

CZ

Česky

Pokyny pro použití

TROUBA

Obsah

Pokyny pro použití,1
Upozornění,3
Servisní služba,4
Popis zařízení,5
Popis zařízení,6
Instalace,21
Spuštění a použití,23
Programy,23
Opatření a rady,26
Údržba a péče,27

UA

Українською

Довідник користувача **ДУХОВКА**

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,2
Допомога,4
Опис приладу,5
Опис приладу,6
Установлення,7
Запуск і використання,9
Програми,9
Запобіжні заходи та поради,12
Технічне обслуговування та догляд,13

RU

Русский

Руководство по эксплуатации **ДУХОВОЙ ШКАФ**

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Установка,28
Включение и эксплуатация,30
Программы,30
Предосторожности и рекомендации,33
Техническое обслуживание и уход,34

HU

Magyar

Használati útmutató **SÜTŐ**

Tartalomjegyzék

Használati útmutató,1
Figyelmeztetések,2
Szerviz,4
A készülék leírása,5
A készülék leírása,6
Üzembe helyezés,14
Bekapcsolás és használat,16
Program,16
Óvintézkedések és tanácsok,19
Karbantartás és ápolás,20

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 дверцял духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

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

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

Figyelmeztetések

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

Vigyázzon, hogy ne hagyja hozzáérni 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.

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.

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.

UA

Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:

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

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

HU

Szerviz

! Sohasse hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

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

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán található.

CZ

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uvedte:

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

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

RU

Сервисное обслуживание

! 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.

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 Ґраток
- 7 Рівень ДЕКО
- 8 Рівень ГРИЛЬ
- 9 Панель керування

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

HU

A készülék leírása

A készülék áttekintése

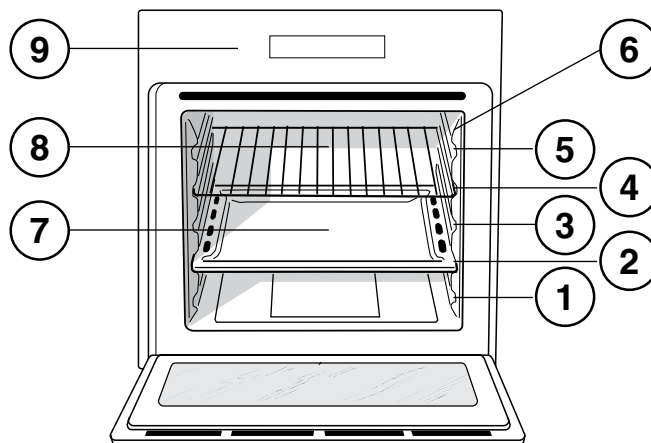
- 1 SZINT 1
- 2 SZINT 2
- 3 SZINT 3
- 4 SZINT 4
- 5 SZINT 5
- 6 TÁLCASÍNEK
- 7 ZSÍRFELFOGÓ tálca
- 8 GRILLRÁCS
- 9 Kezelőpanel

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



UA

Опис приладу

Панель керування

- 1 Регулятор ПРОГРАМ
- 2 Регулятор ТАЙМЕР ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ
- 3 Регулятор ТЕРМОСТАТ
- 4 Сигнальна лампа ПРАЦЮЄ ДУХОВКА

HU

A készülék leírása

Kezelőpanel

- 1 PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb
- 2 SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb
- 3 HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb
- 4 SÜTŐ üzemállapot-jelző lámpája

CZ

Popis zařízení

Ovládací panel

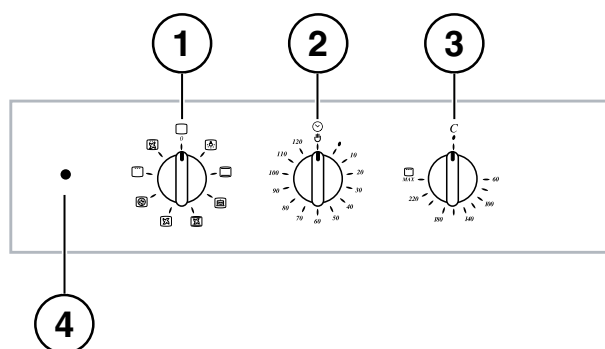
- 1 Otočný ovladač VOLBA PROGRAMŮ
- 2 Otočný ovladač ČASOVAČEUKONČENÍ PEČENÍ
- 3 Otočný ovladač TERMOSTATU
- 4 Kontrolka ČINNOSTI TROUBY

RU

Описание изделия

Панель управления

- 1 Рукоятка ПРОГРАММЫ
- 2 Рукоятка ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- 3 Рукоятка ТЕРМОСТАТА
- 4 Индикатор ТЕРМОСТАТА



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

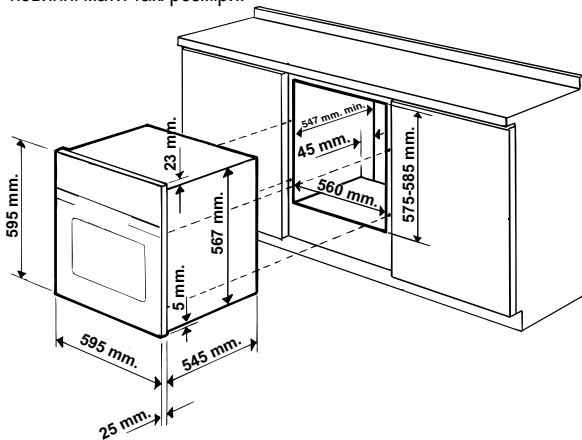
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! 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:

