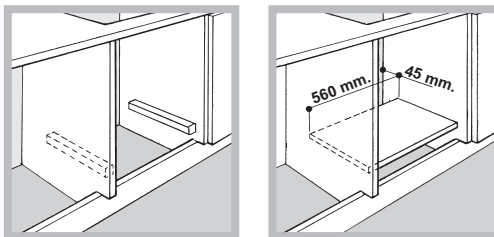


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

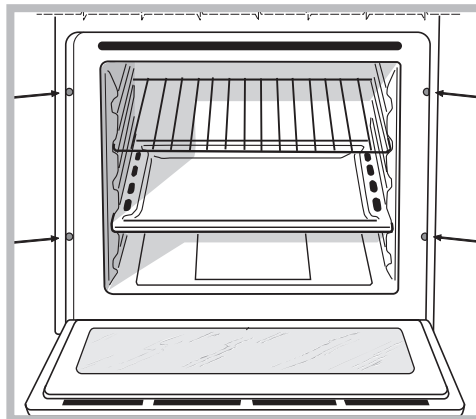
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

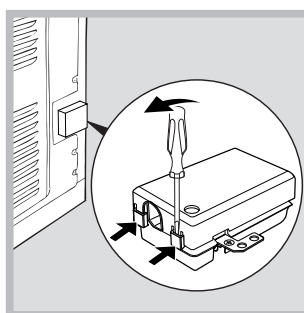


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione

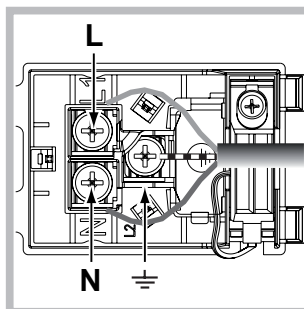


1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.

4. Chiudere il coperchio della morsetteria.



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.


! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

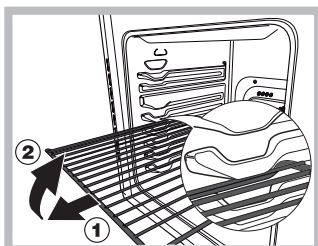
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume*	lt. 58
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume**	lt. 60
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50/60Hz o 50Hz potenza massima assorbita 2800W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Pasticceria.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2012/19/CE e successive modificazioni. 1275/2008 stand-by/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.

** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla

parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.


! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura .

Utilizzare il timer di fine cottura*


1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla

* Presente solo in alcuni modelli.

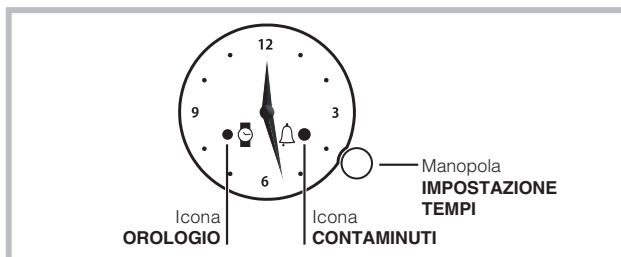
manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.

3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.

4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo .

Orologio con contaminuti Rustico *



! Tutte le impostazioni sono possibili solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente, per più di 10 secondi, il programmatore si ferma: al ripristino della corrente l'icona OROLOGIO lampeggia per indicare che c'è stato un black-out e che è necessario regolare nuovamente l'ora.

Impostare l'ora

Per regolare l'ora indicata dalle lancette premere brevemente la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI fino ad ottenere il lampeggio dell'icona OROLOGIO.

Quindi per incrementare o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare la manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario o antiorario.

Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il programmatore esce automaticamente dalla modalità di regolazione.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

Per attivare il contaminuti, premere brevemente la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI fino ad ottenere il lampeggio dell'icona CONTAMINUTI.

Per incrementare o decrementare il tempo del contaminuti, ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI in senso orario o antiorario, la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto.

Il lampeggio dell'icona CONTAMINUTI continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. L'impostazione può essere confermata premendo la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI o lasciando scadere i 10 secondi, purché sia stato programmato almeno 1 minuto di cottura.

L'icona CONTAMINUTI accesa indica l'avvenuta impostazione e il conteggio del tempo inizierà immediatamente.

Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI.

Per visualizzare il tempo impostato premere brevemente e rilasciare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI; le lancette visualizzano i minuti rimanenti.

Al termine del tempo impostato l'icona CONTAMINUTI lampeggia e l'allarme emette segnali acustici per 1 minuto (per disattivarlo premere brevemente la manopola).

Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Per annullare l'impostazione, premere la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI per 3 secondi: la programmazione sarà annullata e l'icona CONTAMINUTI si spegne.

Programmi

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



Programma Forno TRADIZIONALE

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma MULTICOTTURA

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma Forno PIZZA

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



Programma BARBECUE

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto (ove presente).

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma GRATIN

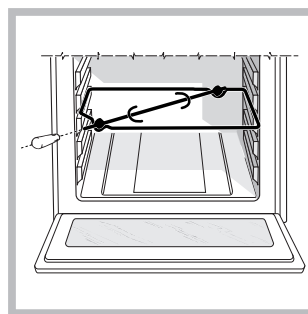
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma Forno PASTICCERIA

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Girarrosto*



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto

selezionando i programmi  o .

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

Forno PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

* Presente solo in alcuni modelli.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Sogliole e seppie	1	4	5	MAX	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	MAX	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	MAX	10
	Verdure alla griglia	1	3 o 4	5	MAX	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	MAX	15-20
	Cotolette	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Sgombri	1	4	5	MAX	15-20
	Toast	n. 4	4	5	MAX	2-3
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	100%	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	100%	70-80
	Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	5	200
Seppie		1.5	2	5	200	30-35
Con girarrosto (ove presente)						
Vitello allo spiedo		1.5	-	10	200	70-80
Agnello allo spiedo		1.5	-	10	200	70-80
Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)		1.5	-	10	200	70-75
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

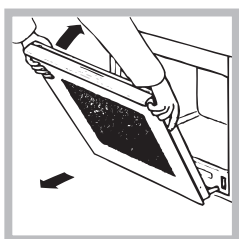
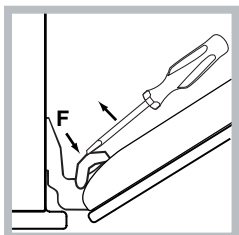
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (vedi figura);



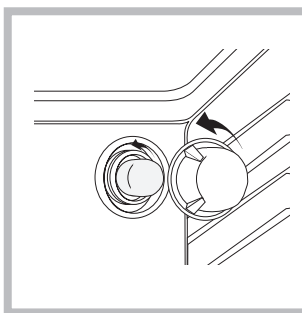
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

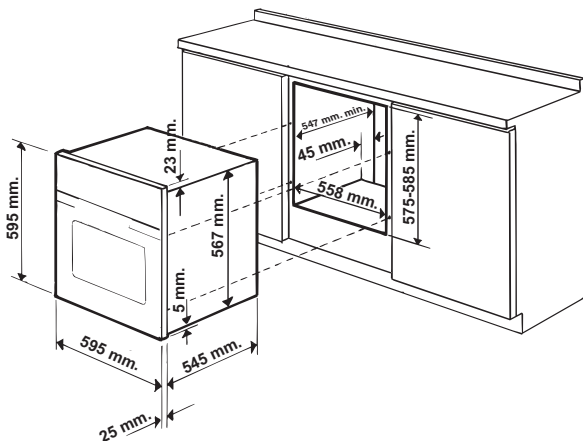
! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

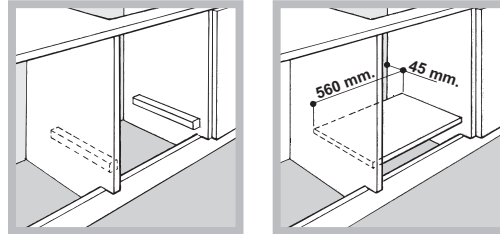


* **Stainless steel models only**

! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

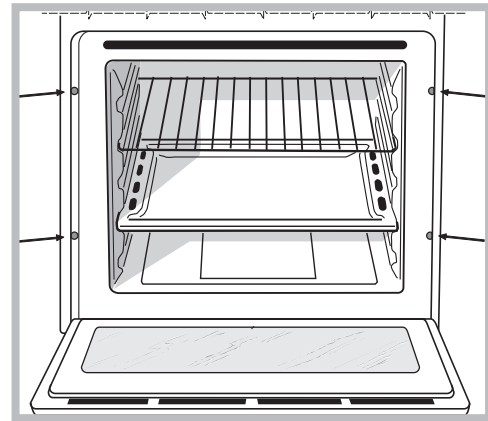
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Centring and fixing

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

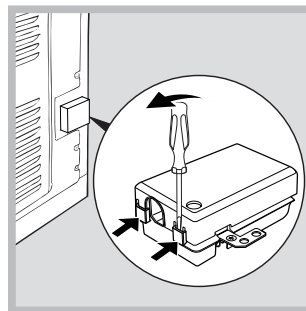


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.


Electrical connection

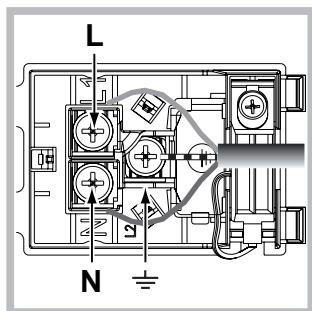
Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).


Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).

2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-.



Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked  (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that



- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

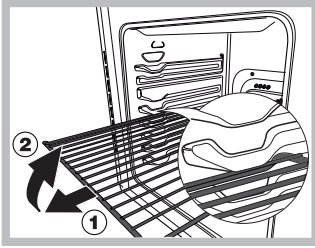
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43,5 cm height 32,4 cm depth 40,6 cm
Volume*	58 lt.
Dimensions**	width 45,5 cm height 32,4 cm depth 40,6 cm
Volume**	60 lt.
Electrical connections	voltage: 220-240V~ 50/60Hz or 50Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2012/19/EC and subsequent amendments. 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.

** Only for models with wire rails.

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see Cooking Modes).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.


! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.


Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds

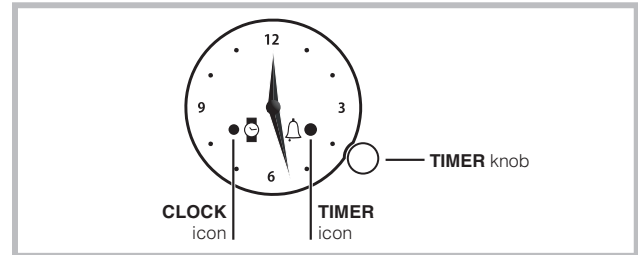
* Only available in certain models.

and the oven turns off.

4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

Clock with Country Style timer *



! All settings can only be entered if the oven is connected to the mains electricity. In case of blackouts lasting over 10 seconds, the programmer stops: when current is restored, the CLOCK icon flashes to indicate that a blackout has occurred and that the time must be set again.

Setting the time

To adjust the time indicated by the hands, briefly press the TIME SETTING knob until the CLOCK icon starts flashing. Then, to increase or decrease the displayed time setting in 1-minute steps, turn the knob clockwise or anti-clockwise; the minutes hand moves clockwise or anticlockwise accordingly, in 1-minute steps. Once 10 seconds have elapsed since the most recent adjustment, the programmer automatically exits the adjustment mode.

Setting the minute minder

! This function does not interrupt cooking nor does it affect the oven's operation; it is simply used to activate the buzzer when the set duration has elapsed.

To activate the minute minder, briefly press the TIME SETTING knob until the MINUTE MINDER icon starts flashing.

To increase or decrease the set duration, turn the TIME SETTING knob clockwise or anti-clockwise; the minutes hand will move in 1-minute steps.

The MINUTE MINDER icon flashes continuously for 10 seconds after the most recent rotation. The setting can be confirmed by pressing the TIME SETTING knob or letting 10 seconds elapse, provided that a cooking time of at least 1 minute has been programmed.

