

OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO — **IT**

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO — **ES**

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI — **PL**

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE — **CZ**

ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ — **RU**

PEČICE
NAVODILA ZA UPORABO — **SL**

PEĆNICE
KORIŠTENJE PRIRUČNIK — **HR**

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG — **DE**

ANKASTRE FIRIN
KULLANIM KILAVUZU — **TR**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES — **FR**

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING — **NL**

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
• Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
• Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
• Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
• Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
• бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
• Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
• Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
• Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
• Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
• Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
• в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
• В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
• ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
• перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
• Во время выполнения пиролитической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.
Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийной номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.
После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.
Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.
В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.
ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.

1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

• Все детали данного электроприбора, которые могут входить в контакт с пищей, отвечают требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/109/EEC. XXX Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 73/23/EEC и 89/336/EEC, которые были заменены директивами 2006/95/EC и 2004/108/EC с внесенными в них поправками. После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию. Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

•Духовка должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения духовки, например, использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.
•Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием духовки или небрежным обращением с ней.
При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила техники безопасности:
При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки слудует держаться за вилку, а не за сам кабель.
Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
Не пользуйтесь духовкой, если на ваших ногах нет обуви.
Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.
В случае повреждения духовки в результате ее падения или по другой причине, выключите духовку, отсоедините кабель питания от электросети и не дотрагивайтесь до духовки.
•В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.
Отсоедините кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VVF, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый духовкой.
Замена кабеля должна выполняться квалифицированным специалистом.
Провод заземления (желто-зеленый) должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов кабеля.
Для выполнения ремонта пользуйтесь услугами только утвержденного сервисного центра, и проследите за тем, чтобы использовались только фирменные запасные части. При несоблюдении приведенных выше требований прозводитель не может гарантировать безопасность духовки.
•Не изменяйте характеристики духовки путем введения в ее конструкцию каких-либо модификаций.
•Не храните в духовке горючие материалы, так как при случайном включении духовки они могут воспламениться.
•Не разрешайте детям садиться на дверцу духовки или повисать не ней.
•При загрузке в духовку пищи и извлечении из нее пищи пользуйтесь защитными перчатками.

1.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

• После каждого использования духовки выполняйте ее чистку.
• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.
• Во избежание чрезмерного загрязнения духовки и выделения сильного дыма и запахов не рекомендуется использовать духовку с очень высокой температурой. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления пищи.

Паспортная табличка



• В дополнение к поставляемым в комплекте принадлежностями рекомендуется использовать только термостойкую посуду и термостойкие формочки для выпечки.

1.4 УСТАНОВКА

Ответственность за установку духовки несет пользователь. Производитель не обязан выполнять установку электроприбора. Если потребуется помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как эта работа не входит в сферу действия гарантии.
Специалист, выполняющий установку духовки, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.
Материалы, которыми отделано помещение, в котором устанавливается духовка, должны выдерживать температуру не ниже 70°C.

Духовка может устанавливаться в верхней части стойки или под рабочей поверхностью.

Перед тем как закрепить духовку проверьте, что в отсеке, где устанавливается духовка, обеспечивается нормальная циркуляция воздуха; это необходимо для охлаждения духовки и защиты ее деталей от перегрева. Сделайте отверстия, показанные на последней странице данного руководства, в соответствии с типом установки.

1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.
Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.
Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.
Духовка должна подлкючаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подлкючаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.
При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:
Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).
Перед подключением электроприбора к электросети проверьте:
~ напряжение в электросети
~ ток, при котором срабатывает автоматический выключатель
Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:
• Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.
• Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была заземлена, или из за наличия обрыва в цепи защитного заземления.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Не забывайте о том, что может потребоваться послепродажное обслуживание духовки. Электрическая розетка, от которой запитывается духовка, должна располагаться в таком месте, чтобы после изменения местоположения духовки ее снова можно было подключить к электрической розетке.

Кабель питания: Замена кабеля питания должна выполняться службой послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим достаточную квалификацию.

2. ТЕХНОЛОГИЯ PRO/EXP'R

2.1 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

Перед первым использованием духовки вымойте ее принадлежности губкой. Сполосните водой и высушите. На полку можно ставить формочки для выпечки и кухонную посуду.

Для сбора соков, выделяющихся при приготовлении пищи на гриле, используется поддон.



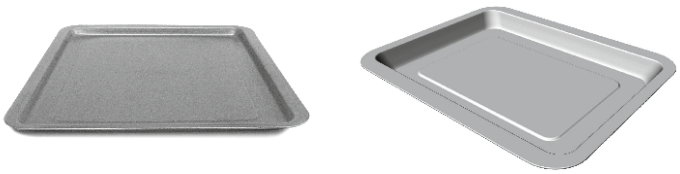
Никогда не используйте поддон в качестве противня для приготовления пищи, так как отложения жира могут быстро распространяться по объему духовки, что приводит к созданию сильного дыма.



В комплект поставки некоторых моделей входит камень для приготовления хрустящей пиццы, а также подставка для него и ролик для разрезания пиццы.



Противень для выпечки должен устанавливаться на полку. Он предназначен для приготовления мелкой выпечки, такой как, например, эклеры, печенье, безе, и т. п. Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.