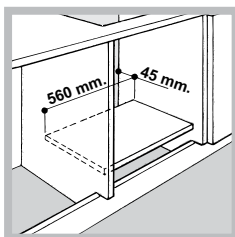
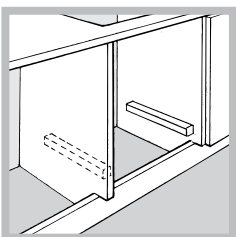
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:



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

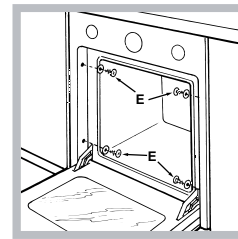
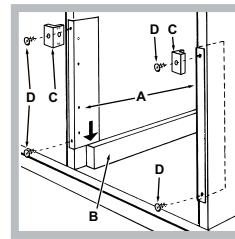
Вентилювання

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



Центрування і закріплення

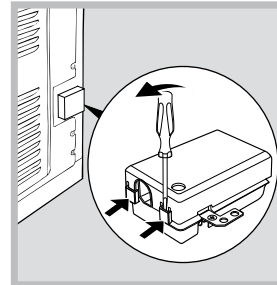
1. Розташувати скоби "A" упирту на опору духовки "B".
2. Розташувати кріпильні елементи "C" упирту у скоби "A". Зокрема, якщо товщина стінки у меблі:
 - складає 16 мм: встановіть кріпильний елемент так, щоб номер 16 на ньому дивився б на Вас;
 - складає 18 мм: встановіть кріпильний елемент так, щоб його бік без написів дивився б на Вас;
 - складає 20 мм: не встановлюйте кріпильний елемент.
3. Закріпіть скоби і кріпильні елементи на кромки меблевих стінок за допомогою гвинтів "D".
4. Прикріпіть духовку до меблів за допомогою гвинтів і пластмасових шайб "E".



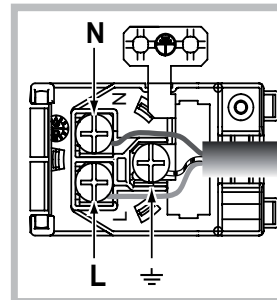
Електричні підключення

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

Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натиснувши на неї 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-, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений () - 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:

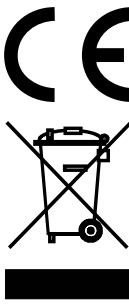
- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці з характеристиками (див. нижче);
- розетка 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).

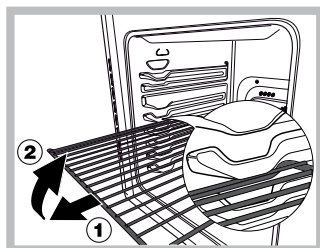
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

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 220-230В~ або 220-240В~ 50Гц або 50/60Гц (див. таблицю з технічними даними) максимальна споживана потужність 2800Вт
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 Енергоспоживання Природна конвекція – функція нагрівання: Традиційна ☐ Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: Кондвироби ☒
	Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам: - 2006/95/EC від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/EU 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 решітку, достатньо, як показано на малюнку, підняти її, 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 провітрити 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 світитиметься.

Як використовувати таймер закінчення готування їжі*

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, состикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ 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 закінчення готування, оберніть регулятор ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ на позначку .

Програми

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 60°C і MAX, окрім:

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



Програма ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА

При традиційному готуванні краще вживати лише одну полицю: При вживанні декількох полиць температура розподіляється нерівномірно.



Програма ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА

Ця програма рекомендується для приготування делікатних страв (напр. солодоші, які вимагають підйому) і приготування «міні-порцій» на трьох полицях одночасно.



Програма FAST COOKING

Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише одну полицю.



Програма ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох полиць одночасно.



Програма ДУХОВКА ПІЦЦА

У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох полиць, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.



Програма БАРБЕКЮ

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**

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.

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з вентиляванням не позиції 1 і 5 для полиць: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних страв.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко в позицію 2 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полицю 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

БАРБЕКЮ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи харчові продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити рівень енергії на максимальний. Не турбуйтеся, якщо верхній резистор не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