The switched-on MINUTE MINDER icon indicates that the duration has been set; the countdown will start immediately. Select the desired cooking mode using the PROGRAMMES knob.

To view the set duration, briefly press and release the TIME SETTING knob; the hands and icons will display the remaining minutes.

At the end of the set time, the MINUTE MINDER icon flashes and the buzzer sounds for 1 minute (to silence it, briefly press the knob).

Turn the PROGRAMMES knob to position "0".

! To cancel the setting, press the TIME SETTING knob for 3 seconds: the programming will be cancelled and the MINUTE MINDER icon will switch off.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on.

The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

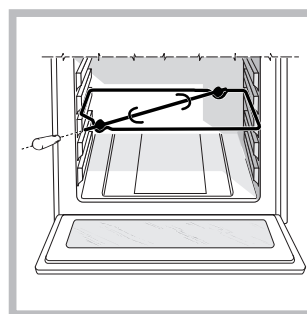
GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

Rotisserie spit*



To operate the rotisserie function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie

function by selecting the  or  modes;

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

* Only available in certain models.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Barbecue	Soles and cuttlefish	1	4	5	MAX
Squid and prawn kebabs		1	4	5	MAX	6-8
Cod filet		1	4	5	MAX	10
Grilled vegetables		1	3 or 4	5	MAX	10-15
Veal steak		1	4	5	MAX	15-20
Cutlets		1	4	5	MAX	15-20
Hamburgers		1	4	5	MAX	7-10
Mackerels		1	4	5	MAX	15-20
Toasted sandwiches		n.° 4	4	5	MAX	2-3
With rotisserie (where present)						
Veal on the spit		1.0	-	-	100%	80-90
Chicken on the spit	1.5	-	-	100%	70-80	
Lamb on the spit	1.0	-	-	100%	70-80	
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Chicken on the spit + potatoes (roasted)	1.5	-	10	200	70-75
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see Cooking modes) and “delayed automatic cleaning” mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

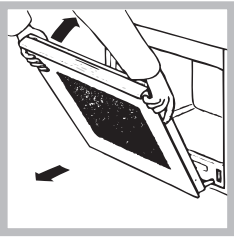
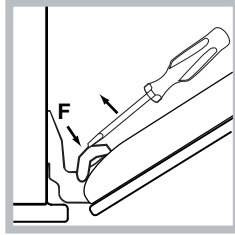
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).



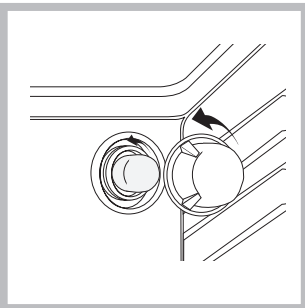
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

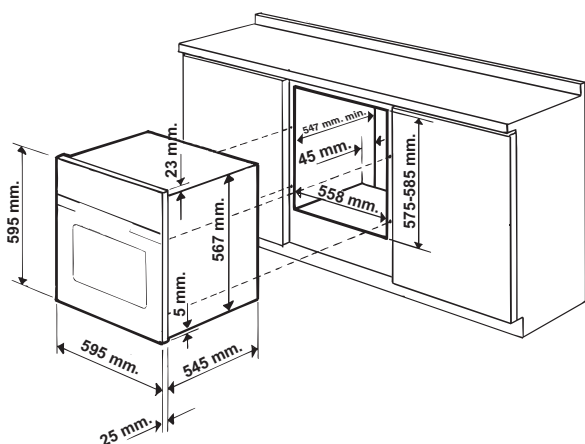
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

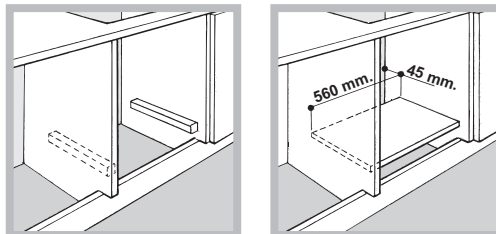


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

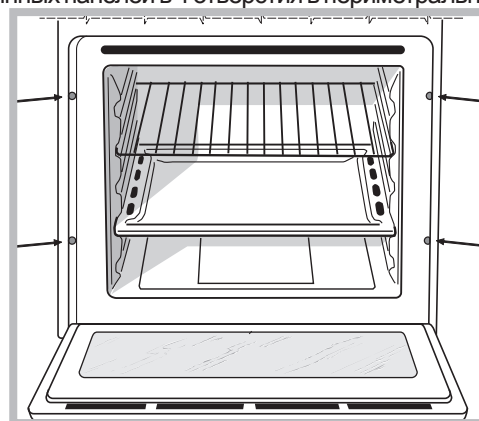
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

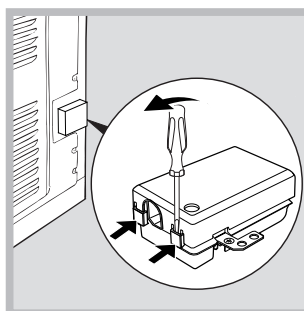


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.



Электрическое подключение

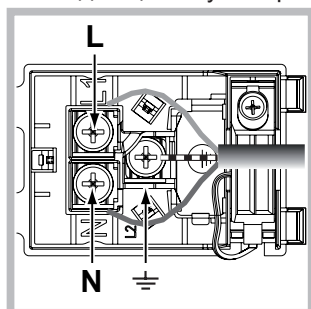
Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый  (см. схему).



3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети

электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.


! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.



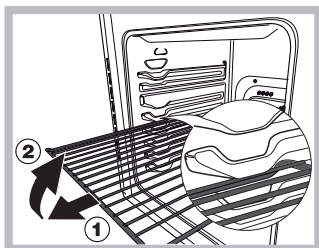
АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем*	58 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем**	60 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: <input type="checkbox"/> Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагрева; <input checked="" type="checkbox"/> Кондитерская выпечка.
 АЮ 77	
  	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/СЕЕ от 22/07/93 и последующим изменениям. 2012/19/СЕ и последующим изменениям. 1275/2008 standby/off mode.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано

на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
 - изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
 - прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.


! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

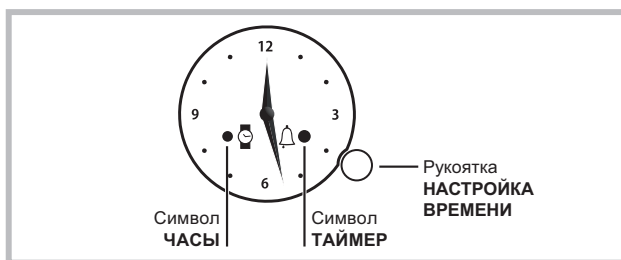
Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

Программирование окончания приготовления при помощи таймера*

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ должны совпасть с отметками на панели управления.
3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.
4. Когда духовой шкаф выключен, таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

! для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом .

Настройка часов и таймера*



! Можно выполнить любую настройку, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения энергоснабжения дольше, чем на 10 секунд программатор останавливается: по возобновлении энергоснабжения символ ЧАСЫ мигает, показывая, что отключилось электропитание и необходимо вновь выставить время.

Настройка времени

Для настройки времени, показываемого стрелками, нажать 1 раз на рукоятку НАСТРОЙКА ЧАСОВ вплоть до мигания символа ЧАСЫ.

Следовательно, для увеличения или уменьшения времени, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

По истечении 10 секунд с последней настройки программатор автоматически выходит из режима настройки.

Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

Для включения таймера 1 раз нажмите на рукоятку НАСТРОЙКА ЧАСОВ вплоть до мигания символа ТАЙМЕР.

* Имеется только в некоторых моделях.

Для увеличения или уменьшения времени таймера поверните рукоятку НАСТРОЙКИ ЧАСОВ по часовой стрелке или против, стрелка минут каждый раз перемещается на 1 минуту.

Символ ТАЙМЕР продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Настройку можно подтвердить, нажав на рукоятку НАСТРОЙКА ЧАСОВ или по истечении 10 секунд, при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления.

Включенный символ ТАЙМЕР означает, что настройка завершена, и сразу же начинается обратный отсчет времени.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.

Для визуализации заданного времени нажмите и отпустите рукоятку НАСТРОЙКА ЧАСОВ; стрелки и символы показывают остающиеся минуты.

По истечении заданного времени символ ТАЙМЕР мигает, и звуковой сигнал включается на 1 минуту (для его отключения нажать на рукоятку 1 раз).

Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение "0".

! Для отмены настройки нажмите рукоятку НАСТРОЙКА ЧАСОВ на 3 секунды: настройка отменяется, и символ ТАЙМЕР гаснет.

Программы

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ЗАПЕКАНКА (рекомендуется не превышать температуру 200°C).



Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.



Программа ГРИЛЬ

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется).

Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа ЗАПЕКАНКА

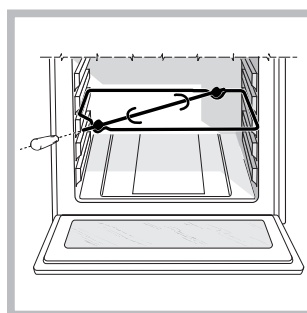
Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел, выбрав программы  или .

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

* Имеется только в некоторых моделях.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противеня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традиционный режим	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Одновременное пр иготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитный кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	1	4	5	МАКС.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурax	1	4	5	МАКС.	6-8
	Филе трески	1	4	5	МАКС.	10
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	МАКС.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	МАКС.	15-20
	Отбивные	1	4	5	МАКС.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	МАКС.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	МАКС.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	МАКС.	2-3
	На вертеле (если имеется)					
Телятина на вертеле	1.0	-	-	100%	80-90	
Курица на вертеле	1.5	-	-	100%	70-80	
Баранина на вертеле	1.0	-	-	100%	70-80	
Запеканка	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
	На вертеле (если имеется)					
	Телятина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
Курица (на вертеле) + картошка (на противене)	1.5	-	10	200	70-75	
	-	2	10	200	70-75	
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Бисквитный кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквитное тесто	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой» (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

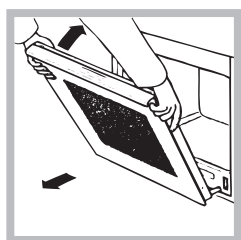
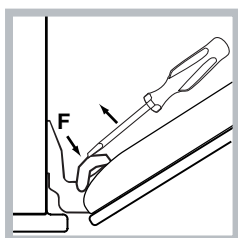
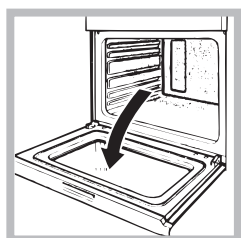
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);



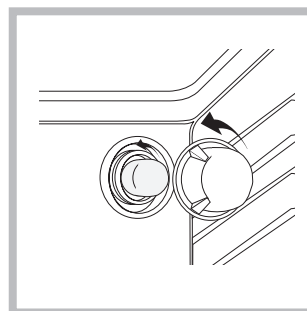
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите крышку на место (см. рисунок).