2.2 ВЕРТЕЛ

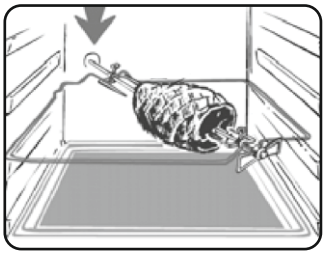
Для приготовления пищи на вертеле не требуется предварительного разогрева духовки. При этом дверца духовки должна быть закрыта.
Потребление электроэнергии на 90-95% меньше, чем при использовании традиционной системы.



1- сетка
2- коса
3- крючки и винты
4- ручка

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ

1. Открутите крючки
2. Насадите мясо на вертел
3. Зафиксируйте мясо на вертеле с помощью крюков
4. Затяните крючки
5. Установите вертел в специальные крутящие отверстия
6. Отсоедините ручку



Когда духовка работает, в ней не должно быть неиспользуемых принадлежностей.

2.3 U·SEE

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено14 светодиодов (для моделей без системы пиролитической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролитической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

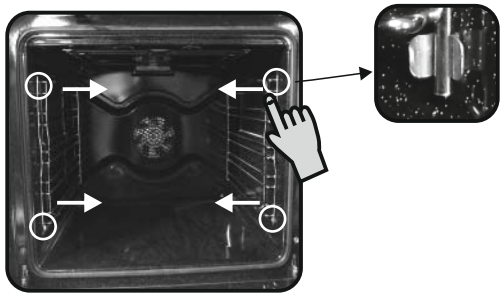
Преимущества:
Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

-Оптимальное освещение
-Большой срок службы
-Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



2.4 ДЕМОНТАЖ И ОЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1 – Снимите металлические направляющие потянув их в направлении указанных стрелками на рисунке.
2 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.
3 – После очистки установите металлические направляющие в обратном порядке.



3. ЧИСТКА ДУХОВКИ

•Перед выполнением ручной чистки дайте духовке остынуть.
•Никогда не пользуйтесь для чистки духовки абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, и острыми предметами. Это может привести к невосстановимому повреждению эмалированных поверхностей духовки.
•Используйте только мыльную воду или отбеливающие чистящие средства (на основе аммиака).
•Никогда не покрывайте боковые стенки духовки алюминиевой фольгой.

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ
После каждого использования духовки рекомендуется очищать стеклянную дверцу духовки с помощью впитывающей кухонной бумаги. В случае сильного загрязнения дверцы духовки вы можете использовать для ее очистки смоченную в растворе детергента и хорошо отжатую губку.
*Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, и острыми предметами, так как они могут поцарапать стекло, что может привести к его растрескиванию.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ
Если прокладка загрязнилась, очистите ее с помощью слегка смоченной губки.
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Очистите принадлежности с помощью губки, смоченной в мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

ПОДДОН
После приготовления пищи на гриле извлеките поддон из духовки. Осторожно слейте теплый жир в контейнер. Вымойте поддон губкой, смоченной в горячем водном растворе моющей жидкости.
Если на поддоне остались пригоревшие остатки жира, замочите поддон в воде с моющим средством.
Поддон также можно вымыть в посудомоечной машине или очистить с помощью специального чистящего средства для духовок.
Никогда не устанавливайте в духовку грязный поддон.

ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВКЕ
Перед выполнением чистки или замены лампочки обязательно отсоедините духовку от электросети.
Лампочка и ее защитный колпачок изготовлены из жаростойкого материала.





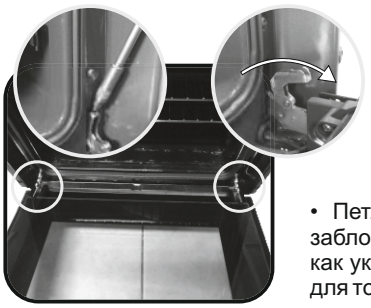

Характеристики лампочки:
230 В переменного тока – 25 Вт – цоколь E 14, температура 300 °C
Чтобы заменить лампочку:

•Выверните стеклянный колпачок.
•Выверните лампочку,
•Вверните новую лампочку того же типа (см. представленные выше характеристики),
•После замены неисправной лампочки вверните защитный стеклянный колпачок.

ЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА
Дверца духового шкафа может быть снята и разобрана для очистки ее внешних и внутренних поверхностей. Для того чтобы произвести очистку внутреннего стекла, следуйте следующим инструкциям:

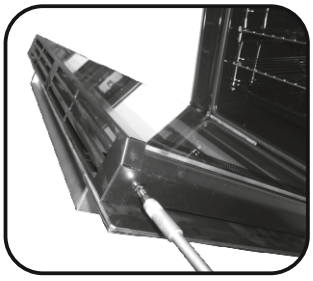
• Откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 1 (Figure 1)

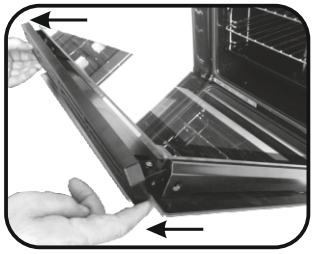

Figure 1


Figure 2

• Петли дверцы духового шкафа заблокированы. Разблокируйте их, как указано на рисунке 2 (Figure 2), для того, чтобы снять дверцу.

