FT 850.1/HA S
FT 850.1 IX/HA S
FT 95V C.1/HA S
FT 95V C.1 IX/HA S
FT 820.1/HA S
FT 820.1 IX/HA S
FT 851.1 /HA

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,26

UA Українскою

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,12

RS **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,3
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Описание изделия,6
Установка,28
Включение и эксплуатация,30
Программы,30
Предосторожности и рекомендации,34
Техническое обслуживание и уход,35

HU **Magyar**

Használati útmutató
SÜTÕ

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,19

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.
Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

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

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

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

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

HU

Figyelmeztetések

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.
Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.
Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel 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.

CZ

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.

RS

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

! Sohase 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 találhatók.

CZ

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

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

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

RS

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 Граток
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

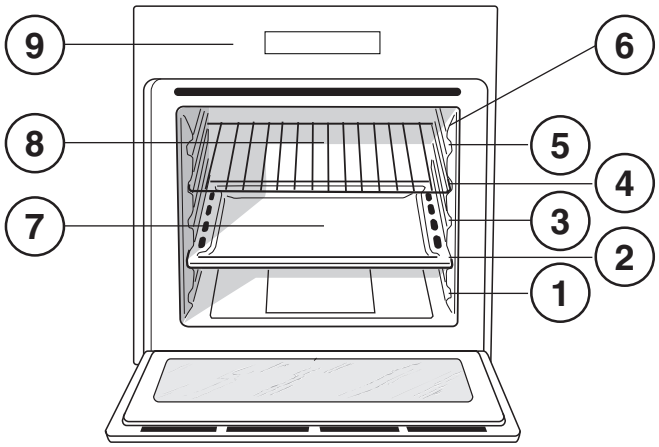
1 **SZINT 1**
2 **SZINT 2**
3 **SZINT 3**
4 **SZINT 4**
5 **SZINT 5**
6 **TÁLCASÍNEK**
7 **ZSÍRFELFOGÓ** tálca
8 **GRILLRÁCS**
9 **Kezelőpanel**

RS

Описание изделия

Общии 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 Реґулятор **ПРОГРАМ**
2 Реґулятор **АНАЛОГОВИЙ ПРОГРАМАТОР***
3 Реґулятор **ТЕРМОСТАТ**
4 Сигнальна лампа **ПРАЦЮЄ ДУХОВКА***
5 Реґулятор **ТАЙМЕР ЗАВЕРЩЕННЯ ГОТУВАННЯ***

*Наявний лише у деяких моделях

CZ

Popis zařízení

Ovládací panel

1 Otočný ovladač **VOLBA PROGRAMŮ**
2 Otočný ovladač **ANALOGOPROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ***
3 Otočný ovladač **TERMOSTATU**
4 Kontrolka **ČINNOSTI TROUBY***
5 Otočný ovladač **ČASOVAČEUKONČENÍ PEČENÍ***

*Je součástí pouze některých modelů.

HU

A készülék leírása

Kezelőpanel

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

* Csak néhány modellnél

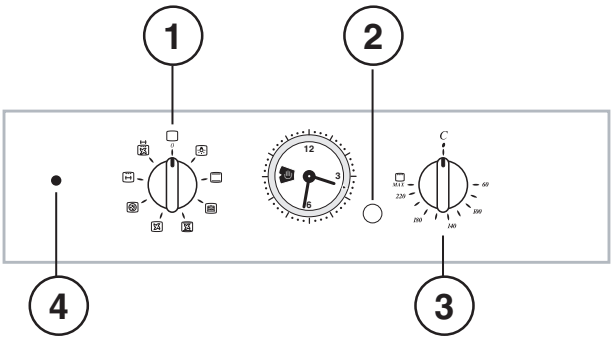
RS

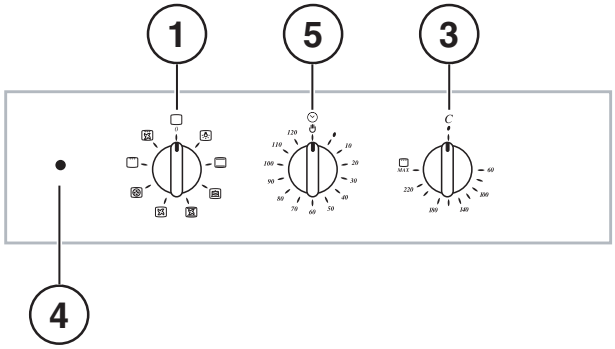
Описание изделия

Панель управления

1 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
2 Рукоятка **АНАЛОГОВОГО ПРОГРАММЕРА***
3 Рукоятка **ТЕРМОСТАТА**
4 Индикатор **ТЕРМОСТАТА***
5 Рукоятка **ТАЙМЕРА ОКОНЧАНЙЯ ПРЙГОТОВЛЕНЙЯ***

* Имеется только в некоторых моделях.





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.

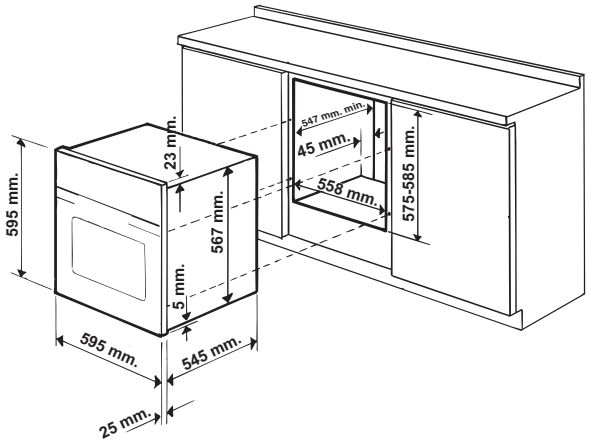
! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

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.

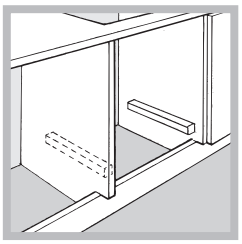
Вбудування
Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

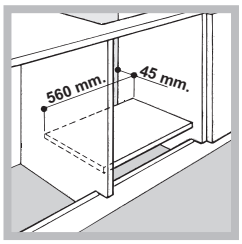
- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- стіл , під який вбудовується духовка (див.малюнок), або висока шафа повинні мати такі розміри:



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

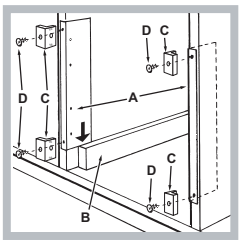
Вентилювання
Для гарантії належного вентилювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див.малюнки).