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

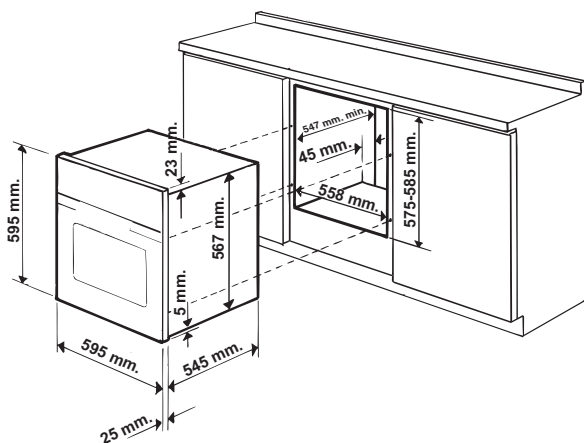
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

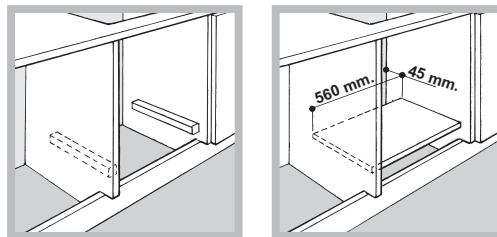
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- dla zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku zabudowy szeregowej **pod blatem** (patrz rysunek), jak i w **słupkowej**, mebel powinien posiadać następujące wymiary



! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

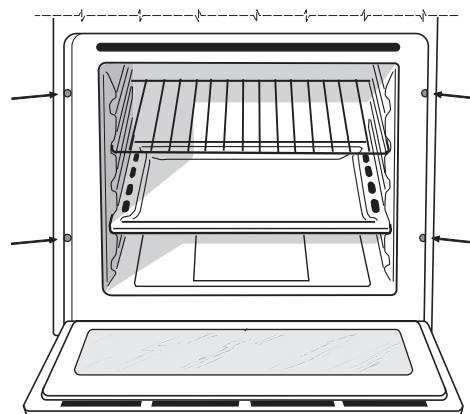
Obieg powietrza

W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

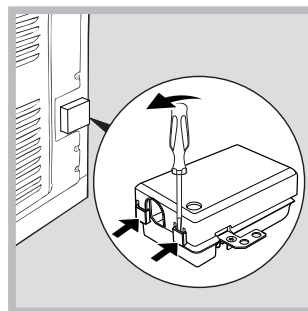


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

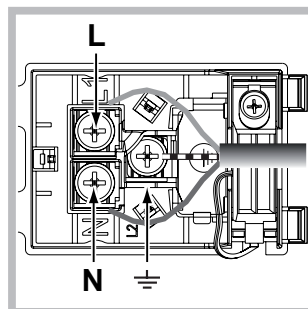
Podłączenie do sieci elektrycznej

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do funkcjonowania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (patrz poniżej).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- \perp , a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony \perp (patrz rysunek).

3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok). W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C (np. tylna ścianka piekarnika).

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:


- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

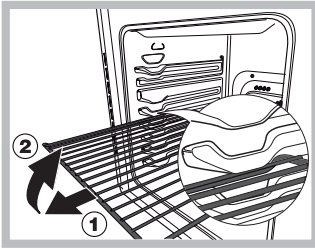
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary*	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 40,6
Objętość*	(l) 58
Wymiary**	szerokość (cm) 45,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 40,6
Objętość**	(l) 60
Podłączenia elektryczne	napięcie 220-240 V ~ 50/60Hz lub 50Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna — funkcja ogrzewania: Tradycyjna. <input type="checkbox"/> Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona — funkcja ogrzewania: <input checked="" type="checkbox"/> Do wypieku ciast.
	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami — 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami — 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. - 2012/19/WE z późniejszymi zmianami. 1275/2008 stand-by/off mode

* Tylko dla modeli z wytłaczanymi przewodnikami.

** Tylko dla modeli z drucianymi przewodnikami.

Uruchomienie i użytkowanie



UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Włączanie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (zob. Programy).
3. Świecąca kontrolka TERMOSTAT wskazuje fazę nagrzewania do nastawionej temperatury.
4. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
 - zmienić program pieczenia za pomocą pokrętki PROGRAMY;
 - zmienić temperaturę za pomocą pokrętki TERMOSTAT;
 - przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętki PROGRAMY w położeniu "0".

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.


! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylator chłodzący

Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie  za pomocą pokrętki PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.


Stosować regulator czasowy końca pieczenia*

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętkę REGULATOR CZASOWY KOŃCA PIECZENIA o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.

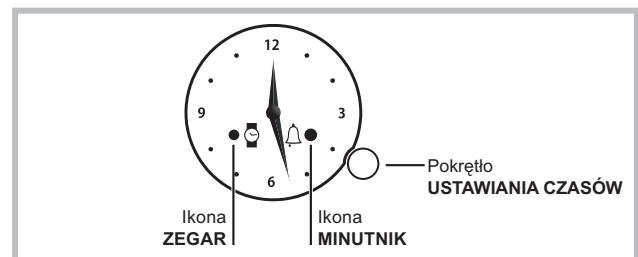
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty wskazane na pokrętkę REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA z oznaczeniem stałym na panel.

3. Po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny i wyłącza piekarnik.

4. Gdy piekarnik jest wyłączony regulator czasowy końca pieczenia może zostać wykorzystany jako zwykły minutnik.

! W celu użytkowania piekarnika w trybie ręcznym, to znaczy z wyłączeniem regulatora czasowego końca pieczenia, należy obrócić pokrętkę REGULATORA CZASOWEGO KOŃCA PIECZENIA do symbolu .

Rustykalny zegar z minutnikiem*



! Przeprowadzanie ustawień jest możliwe jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku zasilania przez ponad 10 sekund, programator zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania ikona ZEGAR miga, sygnalizując, że zabrakło zasilania i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

Ustawienie godziny

Aby ustawić godzinę wskazywaną przez wskazówki, należy krótko nacisnąć pokrętkę USTAWIANIE CZASU aż zacznie migać ikona ZEGARA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną godzinę w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętkę w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku. Po upływie 10 sekund od ostatniej zmiany ustawień, programator wychodzi automatycznie z trybu regulacji.

Ustawienie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i działa niezależnie od użytkowania piekarnika; powoduje jedynie włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

Aby włączyć minutnik, należy krótko nacisnąć pokrętkę USTAWIANIE CZASU aż zacznie migać ikona MINUTNIKA.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas, na jaki ustawiamy minutnik, należy obracać pokrętkę USTAWIANIE CZASU w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwała w krokach 1-minutowych.

Ikona MINUTNIKA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętki. Ustawienie można potwierdzić naciskając pokrętkę USTAWIANIE CZASU lub odczekując 10 sekund, jeśli tylko zaprogramowano przynajmniej 1 minutę pieczenia.

* Tylko w niektórych modelach.

Zapalona ikona MINUTNIKA oznacza, że dokonano ustawienia; odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiastowo. Wybrać żądany program pieczenia przy użyciu pokrętki PROGRAMY.

Aby wyświetlić ustawiony czas, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętkę USTAWIANIE CZASU; wskazówki wskazują ilość minut pozostałych do zakończenia pieczenia. Po upływie czasu, ikona MINUTNIKA miga, a alarm wydaje sygnały dźwiękowe przez 1 minutę (aby go wyłączyć należy krótko nacisnąć pokrętkę).

Ustawić pokrętkę PROGRAMY w pozycji „0”.

! Aby anulować ustawienie, należy wcisnąć pokrętkę USTAWIANIE CZASU na 3 sekundy: ustawienie zostanie anulowane, a ikona MINUTNIKA zgaśnie.

Programy

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawianie temperatury w zakresie pomiędzy 60°C a max za wyjątkiem:

- BARBECUE (zaleca się ustawienie tylko na MAX);
- ZAPIEKANIE (zaleca się nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Włączają się obydwie grzejniki: górny i dolny. Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

Program **MULTICOOKING**

Włączają się wszystkie grzejniki (górny, dolny i termoobieg) oraz wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **PIEKARNIK DO PIZZY**

Włączają się dolny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Takie połączenie umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika i zapewnia wysoką temperaturę, a zwłaszcza mocne nagrzewanie od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program **BARBECUE**

Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka, bezpośrednia temperatura grilla jest zalecana do potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **ZAPIEKANKA**

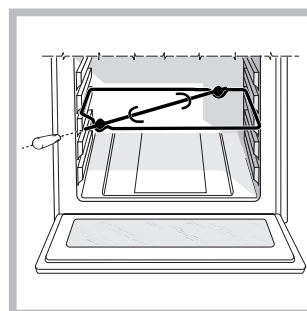
Włącza się grzejnik górny oraz wentylator i rożen (jeśli jest). Do jednokierunkowego promieniowania

ciepłego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Włącza się grzejnik tylny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

Rożen*



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:

1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;

3. uruchomić rożen wybierając programy  lub .

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z rożnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcz).

MULTI-PIECZENIE

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

* Tylko w niektórych modelach.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Poziomy	Wcześniejsze nagrzanie (min)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (min)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Krucze ciastka	-	3	15	180	15-20
	Ciasta kruche	1	3	15	180	30-35
Multicooking	Pizza (na 2 poziomach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Keksy	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Ciastka (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0.5	2	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Flądry i małty	1	4	5	MAX.	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	MAX.	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	MAX.	10
	Grillowane warzywa	1	3 lub 4	5	MAX.	10-15
	Befszyk cielęcy	1	4	5	MAX.	15-20
	Kotlety	1	4	5	MAX.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	MAX.	7-10
	Makrele	1	4	5	MAX.	15-20
	Tosty	sztuk 4	4	5	MAX.	2-3
	Na rożnie (jeśli jest)					
	Cielęcina z rożna	1.0	-	-	100%	80-90
Kurczak z rożna	1.5	-	-	100%	70-80	
Jagnięcina z rożna	1.0	-	-	100%	70-80	
Zapiekanie	Kurczak z rusztu	1.5	2	10	200	55-60
	Małty	1.5	2	10	200	30-35
	Na rożnie (jeśli jest)					
	Cielęcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnięcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
	Kurczak (z rożna) + ziemniaki (na brytfannie)	1.5	-	10	200	70-75
Piekarnik do pizzy	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 lub 3	10	180	60-70
Piekarnik do wypieku ciast	Ciasta kruche	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Keksy	0.7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki z nadzieniem (na 2 poziomach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Babeczki (na 2 poziomach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Słone ciastka francuskie z serem (na 2 poziomach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Ciastka (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 poziomach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji „●”/“○”.
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.

- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Opcje programowania, w szczególności tryb „opóźnione pieczenie” (patrz Programy) i „opóźnione czyszczenie automatyczne” (patrz Konserwacja i utrzymanie), pomagają zorganizować w ten sposób pracę piekarnika.
- Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

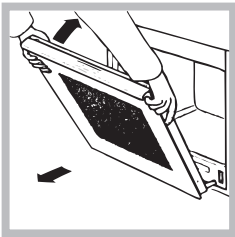
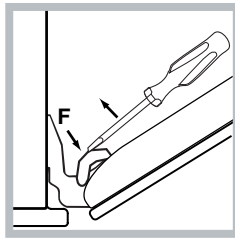
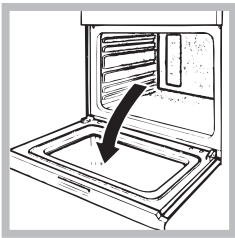
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do zmycia, należy stosować produkty przeznaczone specjalnie do tego typu urządzeń. Wypłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy używać ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem przewodnic ślizgowych.

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby. Aby dokładniej wyczyścić piekarnik można zdemonować drzwiczki:

1. otworzyć szeroko drzwiczki (patrz rysunek);
2. podnieść i obrócić dźwignie **F** znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);



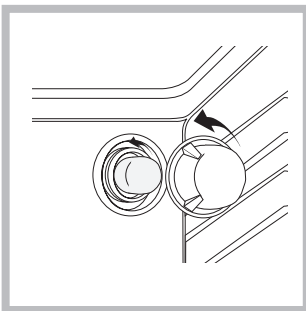
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (patrz Serwis Techniczny). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:

1. Usunąć szklaną pokrywkę przy pomocy śrubokrętu.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną: moc 15 W, sprężenie E 14. Ponownie zamontować pokrywkę, zwracając uwagę na prawidłowe ułożenie uszczelek (patrz ilustracja).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Installazione

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V případě prodeje, odevzdání zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením, aby mohl informovat nového vlastníka o činnosti a příslušných upozorněních.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

Uložení do provozní polohy

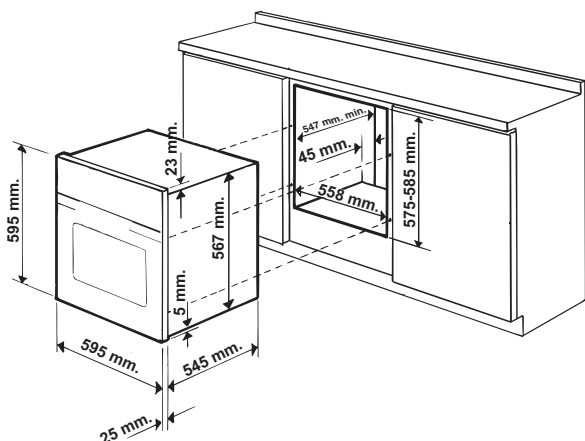
! Obaly je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat.