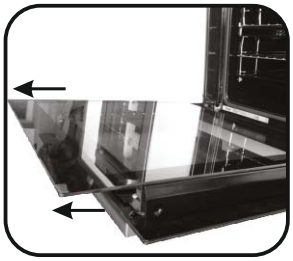
• Удалите винты как показано на рисунке 3 (Figure 3)


Figure 3


Figure 4

• Снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх, как указано на рисунке 4 (Figure 4)

• Снимите стекло, осторожно потянув его из рамки дверцы, как указано на рисунке 5 (Figure 5).


Figure 5

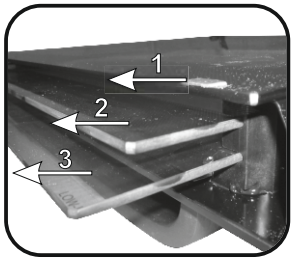


Figure 6

• * Для духовых шкафов с пиролитической очисткой, пожалуйста, снимите также второе и третье стекла, как указанно на рисунке 6 *(Figure 6)*

• После завершения очистки дверцы, соберите ее, произведя действия в обратном порядке

• НА ВСЕХ СТЕКЛАХ знак LOW-E должен правильно читаться и должен быть расположен в левом углу двери, рядом с левой петлей. Таким образом, напечатанный символ на первом стекле остается с внутренний стороны дверцы.

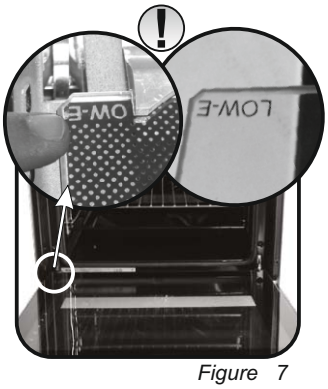
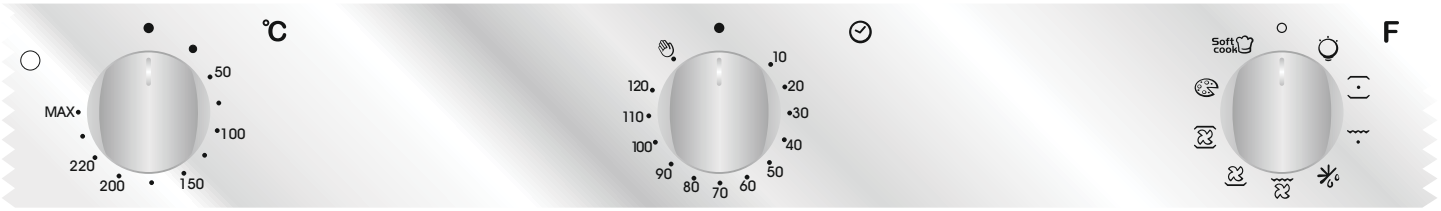
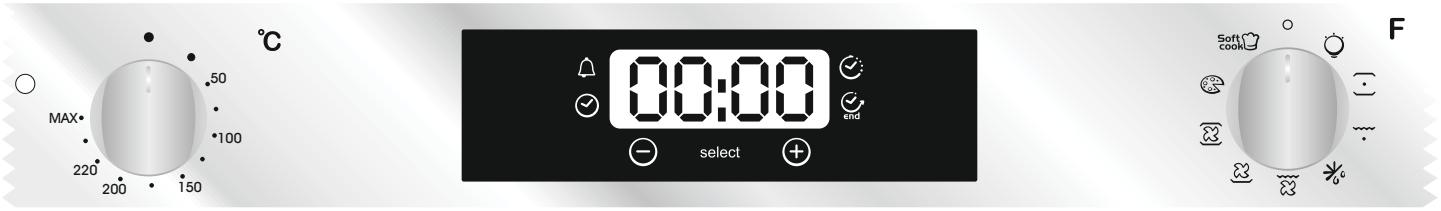


Figure 7

4. ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ





4.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

• ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Пред первым использованием духовки очистите ее следующим образом:

Протрите наружные поверхности духовки мягкой влажной тряпкой.

Вымойте все принадлежности и протрите внутренние поверхности духовки тряпкой, смоченной в горячем водном растворе жидкого моющего средства.

Дайте поработать пустой духовке при максимальной температуре в течение одного часа. Это необходимо для того, чтобы удалить из духовки запахи. При выполнении этой операции помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.

• ВЕЩИ, О КОТОРЫХ НЕ СЛЕДУЕТ ЗАБЫВАТЬ

Подтверждение операции, выполняемой с помощью таймера

Изменения параметров должны подтверждаться с помощью нажатия кнопки.

Выключение духовки:

Эта операция может потребоваться в случае ввода неправильной команды. Чтобы выключить духовку … установите ручку программирования в положение СТОП.

Замок от детей:

Чтобы заблокировать действие органов управления духовки, выберите функцию замка от детей. См. раздел "Программирование – Замок от детей".