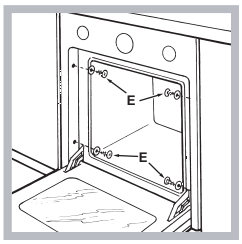




Центрування і закріплення

1. Розташувати скоби "A" упритул на опору духовки "B".
2. Розташувати кріпильні елементи "C" упритул 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".

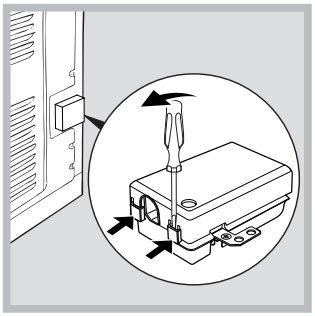




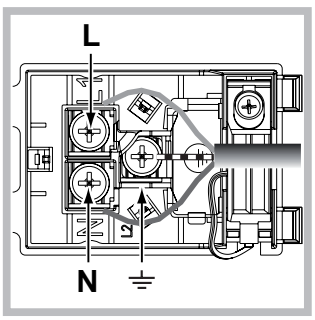
Електричні підключення

! 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, натискуючи нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).
2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-⏚ , 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 табличці з характеристиками (див.нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

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

! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

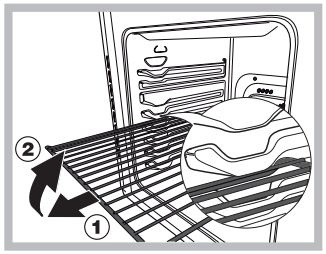
! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

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

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри*	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
Об'єм*	58 л
Розміри**	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 40,6 см
Об'єм**	60 л
Електричні з'єднання	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц або 50Гц (див. табличку 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/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

* Тільки для моделей з литими напрямними.
** Тільки для моделей з дротяними напрямними.

Запуск і використання

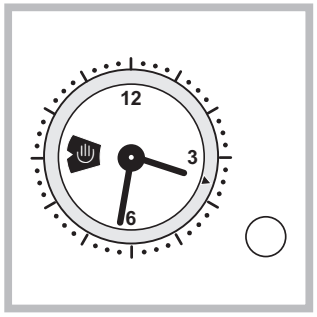


УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

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

Як встановити час*

Натисніть реґулятор ПРОГРАМАТОРА й оберніть його проти годинниковою стрілкою, щоб задати поточний час.



! Час можна задати тільки, коли духовку під'єднано до електричної мережі. За відсутності струму ПРОГРАМАТОР зупиняється: при відновленні у подачі електричного живлення необхідно знову налаштувати час.

Як розпочати використання духовкою

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи реґулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи реґулятор 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 реґулятором ПРОГРАМ;
- змінити температуру за допомогою реґулятора ТЕРМОСТАТУ;
- перервати приготування, повернувши реґулятор 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 реґулятором ПРОГРАМ. Під час вибору програми приготування вона світиться.

Як використовувати таймер закінчення готування їжі*

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи реґулятор ТАЙМЕРУ ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, состиковуючи хвилини, вказані на реґуляторі 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 реґулятор 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. солодощі, які вимагають підйому) і приготування «міні-порцій» на трьох полицях одночасно.

* Наявний лише у деяких моделях

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

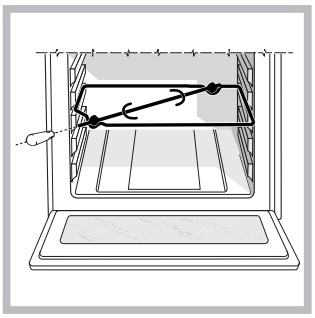
Програма **ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ**
Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох полиць одночасно.

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.

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



1. Встановіть деко в позицію 1;
2. Вставте опору рожна у положення 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. Увімкніть рожен за допомогою реґулятору ПРОГРАМИ або

Як запрограмувати готування їжі*

Як запрограмувати тривалість з негайним початком
1. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА проти годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася бажана тривалість приготування.
2. Відтягніть реґулятор ПРОГРАМАТОРА і обертайте його за годинниковою стрілкою так, щоб червона стрілка вказувала на поточний час. Наприкінці операції почується клацання.
3. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи реґулятор ПРОГРАМ. Духовка відразу ж вмикається і працює впродовж заданого часу.

* Наявний лише у деяких моделях

4. Після закінчення часу подається звуковий сигнал. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "✋".
5. Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

• Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупияє роботу у 10:15.

Як запрограмувати тривалість з затримкою початком
1. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА проти годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася бажана тривалість приготування.
2. Відтягніть реґулятор ПРОГРАМАТОРА і обертайте його за годинниковою стрілкою так, щоб червона стрілка вказувала на час початку для приготування.
3. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи реґулятор ПРОГРАМ. Духовка увімкнеться в заданий час і працюватиме впродовж заданої тривалості.
4. Після закінчення часу подається звуковий сигнал. Оберніть регулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "✋".
5. Оберніть реґулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

• Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин і час для початку - 11:00. Програма розпочинається автоматично у 11:00 і триває до 12:15.

! Щоб скасувати програмування, оберніть реґулятор ПРОГРАМАТОРА за годинниковою стрілкою, так щоб у вікні з'явилася позначка "✋".

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з вентилюванням 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 деку 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 уверх.