Vestavění

K zajištění správné činnosti zařízení je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, vhodné vlastnosti:

- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplotě;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby pod stůl (viz obrázek) nebo do skříňového sloupu je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, následující rozměry:

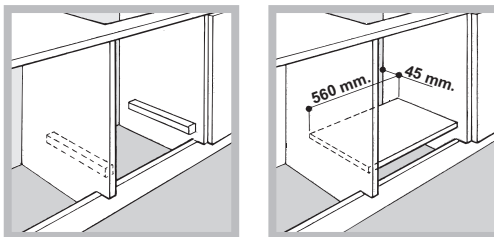


! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí.

Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

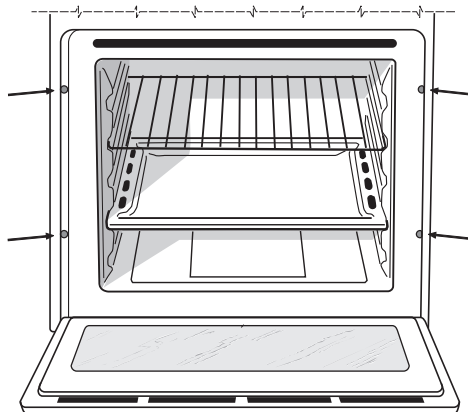
Ventilace

Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dvě dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz obrázky).



Vystředění a upevnění

Upevnění zařízení k nábytku: Otevřete dvířka trouby a zašroubujte 4 šrouby do dřeva do 4 otvorů v obvodovém rámu.

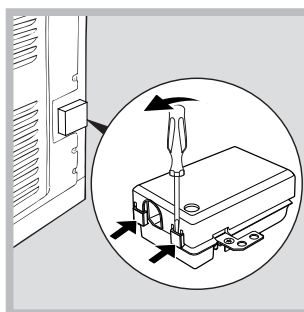


! Všechny součásti, které zaručují bezpečnost, je třeba upevnit tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nástroje.

Elektrické zapojení

! Trouby vybavené trojžilovým napájecím kabelem jsou uzpůsobeny pro činnost se střídavým proudem, napětím a frekvencí uvedenými na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení (viz *pod*).

Montáž napájecího kabelu

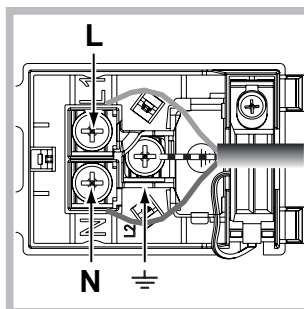


1. Otevřete svorkovnici, a to tak, že šroubovákem nadzvednete boční lamely krytu: potáhněte a otevřete kryt (viz obrázek).

2. Příprava napájecího kabelu: Odšroubujte šroub kabelové přičky a tři šrouby kontaktů L-N- \perp a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přítom barevné označení vodičů – Modrý (N), Hnědý (L), Žlutozelený \perp (viz obrázek).

3. Upevněte kabel do příslušné kabelové přičky.

4. Zavřete kryt svorkovnice.



Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (*viz na boku*). V případě přímého zapojení do sítě je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykač s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným normám (zemnicí vodič nesmí být stykačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50°C.

! Pracovník, který provádí instalaci, odpovídá za správnost elektrického zapojení a za dodržení bezpečnostních norem.

Před zapojením se ujistěte, že:

- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (*viz níže*);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (*viz níže*);
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.




! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami (*viz Servisní služba*).

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

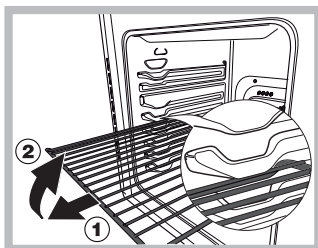
ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI

Rozměry*	šířka 43,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem*	58 l
Rozměry**	šířka 45,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem**	60 l
Elektrické zapojení	napětí 220-240V~ 50/60Hz nebo 50Hz maximální příkon 2800W (<i>viz štítek s jmenovitými údaji</i>)
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304
	Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu Klasický ohřev; <input type="checkbox"/>
	Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce - funkce ohřevu: Trouba na moučníky. <input type="checkbox"/>
  	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: - 2006/95/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 2004/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav - 2012/19/ES ve smyslu následných úprav - 1275/2008 stand-by/off mode

* Pouze pro modely s vedeními z tažených profilů.

** Pouze pro modely s vedeními z drátu.

Spuštění a použití



UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby(1).

Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

Uvedení trouby do činnosti

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTAT. Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (viz Programy).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTAT poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
 - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ;
 - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTAT;
 - přerušit pečení přetočením otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ do polohy "0".

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.


! Nádobu pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Chladicí ventilace

Některé modely jsou vybaveny ventilátorem, umožňujícím snížit okolní teplotu. Tento vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dvířky trouby.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Osvětlení trouby

Rozsvěcuje se otočením otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ do polohy . Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.


Použití časovače ukončení pečení*

1. Především je třeba natáhnout bzučák, a to otočením otočného ovladače ČASOVAČ UKONČENÍ PEČENÍ téměř o jednu celou otáčku ve směru hodinových ručiček.

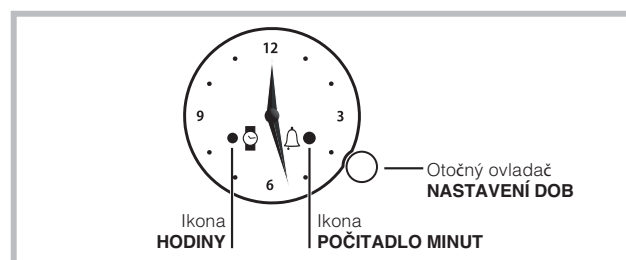
2. Požadovaná doba se nastavuje jeho pootočením směrem zpět, proti směru hodinových ručiček, do polohy, ve které bude požadovaný počet minut na otočném ovladači ČASOVAČ UKONČENÍ PEČENÍ odpovídat pevné rýse na ovládacím panelu.

3. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál a dojde k vypnutí trouby.

4. Když je trouba vypnuta, časovač ukončení pečení se dá použít jako běžné počítadlo minut.

! Pro použití trouby v manuálním režimu, to znamená s vyloučením časovače ukončení pečení, je třeba přetočit otočný ovladač ČASOVAČ UKONČENÍ PEČENÍ až po symbol .

Hodiny s Klasickým počítadlem minut*



! Všechna nastavení hodin jsou možná pouze v případě, že je trouba připojena k elektrickému rozvodu. V případě přerušení dodávky elektrického proudu po dobu delší než 10 sekund dojde k zastavení programovacího zařízení: Po obnovení dodávky elektrického proudu bude blikat ikona HODINY a bude informovat o tom, že došlo k výpadku a že je třeba znovu nastavit čas.

Nastavení času

Pro nastavení času zobrazeného ručičkami krátce stiskněte otočný ovladač NASTAVENÍ DOB, dokud nezačne blikat ikona HODINY.

Poté pro zvýšení nebo snížení zobrazeného času v krocích po 1 minutě otáčejte otočným ovladačem ve směru nebo proti směru hodinových ručiček a ručička minut se bude pohybovat v krocích po 1 minutě ve směru nebo proti směru hodinových ručiček.

Po uplynutí 10 sekund od posledního nastavení programovací zařízení automaticky ukončí režim nastavování.

Nastavení počítadla minut

! Bez ohledu na druh použití trouby tato funkce nepřerušuje pečení; umožní pouze aktivaci akustického signálu po uplynutí nastaveného počtu minut.

Pro nastavení počítadla minut krátce stiskněte otočný ovladač NASTAVENÍ DOB, dokud nezačne blikat ikona POČÍTADLO MINUT.

Pro zvýšení nebo snížení doby nastavené na počítadle minut otáčejte otočným ovladačem NASTAVENÍ DOB ve směru nebo proti směru hodinových ručiček; ručička minut se bude pohybovat v krocích po 1 minutě.

Blikání ikony POČÍTADLO MINUT bude pokračovat po dobu 10 sekund od posledního otáčení. Nastavení lze potvrdit stisknutím otočného ovladače NASTAVENÍ DOB nebo vyčkáním na uplynutí 10 sekund za předpokladu, že byla nastavena alespoň 1 minuta pečení.

* Je součástí pouze některých modelů.

Rozsvícená ikona POČÍTADLO MINUT bude informovat o provedeném nastavení a okamžitě dojde k zahájení počítání.

Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače PROGRAMY.

Pro zobrazení nastavené doby stačí krátce stisknout a uvolnit otočný ovladač NASTAVENÍ DOB; ručičky zobrazují zbývající počet minut.

Po uplynutí nastavené doby bude ikona POČÍTADLO MINUT blikat a alarm bude vydávat akustické signály po dobu 1 minuty (pro jeho vypnutí stačí krátce stisknout otočný ovladač).

Přetočte otočný ovladač PROGRAMY do polohy „0“.

! Pro zrušení nastavení stiskněte otočný ovladač NASTAVENÍ DOB po dobu 3 sekund: Provedené programování bude zrušeno a zhasne ikona POČÍTADLO MINUT.

Programy

Pečicí programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 60 °C do MAX., s výjimkou:

- GRILU (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučuje se nepřekročit teplotu 200 °C).



Program **KLASICKÁ TROUBA**

Budou aktivovány dva topné články, spodní a horní. Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



Program **MULTIFUNKČNÍ OHŘEV**

Dojde k aktivaci všech topných článků (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.



Program **TROUBA NA PIZZU**

Slouží k zapnutí spodního a kruhového topného článku a ke spuštění ventilátoru. Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu. V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vyměnit jejich polohu.



Program **GRIL**

Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění otáčivého rožně (je-li součástí).

Vysoká teplota a přímý ohřev grilu se doporučují při pečení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu. Grilujte při zavřených dvířkách.



Programma **GRATINOVÁNÍ**

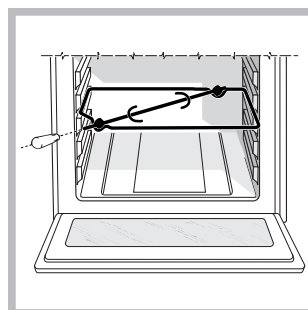
Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění ventilátoru a otáčivého rožně (je-li součástí). Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Grilujte při zavřených dvířkách.



Programma **TROUBA NA MOUČNÍKY**



Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo. Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě "čajového pečiva" na třech úrovních současně.

Rožň *



Rožň se uvádí do činnosti (viz obrázek) následovně:

1. Umístěte sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení na úroveň 1;
2. umístěte stojan na rožň na úroveň 3 a zasuňte rožň do příslušného otvoru na zadní stěně trouby;

3. uveďte do činnosti otáčení rožně volbou otočného ovladače PROGRAMŮ  nebo .

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití pečicí programů GRIL a GRATINOVÁNÍ, obzvláště při použití otáčivého rožně umístěte na úroveň 1 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků).

MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

GRIL

- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný článek nezůstává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěžší připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarella až v polovině doby pečení.

* Je součástí pouze některých modelů.