Охлаждающий вентилятор:

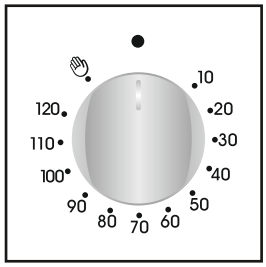
Защищает панель управления и электронные устройства от перегрева. Он включается автоматически и выключается при выключении духовки.

Освещение в духовке:

Чтобы включить освещение в духовке, нужно установить ручку программирования на символ освещения.

Если духовка работает, лампочка будет гореть при выборе любой функции, и будет продолжать гореть после открывания дверцы.

4.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



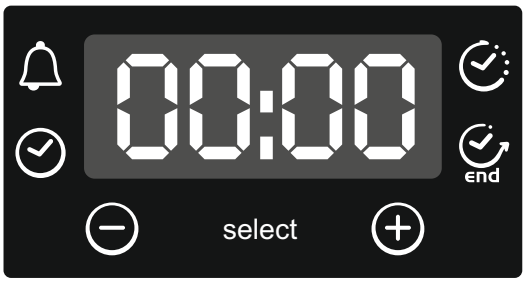
При помощи этой функции можно установить требуемое время приготовления (макс. 120 мин), по истечении которого духовка автоматически выключится.

Таймер отсчитает время от установленного до положения 0 и автоматически выключится.

Для использования духовки в обычном режиме, установите положение .

Для включения плиты проверьте, чтобы таймер не находился в положении 0.

4.3 УСТАНОВКА ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: установка времени производится впервые после установки духовки или после отключения электричества (необходимость в этом будет отображена в виде пульсирующего дисплея 12:00).
Установка времени достигается следующим путем:

- •Нажмите центральную кнопку 4 раза
- •Настройка время кнопками "-" "+" .
- •Отпустите кнопки

ВНИМАНИЕ : Духовка будет работать только после установки часов.

4.4 ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Функция	Включение	Отключение	Что выполняет	Для чего
Защита от детей	Функция «Детский замок» включается при нажатии и удержании клавиши Set (+) не менее 5 секунд. С этого момента все функции заблокированы и на дисплее мигает STOP и текущее время.	Для отключения функции «Детский замок» снова нажмите и удержите клавишу Set (+) не менее 5 секунд. После этого все функции вновь становятся доступными.		
Таймер	• Нажмите центральную кнопку 1 раза	• Когда установленное время истечет, раздастся звуковой сигнал. По истечении сигнал прекратится автоматически, он также может быть остановлен нажатием кнопки Select.	• Включает звуковой сигнал по окончании установленного времени • В ходе процесса на дисплее отражается оставшееся время.	• Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника (можно использовать как при включенной, так и при выключенной духовке)
время приготовления	• Нажмите центральную кнопку 2 раза • Нажмите кнопки ("-"). или (+). для установки требуемого времени приготовления • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• По истечении установленного времени духовка отключится автоматически. Если вы хотите выключить ее раньше, установите ручку выбора функций в положение 0 или установите время 0:00 SELECT и кнопки ("-" "+")	• Позволяет установить требуемое время приготовления выбранных блюд • Чтобы проверить, сколько времени осталось, нажмите кнопку SELECT • Для изменения установленного времени нажмите SELECT и кнопки "-" "+"	•Для прекращения сигнала нажмите любую кнопку. Нажмите центральную кнопку, чтобы вернуться к функции часов
Окончание приготовления	• Нажмите центральную кнопку 3 раза • Нажмите кнопки ("-"). или (+). для установки времени отключения • Отпустите кнопки • Установите режим приготовления при помощи ручки выбора функций	• В установленное время духовка выключится. Для ручного выключения поверните ручку выбора функций в положение 0.	• Позволяет установить время окончания приготовления • Чтобы проверить, сколько времени осталось, Нажмите центральную кнопку 3 раза • Для изменения установленного времени нажмите END и кнопки "-" "+"	• Эта функция обычно используется вместе с функцией «время приготовления». Например, если блюдо должно готовиться 45 минут и и должно быть готово к 12:30, просто выберите требуемую функцию, установите время приготовления 45 минут и время окончания •По истечении установленного времени духовка отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал. • приготовление начнется автоматически в 11:45 (12:30 минус 45 минут) и продолжится до времени окончания приготовления, после чего духовка автоматически выключится. **Если выбрана функция END ПРЕДУПРЕЖЕДЕНИЕ: безустановки иродживности приготовления, духовка начнет работать сразу и остановится в конце ранее установленного времени приготовления.**

4.5 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

•РЕЖИМЫПРИГОТОВЛЕНИЯПИЩИ
Приготовлениепищивсегдадолжновыполнятьсятолькосзакрытой дверцейдуховки.

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста.Установитеполкувнижнееположение.

НАГРЕВ СНИЗУ - Используется нижний нагревательный элемент.Этотметодидеальноподходитдля приготовленияюбых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовлениякоторойтребуетсяболееинтенсивныйнагревснизу.

НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ - Используются верхнийинижнийнагревательныеэлементы.Этотметодидеально подходитдлятрадиционногозажариванияпищиидлявыпечки.Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка,дичи,хлеба,илипродуктов,завернутыхвфольгу.

НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы иовощей.Прииспользованииэтогометодаобеспечиваетсялучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовленияпищина10минут.

КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляетсяциркуляциягорячеговоздухавдуховке.Этометод приготовленияпищисвентилятором.

ГРИЛЬ - Используется верхний нагревательный элемент. Этотметодидеальноподходитдля приготовленияразличныхблюд нагриле,кебабов,игратинов(блюда,запеченныеподсыром).Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковомрасстоянииотнагревательногоэлементагриля.Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.

ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление нагрилеидеальноподходитдлязажариваниябольшихкусковмяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагаетсявцентресреднейполки.
Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдетвремя,равноеполовиневремениприготовленияпищи.

ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ + ВЕНТИЛЯТОР - Преимуществом данного метода приготовления пищи, в котором используется верхний нагревательный элемент, вентилятор, и вертел, является то, что пища прожаривается равномерно, и при этом не становится сухой и безвкусной. Вертел будет продолжать вращаться приблизительно еще пять минут после выключения нагрева. Это обеспечиваетполноеиспользованиеоставшегосявдуховкетепла. При приготовлении пищи на вертеле предварительный разогрев духовкинетребуется.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ - Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляетсяциркуляциятеплоговоздухавокругзамороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение несколькихминутбезизменениясодержанияв пищепротеинов.

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ – Этот режим рекомендуется для разогревания пищи, расположеннойнаполке,установленнойнавторойпозициисверху, или для размораживания пиццы или выпечки, расположенных на полке,установленнойнанижнийуровень.
Используется постоянная температура 60 °C, температура не регулируется.

ПИЦЦА–Вэтомрежимевдуховкепроисходитциркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлениитакихблюдкакпиццаиликекс.

Soft cook Эта функция для приготовления кондитерских изделий и хлеба. Благодаря сниженной скорости конвекции увеличивается влажность внутри духовки. Повышенная влажность создает идеальные условия приготовления для блюд, консистенция которых должна быть эластичной в процессе приготовления (например, пироги, хлеб, печенье) и не допускается растрескивание.

4.6 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рекомендуется солить мясо после его приготовления, так как соль вызывает разбрызгивание жира. При этом духовка загрязняется и образуется дым.
Куски белого мяса (свинина, телятина, ягненок), и рыба могут помещаться в холодную духовку. При этом время приготовления пищи будет больше времени приготовления пищи в предварительно разогретой духовке, но куски мяса будут лучше прожариваться в середине, так как время проникновения тепла внутрь пищи при этом увеличивается.
Правильный предварительный разогрев духовки является необходимым условием для успешного приготовления черного мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ:
• Перед загрузкой пищи для приготовления на гриле:
Выньте мясо из холодильника за несколько часов до его приготовления на гриле. Положите его на несколько слоев кухонной (впитывающей) бумаги. Это обеспечит удаление влаги и лучший прогрев мяса в середине. Перед приготовлением мяса на гриле посыпьте его перцем и другими специями, но не солите его перед приготовлением. Посолите мясо после его приготовления. В этом случае мясо будет более сочным. Смажьте мясо тонким слоем растительного масла. Это лучше всего делать с помощью плоской широкой кисти. Затем еще раз посыпьте мясо перцем и другими специями (например, чебрецом).
• Во время приготовления пищи:
Никогда не прокалывайте мясо во время его приготовления, даже когда вы его переворачиваете. Это приведет к тому, что из мяса будет вытекать сок, и оно будет становиться сухим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ:
Никогда не пользуйтесь блестящими формочками, они отражают тепло, и могут испортить ваши пирожки или пирожные. Если ваши пирожки подрумяниваются слишком быстро, покройте их жиронепроницаемой бумагой или алюминиевой фольгой.
Внимание: блестящая сторона фольги должна быть обращена к пирожкам. В противном случае тепло будет отражаться блестящей поверхностью и не будет проникать в пищу.

Не открывайте дверцу духовки в течение первых 20-25 минут приготовления пищи: суфле, сдобные булочки, бисквиты могут осесть. Вы можете проверить, готова ли выпечка, проколов ее в центре ножом или металлической вязальной спицей. Если лезвие ножа выходит из выпечки чистым и сухим, то выпечка готова, и вы можете остановить процесс выпекания. Если лезвие ножа выходит из выпечки влажным или с налипшими на нем частичками выпечки, продолжите выпекание, но немного уменьшите температуру для того, чтобы выпечка не подгорела.

5. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем позвонить в сервисный центр.

Если духовка не работает:

• Проверьте, что она правильно подключена к электросети.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:

• Отсоедините духовку от электросети, не прикасайтесь к ней, и обратитесь за помощью в сервисный центр.

Перед тем как позвонить в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный в его паспортной табличке. Если не истек срок действия гарантии, указанный в гарантийном талоне, ремонт изделия в сервисном центре будет выполнен бесплатно.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC об отходах производства электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы производства электрического и электронного оборудования содержат загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду) и основные компоненты (которые подлежат повторному использованию). Важно, чтобы отходы производства электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке с целью удаления и утилизации всех загрязняющих веществ, а также регенерации и повторного использования всех материалов.