ДУХОВКА ПІЦЦА

- Використовуйте низьку сковороду 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 наповненої піцци доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Страви	Вага (кг)	Положен-ня деко		Попереднє розігрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
			стандартні напрямні	ковзні напрямні			
Традиційна духовка	Качка	1,5	2	1	Так	200-210	70-80
	Курка	1,5	2	1	Так	200-210	60-70
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	1	Так	200	70-75
	Жарке з свинини	1	2	1	Так	200-210	70-80
	Піскове печиво	-	2	1	Так	180	15-20
	Солодкі пироги	1	2	1	Так	180	30-35
Духовка Кондитерська	Солодкі пироги	0,5	2 або 3	1 або 2	Так	180	25-35
	Фруктові торти	1	2 або 3	1 або 2	Так	180	40-50
	Кекси	0,7	2 або 3	1 або 2	Так	170-180	45-55
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0,7	2 i 4	1 i 3	Так	180-190	20-25
	Бісквіти	0,6	2 або 3	1 або 2	Так	160-170	30-40
	Заварні (на трьох полицях)	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Так	180-190	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0,7	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Так	180	20-25
	Млинці фаршировані	0,8	2	1	Так	200	30-35
	Безе (на трьох полицях)	0,5	1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	Так	90	180
	Солоні вироби з листового тіста	0,5	2	1	Так	210	20-25
	Заморожені продукти						
Fast cooking	Піцца	0,3	2	1	-	250	12
	Кабачки та креветки у тісті	0,4	2	1	-	200	20
	Сільський пиріг зі шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пиріжки з сиром моццарелою і томатами	0,3	2	1	-	200	25
	Лазан'я	0,5	2	1	-	200	35
	Несолодкі булочки	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кур'яче м'ясо, смажене шматочками	0,4	2	1	-	220	15-20
	Напівфабрикати						
	Смажені курячі крила	0,4	2	1	-	200	20-25
	Свіжа їжа						
	Піскове печиво	0,3	2	1	-	200	15-18
	Кекси	0,6	2	1	-	180	45
	Солоні вироби з листового тіста	0,2	2	1	-	210	10-12
	Піцца (на двох полицях)		2 i 4	1 i 3	Так	220-230	20-25
	Солодкі пироги на 2 полицях/торти на 2 полицях		2 i 4	1 i 3	Так	180	30-35
Одночасне готування	Бісквіти (на двох полиці)		2 i 4	1 i 3	Так	170	20-25
	Смажена курка + картопля	1+1	1 i 2/3	1 i 3	Так	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	Так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	Так	190-200	35-40
	Еклери на 2 полицях		2 i 4	1 i 3	Так	190	20-25
	Печиво на 2 полицях		2 i 4	1 i 3	Так	190	10-20
	Солоне печиво з листового тіста з сиром на 2 полицях		2 i 4	1 i 3	Так	210	20-25
	Солоні торти		1 i 3	1 i 3	Так	200	20-30
	Піцца	0,5	2	1	Так	200	15-20
	Фокача, перепічка	0,5	2	1	Так	200	20-25
Барбекю	Скумбрія	1	4	3	Hi	Max	15-20
	Камбала та каркатиці	0,7	4	3	Hi	Max	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	Hi	Max	8-10
	Філе мерлузи	0,7	4	3	Hi	Max	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	Hi	Max	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	Hi	Max	15-20
	Сосиски	0,7	4	3	Hi	Max	15-20
	Гамбургери	№ 4 або 5	4	3	Hi	Max	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 або 6	4	3	Hi	Max	3-5
	Курка на рожені (якщо він наявний)	1	-	-	Hi	Max	70-80
	М'ясо ягня на рожені (якщо він наявний)	1	-	-	Hi	Max	70-80
	Курка гриль	1,5	2	2	Hi	210	55-60
	Каракатиці	1	2	2	Hi	200	30-35
Конвекційний гриль (Gratin)	Курка на рожені (якщо він наявний)	1,5	-	-	Hi	210	70-80
	Качка на рожені (якщо він наявний)	1,5	-	-	Hi	210	60-70
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	2	Hi	210	60-75
	Жарке з свинини	1	2	2	Hi	210	70-80
	Баранина	1	2	2	Hi	210	40-45

! Час приготування є приблизним та може змінюватися відповідно до власного смаку. Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити уручну.

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: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2012/19/EU 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 сміттевого 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

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Цей продукт відповідає вимогам нової директиви Європейського про обмеження споживання енергії в режимі очікування.

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 м'яким 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.

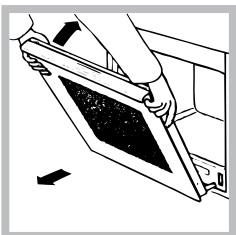
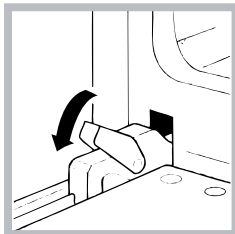
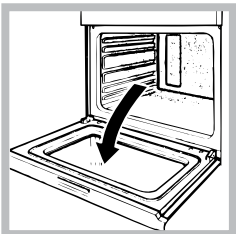
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

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 подрпати 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);



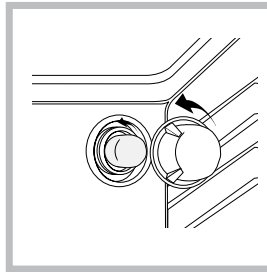
3. Візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачіпляючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див.малюнок).

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 E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

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

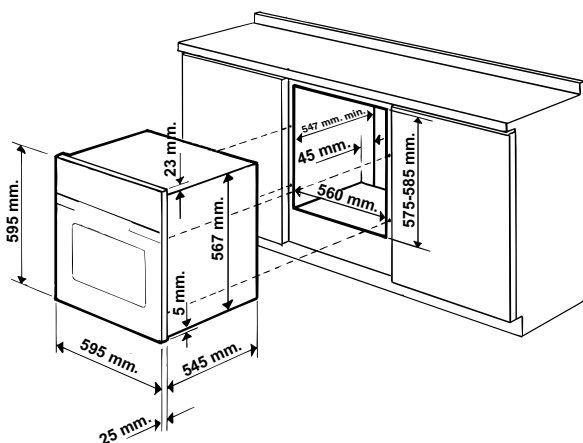
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (lásd *Övintézkedések és tanácsok*).