Tabulka pečení

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní	Přehřátí (minuty)	Doporučená teplota	Doba pečení (minuty)
Klasická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Multifunkční ohřev	Pizza (na 2 úrovních)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Gril	Platýzi a sěpie	1	4	5	MAX.	8-10
	Šašliky z kalamárů a krevet	1	4	5	MAX.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	MAX.	10
	Grilovaná zelenina	1	3 nebo 4	5	MAX.	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	MAX.	15-20
	Kotlety	1	4	5	MAX.	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX.	7-10
	Makrely	1	4	5	MAX.	15-20
	Toast	č. 4	4	5	MAX.	2-3
	S otáčivým rožněm (je-li součástí)					
	Telecí na rožni	1.0	-	-	100%	80-90
	Kuře na rožni	1.5	-	-	100%	70-80
	Jehněčí na rožni	1.0	-	-	100%	70-80
Gratinování	Grilované kuře	1.5	2	10	200	55-60
	Sěpie	1.5	2	10	200	30-35
	S otáčivým rožněm (je-li součástí)					
	Telecí na rožni	1.5	-	10	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1.5	-	10	200	70-80
	Kuře (na rožni) + brambory (na sběrné nádobě)	1.5	-	10	200	70-75
Trouba na pizzu	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2 nebo 3	10	180	60-70
Trouba na moučníky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180

Opatření a rady

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, kdy se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Při manipulaci se zařízením pokaždé používejte příslušné rukojeti umístěné po bocích trouby.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojeť uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze "●"/"○".
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřnímu částem ve snaze je opravit. Obráťte se na servisní službu (viz *Servisní služba*).
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie. Volitelné funkce pro naplánování programů, zejména „odložené pečení“ (viz *Programy*) a „automatické odložené čištění“ (viz *Údržba a péče*), umožňují vše zorganizovat uvedeným způsobem.
- Při pečení v režimu GRIL a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Údržba a péče

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění zařízení

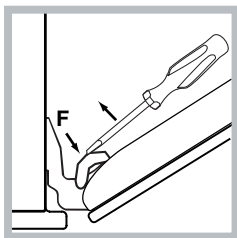
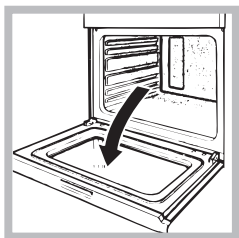
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí, s výjimkou vodicích lišt.

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

Čištění dvířek

Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla. Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:

1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);
2. nadzvedněte a pootočte páčky **F**, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



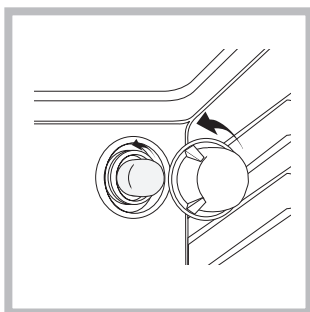
3. uchopte dvířka na vnějších bočních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Poté potáhněte dvířka k sobě a vytáhněte je ze závěsů (viz obrázek).

Při zpětné montáži dvířek postupujte opačně.

Kontrola těsnění

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko (viz Servisní služba). Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky



Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:

1. S použitím šroubováku odmontujte skleněný kryt.
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: výkon 15W, závit E14.
3. Namontujte zpět kryt a věnujte přitom pozornost správnému umístění těsnění (viz obrázek).

! Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Üzembe helyezés

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

Elhelyezés

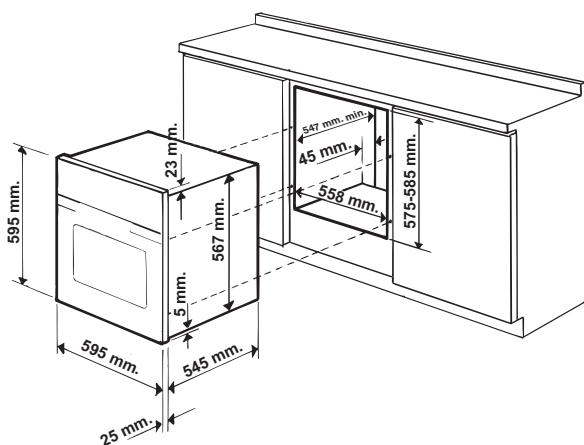
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (lásd *Óvintézkedések és tanácsok*).

! Az üzembe helyezést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen üzembe helyezés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

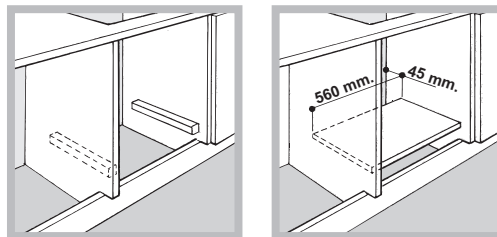
- a sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük;
- furnélemezről készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100°C hőmérsékletet;
- a sütő beépítéséhez, legyen az elhelyezve munkalap alá (lásd *ábra*) vagy állványra, a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:



! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni. Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket a fenti beszerelés mellett mérték.

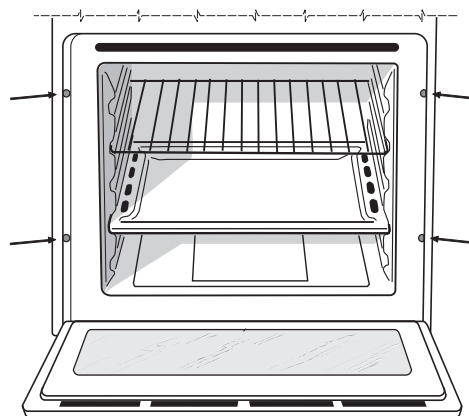
Szellőzés

A jó szellőzés garntálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy helyezték le, hogy két fa alátetre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, ami rendelkezik egy legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással (lásd *ábra*).



Középre állítás és rögzítés

A készülék rögzítése a bútorhoz: nyissa ki a sütő ajtaját és csavarozza a 4 facsavart a külső kereten lehelyezkedő 4 lyukba!

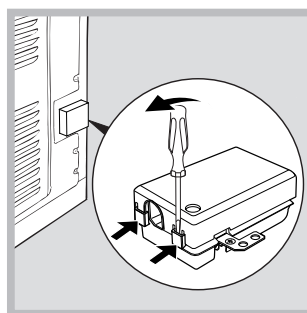


! Minden védelmet biztosító alkatrészt rögzíteni kell oly módon, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen kivenni.

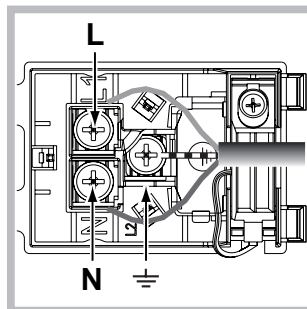
Elektromos csatlakoztatás

! A hárompólusú kábellel ellátott sütőket az adattáblán jelzett (lásd alább) feszültségű és frekvenciájú váltakozó árammal történő használatra szánták.

Az elektromos kábel beszerelése



1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapcsolécet: Húzza meg és nyissa ki a fedelet (lásd *ábra*).



2. Helyezze üzembe az elektromos kábelt: Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a három L-N- \perp érintkezőcsavart, majd rögzítse a csavarok feje alatt a huzalokat, ügyelve a kék (N), barna (L), sárga-zöld színekre (\perp) (lásd *ábra*).

3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.

4. Zárja le a kapcsoléc fedelét.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd oldalt)! Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es multipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegeghessen a szobahőmérsékletnél 50°C-kal magasabb hőmérsékletre!

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:


- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését (lásd alább);
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek (lásd alább);
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz)!

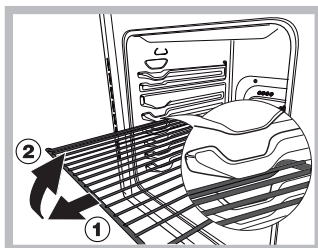
! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

ADATTÁBLA	
Méretetek*	hossz: 43,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat*	lt. 58
Méretetek**	hossz: 45,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat**	lt. 60
Elektromos csatlakoztatások	feszültség: 220-240V~, 50/60 Hz vagy 50 Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2800W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <input type="checkbox"/> Hagyományos; <input type="checkbox"/> Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <input checked="" type="checkbox"/> Cukrászati. <input checked="" type="checkbox"/>
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 06.12.12-i - 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai - 2004/12/15-i - 2004/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai - 1993.07.22-i - 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. - 2012/19/EGK irányelv és annak módosításai. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Csak peremes sínnel rendelkező modellek esetén.

** Csak huzalos sínnel rendelkező modellek esetén.

Bekapcsolás és használat



FIGYELEM! A sütő rácsrögztő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső

oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

! Első bekapcsoláskor működtesse a sütőt üresen legalább egy óra hosszat maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

A sütő bekapcsolása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet. A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).
3. A világító HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ lámpa a melegítési fázist jelzi, és a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
 - A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb "0" helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!


! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem elég hideg.

Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb  állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad.


A sütés vége időzítés használata*

1. A SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb óráirányban való nagyjából teljes körbeforgatásával húzza föl a csengőt.

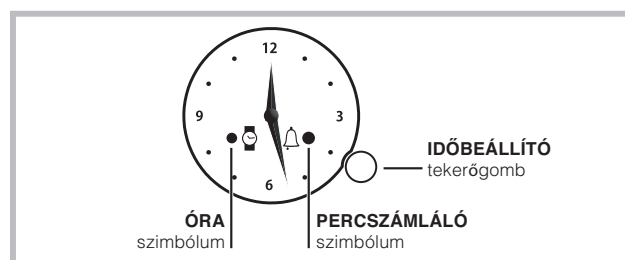
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva állítsa be a kívánt időpontot úgy, hogy a SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgombon szereplő perc a kezelőpanelen rögzített mutatóval egybeessen.

3. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad ki, és a sütő kikapcsol.

4. Amikor a sütő kikapcsol, a sütés vége időzítés normál percszámlálóként használható.

! A sütő kézi üzemmódban való használatához – azaz a sütés vége időzítés használatának mellőzéséhez – forgassa a SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgombot a  szimbólumra.

Rusztikus percszámláló óra*



! Az összes beállítás csak akkor lehetséges, ha a sütő az elektromos hálózatra van kötve. 10 másodpercnél tovább tartó áramkimaradás esetén a programozó megáll: az áramellátás helyreálltát követően az ÓRA szimbólum villogva jelzi, hogy áramkimaradás volt és az órát újra be kell állítani.

Az óra beállítása

A mutató által jelzett idő beállításához röviden nyomja le az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgombot, amíg az ÓRA szimbólum villogni nem kezd.

Majd a megjelenített óra lépésenként 1 perccel való növeléséhez és csökkentéséhez forgassa el a tekerőgombot az óra járásával megegyező vagy az óra járásával ellentétes irányba és a percmutató lépésenként 1 perccel elmozdul az óra járásával megegyező vagy az óra járásával ellentétes irányba.

Az utolsó beállítástól számított 10 másodperc eltelte után a programozó automatikusan kilép a beállítási üzemmódból.

A percszámláló beállítása

! Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs a sütőhasználattal kapcsolatban; a készülék a beállított idő lejáratakor hangjelzést ad ki.

A percszámláló aktiválásához röviden nyomja le az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgombot, amíg a PERCSZÁMLÁLÓ szimbólum villogni nem kezd.

Majd a percszámláló értékének növeléséhez és csökkentéséhez forgassa el az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgombot az óra járásával megegyező vagy az óra járásával ellentétes irányba. A percmutató lépésenként 1 perccel elmozdul.

A PERCSZÁMLÁLÓ szimbólum villogása az utolsó forgatás után még 10 másodpercig villog. A beállítást az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgomb lenyomásával lehet megerősíteni, vagy várjon 10 másodpercig, amennyiben be lett állítva legalább 1 perces sütési idő.

* Csak néhány modellnél

A világitó PERCSZÁMLÁLÓ szimbólum a sikeres beállítást jelöli és az időszámlálás azonnal megkezdődik.

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a kívánt sütési programot.

A beállított idő megjelenítéséhez röviden nyomja le, majd engedje fel az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgombot. A mutatók a hátralévő percekhez jelzik.

A beállított idő végén a PERCSZÁMLÁLÓ szimbólum villog és a riasztó 1 percen át hangjelzéseket ad ki (a kikapcsolásához röviden nyomja le a tekerőgombot).

Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot „0” állásba.

! A beállítás lenullázásához nyomja le 3 másodpercig az IDŐBEÁLLÍTÓ tekerőgombot. A programozás lenullázódik és a PERCSZÁMLÁLÓ szimbólum kialszik.

Program

Sütési programok

! A hőmérsékletet minden programnál 60°C és a MAX jelzés közé lehet beállítani, kivéve a következőknél:

- GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb fokozatra állítsa)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Az összes fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.

PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, elsősorban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét.

GRILL program

Működésbe lép a felső fűtőszál és bekapcsol a forgónyárs (ha van).

A grill magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

GRATINÍROZÁS program

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sütési mód a sütő belsejében

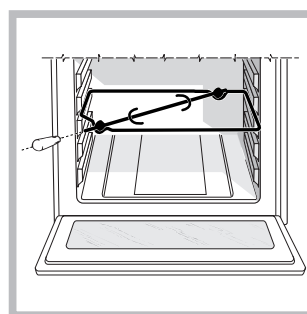
egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hősugárzással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

SÜTEMÉNYSÜTÉS program



Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten "mignon" elkészítéséhez javasolt.

Forgónyárs *



A forgónyárs használatához (lásd ábra) tegye a következőket:

1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 3-as szintre és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;

3. a forgónyárs elindításához a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza a -et vagy a ;

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR, különösen ha forgónyáron süt, a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfogót helyezze az 1. szintre!

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre!

GRILL

- Tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre, az ételeket a rács közepén helyezze el!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsit a mellékelt rácsra helyezve!
A zsírfelfogó tálcával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella a sütés felénél tegye a tésztára!

* Csak néhány modellnél

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Légkeveréses üzemmód	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2 és 4	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	MAX.	8-10
	Tintahal és rák nyárson	1	4	5	MAX.	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	MAX.	10
	Grillezett zöldségek	1	3 vagy 4	5	MAX.	10-15
	Borjúsült	1	4	5	MAX.	15-20
	Karaj	1	4	5	MAX.	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX.	7-10
	Makréla	1	4	5	MAX.	15-20
	Piritós	4 db	4	5	MAX.	2-3
		Forgónyárson (ha van)				
	Borjú nyárson	1.0	-	-	100%	80-90
	Roston sült csirke	1.5	-	-	100%	70-80
	Roston sült bárány	1.0	-	-	100%	70-80
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35
	Forgónyárson (ha van)					
	Borjú nyárson	1.5	-	10	200	70-80
	Roston sült bárány	1.5	-	10	200	70-80
Csirke (nyárson) + krumpli (a zsírfogón)	1.5	-	10	200	70-75	
		-	2	10	200	70-75
Pizzasütés	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2 vagy 3	10	180	60-70
Süteménysütés	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcstorta	1	2 vagy 3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1 és 3 és 5	15	90	180

Övintézkedések és tanácsok

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharok kitenni!
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az ajtó fogantyúját középen fogja meg: a szélein meleg lehet!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A sütő aljára ne tegyen alumíniumfóliát!
- A sütőbe ne tegyen gyúlékony anyagot: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok „•”/“o” állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (lásd Szerviz).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!

- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket szelektíven kell gyűjteni, az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálatához, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez. A programtervezési lehetőségek, különösen a „késleltetett sütés” (lásd Programok), illetve a „késleltetett automatikus tisztítás” (lásd Karbantartás és ápolás) ehhez próbálnak segítséget nyújtani.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószer használát!
- A tartozékok a gördülő tálcáinak kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

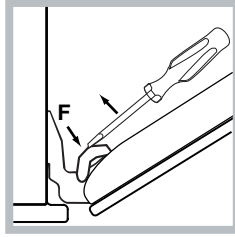
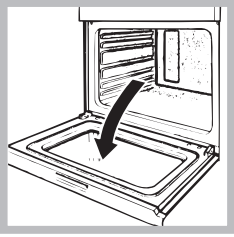
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

Az ajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal és nem dörzshatású tisztítószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti.

Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót (lásd ábra);
2. Csavarhúzóval emelje meg és forgassa el a két csuklós pántron elhelyezkedő **F** kallantyút (lásd ábra).



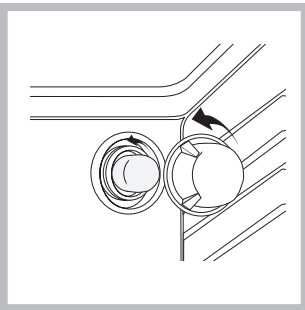
3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

A fenti folyamatot visszafelé elvégezve helyezze vissza az ajtót.

A tömítések ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi szakszervizhez (lásd Szerviz)! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

Lámpacsere



A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez:

1. Csavarhúzó segítségével vegye le az üvegtetőt!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 15 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, figyelve a tömítés megfelelő illesztésére (lásd ábra)!

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

Instalare

! Este importantă păstrarea acestui manual pentru a putea fi consultat în orice moment. În caz de vânzare, de închiriere sau de schimbare a locuinței, acesta trebuie să fie înmănat împreună cu cuptorul, pentru a informa noul proprietar cu privire la funcționare și la respectivele avertismente.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: ele conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.

Amplasare

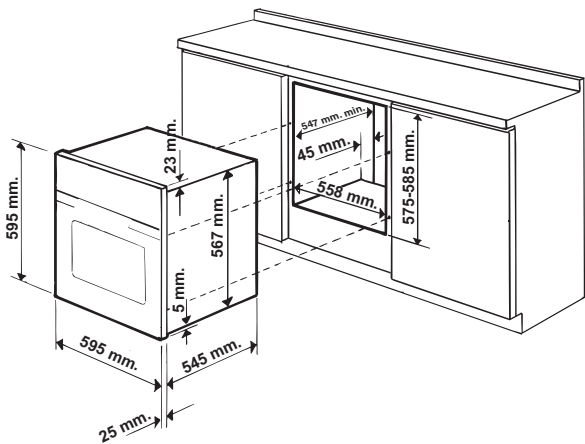
! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii; eliminarea lor se va face conform normelor privind colectarea separată a deșeurilor (vezi *Măsuri de precauție și recomandări*).

! Instalarea se va face conform prezentelor instrucțiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greșită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.

Montarea în mobilier

Pentru a garanta buna funcționare a aparatului este necesar ca mobilierul să aibă caracteristicile adecvate:

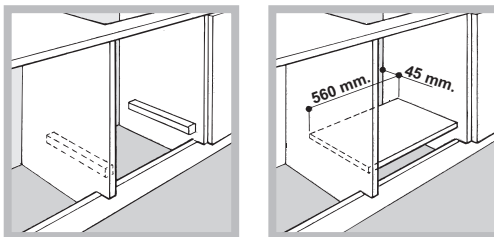
- panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;
- dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;
- pentru încadrarea cuptorului, atât în cazul montării sub blat (vezi figura) cât și al montării pe coloană, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:



! După montarea încadrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice. Declarațiile de consum indicate pe plăcuța de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

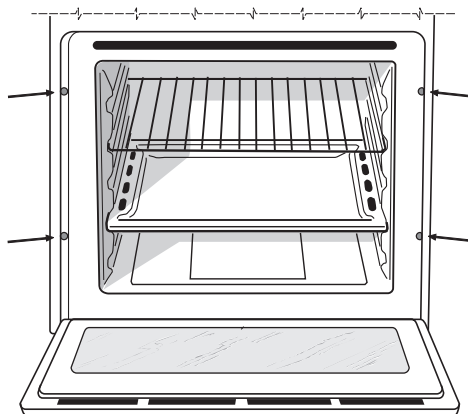
Aerisire

Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtați peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului astfel încât acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (vezi figura).



Centrare și fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideți ușa cuptorului și înșurubați cele 4 șuruburi pentru lemn în cele 4 găuri ale ramei perimetrice.

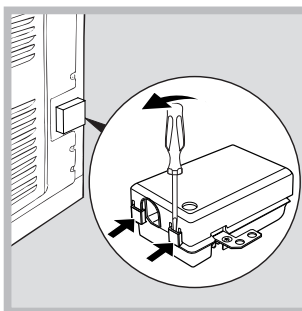


! Toate componentele care asigură protecția aparatului trebuie să fie fixate în așa fel încât să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

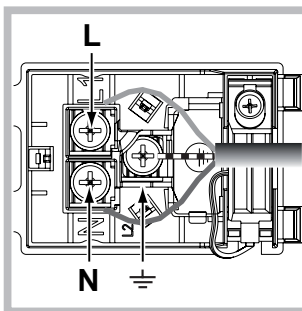
Branșamentul electric

Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispușe pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea și frecvența sunt indicate pe plăcuța de caracteristici de pe aparat (vezi mai jos).

Montarea cablului de alimentare



1. Deschideți cutia de borne cu o șurubelniță, apăsând pe proeminențele laterale ale capacului: trageți și deschideți capacul (vezi figura).



2. Punerea în funcțiune a cablului de alimentare: deșurubați șurubul presetupeii și cele 3 șuruburi corespunzătoare contactelor L-N- \perp , apoi fixați cablurile sub capul șuruburilor, fiind atenți la culori - Albastru (N) Maro (L) Galben-Verde \perp (vezi figura).

3. Fixați cablul în presetupa specială.
4. Închideți capacul cutiei cu borne.

Racordarea cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un ștecher normalizat pentru sarcinile indicate pe plăcuța de caracteristici (*vezi alături*).

În cazul bransamentului direct la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

! Singurul responsabil pentru corectitudinea executării bransamentului electric și pentru respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua bransamentul, asigurați-vă că:

- priza are împământare și corespunde prevederilor legale în vigoare;
- priza poate suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe plăcuța de caracteristici (*vezi mai jos*);
- tensiunea de alimentare este cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici (*vezi mai jos*);
- priza este compatibilă cu ștecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ștecherul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.




! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați (*vezi Asistența*).

! Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor norme.

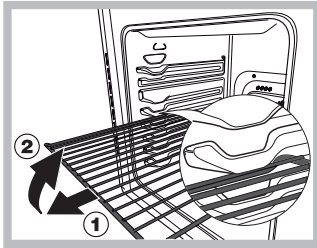
PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI

Dimensiuni*	lățime cm 43,5 înălțime cm 32,4 adâncime cm 40,6
Volum*	litri 58
Dimensiuni**	lățime cm 45,5 înălțime cm 32,4 adâncime cm 40,6
Volum**	litri 60
Conexiuni electrice	tensiune la 220-240V~ 50/60Hz sau 50Hz putere maximă absorbită 2800W (vezi plăcuța cu caracteristici)
ENERGY LABEL	<p>Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304</p> <p>Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire: Tradițională; <input type="checkbox"/></p> <p>Consum de energie declarație Clasă convecție forțată - funcția de încălzire: Patiserie. <input checked="" type="checkbox"/></p>
  	<p>Acest aparat este conform cu următoarele Directive Comunitare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasă) cu modificările ulterioare - 2004/108/CEE din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) cu modificările ulterioare - 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările ulterioare. - 2012/19/CE cu modificările ulterioare. - 1275/2008 stand-by/off mode

* Numai pentru modelele cu șine matrițate.

** Numai pentru modelele cu șine de sârmă.

Pornire și utilizare



ATENȚIE! Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor (1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeti apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor folosite pentru realizarea protecției cuptorului.

Pornirea cuptorului

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul **PROGRAME**.
2. Alegeți temperatura rotind butonul **TERMOSTAT**. O listă cu tipurile de coacere și temperaturile corespunzătoare recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi Programe).
3. Indicatorul **TERMOSTAT** aprins arată faza de încălzire până la temperatura stabilită.
4. În timpul procesului de coacere, puteți oricând să:
 - modificați programul de coacere acționând butonul **PROGRAME**;
 - modificați temperatura acționând butonul **TERMOSTAT**;
 - întrerupeți coacerea aducând butonul **PROGRAME** în poziția "0" .

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul.


! Așezați întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura externă, anumite ventilatoare sunt dotate cu un ventilator de răcire. Acesta generează un curent de aer rece care iese printre panoul de control și ușa cuptorului.

! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcțiune până când cuptorul este aproape rece.