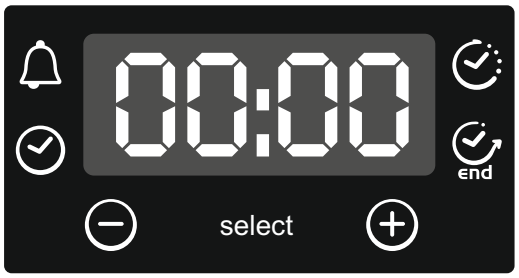
Каждый может сделать существенный вклад в предотвращение экологических проблем, вызываемых отходами производства электрического и электронного оборудования; для этого важно придерживаться некоторых основных правил:

• Нельзя обращаться с отходами производства электрического и электронного оборудования, как с бытовыми отходами.

• Отходы производства электрического и электронного оборудования следует передавать в пункты сбора, контролируемые органами местной власти или зарегистрированными компаниями. Во многих странах при наличии большого количества отходов производства электрического и электронного оборудования сбор отходов осуществляется на дому.

• При покупке нового прибора старый прибор можно возвратить розничному торговому предприятию, которое обязано принять его бесплатно на основе взаимно-однозначного соответствия, если это приборы аналогичного типа, и возвращаемый прибор имеет те же функции, что и продаваемый.

4.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN



WAARSCHUWING:
Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "**-**" "**+**" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld**.**

4.4 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
KINDERSLOT	•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief.Alle functies zijn nu vergrendeld.	•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.		
WEKKER	•Druk 4 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen. •Laat alle knoppen los.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).	•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. •Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.	•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD	•Druk 2 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen. •Laat alle knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O** of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en "**-**" "**+**")	•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op "**-**" "**+**" tedrukken.	•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.
EINDE BAKTIJD end	•Druk 3 keer op de centrale knop. •Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. •Laat de knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. •Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O**.	•Voor het instellen van de kookwekker. •Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en "**-**" "**+**" .	•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt.Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur •Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. *De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.* **WAARSCHUWING:** **Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.**

4.5 AANBEVELINGEN

Bereidingstechnieken
Alle bereidingen worden met gesloten deur uitgevoerd

VLOER GECOMBINEERD MET HETELUCHTCIRCULATIE
De onderste weerstand werkt samen met de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor taarten met sappig fruit, gebakken, quiches en pasteien. Zo voorkomt men het uitdrogen van de eetwaren en bevordert men het rijzen van cakes, brooddeeg, enz. Het bakken gebeurt langs de onderzijde. Het rooster op het onderste schap zetten.

BODEMWEERSTAND
Ideaal voor bereidingen als caramel crème, vla, pot, trage bakmethodes, “en cocotte” (kip, rundvlees …)

NATUURLIJKE CONVECTIE
Tegelijkertijd gebruiken van de boven- en onderweerstanden. Wij raden aan de oven een tiental minuten voor te verwarmen. Uitermate geschikt voor alle traditionele bakmethodes en voor het bakken van rood vlees, rosbief, schapenbout, wild, brood, papilloten en bladerdeeg. Het te bereiden gerecht en de schotel op een rooster plaatsen en op het middenschap zetten.

HETELUCHTCIRCULATIE
Tegelijkertijd gebruik maken van de boven- en onderweerstanden en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Deze functie is ideaal voor het bakken van gevogelte, gebak, vis, groenten, … De warmte dringt beter in het gerecht door en vermindert de baktijd evenals de tijd die nodig is om voor te verwarmen. U kan gecombineerd bakken met al dan niet identieke bereidingen op één
of twee schappen. Deze bakwijze garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte in de oven en vermengt de geuren niet. Een tiental minuten extra voorzien voor het gecombineerd bakken.

ROND VERWARMELEMENT + VENTILATOR
Verwarmde lucht wordt door de ventilator over de verschillende niveaus geblazen. Het is ideaal voor het tegelijkertijd bereiden van verschillende types voedsel (bijv. vlees en vis) zonder dat de smaken en geuren mengen. Het bereid zeer langzaam en is ideaal voor luchtige cakes, gebak, enz.

GRILL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken.
Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.

TURBOGRILL: U moet de turbogrill met een gesloten deur gebruiken
Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.

GEVENTILEERD DRAAISPIT
Gebruik van de onderweerstand, van de turbine, en van het draaispit waarmee te bakken gerechten gedraaid kunnen worden.Het draaispit is in de programmeermodus voorzien van een vertragingssysteem, wat betekent dat het spit nog vijf minuten blijf draaien na het einde van de baktijd om de laatste warmtestraling toch nog gelijk te kunnen verdelen.Ideaal om opnieuw kennis te maken met de heerlijke smaak van klassiek gebraad.Voor bakmethodes met draaispit hoeft de oven niet voorverwarmd te worden.

ONTDOOIEN
Werking van de bakturbine die de hete lucht in de ovenruimte stuwt. Ideaal voor het ontdooien van voedingswaren vóór het bakken. De temperatuur is constant vooraf ingesteld op 40°C. Geen andere temperatuurinstellingen zijn mogelijk.

DE WARMHOUDFUNCTIE
Gelijktijdig gebruik van de onderweerstand en de bovenweerstand, met de turbine die lucht blaast in de ovenruimte.Ideaal om een gerecht warm te houden zonder dat u het risico loopt dat het te lang blijft bakken, eveneens een handige functie om lege borden op te warmen.De temperatuur is vooraf ingesteld op een constante 60 °C, deze temperatuur kan niet worden gewijzigd.

PIZZA
De PIZZA-functie produceert een zeer hoge temperatuur die gelijkaardig is aan deze van een houtvuur in een traditionele oven.

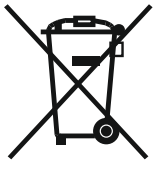
SOFT COOK
Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.

4.6 RAADGEVINGEN BIJ HET BAKKEN

Wij raden aan het vlees pas te zouten op het einde van het bakken omdat zout het vet activeert en dus zorgt voor een snellere vervuiling van de oven en aanzienlijke rookontwikkeling.
De gebraden van wit vlees, varken, kalf, lam en vis kunnen in een koude oven geplaatst worden. Het bakken gaat hier iets trager dan bij een reeds voorverwarmde oven, maar gebeurt beter in het midden van het te bakken stuk aangezien de warmte meer tijd heeft om tot het midden van de eetwaren door te dringen.
Goed voorverwarmen ligt steeds aan de basis van een goed gebraden stuk rood vlees.
Om te grillen
Voordat u het grillstuk in de oven stopt:
Het vlees enkele uren voor het grillen uit de koelkast nemen. Wij raden u aan dit op laagjes absorberend papier te leggen : het bruint makkelijker, blijft sappiger en blijft niet koud aan de binnenzijde.
Het vlees kruiden voor u het op de grill legt, maar het zout slechts gebruiken na het bakken, want anders zal het vlees slecht bruinen en minder sappig zijn. Alle te bakken stukken met een beetje olie insmeren. Het best gebruikt u een lang en vlak penseel. Vervolgens met peper en enkele kruiden (tijm, …) besprenkelen. Het grillstuk in de oven stoppen.
Tijdens het bakken:
Nooit in de eetwaren prikken tijdens het bakken , ook niet wanneer u ze omdraait: het sap loopt eruit en het vlees wordt droog.
Halfweg het te bakken stuk omdraaien, behalve bij het draaispit omdat de rotatie zelf voor het bakken van de schotel zorgt.
Opgelet:wanneer uw oven zich met rook begint te vullen, dan is de weergegeven temperatuur te hoog.Om dat op te lossen, moet u de temperatuur verlagen.Gebruik nooit de opvangschaal als bakschaal.
Gebak
U moet steeds vermijden om glanzende vormen te gebruiken, aangezien deze de warmte weerkaatsen en het bakken van de taart nadelig kunnen beïnvloeden. Wanneer uw taarten te vlug goudbruin bakken, moet u ze met een vel perkament- of aluminiumpapier bedekken.
Opgepast: u moet het aluminiumpapier wel langs de juiste zijde gebruiken: de glanzende zijde moet naar de taart gericht zijn. Is dit niet het geval, dan zal de warmte op het glanzende oppervlak weerkaatsen en niet tot de kern van het gerecht doordringen.
U moet ook vermijden de ovendeur tijdens de eerste 20 tot 25 minuten te openen: de soufflés, taarten, koekjes, gebakjes kunnen invallen.
Om het bakken van uw gebak te controleren, moet u in de kern met een mes of een breinaald prikken. Wanneer deze er droog uitkomt, is uw taart klaar. U kan de oven dan stoppen. Wanneer het mes er vochtig of met enkele taartdeeltjes uitkomt, moet u blijven bakken maar met een lichtjes lagere temperatuur zodat de taart blijft bakken zonder aan te branden.

5. DIENSTEN SERVICE

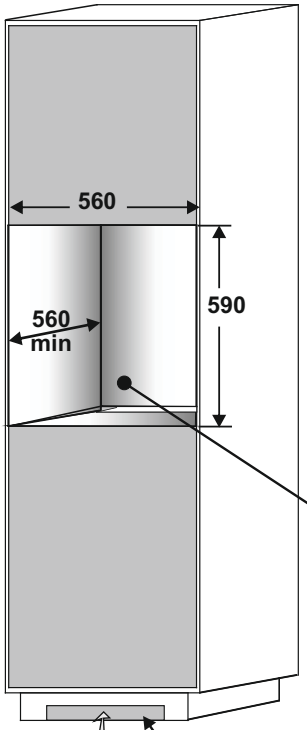
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan om na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken, bel dan de Service Dienst.
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur).