! 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:

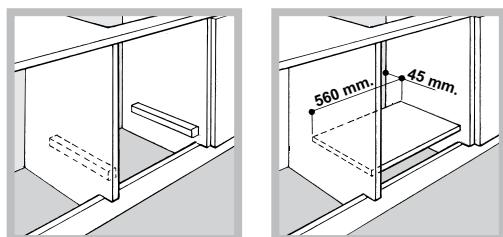
- a sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük;
- furnélemezről készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100°C hőmérsékletet;
- a sütő beépítéséhez, legyen az elhelyezve munkalap alá (lásd *ábra*) vagy állványra, a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:



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

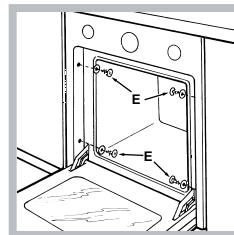
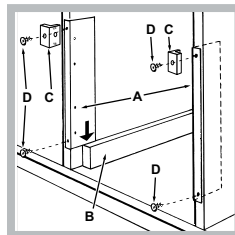
Szellőzés

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



Középre állítás és rögzítés

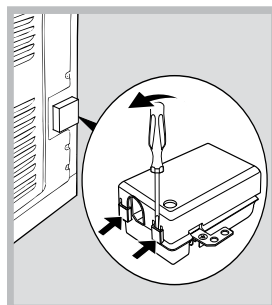
1. Illesse az „A” kengyelt ütközésig a sütő „B” tartójára.
2. Illesse a „C” ütközőléceket ütközésig az „A” kengyelekbe. Amennyiben a bútor oldallemezének vastagsága:
 - 16 mm: úgy szerelje föl az ütközőléceket, hogy a rajta feltüntetett 16-os szám Ön felé nézzen;
 - 18 mm: úgy szerelje föl az ütközőléceket, hogy az írás nélküli oldala Ön felé nézzen;
 - 20 mm: ne szerelje föl az ütközőléceket.
3. A „D” csavarokkal rögzítse az ütközőléceket a bútor oldallemezéhez.
4. Az „E” csavarokkal és műanyag csavaralátétekkel rögzítse a sütőt a bútorhoz.



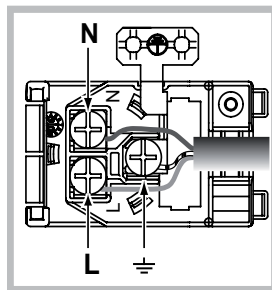
Elektromos csatlakoztatás

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

Az elektromos kábel beszerelése



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



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

3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.

4. Zárja le a kapcsolócsatlakozat fedelét.

Az elektromos kábel hálózathoz 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 melegedhessen 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)!

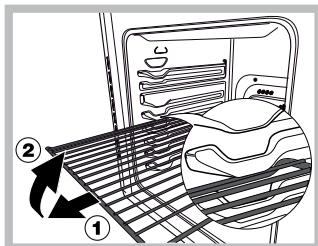
! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

ADATTÁBLA	
Méretek*	hossz: 43,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat*	lt. 58
Méretek**	hossz: 45,5 cm magasság: 32,4 cm mélység: 40,6 cm
Térfogat**	lt. 60
Elektromos csatlakoztatások	feszültség: 220-230V~ vagy , 220-240V~ 50Hz vagy 50/60Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2800W
ENERGIACÍMKE és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS	A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv.A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány
	Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos; ☐ Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Cukrászati. ☒
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 06.12.12-i - 2006/95/EK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai - 2004/12/15-i - 2004/108/EK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai - 1993.07.22-i - 93/68/EGK irányelv és annak módosításai. - 2012/19/EU 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 rácsrögzítő 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 égvé 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.

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 állásban használja)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.



SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Ez a program kíméletes sütetést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.



GYORS SÜTÉS program

Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süssi és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.



PIZZASÜTÉS program

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.



GRILLEZÉS program

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



GRATINÍROZÁS program

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 sütetést csukott sütőajtó mellett végezze.

Praktikus sütési tanácsok

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

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfogót helyezze az 2. 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.

GRILLEZÉS

- Az ételeket helyezze a rács közepére, majd tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőmérséklet-szabályzó szabályozza.

PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű, alumíniumtepsit 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.

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Süto aljától számított magassági szint		Elomelegítés	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
			normál tálcasínek	gördülő tálcasínek			
Hagyományos sütés	Kacsa	1,5	2	1	igen	200-210	70-80
	Csirke	1,5	2	1	igen	200-210	60-70
	Borjú- és marhasült	1	2	1	igen	200	70-75
	Disznósült	1	2	1	igen	200-210	70-80
	(Omlós) kekszek	-	2	1	igen	180	15-20
	Linzer	1	2	1	igen	180	30-35
Süteménysütés	Linzer	0,5	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	180	25-35
	Gyümölcs torta	1	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	180	40-50
	Gyümölcsös sütemény	0,7	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	170-180	45-55
	Kis kekszek 2 szinten	0,7	2. és 3.	1. és 3.	igen	180-190	20-25
	Piskóta	0,6	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	160-170	30-40
	Fánk 3 szinten	0,7	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	180-190	20-25
	Keks 3 szinten	0,7	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	180	20-25
	Töltött palacsinták	0,8	2	1	igen	200	30-35
	Habcsók 3 szinten	0,5	1., 3. és 5.	1., 2. és 4.	igen	90	180
	Sajtos-sós aprósütemény	0,5	2	1	igen	210	20-25
Gyors sütés	Mélyhűtött						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintás torta	0,4	2	1	-	200	20
	Falusi spenót torta	0,5	2	1	-	220	30-35
	Töltött táska	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Aranygaluska	0,4	2	1	-	180	25-30
	Csibefalatok	0,4	2	1	-	220	15-20
	Elosütött						
	Csirkeszárny	0,4	2	1	-	200	20-25
	Friss ételek						
	(Omlós) kekszek	0,3	2	1	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0,6	2	1	-	180	45
	Sajtos-sós aprósütemény	0,2	2	1	-	210	10-12
Légkeveréses üzemmód	Pizza 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	220-230	20-25
	Linzer 2 szinten / torták 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	180	30-35
	Piskóta 2 szinten (zsírfelfogó tálcán)		2. és 4.	1. és 3.	igen	170	20-25
	Sült csirke + burgonya	1+1	1. és 2./3.	1. és 3.	igen	200-210	65-75
	Bárán	1	2	1	igen	190-200	45-50
	Makrél	1	1. vagy 2.	1	igen	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	igen	190-200	35-40
	Fánk 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	190	20-25
	Keks 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	190	10-20
	Sajtos-sós aprósütemény 2 szinten		2. és 4.	1. és 3.	igen	210	20-25
	Sós sütemények		1. és 3.	1. és 3.	igen	200	20-30
Pizzasütés	Pizza	0,5	2	1	igen	220	15-20
	Focaccia	0,5	2	1	igen	200	20-25
Grillezés	Makrél	1	4	3	nem	Max	15-20
	Nyelvhal és tintahal	0,7	4	3	nem	Max	10-15
	Tintahal és rák nyáron	0,7	4	3	nem	Max	8-10
	Tokehalfilé	0,7	4	3	nem	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0,5	3. vagy 4.	2. vagy 3.	nem	Max	15-20
	Borjúsült	0,8	4	3	nem	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0,7	4	3	nem	Max	15-20
	Hamburger	4 vagy 5	4	3	nem	Max	10-12
	Pirítós	4 vagy 6	4	3	nem	Max	3-5
	Roston sült csirke forgórúdon (ha van)	1	-	-	nem	Max	70-80
	Roston sült bárán forgórúdon (ha van)	1	-	-	nem	Max	70-80
Gratinírozás	Grillcsirke	1,5	2	2	nem	210	55-60
	Tintahal	1	2	2	nem	200	30-35
	Roston sült csirke forgórúdon (ha van)	1,5	-	-	nem	210	70-80
	Roston sült kacsa forgórúdon (ha van)	1,5	-	-	nem	210	60-70
	Borjú- és marhasült	1	2	2	nem	210	60-75
	Disznósült	1	2	2	nem	210	70-80
	Bárán	1	2	2	nem	210	40-45