Lumina din cuptor

Se aprinde selectând  cu butonul **PROGRAME**. Rămâne aprins când se selectează un program de coacere.


Folosirea timerului pentru sfârșitul coacerii*

1. Este necesar, în primul rând, ca soneria să fie încărcată: rotiți deci butonul **TIMER PENTRU SFÂRȘITUL COACERII** la maxim, în sens orar.

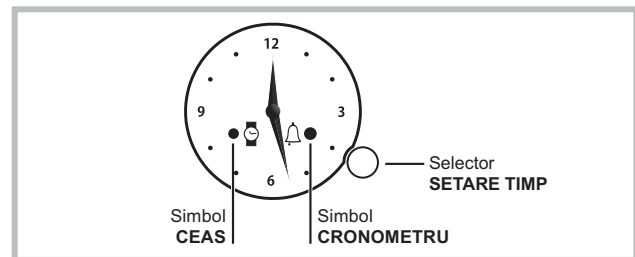
2. Rotind butonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglați timpul de coacere astfel încât minutele dorite indicate pe butonul **TIMERULUI** să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.

3. După expirarea timpului reglat, emite un semnal acustic și stinge cuptorul.

4. Când cuptorul este stins, timerul poate fi folosit ca un cronometru normal pentru numărarea minutelor.

! Pentru a folosi cuptorul manual, excluzând deci timerul pentru sfârșitul coacerii, butonul **TIMER** trebuie rotit până la simbolul .

Ceas cu cronometru Rustic*



! Toate reglările sunt posibile numai dacă cuptorul este racordat la instalația electrică. Dacă lipsește curentul pentru mai mult de 10 secunde, programatorul se oprește: la revenirea curentului, pictograma **CEAS** clipește arătând că a fost o pană de curent și că trebuie reglată din nou ora.

Reglarea orei

Pentru a regla ora indicată de ace apăsați scurt selectorul **SETARE TIMP** până când clipește pictograma **CEAS**.

Așadar, pentru a mări sau micșora ora afișată cu pași de 1 minut, rotiți selectorul în sens orar sau antiorar, iar minutarul se mișcă cu pași de 1 minut în sens orar sau antiorar.

După 10 secunde de la ultima reglare programatorul iese automat modul de reglare.

Setarea cronometrului

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

Pentru a activa cronometrul, apăsați scurt butonul **REGLARE TIMPI** până când pictograma **CRONOMETRU** clipește.

Pentru a mări sau micșora timpul cronometrului, rotiți selectorul **REGLARE TIMPI** în sens orar sau antiorar, minutarul se mișcă cu pași de 1 minut.

Clipirea pictogramei **CRONOMETRU** continuă timp de 10 secunde de la ultima rotație. Setarea poate fi confirmată prin apăsarea butonului **REGLARE TIMPI** sau lăsând să expire 10 secunde, cu condiția să fi fost programat cel puțin 1 minut de gătit.

Pictograma **CRONOMETRU** aprinsă arată că s-a efectuat reglarea, iar cronometrarea timpului va începe imediat.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul **PROGRAME**. Pentru a vedea timpul stabilit, apăsați scurt și eliberați butonul **REGLARE TIMPI**; acele arată minutele rămase.

* Prezent doar la anumite modele.

La terminarea timpului stabilit, pictograma CRONOMETRU clipește, iar alarma emite semnale sonore timp de 1 minut (pentru a-l dezactiva, apăsați scurt butonul). Aduceți butonul PROGRAME în poziția "0".

! Pentru a anula setarea, apăsați butonul REGLARE TIMPI timp 3 secunde: programarea va fi anulată, iar pictograma CRONOMETRU se stinge.

Programe

Programe de coacere

! La toate programele se poate fixa o temperatură între 60°C și MAX, cu excepția:

- BARBECUE (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depășiți temperatura de 200°C).



Program CUPTOR TRADIȚIONAL

Se activează cele două elemente de încălzire inferior și superior. Cu această coacere tradițională este bine să folosiți un singur raft: dacă se folosesc mai multe rafturi, temperatura nu se distribuie corespunzător.



Program MAI MULTE RAFTURI

Se activează toate elementele de încălzire (superior, inferior și circular) și intră în funcțiune ventilatorul. Întrucât căldura este constantă în tot cuptorul, aerul coace și pătrunde alimentele în mod uniform. Este posibil să se folosească maxim două rafturi în același timp.



Program CUPTOR PIZZA

Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiți mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.



Program BARBECUE

Intră în funcțiune elementul de încălzire superior și rotisorul (dacă este în dotare).

Temperatura ridicată și directă a grătarului este recomandată pentru alimentele care necesită o temperatură ridicată la suprafață. Coacerea trebuie să aibă loc cu ușa cuptorului închisă.



Program GRATIN

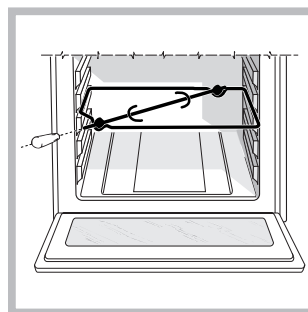
Intră în funcțiune elementul de încălzire superior precum și ventilatorul și rotisorul (dacă este în dotare). Unește la radiația termică unidirecțională circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru nu permite arderile de la suprafața alimentelor, măbind puterea de pătrundere a căldurii. Coacerea trebuie să aibă loc cu ușa cuptorului închisă.





Program CUPTOR PATISERIE

Se activează elementul de încălzire posterior și intră în funcțiune ventilatorul, asigurând o căldură delicată și uniformă în interiorul cuptorului. Acest program este indicat pentru coacerea mâncărilor delicate (de ex. prăjituri care necesită dospire) și preparate "mignon" pe trei rafturi în același timp.

Rotisor *



Pentru a pune în funcțiune rotisorul (vezi figura) procedați astfel:

1. așezați tava în poziția 1;
2. puneți suportul rotisorului în poziția 3 și introduceți țepușa în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. puneți în funcțiune rotisorul, selectând cu butonul PROGRAME  sau .

Sfaturi practice pentru coacere

! Pentru coacerile ventilate, nu utilizați pozițiile 1 și 5: aerul cald ar putea provoca arderi alimentelor delicate.

! La coacerile BARBECUE și GRATIN, în special dacă folosiți rotisorul, așezați tava cuptorului în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).

COACERE PE MAI MULTE RAFTURI

- Folosiți pozițiile 2 și 4, rezervând poziția 2 alimentelor care necesită un aport mai mare de căldură.
- Puneți tava jos și grătarul sus.

BARBECUE

- Introduceți grătarul în cuptor în poziția 3 sau 4, amplasând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului maxim de energie. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus nu rămâne permanent aprinsă: funcționarea sa este comandată de un termostat.

CUPTOR PIZZA

- Utilizați o tavă ușoară din aluminiu, și sprijiniți-o pe grătarul din dotare. Tava de colectare prelungeste timpul de coacere și în acest fel pizza nu va fi crocantă.
- Dacă vă plac pizzetele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceți mozzarella la jumătatea timpului de coacere.

* Prezent doar la anumite modele.

Tabel coacere

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)	
Cuptor Tradițional	Rață	1	3	15	200	65-75	
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75	
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20	
	Tarte	1	3	15	180	30-35	
Multi-coacere	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Miel	1	2	10	180	40-45	
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70	
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35	
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50	
	Bigné (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	190	20-25	
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	180	10-15	
	Pandișpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pandișpan (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	10	170	20-25	
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30	
Barbecue	Limbă de mare și sepie	1	4	5	MAX.	8-10	
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	MAX.	6-8	
	Filet de cod	1	4	5	MAX.	10	
	Legume la grătar	1	3 sau 4	5	MAX.	10-15	
	Cotlet de vițel	1	4	5	MAX.	15-20	
	Șnițele	1	4	5	MAX.	15-20	
	Hamburger	1	4	5	MAX.	7-10	
	Scrumbie	1	4	5	MAX.	15-20	
	Toast	nr. 4	4	5	MAX.	2-3	
	Cu rotisor (dacă este în dotare)						
	Vițel la frigare	1.0	-	-	100%	80-90	
	Pui la frigare	1.5	-	-	100%	70-80	
	Miel la frigare	1.0	-	-	100%	70-80	
Gratin	Pui la grătar	1.5	2	10	200	55-60	
	Sepie	1.5	2	10	200	30-35	
	Cu rotisor (dacă este în dotare)						
	Vițel la frigare	1.5	-	10	200	70-80	
	Miel la frigare	1.5	-	10	200	70-80	
	Pui (la frigare) + cartofi (la tavă)	1.5	-	10	200	70-75	
Cuptor Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Friptură de vițel sau vită	1	2	10	220	25-30	
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70	
Cuptor Patiserie	Tarte	0.5	3	15	180	20-30	
	Tort de fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45	
	Prăjitură cu prune	0.7	3	15	180	40-50	
	Pandișpan	0.5	3	15	160	25-30	
	Clătite umplute (pe 2 etaje)	1.2	2 și 4	15	200	30-35	
	Prăjituri mici (pe 2 etaje)	0.6	2 și 4	15	190	20-25	
	Saleuri din foietaj cu brânză (pe 2 etaje)	0.4	2 și 4	15	210	15-20	
	Bigné (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25	
	Biscuiți (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25	
	Bezele (pe 3 etaje)	0.5	1 și 3 și 5	15	90	180	

Măsuri de precauție și recomandări

! Aparatul a fost proiectat și construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Recomandările sunt furnizate pentru siguranța dvs. și vă recomandăm să le citiți cu atenție.

Siguranță generală

- Aparatul a fost creat pentru a fi destinat utilizării neprofesionale, în mediul casnic.
- Aparatul nu se va instala niciodată în aer liber, nici măcar în cazul în care spațiul se află la adăpostul unui acoperiș; de asemenea, este foarte periculos să îl lăsați expus la ploaie sau intemperii.
- Pentru a mișca aparatul, folosiți mânerul aplicat pe părțile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeți aparatul când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire și unele zone ale ușii cuptorului devin foarte calde. Fiți atenți să nu le atingeți; îndepărtați copiii de aragaz.**
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu astupați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Pentru a deschide ușa cuptorului, prindeți mânerul de mijloc: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a introduce sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului.
- Nu așezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna că butoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte să fi scos ștecherul din priză.
- În caz de defecțiune, nu interveniți în niciun caz la mecanismele din interiorul aparatului și nu încercați să îl reparați singuri. Apelați Centrul de Asistență (vezi *Asistența*).
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică, senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Eliminarea deșeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectați reglementările locale; astfel, ambalajele ar putea fi reutilizate.
- Directiva Europeană 2012/19/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente, cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a aparatelor electrocasnice, deținătorii acestora se vor putea adresa serviciului public respectiv sau agenților de vânzare.

Protejarea și respectarea mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor de electricitate. Opțiunile de planificare a programelor, îndeosebi "gătire cu pornire întârziată" (vezi *Programe*) și "curățarea automată întârziată" (vezi *Întreținerea și îngrijirea*), permit organizarea în acest sens.
- Se recomandă să efectuați întotdeauna coacerea BARBECUE și GRATIN cu ușa cuptorului închisă: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune, cât și pentru a economisi energie (10% aprox).
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate și eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă pierderi de căldură.

Întreținerea și îngrijirea aparatului

Debransarea de la rețeaua electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățarea aparatului

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiți bine și să ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase, cu excepția glisierelor.

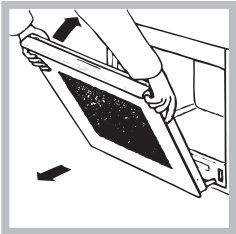
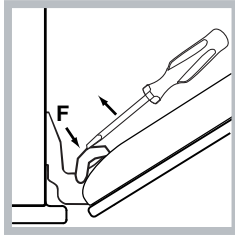
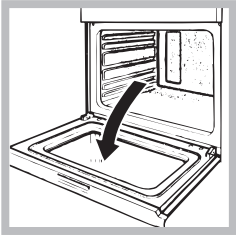
! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea ușii

Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive și ștergeți-l cu o cârpă moale; nu folosiți materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.

Pentru curățarea minuțioasă a cuptorului, demontați ușa acestuia:

1. deschideți ușa la maxim (vezi figura);
2. cu ajutorul unei șurubelnițe, ridicați și rotiți levierul **F** amplasate pe cele două balamale (vezi figura);



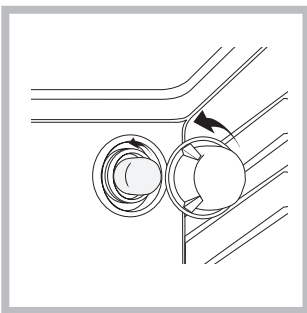
3. apucați bine ușa de părțile laterale și apropiați-o fără a o închide complet. Trageți apoi ușa spre voi, extrăgând-o din balamale (vezi figura).

Montați la loc ușa, urmând același procedeu în sens invers.

Controlarea garniturilor

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresați-vă celui mai apropiat Centru de Asistență (vezi Asistența). Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Înlocuirea becului



Pentru a înlocui becul cuptorului:

1. Deșurubați capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Desurubati becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25 W, dulie E 14.
3. Montați la loc capacul (figura).

! Nu folosiți lampa cuptorului pentru și ca iluminare a încăperilor.

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування

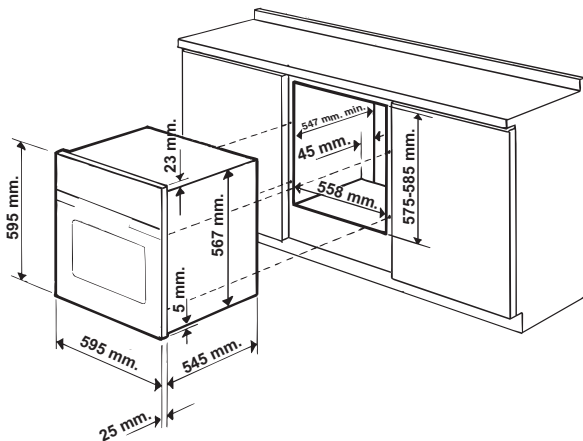
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

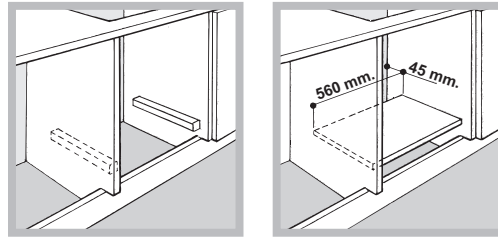
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:



! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

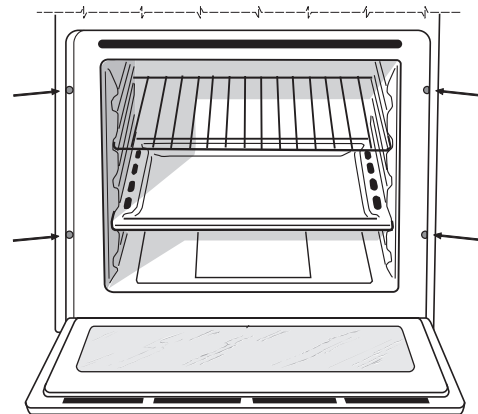
Вентилювання

Для гарантії належного вентиляування необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона опиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і закрутити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

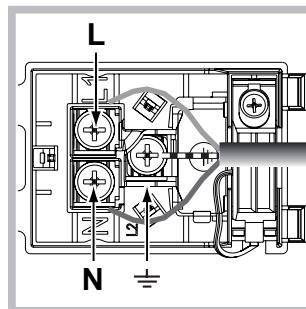
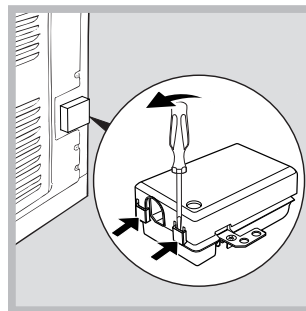


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див. нижче).

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натискаючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).

2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- \perp , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений (\perp) - див. малюнок.

3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі
 Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:



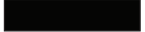
- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див. нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

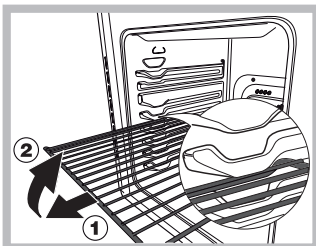
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри*	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
Об'єм*	58 л
Розміри**	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
Об'єм**	60 л
Електричні з'єднання	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц або 50Гц (див. таблицю з технічними даними) максимальна споживана потужність 2800Вт
ENERGY LABEL	<p>Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304</p> <p>Енергоспоживання Природна конвекція – функція нагрівання: Традиційна <input type="checkbox"/></p> <p>Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: Кондвироби. <input checked="" type="checkbox"/></p>
  	<p>Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

* Тільки для моделей з литими напрямними.

** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

Запуск і використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Як розпочати використання духовкою

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. Програми).
3. Горіння індикатору ТЕРМОСТАТУ вказує на нагрівання до заданої температури.
4. Під час приготування їжі надається можливість:
 - змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
 - змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
 - перервати приготування, повернувши регулятор ПРОГРАМ в положення "0".

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

! Розташовуйте все кухонне приладдя на ґратку з комплекту постачання.

Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.


! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

Освітлення духовки

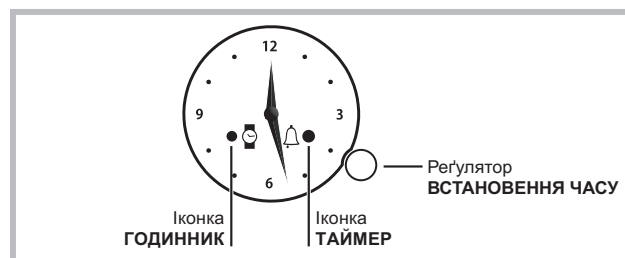
Для увімкнення вибрати  регулятором ПРОГРАМ. Під час вибору програми приготування вона світиться.

Як використовувати таймер вимкнення духовки (наприкінці приготування)

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ ВИМКНЕННЯ (наприкінці приготування) на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ ВИМКНЕННЯ (наприкінці приготування) з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Після закінчення заданого часу лунає звуковий сигнал, і духовка вимикається.
4. Коли духовка не працює, цей таймер може виконувати функцію звичайного лічильника хвилин.

! Щоб використовувати духовку в ручному режимі, тобто без таймеру вимкнення духовки (наприкінці приготування), оберніть регулятор ТАЙМЕРУ ВИМКНЕННЯ на позначку .

Годинник з традиційним таймером*



! Всі параметри можна задати тільки, коли духовка під'єднана до електричного устаткування. У разі перерви у постачанні електроенергії протягом 10 секунд або більше програматор припиняє роботу: після відновлення у подачі електроживлення іконка ГОДИННИК миготить, вказуючи на те, що відбулася перерва в постачанні електроенергії і що необхідно знову налаштувати час.

Як налаштувати час

Щоб встановити час, на який вказують стрілки, швидко натисніть і відпустіть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ, щоб замиготіла іконка ГОДИННИКА.

Для збільшення або зменшення часу з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересуватиметься на 1 хвилину в той або в інший бік. Через 10 секунд після останнього налаштування програматор автоматично вийде з режиму налаштування.

Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу.

Щоб задати таймер, швидко натисніть на регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ, щоб замиготіла іконка ТАЙМЕРУ.

Щоб збільшити або зменшити час таймеру, регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересуватиметься на 1 хвилину в той або в інший бік.

* Наявний лише у деяких моделях.

Іконка ТАЙМЕРУ миготітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Програма підтверджується шляхом натискання на регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ або зачекавши 10 секунд за умови, якщо запрограмоване готування тривалістю не менше 1 хвилини.

Іконка ТАЙМЕРУ горить, вказуючи на те, що час завданий і його відлік розпочинається відразу ж. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.

Щоб побачити завданий час, швидко натисніть і відпустіть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ; стрілки вкажуть на хвилини, які залишилися до вичерпання часу. Після вичерпання завданого часу миготить іконка ТАЙМЕРУ і лунає звуковий сигнал впродовж 1 хвилини (для його вимкнення швидко натисніть на регулятор). Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

! Щоб скасувати налаштування, натисніть на регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ впродовж 3 секунд: програмування буде скасоване й іконка ТАЙМЕРУ згасне.

Програми

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- БАРБЕКЮ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. При традиційному готуванні краще вживати лише один рівень: При вживанні декількох рівнів температура розподіляється нерівномірно.

Програма **ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовуватиме більше двох рівнів одночасно.

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **БАРБЕКЮ**

Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля,

рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

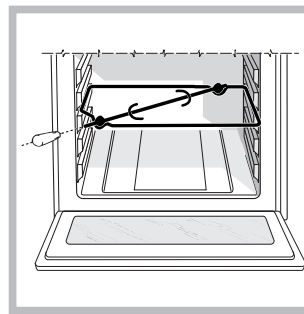
Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне тепло всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних страв (напр. солодоці, які вимагають підйому) і приготування невеличких порційних страв на трьох рівнях одночасно.

Рожен*



Щоб увімкнути рожен (див. малюнок) виконайте такі дії:

1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожня у положення 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. увімкніть рожен,

обираючи регулятором ПРОГРАМ  або .

Корисні поради з приготування страв

! При приготуванні страв з конвекцією не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгорання делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ, зокрема при використанні рожня, розташуйте деко в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте позиції 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

БАРБЕКЮ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

* Наявний лише у деяких моделях.

- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання.
З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Однчасне готування	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Молода баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
Несолодкі пироги	1.5	3	15	200	25-30	
Барбекю	Камбала і каракатиці	1	4	5	MAX.	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	MAX.	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	MAX.	10
	Овочі гриль	1	3 або 4	5	MAX.	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	MAX.	15-20
	Шніцелі	1	4	5	MAX.	15-20
	Гамбургери	1	4	5	MAX.	7-10
	Скумбрія	1	4	5	MAX.	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	MAX.	2-3
	На рожні (якщо наявний)					
	Телятина на рожні	1.0	-	-	100%	80-90
	Курка на рожні	1.5	-	-	100%	70-80
	Молода баранина на рожні	1.0	-	-	100%	70-80
Конвекційний гриль	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні (якщо наявний)					
	Телятина на рожні	1.5	-	10	200	70-80
	Молода баранина на рожні	1.5	-	10	200	70-80
	Курка (на рожні) + смажена картопля (на деко)	1.5	-	10	200	70-75
Духовка піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Духовка кондвироби	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на 2 рівнях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста з сиром (на 2 рівнях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Еклери (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на 3 рівнях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції “●”/“○”.
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: додержуйтесь місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого контейнера, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.
Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії. Надані можливості щодо планування програм, зокрема “відстрочене готування” (див. Програми) і “відстрочене автоматичне очищення” (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

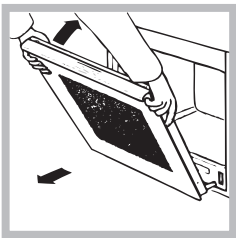
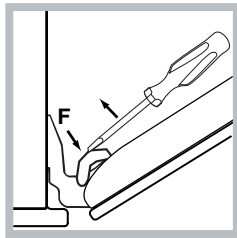
! Забороняється використання апаратів для очищення парю або високим тиском.

Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

1. повністю відкрийте дверцята (див.малюнок);
2. За допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі **F**, які знаходяться на двох завісах (див.малюнок);



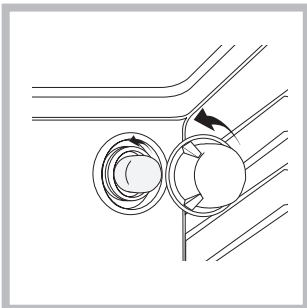
3. візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачінаючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див.малюнок).

Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр(див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку



Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Поверніть кришку на місце (див.малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.