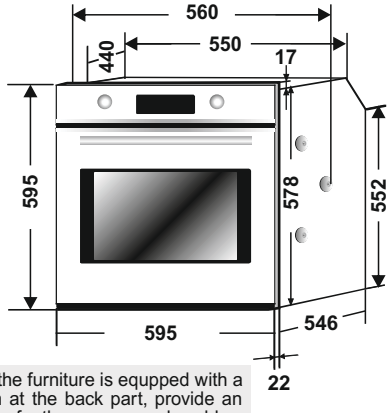


Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.
Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:
• WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
• WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
• Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

INSTALLATION	GB	INSTALACIÓN	ES	INSTALACE	CZ
INSTALLAZIONE	IT	INSTALACJA	PL	УСТАНОВКА	RU

GB **Oven in column** (dimensions mm)
IT **Forno in colonna** (dimensioni in mm)
ES **Horno en columna** (dimensiones en mm)
PL **Piekarnik w kolumnie** (wymiar w mm)
CZ **Trouba ve vysoké skříni** (rozměry v mm)
RU **Установка духовки в стойке** (размеры в миллиметрах)





GB If the furniture is equpped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

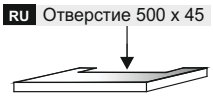
ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

PL Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel

RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

GB Opening 500 x 45
IT Apertura 500 x 45
ES Apertura 500 x 45
PL Otwór 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45
RU Отверстие 500 x 45



GB Opening 500 x 10
IT Apertura 500 x 10
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10
RU Отверстие 500 x 10

ATTENTION !
Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

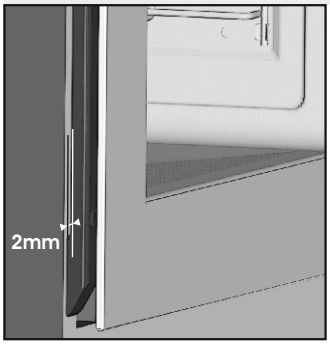
ATTENZIONE!
L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

¡ATENCIÓN!
Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

UWAGA!
Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

UPOZORNĚNÍ!
Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách.
Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.

ВНИМАНИЕ!
Заворачивание крепежных винтов с приложением слишком большого крутящего момента может привести к закрыванию вентиляционных каналов на обеих сторонах духовки. **Проверьте, что эти вентиляционные каналы открыты на 2 мм после установки духовки в кухонную мебель.**



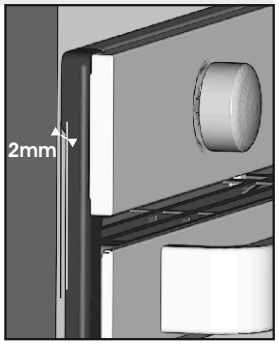
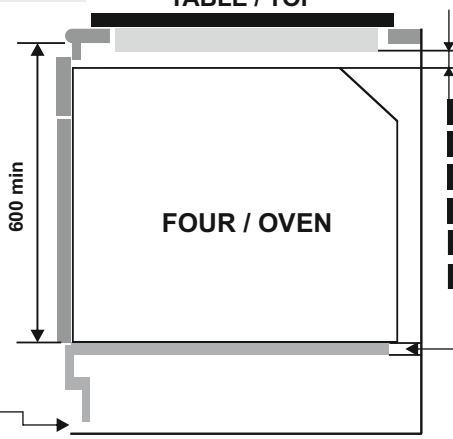


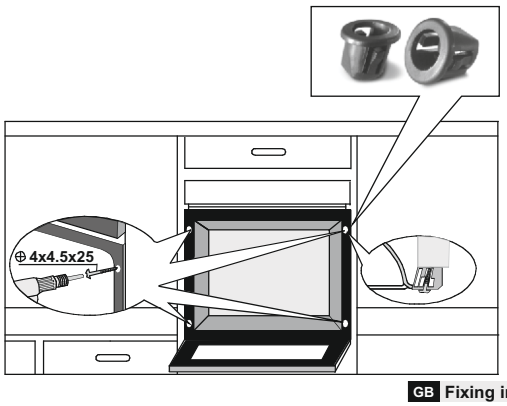
TABLE / TOP



GB **Oven fitted under worktop** (dimensions mm)
IT **Forno installato sotto il piano di lavoro**
ES **Horno colocado debajo de la encimera**
PL **Piekarnik umieszczony pod blatem.**
CZ **Trouba pod pracovní deskou**
RU **Установка духовки под рабочей поверхностью**

GB Opening 560 x 45
IT Apertura 560 x 45
ES Apertura 560 x 45
PL Otwór 560 x 45
CZ Otvor 560 x 45
RU Отверстие 560 x 45

GB Opening 500 x 10
IT Apertura 560 x 45
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10
RU Отверстие 500 x 10

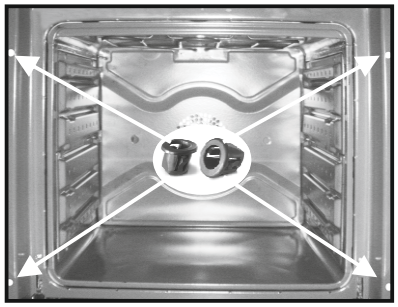


GB **Fixing in the location**

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

IT **Fissaggio in nicchia**

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.



ES **Fijación del horno**

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:** Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

PL **Instalowanie piekarnika**

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

CZ **Upevnění v pozici**

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby. **Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupníte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

RU **Крепление духовки на месте установки**

Внутри духовки имеется пакет с четырьмя крепежными винтами. **Крепление:** Когда дверца духовки открыта, обеспечивается доступ к крепежным отверстиям. Эти отверстия расположены на боковых сторонах духовки. Закрепите духовку с помощью винтов, которые поставляются вместе с духовкой.

03.2015 • REV:0 • 42817007

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

RU

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zurVerbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijkvoor eniğe onnauvvkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vvijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.