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 і 4	1 і 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 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	180-190	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0,7	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	180	20-25
	Млинці фаршировані	0,8	2	1	Так	200	30-35
	Безе (на трьох полицях)	0,5	1 і 3 і 5	1 і 2 і 4	Так	90	180
	Солоні вироби з листкового тіста	0,5	2	1	Так	210	20-25
Fast cooking	**Заморожені продукти**						
	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 листкового тіста	0.2	2	1	-	210	10-12
Одночасне готування	Піцца (на двох полицях)		2 і 4	1 і 3	Так	220-230	20-25
	Солодкі пироги на 2 полицях/торти на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	180	30-35
	Бісквіти (на двох полиці)		2 і 4	1 і 3	Так	170	20-25
	Смажена курка + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 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 і 4	1 і 3	Так	190	20-25
	Печиво на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	190	10-20
	Солоне печиво з листкового тіста з сиром на 2 полицях		2 і 4	1 і 3	Так	210	20-25
	Солоні торти		1 і 3	1 і 3	Так	200	20-30
Духовка піцца	Піцца	0.5	2	1	Так	200	15-20
	Фокачча, перепічка	0.5	2	1	Так	200	20-25
Барбекю	Скумбрія	1	4	3	Ні	Max	15-20
	Камбала та каркатиці	0,7	4	3	Ні	Max	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	Ні	Max	8-10
	Філе мерлузи	0,7	4	3	Ні	Max	10-15
	Овочи гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	Ні	Max	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	Ні	Max	15-20
	Сосиски	0,7	4	3	Ні	Max	15-20
	Гамбургери	№ 4 або 5	4	3	Ні	Max	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 або 6	4	3	Ні	Max	3-5
	Курка на рожні (якщо він наявний)	1	-	-	Ні	Max	70-80
	М'ясо ягня на рожні (якщо він наявний)	1	-	-	Ні	Max	70-80
Конвекційний гриль (Gratin)	Курка гриль	1,5	2	2	Ні	210	55-60
	Каракатиці	1	2	2	Ні	200	30-35
	Курка на рожні (якщо він наявний)	1,5	-	-	Ні	210	70-80
	Качка на рожні (якщо він наявний)	1,5	-	-	Ні	210	60-70
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	2	Ні	210	60-75
	Жарке з свинини	1	2	2	Ні	210	70-80
	Баранина	1	2	2	Ні	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 реґулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

Утилізація

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

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

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

Технічне обслуговування та догляд

Як відключити електричний струм

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

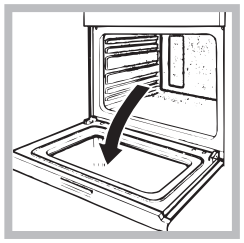
Як очистити прилад

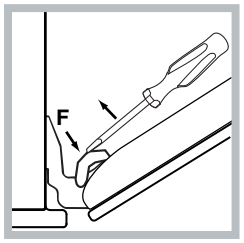
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується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

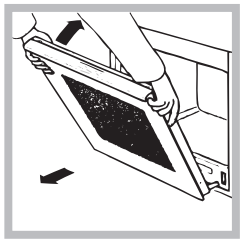
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

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 подряпати поверхні або викликати тріскання скла.
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:
1. Повністю відкрийте дверцята (див.малюнок);
2. Зза допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі F, які знаходяться на двох завісах (див.малюнок);





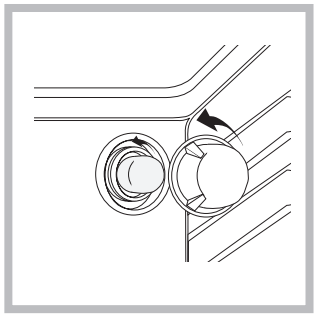


3. Візьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачиняючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див.малюнок).

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.

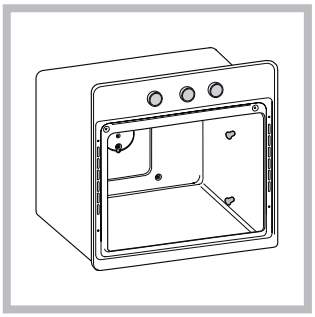
Як замінити лампочку



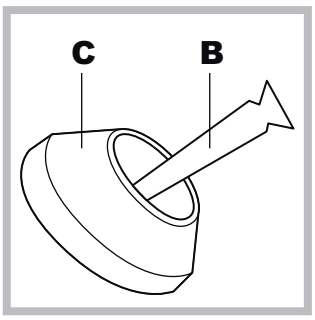
Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:
1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть кришку на місце (див.малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Монтаж комплекту ковзних напрямних*

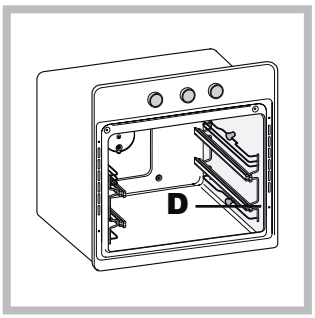


Процедура монтажу ковзних напрямних:
1. Послабте два гвинти **A** (див. малюнок). Якщо духова шафа має самоочисні панелі, їх необхідно тимчасово зняти.



2. Замініть гвинти **A** гвинтами з шайбами (**B** + **C**), що входять до комплекту.

3. Затягніть нові гвинти **B** та відповідні шайби **C**, повертаючи на місце самоочисні панелі.



4. Зафіксуйте два з'єднання D напрямної рейки у отворах на стінках духової шафи (див. малюнок). Отвори для лівої напрямної рейки розташовані у верхній частині, а отвори для правої рейки - у нижній.
5. Встановіть напрямну рейку на шайбу **C**.

! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

***** Наявний лише у деяких моделях.

Üzembe helyezés

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

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

Elhelyezés

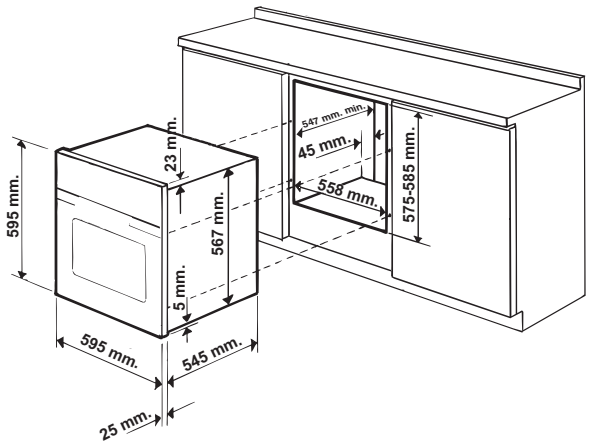
! A csomagolóanyag nem játékszer! A szelektív hulladékgyűjtés szabályainak megfelelően semmisítse meg (*lásd Óvintézkedések és tanácsok*).

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

Beépítés

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

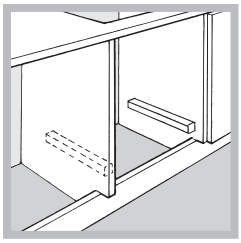
- a sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük;
- furnérlemezből készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100°C hőmérsékletet;
- a sütő beépítéséhez, legyen az elhelyezve munkalap alá (*lásd ábra*) vagy állványra, a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:

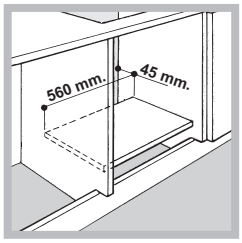


! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni.
Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket a fenti beszerelés mellett mérték.