! A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatók. Az elomelegítés ideje előre van programozva, r változtatható..

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, vihamnak kitenni!
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat!
- Ne érjen a készülékhez meztlenül, 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 "●"/"○" 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/EU 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 szemes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hőveszteséggel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- Az automatikus programok hagyományos ételeken alapulnak.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.

! Ez a termék megfelel a legújabb, készenléti üzemmódban történő áramfogyasztásra vonatkozó Európai direktívában foglaltaknak.

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 súrolószerek használatát!
- A tartozékok a gördülő tálcáinak kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

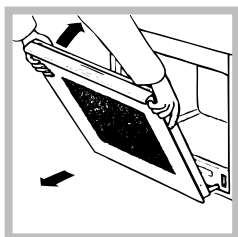
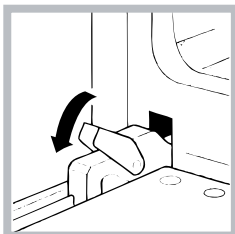
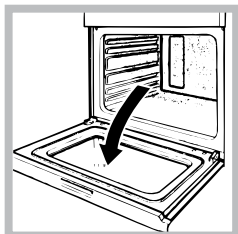
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

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 pánton elhelyezkedő F kallantyút (lásd ábra).



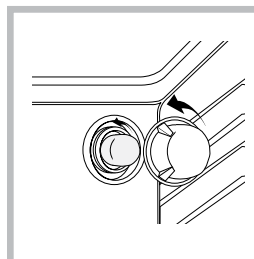
3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

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 szakszervízhez (lásd Szervíz)! 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.

Instalace

! 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

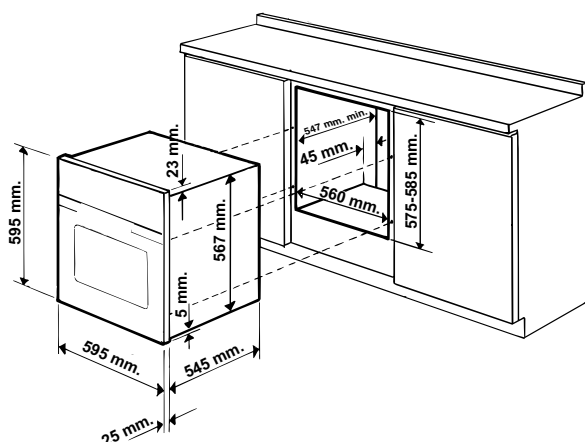
! Obaly je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! 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:

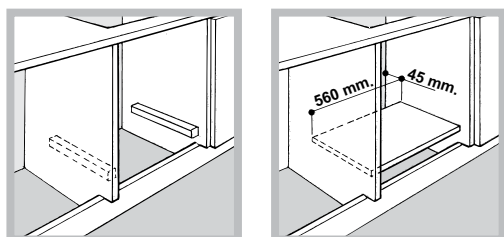
- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplotě;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby pod stůl (viz obrázek) nebo do skříňového sloupu je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno,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

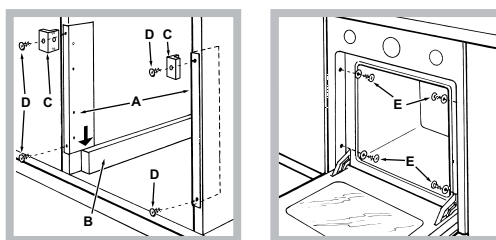
Ventilace

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

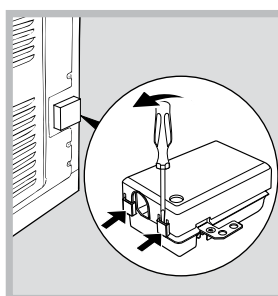
1. Umístěte konzoly „A“ s dorazem na opěrné části trouby „B“.
2. Umístěte patky „C“ na doraz do konzol „A“. Zejména v případě, že je tloušťka bočního panelu kusu nábytku:
 - 16 mm: Namontujte patku tak, aby bylo číslo 16 na patce obráceno směrem k vám;
 - 18 mm: Namontujte patku tak, aby byla část bez nápisů obrácena k vám;
 - 20 mm: Nemontujte patku.
3. Upevněte konzoly a patky k okraji bočního panelu kusu nábytku prostřednictvím šroubů „D“.
4. Připevněte troubu ke kusu nábytku prostřednictvím plastových šroubů a podložek „E“.