Szellőzés

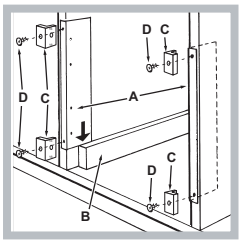
A jó szellőzés garantálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy helyezzék le, hogy két fa alátétre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, ami rendelkezik egy legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással (lásd ábra).

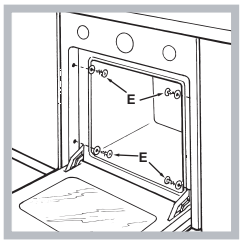




Középre állítás és rögzítés

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

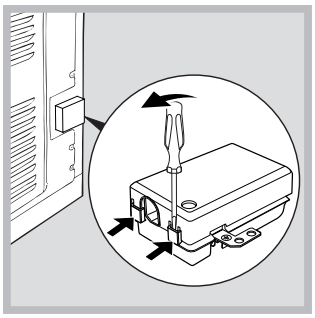


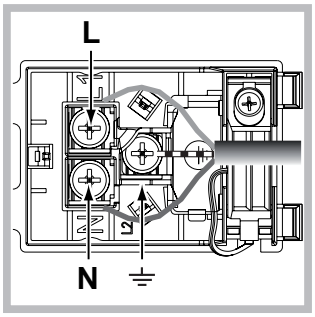


Elektromos csatlakoztatás

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

Az elektromos kábel beszerelése





1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapocslécet: Húzza meg és nyissa ki a fedelet (lásd ábra).
2. Helyezze üzembe az elektromos kábelt: Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a három L-N-⏚ érintkezőcsavart, majd rögzítse a csavarok feje alatt a huzalokat, ügyelve a kék (N), barna (L), sárga-zöld színekre (⏚) (lásd ábra).
3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.
4. Zárja le a kapocsléc fedelét.

Az elektromos kábel hálózatba kötése

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd oldalt)! Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es multipoláris kapcsolót kell beszerelni (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 kompatíbilis 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!

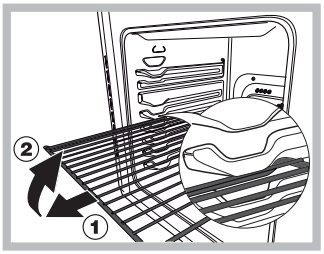
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szerviz)!

! A fenti elöírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelösséget.

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: 220-240V~, 50/60 Hz vagy 50 Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2800W
ENERGIAOSZTÁLY	A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Hagyományos;  Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: Cukrászati. 
	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 06.12.12-i - 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai - 2004/12/15-i - 2004/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai - 1993.07.22-i - 93/68/EGK irányelvés annak módosításai. - 2012/19/EGK irányelv és annak módosításai. - 1275/2008 stand-by/off mode.

* Csak peremes sínnel rendelkező modellek esetén.
** Csak huzalos sínnel rendelkező modellek esetén.

Bekapcsolás és használat

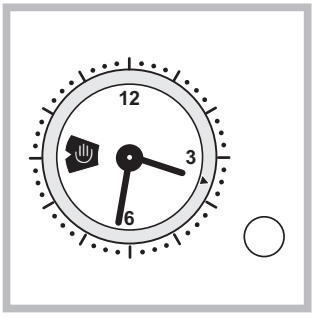


FIGYELEM! A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).
A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

! 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.

Az óra beállítása*

1. Nyomja meg a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa órairánnyal ellentétesen, míg az aktuális időt be nem állította.



! Az órát csak akkor lehet beállítani, ha a sütő be van kötve az elektromos hálózatba. Áramkimaradás esetén a PROGRAMOZÓ megáll: az áramellátás helyreálltát követően az órát újra be kell állítani.

A sütő bekapcsolása

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

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

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

Hűtőventilátor
A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.
! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem elég hideg.
Sütővilágítás
A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad.

A sütés vége időzítés használata*

1. A SÜTÉS VÉGE IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb órairányban 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 sütést 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.

* Csak néhány modellnél

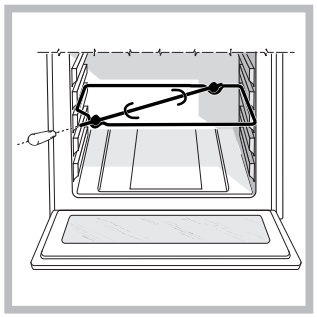
LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program
Mivel a hõ az egész sütõben állandó, a levegõ egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejûleg maximum két szintet lehet használni.

PIZZASÜTÉS program
Ez a kombináció lehetõvé teszi a sütõ gyors felmelegedését, elsõsorban alulról érkezõ erõteljes hõárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sütésidõ felénél cserélje meg a tepsik helyét.

/ **GRILLEZÉS** program
A grillezés magasabb és közvetlen hõmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hõmérsékletet igényelnek. A sütést csukott sütõajtó mellett végezze.

/ **GRATINÍROZÁS** program
Ez a sütési mód a sütõ belsejében egyesíti a levegõ keringtetését az egyirányú hõsugárzással. Ez a hõ áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütõajtó mellett végezze.

Forgónyárs *
A forgónyárs használatához (lásd ábra) tegye a következõket:
1. Tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;



2. Helyezze a forgónyárs támasztékát a 3-as szintre és rakja be a nyársat a sütõ hátsó falán található megfelelő furatba;
3.A forgónyárs elindításához a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombbal válassza ki a . vagy programot.

A sütési mód beállítása *

Sütési idõ beállítása azonnali indulással
1. Forgassa a PROGRAMOZÓ tekerõgombot órairánnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idõ meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerõgombot, és forgassa rairánnyal ellentétesen, míg a piros mutatót az aktuális idõpontra nem állította. A művelet végén a kattanást hall.
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerõgombbal válassza ki a kívánt sütési programot. A sütõ azonnal bekapcsol, és addig mûködik, míg a beállított sütési idõ le nem telik.
4. Ha az idõ letelt, a készülék hangjelzést ad ki. Ennek kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerõgombot rairánnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „" szimbólum meg nem jelenik.
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerõgombot „0" állásba.
- Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10.15-kor automatikusan leáll.

Sütési idõ beállítása késleltetett indulással
1. Forgassa a PROGRAMOZÓ tekerõgombot órairánnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idõ meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa rairánnyal ellentétesen, míg a piros mutatót a sütés indulásának kívánt időpontjára nem állította.
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerõgombbal válassza ki a kívánt sütési programot. A sütõ a kezdésre beállított időpontban fog bekapcsolni, és addig mûködik, míg a beállított sütési idõ le nem telik.
4. Ha az idõ letelt, a készülék hangjelzést ad ki. Ennek kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerõgombot órairánnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „" szimbólum meg nem jelenik.
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerõgombot „0" állásba.
- Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perces sütést tervez, és a sütés kezdetének 11.00 órát állítja be. A program 11.00-kor automatikusan elindul, és 12.15-kor leáll.

! A beállítás törléséhez forgassa a PROGRAMOZÓ tekerõgombot órairánnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „" szimbólum meg nem jelenik.

Praktikus sütési tanácsok

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

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyûjtéséhez 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 mozzarellát a sütés felénél tegye a tésztára.

* Csak néhány modellnél

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Süto aljától számított magassági szint		Elomelegítés	Ajánlott homérséklet (°C)	Sütési ido (perc)
			normál tálcasínek	gördülo 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
	Linzerek	1	2	1	igen	180	30-35
Süteménysütés	Linzerek	0,5	2. vagy 3.	1. vagy 2.	igen	180	25-35
	Gyümölcstorta	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 4.	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
	Keksz 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	**Mélyhutött**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintatészta	0.4	2	1	-	200	20
	Falusi spenóttorta	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
	Linzerek 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
	Bárány	1	2	1	igen	190-200	45-50
	Makréla	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
	Keksz 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	Makréla	1	4	3	nem	Max	15-20
	Nyelvhal és tintahal	0,7	4	3	nem	Max	10-15
	Tintahal és rák nyárson	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 forgónyárson (ha van)	1	-	-	nem	Max	70-80
	Roston sült bárány forgónyárson (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 forgónyárson (ha van)	1,5	-	-	nem	210	70-80
	Roston sült kacsa forgónyárson (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
	Bárány	1	2	2	nem	210	40-45

! A megadott sütési idok tájékoztató jelleguek és egyéni ízléstol függoen módosíthatók. Az elomelegítés ideje elore van programozva, r változtatható..

Óvintézkedések 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 használtra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharnak kitenni!
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- **A készülék használata közben a felmelegedõ részek és a sütõ ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tõlük 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 hálózatból 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 hálózatból!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (*lásd Szerviz*).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

Hulladékkezelés

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

Takarékosság és környezetvédelem

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

Karbantartás és ápolás

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

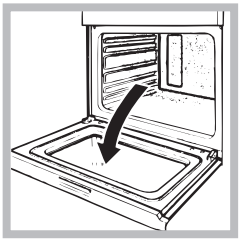
A készülék tisztítása

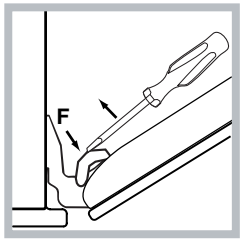
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon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

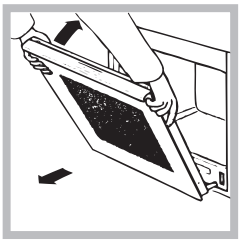
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

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).





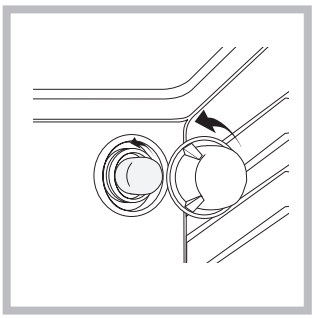


3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra).

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 szakszervizhez (lásd Szerviz)! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

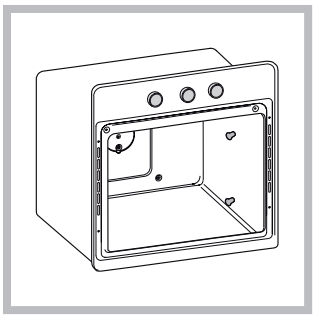
Lámpacsere



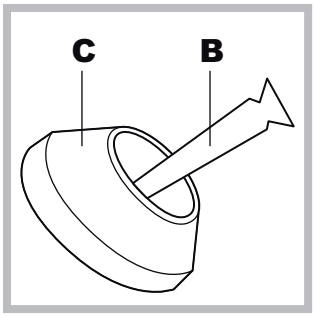
A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez:
1. Csavarhúzó segítségével vegye le az üvegtetőt!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 15 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, figyelve a tömítés megfelelő illesztésére (lásd ábra)!

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

A gördülő sín készlet összeszerelése*

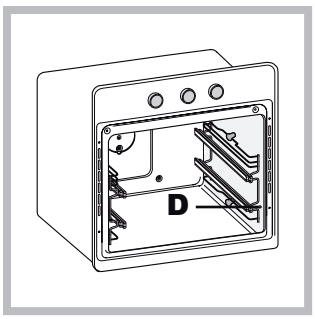


A gördülő sínek összeszereléséhez:
1. Csavarozza ki a két **A** csavart (lásd ábra). Ha a sütő öntisztuló panelekkel van ellátva, azokat most szét kell szednie.



2. Cserélje ki az **A** csavarokat a készletben található csavarokkal és ékekkel (**B**+**C**).

3. Csavarozza be az új **B** csavarokat és a hozzátartozó **C** ékeket, szerelje vissza az öntisztuló paneleket is.



4. Rögzítse a vezetősín két **D** tartófoglalatát a sütő falain elhelyezkedő megfelelő lyukakba (lásd ábra). A bal vezetősínhez tartozó lyukak fent helyezkednek el, míg a jobb oldalihoz tartozó lyukak alul.

5. Végül illessze a vezetősínt a **C** ékre.

! Ne helyezze be a gördülő síneket az 5-ös helyzetbe.

* Csak néhány modellnél

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.

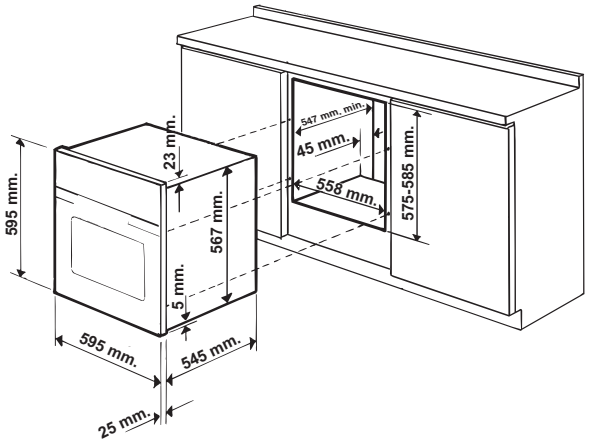
! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

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:

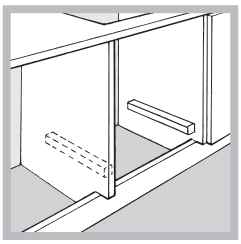
- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplu;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby pod stůl (*viz obrázek*) nebo do skříňového sloupu je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno,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

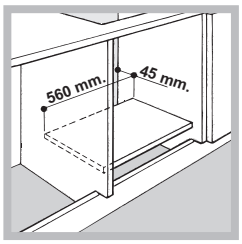


! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí.
Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

Ventilace

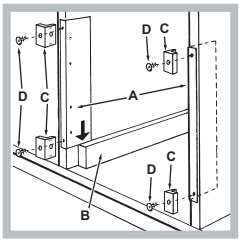
Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dvě dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (*viz obrázky*).

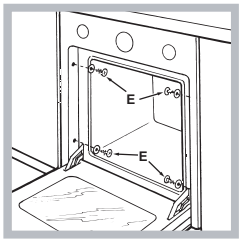




Vystředění a upevnění

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“.

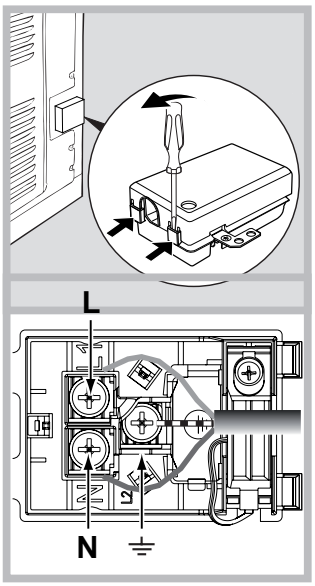




Elektrické zapojení

! 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-⏚ a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přitom barevné označení vodičů – Modrý (N), Hnědý (L), Žlutozelený ⏚ (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.

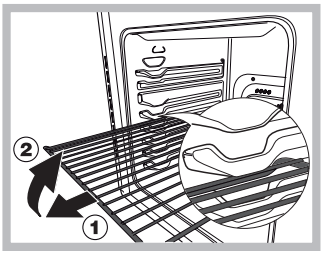
! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými techniky (*viz Servisní služba*).

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI	
Rozměry*	šířka 43,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem*	58 l
Rozměry**	šířka 45,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem**	60 l
Elektrické zapojení	napětí 220-240V~ 50/60Hz nebo 50Hz maximální příkon 2800W (viz štítek s jmenovitými údaji)
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 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/EHS z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 2004/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav - 2012/19/ES ve smyslu následných úprav - 1275/2008 stand-by/off mode

* Pouze pro modely s vedeními z tažených profilů.
** Pouze pro modely s vedeními z drátu.

Spuštění a použití

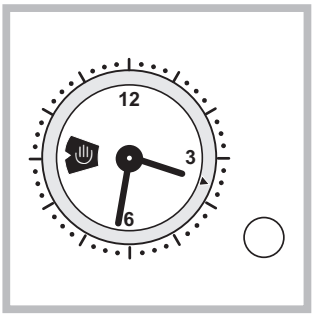


UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby(1).
Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

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

Nastavení hodin*

1. Stiskněte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a při nastavování aktuálního času jím otáčejte proti směru hodinových ručiček.



! Nastavení hodin je možné pouze v případě, že je trouba připojena k elektrickému rozvodu. V případě výpadku dodávky elektrického proudu se PROGRAMOVACÍ ZAŘÍZENÍ zastaví: Po obnovení dodávky proudu je třeba znovu nastavit přesný čas.

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.

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

*Je součástí pouze některých modelů.

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 rysce 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 počitadlo 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.

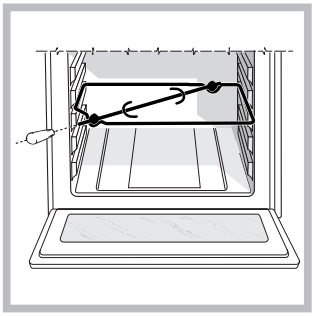
Program MULTIFUNKČNÍ OHŘEV
Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.

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.

Otočný rožeň *
Rožeň se uvádí do činnosti (viz obrázek) následovně:



1. Umístěte sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení na úroveň 1;
2. Umístěte stojan na rožeň na úroveň 3 a zasuňte rožeň do příslušného otvoru na zadní stěně trouby;
3. Uveďte do činnosti otáčení rožně volbou otočného ovladače PROGRAMŮ nebo ;

Nastavení pečení *

Nastavení doby trvání pečení s okamžitým startem
1. Otáčejte otočným ovladačem PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ proti směru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.
2.Potáhněte za otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a jeho otáčením proti směru hodinových ručiček nastavte červenou rysku na přesný čas. Po ukončení tohoto úkonu uslyšíte cvaknutí.
3. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ. Dojde k okamžitému zapnutí trouby, která zůstane v činnosti po nastavenou dobu.
4. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál. Otočte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "✋".
4. Přetočte otočný ovladač PROGRAMŮ do polohy „0".
- Příklad: V 09:00 bude nastaveno pečení trvající 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Nastavení doby trvání pečení s odloženým startem
1. Otáčejte otočným ovladačem PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ proti směru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.
2. Potáhněte za otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ a jeho otáčením proti směru hodinových ručiček nastavte červenou rysku na požadovaný čas zahájení pečení.
3. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ. V nastaveném čase zahájení pečení dojde k zapnutí trouby a její činnost bude pokračovat po nastavenou dobu trvání pečení.
4. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál. Otočte otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "✋".
5. Přetočte otočný ovladač PROGRAMŮ do polohy „0".
- Příklad: V 09:00 bude naplánována doba trvání 1 hodina a 15 minut a čas zahájení pečení 11:00 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:00 a ukončen ve 12:15

! Za účelem zrušení nastavení je třeba přetočit otočný ovladač PROGRAMOVACÍHO ZAŘÍZENÍ ve směru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol "✋".

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 úrovně 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.

*Je součástí pouze některých modelů.

Tabulka pečení

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní		Předehřátí	Doporučená teplota (°C)	Doba pečení (minuty)
			Standardní vodicí lišty	Posuvné vodicí lišty			
Klasická trouba	Kachna	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
	Chlebíček s rozinkami	0,7	2 nebo 3	1 nebo 2	ano	170-180	45-55
	Chlebíčky 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 lístkového sýrového těsta	0,5	2	1	ano	210	20-25
Rychlé pečení	**Mražená jídla**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Směs cuket a krevet v těstíčku	0.4	2	1	-	200	20
	Tradiční špenátový dort	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Chlebíčky opečené dozlatova	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
	Chlebíček s rozinkami	0.6	2	1	-	180	45
	Slané pečivo z lístkového 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
	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 lístkového 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
	Placky	0,5	2	1	ano	200	20-25
Gril	Makrely	1	4	3	ne	Max.	15-20
	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
	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 předehřevu 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 mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojeť uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze "●"/"○".
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhněte zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obraťte 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/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru.
  Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

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

Údržba a péče

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

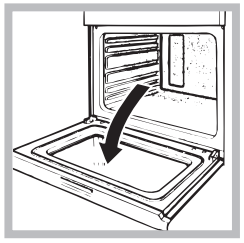
Čištění zařízení

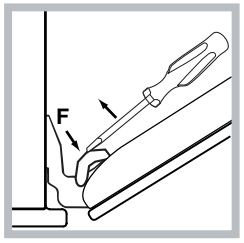
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové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

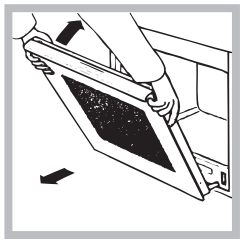
! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

Čištění dvířek

Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla. Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:
1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);
2. Nadzvedněte a pootočte páčky, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);







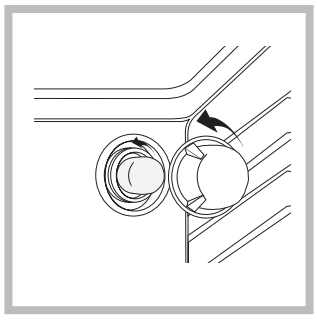
3. Uchopte dvířka na vnějších bočních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Stlačte dorazy **F**, poté potáhněte dvířka směrem k sobě a vytáhněte je ze závěsů (viz obrázek).

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.

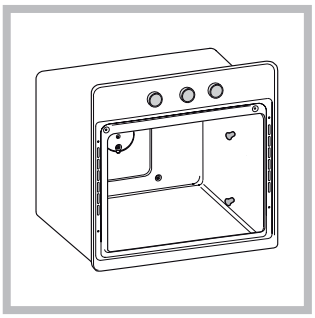
Výměna žárovky



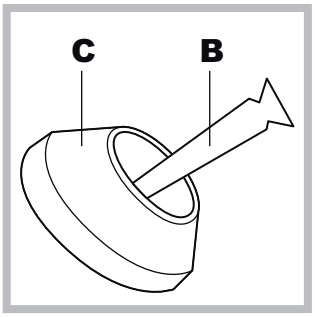
Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:
1. S použitím šroubováku odmontujte skleněný kryt.
2. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: výkon 15W, závit E14.
3. Namontujte zpět kryt a věnujte přitom pozornost správnému umístění těsnění (viz obrázek).

! Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Montáž sady posuvných vodicích lišt*

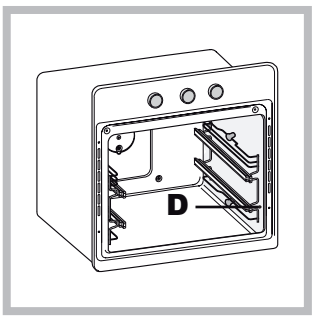


Montáž posuvných vodicích lišt:
1. Odšroubujte dva šrouby **A** (viz obrázek). Když je trouba vybavena samočisticími panely, nyní budou dočasně odmontovány.



2. Vyměňte šrouby **A** za šrouby a rozpěrky (**B**+**C**), které jsou součástí sady.

3. Zašroubujte nové šrouby **B** a příslušné rozpěrky **C** a namontujte zpět také samočisticí panely.



4. Upevněte dvě pera **D** lišty do příslušných otvorů ve stěnách trouby (viz obrázek). Otvory levé lišty jsou umístěny v horní části, zatímco otvory pravé lišty se nacházejí vespod.

5. Na závěr zastrčte lištu do rozpěrky **C**.

! Nevkládejte vodicí lišty do polohy 5.

*Je součástí pouze některých modelů.

Установка

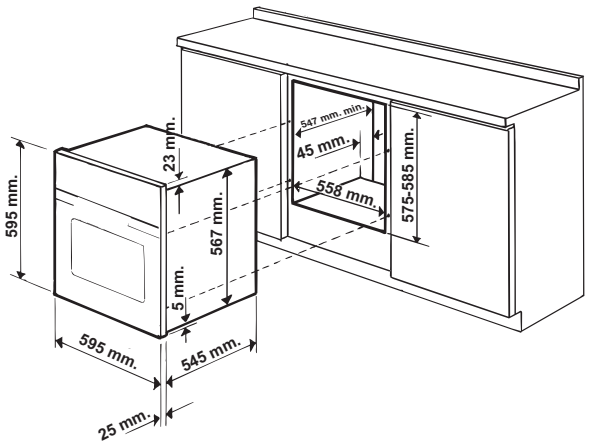
! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

! Не разрешаите 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. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

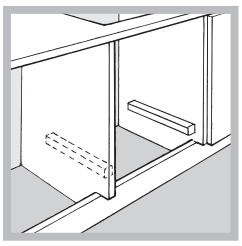
Встроенный монтаж
Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

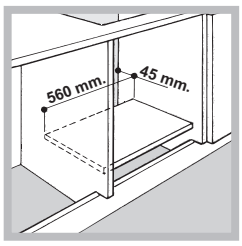
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша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



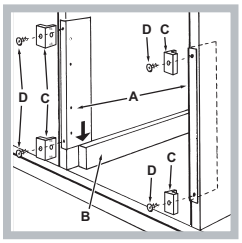
! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

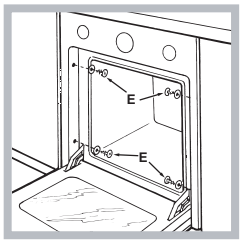
Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).





Центровка и крепление
1. Установить скобы “A” в край к духовому шкафу “B”.
2. Установить уголки “C” в край к скобам “A”. В частнос ти, если толщина боковой панели мебельного элеме нта:
   • 16 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы п роставленный на ней номер 16 был обращен к вам;
   • 18 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы ст орона без надписей была обращена к вам;
   • 20 мм: не устанавливать уголок.
3. Прикрепить скобы и уголки к краю боковой панели м ебельного элемента при помощи шурупов “D”.
4. Прикрепить духовой шкаф к мебельному элементу при помощи шурупов и пластмассовых шайб “E”.

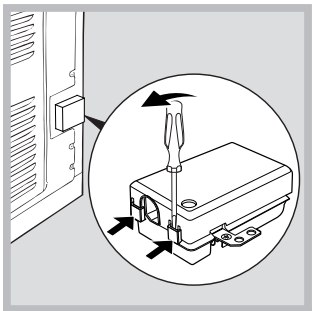


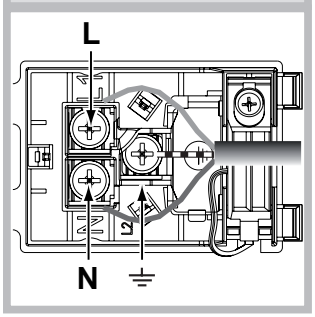


Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого кабеля





1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).
2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную 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, расчитанный 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 электрическои 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 штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

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

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

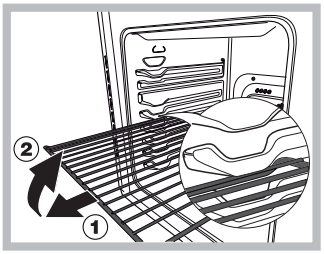
! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

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

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем*	58 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем**	60 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ АЮ 77	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/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2012/19/CE 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

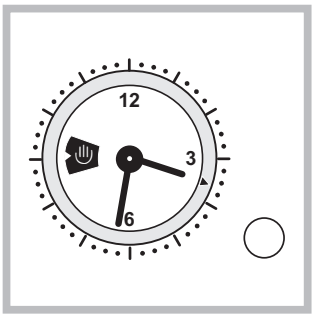


ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).
Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

! 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.

Настройка часов*

1. Нажмите рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее против часовой стрелке вплоть до установки значения текущего времени.



! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания ПРОГРАММЕР останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

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.

* Имеется только в некоторых моделях.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным 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 всго 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 Функиця 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 (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

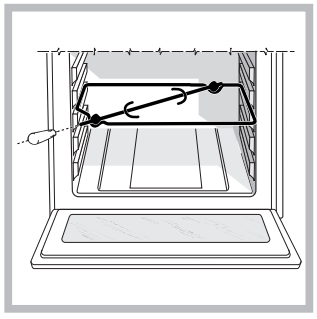
Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

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 однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

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



1. Установите противень на 1-ый уровень;
2. Установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. Включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ или ;

Программирование приготовления*

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом
1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА против часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее против часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “✋”.
4.Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом
1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА проти в часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее против часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив нужного времени начала приготовления.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “✋”.
5. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
- Пример: в 9:00 вы задаевы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и задаете время начала приготовления в 11:00. Программа автоматически начинается в 11:00 и завершается в 12:15.

! Для отмены программирования поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “✋”.

* Имеется только в некоторых моделях.

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 проитвень 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 противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционный режим	Утка,	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	курица,	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	жаркое из телятины или говядины,	1	2	1	да	200	70-75
	жаркое из свинины,	1	2	1	да	200-210	70-80
	песочные печенья,	-	2	1	да	180	15-20
	песочные торты	1	2	1	да	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочные торты,	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фрукторый 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:						
	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
Одновременное приготовление	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— уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	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
	Эклеры на 2-х уровнях,		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25
	Печенья 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	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,	n° 4 или 5	4	3	нет	Макс.	10-12
	Горячие бутерброды (или поджареный хреб),	n° 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 вашеи 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 острожность 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 влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2012/19/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи 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 содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

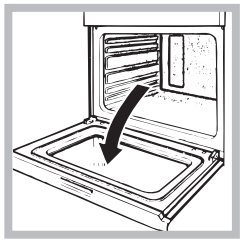
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется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

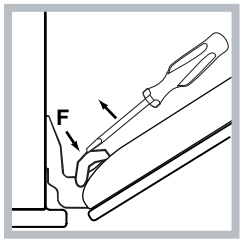
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

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

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







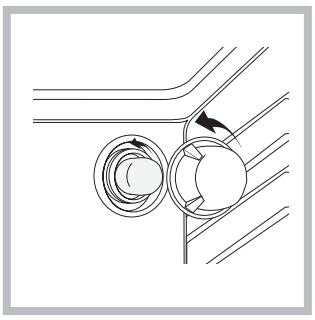
3 (с двойной стеклянной дверцей). возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

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.

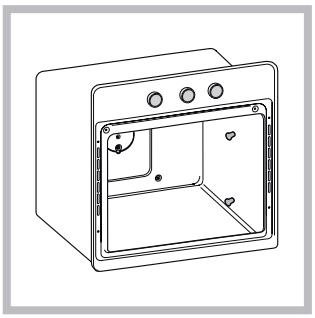
Замена лампочки



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

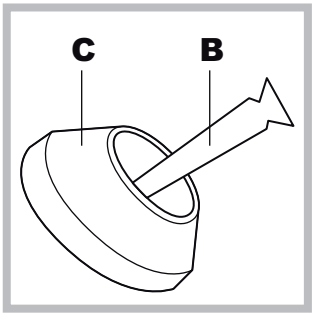
! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Крепление комплекта выдвижных направляющих*

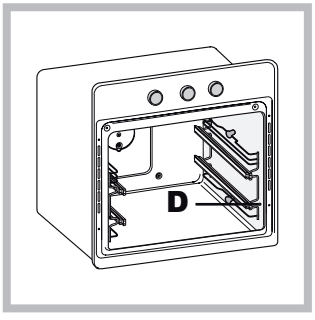


Порядок монтажа выдвижных направляющих:

1. Отвинтите два шурупа **A** (см. схему). Если духовой шкаф оснащен самочистящимися панелями, они окажутся временно снятыми.



2. Замените шурупы A на шурупы и распорные элементы (**B**+**C**) из комплекта.
3. Завинтите новые шурупы **B** и соответствующие распорные детали **C**, восстанавливая на место также самочистящиеся панели.



4. Закрепите два крепежных элемента **D** направляющей в специальных отверстиях в стенках духовки (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверзу, а правой – снизу.
5. В завершение вставьте направляющую на распорную деталь **C**.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

* Имеется только в некоторых моделях.