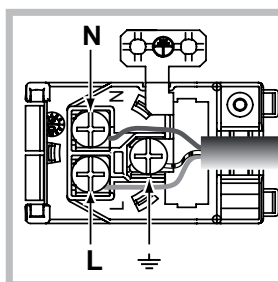
Elektrické zapojení

! 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 příchytky a tři šrouby kontaktů L-N-G a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přitom barevné označení vodičů – Modrý (N), Hnědý (L), Žlutozelený (G) (viz obrázek).
3. Upevněte kabel do příslušné kabelové příchytky.
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:

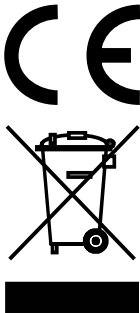
- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- je zásuvka kompatibilní 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*).

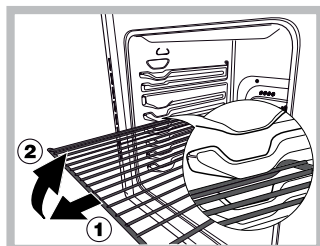
! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

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 220-230V~ nebo 220-240V~ 50Hz nebo 50/60Hz maximální příkon 2800W (viz štítek s jmenovitými údaji)
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK a EKODESIGN	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES. Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 60350-1 Nařízení EN 50564 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu Klasický ohřev; ☐ Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce - funkce ohřevu: Trouba na moučníky. ☒
	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: - 2006/95/ES z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 2004/108/ES z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav - 2012/19/EU 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.

Spuštění trouby

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTATU. Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (viz Programy).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTATU poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
 - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
 - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
 - přerušit pečení přetočením otočného ovladače 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 volbou polohy  otočným ovladačem VOLBY PROGRAMŮ. Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.

Použití časovače ukončení pečení

1. Především je třeba natáhnout bzučák, a to otočením otočného ovladače ČASOVAČE 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 ČASOVAČE 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 může být použitý jako běžné počítadlo minut.

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

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

Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



Program TROUBA NA MOUČNÍKY

Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě „čajového pečiva“ na třech úrovních současně.



Program RYCHLÉ PEČENÍ

Tento program je obzvláště vhodný pro rychlé pečení balených jídel (mražených nebo předvařených). Nejlepších výsledků je možné dosáhnout při použití jediné úrovně.



Program MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

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

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

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



Program GRATINOVÁNÍ

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.

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 pečicích programů GRIL a GRATINOVÁNÍ, obzvláště při použití otáčivého rožně umístěte na úroveň 2 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků).

MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

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

GRILOVÁNÍ

- 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 stěží připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarellu až v polovině doby pečení.

Tabulka pečení

CZ

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní		Přehřátí	Doporučená teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
			Standardní vodící list y	Posuvné vodící list y			
Klasická trouba	Ka chna	1,5	2	1	ano	200-210	70-80
	Kuře	1,5	2	1	ano	200-210	60-70
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	1	ano	200	70-75
	Pečené vepřové	1	2	1	ano	200-210	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	2	1	ano	180	15-20
	Koláče	1	2	1	ano	180	30-35
Trouba na moučníky	Koláče	0,5	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	180	25-35
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	180	40-50
	Chlebiček s rozinkami	0,7	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	170-180	45-55
	Chlebičky na 2 úrovních	0,7	2 a 4	1 a 3	ano	180-190	20-25
	Piškotové těsto	0,6	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	160-170	30-40
	Větrníky na 3 úrovních	0,7	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	180-190	20-25
	Sušenky na 3 úrovních	0,7	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	180	20-25
	Plněné palačinky	0,8	2	1	ano	200	30-35
	Sněhové pusinky na 3 úrovních	0,5	1 a 3 a 5	1 a 2 a 4	ano	90	180
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta	0,5	2	1	ano	210	20-25
	Mražená jídla						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
Rychlé pečení	S mės cuket a krevet v těstíčku	0,4	2	1	-	200	20
	Tradiční špenátový dort	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panz erotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Chlebičky opečené do zlatova	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kousky kuřete	0,4	2	1	-	220	15-20
	Předvařená jídla						
	Zlatavá kuřecí křídla	0,4	2	1	-	200	20-25
	Čerstvá jídla						
	Sušenky (z křehkého těsta)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Chlebiček s rozinkami	0,6	2	1	-	180	45
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta	0,2	2	1	-	210	10-12
	Multifunkční ohřev						
	Pizza na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	220-230	20-25
	Koláče na 2 úrovních/dorty na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	180	30-35
Multifunkční ohřev	Jemný piškot na 2 úrovních (na sběrné nádobě)		2 a 4	1 a 3	ano	170	20-25
	Pečené kuře + brambory	1+1	1 a 2/3	1 a 3	ano	200-210	65-75
	Jehněčí	1	2	1	ano	190-200	45-50
	Makrela	1	1 nebo 2	1	ano	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ano	190-200	35-40
	Větrníky na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	190	20-25
	Sušenky na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	190	10-20
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta na 2 úrovních		2 a 4	1 a 3	ano	210	20-25
	Slané dorty		1 a 3	1 a 3	ano	200	20-30
	Trouba na pizzu						
	Pizza	0,5	2	1	ano	220	15-20
	Plačky	0,5	2	1	ano	200	20-25
	Gril						
	Makrela	1	4	3	ne	Max.	15-20
Gril	Platýzi a sépie	0,7	4	3	ne	Max.	10-15
	Šašliky z kalamárů a krevet	0,7	4	3	ne	Max.	8-10
	Filé z tresky	0,7	4	3	ne	Max.	10-15
	Grilovaná zelenina	0,5	3 nebo 4	2 nebo 3	ne	Max.	15-20
	Telecí biftek	0,8	4	3	ne	Max.	15-20
	Klobásy	0,7	4	3	ne	Max.	15-20
	Hamburger	č.4 nebo 5	4	3	ne	Max.	10-12
	Topinka (nebo opečený chléb)	č.4 nebo 6	4	3	ne	Max.	3-5
	Kuře na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1	-	-	ne	Max.	70-80
	Jehně na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1	-	-	ne	Max.	70-80
	Gratinování						
	Grilované kuře	1,5	2	2	ne	210	55-60
	Sépie	1	2	2	ne	200	30-35
	Kuře na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1,5	-	-	ne	210	70-80
	Kachna na rožni s použitím otočného rožně (je-li součástí)	1,5	-	-	ne	210	60-70
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	2	ne	210	60-75
Gratinování	Pečené vepřové	1	2	2	ne	210	70-80
	Jehněčí	1	2	2	ne	210	40-45

! Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle vlastní chuti. Doby přehřevu trouby jsou přednastavené a není možné je manuálně měnit.

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 dřívě, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním 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, senzorickými 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/EU 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

- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Automatické programy jsou založeny na standardních potravinářských výrobcích.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.

! Tento výrobek vyhovuje požadavkům nejnovější evropské směrnice o omezení spotřeby elektrické energie v pohotovostním režimu.

Údržba a péče

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění zařízení

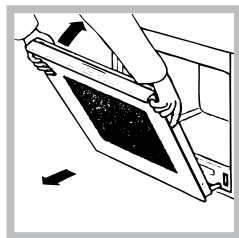
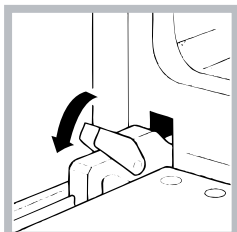
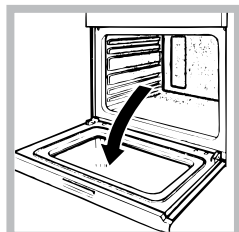
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové 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, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



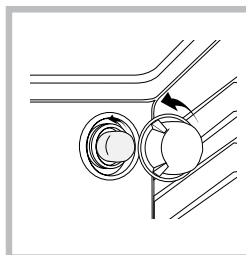
3. Uchopte dvířka na vnějších bočních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Stlačte dorazy **F**, poté potáhněte dvířka směrem k sobě a vytáhněte je ze závěsů (viz obrázek).

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 nahraďte 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.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. 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

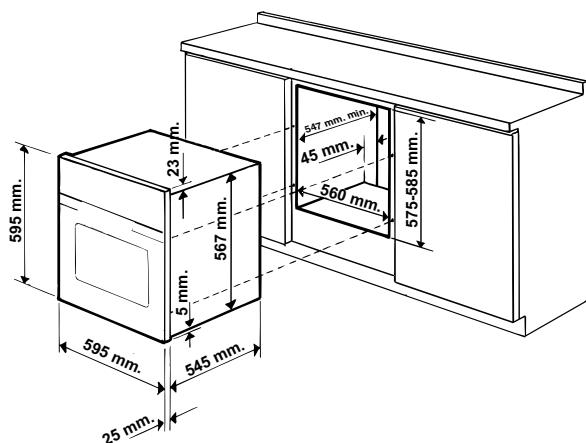
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! 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:

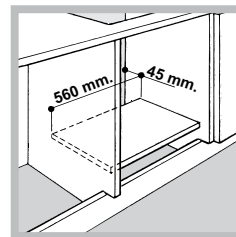
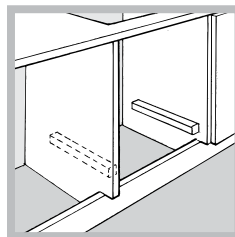
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного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



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

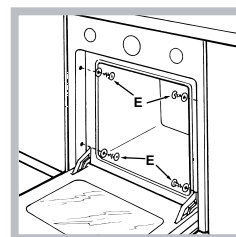
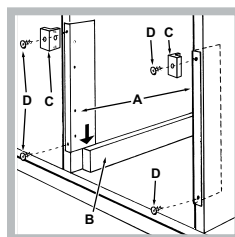
Вентиляция

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

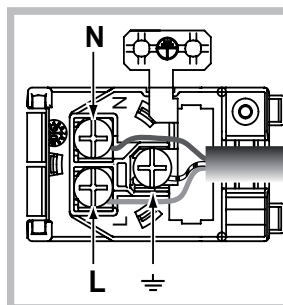
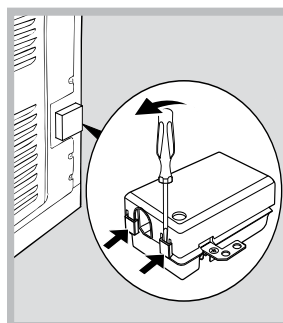
1. Установить скобы "А" в край к духовому шкафу "В".
2. Установить уголки "С" в край к скобам "А". В частности, если толщина боковой панели мебельного элемента:
 - 16 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы проставленный на ней номер 16 был обращен к вам;
 - 18 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы сторона без надписей была обращена к вам;
 - 20 мм: не устанавливать уголок.
3. Прикрепить скобы и уголки к краю боковой панели мебельного элемента при помощи шурупов "D".
4. Прикрепить духовой шкаф к мебельному элементу при помощи шурупов и пластмассовых шайб "Е".



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-PE и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (PE) (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 тройники.

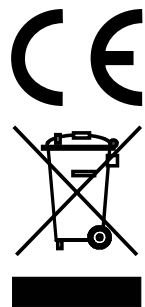
! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

! 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.

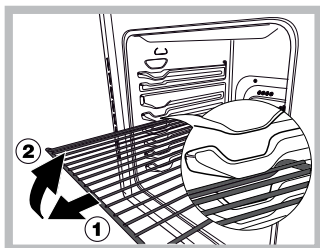
ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

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 220-230В~ или 220-240В~ 50Гц или 50/60Гц (см. паспортную табличку), макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: ☐ Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания; ☒ Кондитерская выпечка.
	
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2012/19/EU 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 .

Программы

Программы приготовления

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

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



Программа ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



Программа Функция кондитерская выпечка

Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.



Программа FAST COOKING

Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.



Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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.

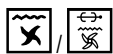


Программа ПИЦЦА

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**

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**

Сочетает одностороннее 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.

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 функций ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА поместите противень на уровень 2 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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционный режим	Утка, курица,	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	жаркое из телятины или говядины,	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	жаркое из свинины,	1	2	1	да	200	70-75
	песочные печенья,	1	2	1	да	200-210	70-80
	песочные торты	-	2	1	да	180	15-20
		1	2	1	да	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочные торты,	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фруктовый торт,	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50
	Кекс,	0,7	2 или 3	1 или 2	да	170-180	45-55
	мелкие кексы на 2-х уровнях,	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25
	бисквит,	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	30-40
	пирожные эклеры на 3-х уровнях,	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях,	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	20-25
	Блинчики с начинкой,	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 3-х уровнях,	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	90	180
	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой	0,5	2	1	да	210	20-25
Fast cooking	Мороженые продукты:						
	Пицца,	0,3	2	1	-	250	12
	Ассорти из цуккини и креветок в кляре,	0,4	2	1	-	200	20
	Соленый торт со шпинатом,	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки,	0,3	2	1	-	200	25
	Лазанья,	0,5	2	1	-	200	35
	Подрумяненные булочки,	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0,4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты:						
	Жареные куриные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25
	Свежие продукты:						
Одновременное приготовление	Печенте (песочное),	0,3	2	1	-	200	15-18
	Кекс,	0,6	2	1	-	180	45
	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой	0,2	2	1	-	210	10-12
	Пицца на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	220-230	20-25
	Песочные торты на 2-х уровнях/ торты на 2—		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	170	20-25
	Бисквит на 2-х уровнях (на противене),		2 и 4	1 и 3	да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой,	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Ягнятина,	1	2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия,	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья,	1	2	1	да	190-200	35-40
Пицца	Эклеры на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	190	10-20
	Соленая выпечка из слоеного теста с сырной начинкой на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Соленые торты		1 и 3	1 и 3	да	200	20-30
	Пицца	0,5	2	1	да	200	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	200	20-25
ГРИЛЬ	Скумбрия,	1	4	3	нет	Макс.	15-20
	Камбала и морские каракатицы,	0,7	4	3	нет	Макс.	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах,	0,7	4	3	нет	Макс.	8-10
	Филе трески,	0,7	4	3	нет	Макс.	10-15
	Овощи-гриль,	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс,	0,8	4	3	нет	Макс.	15-20
	Охотничьи колбаски	0,7	4	3	нет	Макс.	15-20
	Гамбургеры,	п° 4 или 5	4	3	нет	Макс.	10-12
	Горячие бутерброды (или поджареный хреб),	п° 4 или 6	4	3	нет	Макс.	3-5
	Круица на вертеле (если имеется),	1	-	-	нет	Макс.	70-80
	сли имеется)	1	-	-	нет	Макс.	70-80
Запеканка	Курица-гриль,	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Морские каракатицы,	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется),	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется),	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины,	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины,	1	2	2	нет	210	70-80
	Ягнятина	1	2	2	нет	210	40-45

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

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/EU 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 корзина, 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

- По возможности, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

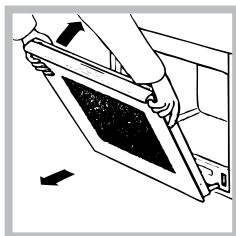
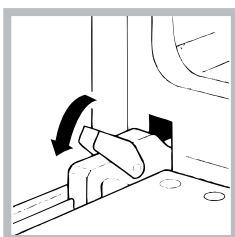
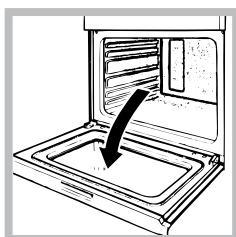
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется 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.

- Полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
- Поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



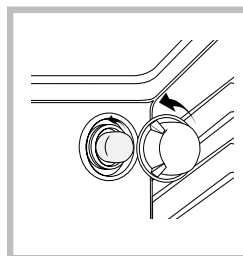
3 (с двойной стеклянной дверцей). Возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

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:

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

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

195122429.00

05/2014 - XEROX FABRIANO

RU

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu