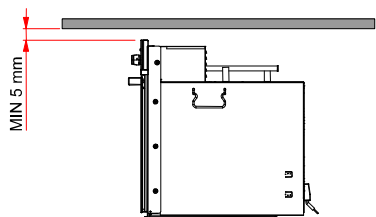
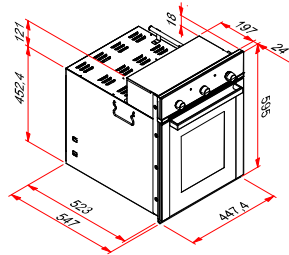
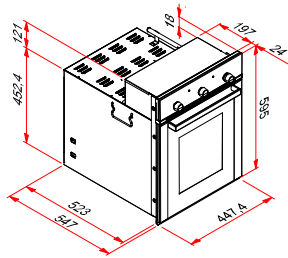
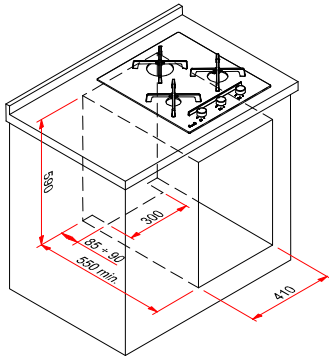
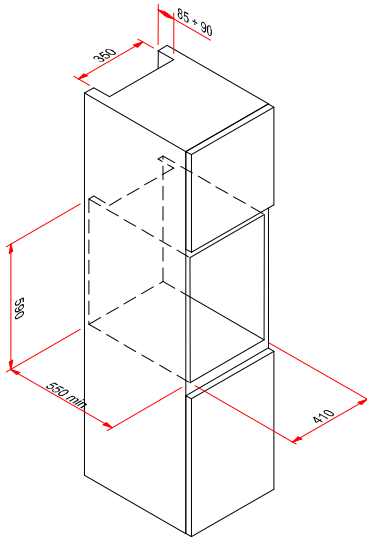




 **ARDO**  
made for you.







<b>EN</b>	The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
<b>IT</b>	Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.
<b>RU</b>	Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.
<b>PL</b>	Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
<b>UA</b>	Ця позначка на продукції або на її упаковці означає, що з цю продукцію при утилізації не можна віднести до розряду побутових відходів. Її слід утилізувати у відповідних пунктах утилізації і переробки електричного і електронного устаткування. Забезпечивши правильну утилізацію цієї продукції, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля і здоров'я людей, які можуть бути спричинені неправильною утилізацією цієї продукції. Більш детальну інформацію щодо утилізації і переробки цієї продукції ви можете одержати, звернувшись в місцеві органи влади або службу утилізації відходів чи в магазин, в якому ви придбали цю продукцію.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

2006/95/CE : Bassa tensione

2004/108/CEE : Compatibilità elettromagnetica

Regolamento CE n° 1935/2004 : Idoneità dei materiali al contatto con i cibi.

Regolamento CE n° 1275/2008 (Stand-by).

## AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

Si raccomanda di conservarlo per l'intero ciclo di vita dell'apparecchio e di leggerlo attentamente per procedere all'installazione, utilizzo, manutenzione, pulizia e trattamento dell'apparecchio.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente.

**Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.**

Gli elementi dell'imballaggio (p. es. polistirolo, sacchetti, ecc.) possono risultare pericolosi per i bambini (pericolo di soffocamento).

Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Durante la cottura si sviluppa calore; lo sportello dell'apparecchio, in particolare se di vetro può diventare molto caldo: c'è pericolo di ustione, non toccare e tenere lontani i bambini.

Questo prodotto è stato progettato per un impiego di tipo domestico.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone derivanti da una non corretta installazione, da un uso improprio, erroneo, assurdo.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche ritenute necessarie e utili senza alcun preavviso.

Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite, ecc.), internamente o esternamente all'apparecchio.

Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento, oltre a provocare disturbi nel funzionamento.

In caso di guasto di funzionamento o di una riparazione indispensabile, richiedere l'intervento del servizio assistenza clienti. Se il forno presenta danni visibili non metterlo in funzione, staccarlo dalla rete elettrica e rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Non appena viene rilevato un problema di funzionamento, il forno deve essere staccato dalla rete elettrica.

Assicurarsi che il cavo di collegamento degli apparecchi elettrici non venga schiacciato nello sportello del forno: l'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.

Quando il cavo di collegamento è stato danneggiato, deve essere sostituito dal servizio assistenza clienti per evitare situazioni di pericolo.

Prima di chiudere lo sportello del forno assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.  
Non depositare nella camera di cottura materiali sensibili al calore o infiammabili, come per es. detersivi, spray per il forno, ecc.

Durante il funzionamento il forno si surriscalda fortemente. Il forno surriscaldato rimane tale per lungo tempo, anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente.

Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia del forno.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato.

La griglia, le piastre e i contenitori di cottura diventano caldissimi.

Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Non cercare mai di spegnere con l'acqua olio o grasso che bruciano (pericolo di esplosione); soffocare le fiamme con dei panni bagnati.

Durante l'uso e la cura del forno fare attenzione a non mettere le dita nelle cerniere della porta, per evitare schiacciamenti o ferite. Prestare attenzione a ciò soprattutto in presenza di bambini.

Evitare assolutamente l'uso di idropultrici ad alta pressione o pultrici a getto di vapore. Non usare l'apparecchio per riscaldare la stanza.

Se lo sportello è aperto c'è pericolo di inciampare o di schiacciamento delle dita.

Lasciare aperto lo sportello del forno solo in posizione appoggiata.

Non sedersi e non appoggiarsi alla porta del forno e non utilizzarla come superficie da lavoro.

Per la manutenzione, la movimentazione, l'installazione e la pulizia dell'apparecchio usare opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti, ecc.).

Il sollevamento e la movimentazione di apparecchi di peso >25kg o di dimensioni che non consentono agevole presa deve essere fatto adoperando mezzi idonei o con l'intervento di due persone al fine di evitare rischi o disagi.

## **DATI TECNICI**

### **Dimensioni utili del forno:**

larghezza            mm. 297

profondità         mm. 386

altezza             mm. 336

Volume: 39 litri

### **Tensione e frequenza di alimentazione:**

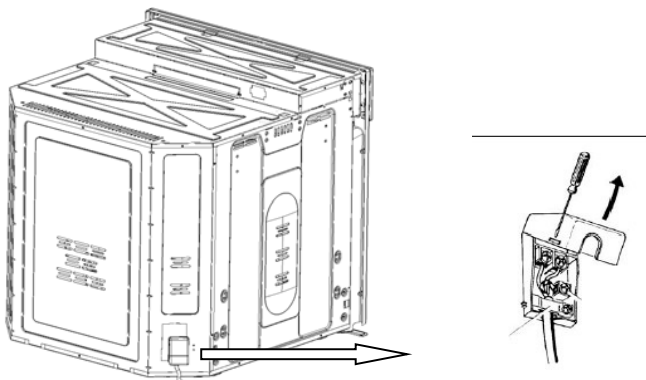
220-240 V~    50/60 Hz

**Potenza Massima:** 1600 W

## COLLEGAMENTO ELETTRICO MONOFASE

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, la cui tensione e frequenza sono indicate nella targhetta dati tecnici posta sull'apparecchio.

### Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio, tirare e aprire il coperchio (vedere figura qui sopra).
2. Mettere in opera il cavo di alimentazione, svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu(N), Marrone (L), Giallo-Verde (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito ferma cavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore unipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

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

## INSTALLAZIONE

**Importante:** qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte:

i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;

nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;

Il forno deve essere alloggiato in una apertura di 410 mm, come da fig. 1, sia sotto un piano di lavoro, sia in posizionamento a colonna.

Nell'inserimento del forno a colonna è indispensabile, al fine di assicurare una sufficiente ventilazione, praticare aperture di almeno 85-90mm come indicato in figura all'inizio del presente libretto.

Il fissaggio del forno al mobile avviene per mezzo di 4 viti, poste negli appositi fori della cornice.

Fare attenzione nell'inserimento del forno nel foro a non fare leva con la porta; inoltre non sottoporre ad eccessive pressioni la porta quando è aperta.



## FUNZIONI DI COTTURA

### Modelli con 4 funzioni di cottura



#### Luce forno

Si accende la luce interna del forno.



#### Cottura inferiore

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze.

Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente.



#### Cottura tradizionale

Questa funzione di cottura, grazie al riscaldamento superiore e inferiore, è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto e particolarmente indicata per carni grasse. Si raccomanda di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.



#### Grill

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso.

Selezionare la temperatura desiderata, tenendo la porta del forno chiusa.

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo, toast, panini caldi, ecc.

## COME SI USA IL GRILL

Mettere gli alimenti da grigliare sulla griglia o in una teglia a bordi molto bassi.

Posizionare la griglia sul gradino più alto possibile. Mettere la leccarda per la raccolta dei grassi sul gradino sotto la griglia. Girare gli alimenti a metà cottura.

Non utilizzare pellicole di alluminio per avvolgere le pietanze o per ricoprire i contenitori, perché il calore riflesso può incendiare la pellicola o danneggiare il grill.

**Attenzione: le parti accessibili possono avere temperature elevate durante l'uso del grill. Tenere lontano i bambini.**

Di seguito alcuni consigli per le cotture al grill:

Pietanze	Tempo di cottura in minuti	
	Sopra	Sotto
Carni sottili	6	4
Carne normale	8	5
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2

## Modelli con 5 funzioni di cottura



### Cottura tradizionale

Si consiglia di preriscaldare il forno prima di introdurre le vivande.  
Indicata per arrostiti tradizionali e per cotture in genere di pietanze poste al centro della griglia.



### Cottura inferiore

Il calore viene diretto dal basso verso l'alto sulle pietanze.  
Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per riscaldare le vivande oppure per cotture lente.



### Cottura tradizionale ventilata

La ventilazione consente una distribuzione del calore omogenea e uniforme all'interno della cavità del forno. Cottura indicata per pane, pizza, lasagne.



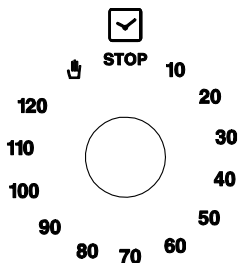
### Grill centrale

Il calore viene diretto sulle pietanze dall'alto verso il basso.  
Selezionare la temperatura fra i 200°C e i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa.  
Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per piccoli quantitativi di cibo, toast, panini caldi, ecc.



### Grill ventilato

Questa funzione consente di grigliare i cibi senza doverli girare durante la cottura.  
Indicata per cuocere bistecche, larghe porzioni di carne in genere, hamburger.  
Selezionare la temperatura fra i 200°C e i 250°C, tenendo la porta del forno chiusa.



## **FINE COTTURA 120 MINUTI**

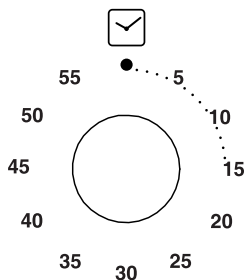
La funzione dell'orologio è di predisporre la cottura per un tempo predeterminato.

Funzionamento:

Dopo aver selezionato la manopola del termostato sulla temperatura desiderata, ruotare la manopola dell'orologio in senso orario fino al tempo desiderato (massimo 120 minuti). Quando l'orologio ritornerà alla posizione 0, un segnale acustico segnalerà lo spegnimento automatico del forno.

Posizione manuale:

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se desiderate usare il forno manualmente, ruotare la manopola dell'orologio nella posizione manuale.



## **CONTAMINUTI MECCANICO 60 MINUTI**

Il contaminiuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora.

La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario fino al tempo desiderato.

Trascorso il tempo prestabilito si attiva per pochi secondi un segnale acustico che poi si interrompe da sé.

Il contaminiuti non interrompe il funzionamento del forno.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Prima di tutto, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare se il forno è a temperatura ambiente, in caso contrario aspettare che si raffreddi.

Togliere la griglia laterale, quindi togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario.

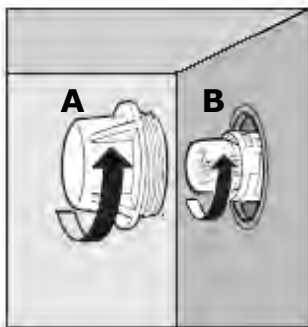
Dopo aver sostituito la lampadina **B**, rimontare la copertura di protezione **A**.

La lampadina del forno deve avere le seguenti caratteristiche:

Potenza: 25 W - Tipo di attacco: E-14 - Temperatura massima di esercizio: 300°C.

La lampada fornita con questo apparecchio è una "lampada per uso speciale" utilizzabile solo con l'apparecchio fornito.

Non è utilizzabile per l'illuminazione domestica.



## SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

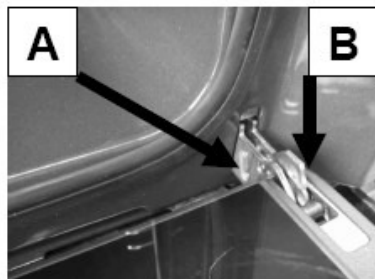
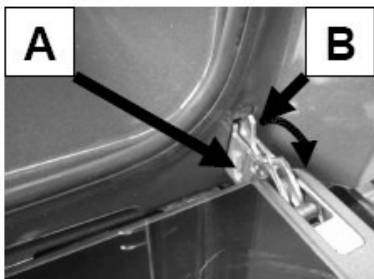
Per facilitare la pulizia del forno è possibile smontare la porta, sganciandone le cerniere di fissaggio, situate su entrambi i lati.

La cerniera **A** è provvista di una levetta mobile **B** che se è in posizione agganciata tiene bloccata la porta, quando questa è completamente aperta.

Sganciare perciò la levetta mobile **B**, quindi sollevare la porta facendo presa sui lati in prossimità delle cerniere, ed estrarla verso l'esterno.

Per rimontare la porta reinserire prima di tutto le cerniere negli appositi fori, quindi riagganciare le levette mobili **B** per fissare nuovamente la porta al forno.

**Non immergere mai la porta in acqua.**



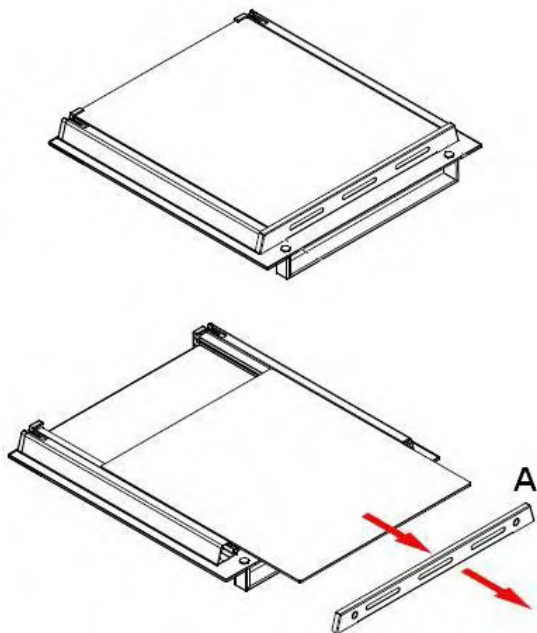
## SMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

Non usare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta di vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

Per rimuovere il vetro interno della porta del forno servitevi di una monetina.

Sganciare la lamiera ferma vetro (A), a questo punto è possibile estrarre il vetro.

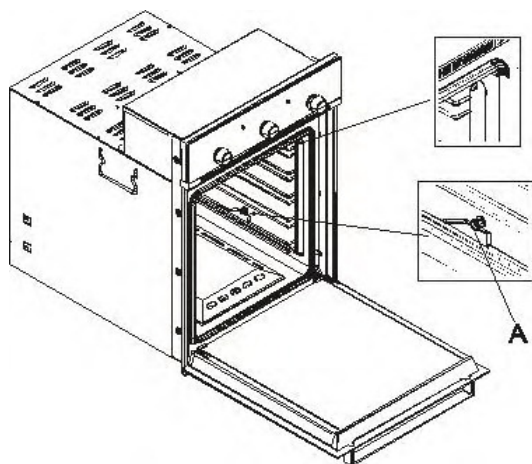
Per rimontare il vetro nella porta, ripetere le operazioni precedenti al contrario.



## PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI

L'apparecchio può essere corredato di guide laterali che vanno agganciate alla parete del forno. Infilare nelle guide laterali le griglie e il vassoio in dotazione.

Per togliere le guide laterali basta esercitare una leggera pressione verso il basso sul particolare A.



## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

**Importante:** prima di procedere alla manutenzione del forno, occorre sempre scollegare elettricamente il forno, staccando la spina dalla presa di corrente o togliendo la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore onnipolare dell'impianto elettrico.

**Dopo ogni uso lasciare raffreddare il forno** e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.

Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.

Pulire l'esterno con una spugna inumidita di acqua tiepida.

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore, prodotti abrasivi per la pulizia, prodotti infiammabili, pagliette metalliche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro della porta del forno in quanto possono graffiare la superficie, provocando un danneggiamento del vetro.

Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

**Attenzione:**

per eseguire le operazioni sopra descritte si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi.





## DECLARATION OF CE COMPLIANCE

This appliance is in compliance with the following European Directives:

2006/95/CE : Concerning low tensions

2004/108/CE : Electromagnetic compatibility

CE Regulation n° 1935/2004:

this appliance is suitable to come in contact with food products.

CE Regulation n° 1275/2008: Stand-by.

## GENERAL WARNINGS

This manual is an integral part of the appliance.

It is necessary to keep it for the life cycle of the oven and to read it carefully for the installation, use, maintenance, cleaning and handling of the appliance.

Unplug the appliance before undertaking any sort of intervention on it.

**Attention: earth connection is required by law.**

Packaging materials (sheets, polystyrene) may be hazardous to children (danger of suffocation). Keep packaging materials out of the reach of children.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Heat forms during cooking and the appliance door, especially if made in glass, can become very hot. To prevent burns, do not touch the door and keep children away.

**This appliance was designed for home use only.**

**The manufacturer will not be held liable for any damage to persons or property caused by improper installation, or by improper, wrong or senseless use.**

The manufacturer reserves the right to make any changes to the product which are felt to be useful or necessary without any advance notice.

Do not carry out any modifications, tampering or repair attempts, especially with tools such as screwdrivers on the inside or outside of the appliance.

Repair work, especially on the electrical parts, must be performed only by specialized personnel.

Improper repair work can cause serious accidents, damage the appliance and equipment as well as impair proper operation.

In case of a failure in operation or an indispensable repair job, ask for the intervention of the customer technical service centre.

If the appliance shows visible signs of damage, do not use it; unplug it and contact the assistance service.

The oven must be unplugged as soon as an operating problem is discovered.

Make sure the power cord of the appliance is not crushed by the oven door as this may damage the electrical insulation.

If the power cord has been damaged, it must be replaced by the technical service centre in order to avoid the creation of hazardous situations.

Before closing the oven door, make sure there are no foreign bodies or pets inside the oven.

The oven gets extremely hot during operation and remains hot for a long time, even after it has been turned off, then cools down very slowly until reaching room temperature. Wait for a suitable period of time before carrying out any work such as cleaning.

Do not place heat-sensitive or flammable materials in the oven such as detergents, oven sprays, and so on. Superheated grease and oil may easily catch fire.

The rack, the plates and the cooking containers become extremely hot.

Use insulated glove or pot holders.

Never use water in an attempt to extinguish burning grease or oil (there is the danger of explosion). Suffocate the fire with wet cloths.

When using and maintaining the oven, be careful not to get fingers caught in the door hinges to avoid crushing or other injuries. This is specially important when children are around.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use the appliance to heat the room.

If the door is open there is the hazard of tripping or crushing the fingers; leave the door open only in an ajar position.

Do not sit or lean on the door and do not use it as a work surface.

For maintenance, moving, installation and cleaning of the appliance use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

Lifting and moving of appliances weighing more than 25 kg must be carried out using proper equipment, or by two persons, in order to avoid risks or injuries.

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS**

### **Oven dimensions:**

width 297mm

depth 386mm

height 336mm

Volume: 39 litres

### **Voltage and supply frequency:**

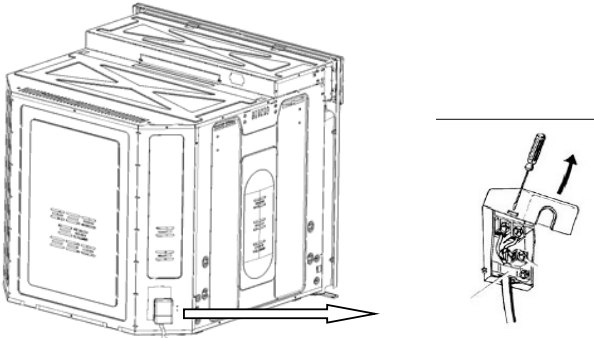
220-240 V~ 50-60 Hz

**Maximum Power:** 1600 W

## CONNECTION TO MONO-PHASE ELECTRICITY

Ovens equipped with tri-polar power supply cables are constructed to function with alternating current, and with the voltage and frequency indicated on the technical label on the appliance.

### Assembly of the power cable



1. Open the terminal board by placing a screwdriver under the side flaps on the cover, pull and then open the cover (see the figure).
2. Install the power supply cable, unscrew the screws on the cable grip and the three screws on contacts L-N- and then attach the wires under the screw heads respecting the colours Blue (N), Brown (L), Green Yellow (see the figure).
3. Attach the cable to the appropriate cable holder.
4. Close the terminal board cover.

### Attaching the power supply cable to the mains

For direct connection to the mains power, it is necessary to use a device that ensures that the mains power is disconnected, with a distance between contacts that allows complete disconnection in compliance with surge category III and installation regulations.

Assemble a standard plug for the capacity indicated on the rating label.

If the oven has a direct connection to the mains electricity supply, it is necessary to install an omnipolar switch between the appliance and mains power with a minimum opening between the contacts of 3 mm dimensioned for the indicated capacity and in compliance with currently enforced regulations (the switch must not interrupt the ground cable).

The power supply cable must be positioned in such a way that it does not exceed the room temperature by 50°C at any point.

The installer is responsible for correctly hooking-up the electricity connection and adherence to safety regulations.

### **Before hooking-up to the mains supply, make sure that:**

- the socket has a ground connection and complies with legal regulations;
- the socket is able to withstand the oven's maximum power capacity indicated on the rating label (also see below);
- The power supply voltage is within the values listed in the electrical characteristics label (see below);
- the socket is compatible with the appliance plug.
- If this is not the case, replace the socket or the plug. Do not use extension cords or multiple sockets.
- Once the appliance is installed, the electrical cable and the electrical power socket must be easy to reach.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be periodically checked and only replaced by authorized technicians.
- The Company declines all responsibility if these instructions are not adhered to.

### **Replacement of the power cable:**

If the power cable needs to be replaced, use cables of the following type only:

- H05 RR-F
- H05 V2V2-F (T90)

which are suitable for the operating capacity and temperature. The green-yellow ground cable must be longer than the other two conductors by approximately 2cm.

## **INSTALLATION**

**Important: any adjustments, maintenance, etc. must be executed with the oven disconnected from electricity.**

To guarantee proper operation of the built-in appliance, the furniture unit must have suitable characteristics:

- the panels adjacent to the oven must be constructed in heat resistant materials;
- in the case of veneered wood furniture units, the glue must be heat resistant to temperatures up to 100°C;

The oven must be located in a standard opening of 410mm, as shown in the first page of the booklet, whether under a counter or in a column position.

When inserting the oven into a column it is indispensable to ensure adequate ventilation by installing openings as illustrated in the figure.

The oven is secured to the furniture unit by four "A" screws located in the holes of the frame.

Make sure not to lift the oven by its door when inserting it; furthermore, do not place excessive pressure on the door when it is open.

**Note:** if no opening has been anticipated in the upper part of the column furniture, make a hole in the lower part of the column, as shown in the drawing.

## COOKING FUNCTIONS

### Models with 4 cooking functions



#### **Oven light**

Turning on the oven light.



#### **Lower heating**

Select the desired temperature by turning the thermostat knob.

Heat is directed from the bottom towards the top of the dish.

This function is suitable for very slow cooking and warming up of food.



#### **Traditional cooking**

Select the desired temperature by turning the thermostat knob.

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats.

Be sure to warm up the oven before inserting food.



#### **Grilling**

Select the desired temperature by turning the thermostat knob.

It is recommended to keep the door half-open or closed. In the latter case the use of the knob protection is not necessary. Heat is directed onto the food from the top towards the bottom. This type of cooking is especially indicated for small quantities of toasts, hot sandwiches, etc.

## Models with 5 cooking functions



### **Traditional cooking**

Select the desired temperature by turning the thermostat knob.

Traditional cooking method: using the lower and upper heating elements, it is suitable for the preparation of any dish and is highly suitable for cooking fatty meats.

Be sure to warm up the oven before inserting food.



### **Bottom element only**

Suitable for very slow cooking and warming up of food.



### **Traditional cooking with fan**

Cooking mode suited to bake bread, pizzas and lasagne.

It is recommended that the oven is heated before cooking with this function.

Keep the oven door closed during this function.



### **Grilling**

Select the desired temperature by turning the thermostat knob.

It is recommended to keep the door half-open or closed. In the latter case the use of the knob protection is not necessary. Heat is directed onto the food from the top towards the bottom. This type of cooking is especially indicated for small quantities of toasts, hot sandwiches, etc.



### **Grilling with fan**

The action of the fan, combined with the action of the grill, allows for quick and thorough cooking of food. It is advisable to heat the oven for a few minutes before putting food in it.

## HOW TO USE THE GRILL

Lay the food in the wire shelf or in a tray in case of small pieces.

The rack must be positioned in the highest runner possible and the grease drip pan in the runner below. Close the door and turn on the grill.

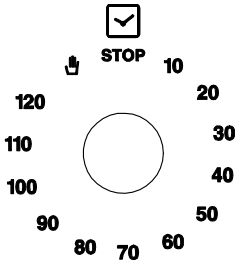
When cooking using the grill functions, the oven door must be kept closed and the temperature must fall within the range of 200°C and 250°C.

**Caution:** while the grill is operating, the accessible parts are very hot.

Keep children well away from the oven. Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to wrap the food being cooked, as the reflected heat will damage the grill element and the aluminium foil can catch fire. Here under are few suggestions for cooking with the grill:

Foods to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Thin meat	6	4
Normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausage	12	10
Toast	5	2

## 120 MINUTES CUT-OFF TIMER



The function of the programming timer is to turn on the oven for a pre-determined amount of time.

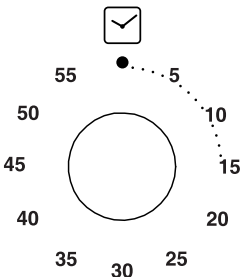
Operating:

After having set the oven, switch knob at the desired temperature, turn the timer knob in a clockwise direction to the desired cooking time (max. 120 minutes). when the timer will return to position "0", a minute counter ringing will advise that the oven will automatically turn off.

Manual position:

If the cooking time is longer than the 2 hours programme, or if you wish to use the oven manually, to turn it off when you desire, turn the knob to manual position.

## USING THE 60 MINUTE MINDER



This run-back timer can be used independently of an oven cooking cycle for up to 60 minutes of timing. The oven will not be turned off automatically.

To set the timer turn the knob fully clockwise until it stops and then back to the required time.

A short sound will advise that the cooking time is over.



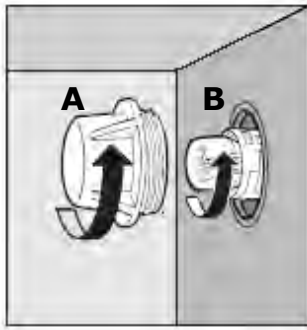
## REPLACING THE BULB

**Important:** Unplug the appliance from the electrical power supply.  
Check that the oven is at room temperature, otherwise wait for it to cool.  
Remove the side rack.

To replace the oven bulb **B**, remove the protective cover **A** by turning it anti-clockwise.  
Replace the burnt-out bulb and fit the protective cover back in place **A**.

**Note:** Use only 25 W, E-14 type, T 300°C bulbs.

The lamp used in this appliance is a 'special purpose lamp' intended only for the usage with this appliance; is not intended for household room illumination.



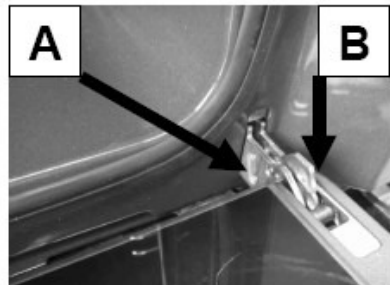
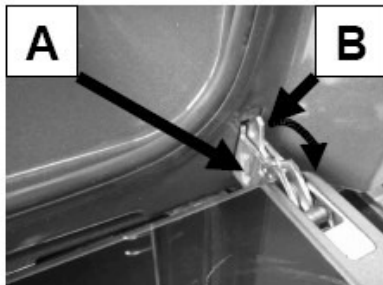
## REMOVING THE OVEN DOOR

To aid cleaning and make access to the oven interior easier, both oven doors can be simply removed (see diagram). To make the cleaning operation easier, the door can be removed from the hinges as follows:

The hinges **A** are provided with two movable bolts **B**.

When bolt **B** is raised, the hinge is released from its housing. Having done this, the door must be lifted upwards and removed, sliding it towards the outside;

grip the sides of the door near the hinges when performing these operations. To refit the door, firstly slide the hinges into their slots. Before closing the door, remember to rotate the two movable bolts **B** used to hook the two hinges. **Do not soak the door in water.**



## REMOVING THE INNER GLASS PANEL

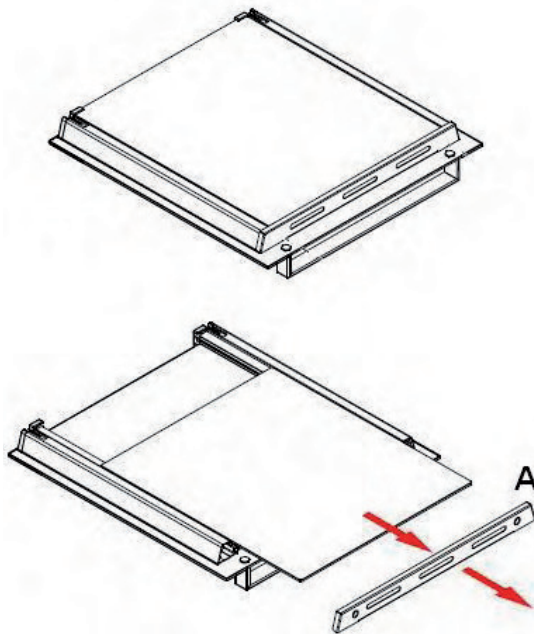
Do not use any abrasive medium that could cause damage.

Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, this could lead to a dangerous failure.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

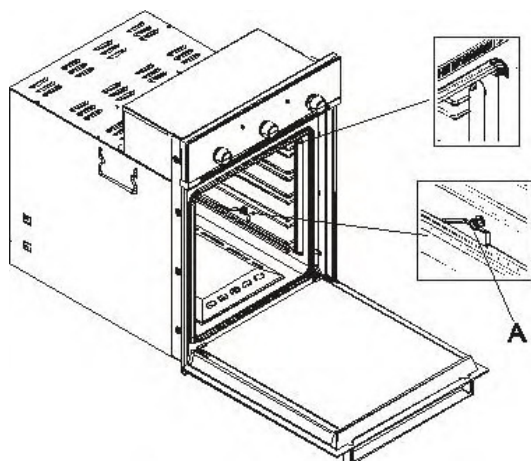
Use a coin to release the (A) plate, then remove the glass panel.

To refit the door, repeat the two previous operations in reverse.



## CLEANING THE SIDE GRILLES

The side grilles are to be hooked onto the wall of the oven.  
Slide the racks and tray provided into the side grilles.  
To remove the side grilles press on part A as shown.



## CLEANING AND MAINTENANCE

**Important:** before carrying out maintenance on the oven, it must always be unplugged from the power supply or disconnected from the mains via the electrical system master switch.

Wait for the appliance to cool down before proceeding with any cleaning operation.

Do not use abrasives, bleach or coarse cleaning material.

Never clean the appliance with high pressure water or steam cleaning equipment.

Do not use abrasive materials or substances for cleaning glass panels, as this may damage them

Wipe the inside of the oven by using a damp cloth with a diluted ammonia product; rinse and dry the oven carefully.

When cleaning the lower part of the oven, you are advised to remove any stains while the oven is still warm, but not hot – the longer you wait, the more difficult it will be to remove them.

For external parts cleaning, use a soft cloth and soapy water, rinse and dry carefully.

Wash the accessories in a dishwasher or in the sink, using an oven cleaner.

**Warning:** before proceeding with any operation as above, please use suitable prevention and protection equipment (gloves, etc.).

**На изделие имеется сертификат Ростеста.**

**Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.**

Специальный знак, изображающий перечеркнутый мусорный контейнер, означает, что этот прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов согласно существующим нормам. Вы можете избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровью людей, которые могут быть вызваны неправильной переработкой по окончании срока службы.

Утилизация прибора должна производиться в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов.

Для получения более подробной информации по вторичной переработке этого прибора следует обращаться в соответствующее ведомство (департамент экологии и охраны окружающей среды), в службу очистки или в магазин, где Вы приобрели прибор.

Данный прибор соответствует следующим директивам ЕС:

2006/95/CE: Низкое напряжение

2004/108/CEE: Электромагнитная совместимость

Регламент CE № 1935/2004: детали, находящиеся в контакте с продуктами питания

Регламент CE № 1275/2008: (Запасные части)

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

## ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данная инструкция входит в комплект поставки бытового прибора. Рекомендуется хранить ее в течение всего срока пользования прибором и внимательно прочитать ее перед установкой, использованием, техническим обслуживанием, уходом и очисткой.

Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.

**Внимание: в соответствии с действующими нормами прибор должен быть обязательно заземлен.**

Детали упаковки (например, пенопласт, полиэтиленовые мешки и т.д.) могут представлять опасность для детей (опасность удушья). Храните детали упаковки в недоступных для детей местах.

Данный прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными способностями и не имеющими навык его использования без контроля и обучения, осуществляемых лицами, которые отвечают за их безопасность.

Следите, чтобы дети не использовали прибор для своих игр.

Во время приготовления пищи прибор нагревается; дверца прибора, особенно стекло становится очень горячей и возникает опасность получения ожога, поэтому к ней нельзя прикасаться и необходимо следить, чтобы поблизости не находились дети.

Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях.

Производитель не несет ответственности в случае возможного ущерба имуществу или физическим лицам, нанесенного вследствие неправильной установки, нарушений правил пользования и использования в непредназначенных целях.

Производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет нужными и полезными.

Не разрешается вносить в прибор изменения, совершать с ним манипуляции или попытки ремонта, особенно с использованием инструментов (отверток и т.п.) как внутри, так и снаружи.

Любой ремонт, в особенности ремонт электрооборудования, должен осуществляться только специалистами авторизованного сервисного центра.

Ремонт, произведенный лицами, не имеющими соответствующей подготовки, может привести к тяжелым несчастным случаям, нанести ущерб прибору и оборудованию, а также вызвать неполадки в их работе.

В случае неисправности или неправильно произведенного ремонта, следует обращаться в авторизованный сервисный центр. Если на духовке видны следы повреждений, не включайте ее, отключите от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Как только обнаружится неисправность в работе, духовку следует отключить от сети.

Проследите, чтобы шнур питания не был зажат дверцей духовки – это может привести к повреждению электроизоляции.

При повреждении шнура питания в целях предотвращения несчастных случаев для его замены следует обращаться в авторизованный сервисный центр.

Перед тем как закрыть дверцу духовки, проверьте, чтобы внутри не оставалось посторонних предметов или домашних животных.

Не ставьте в духовку нетермостойкие или воспламеняющиеся предметы, например, моющие средства, спреи для очистки духовки и т.д.

Во время работы духовка сильно нагревается. После выключения духовка долго остается горячей и медленно остывает до достижения температуры окружающей среды.

Перед тем как приступать к таким работам, как, например, очистка духовки, следует выждать достаточно продолжительное время.

Жир и перегретое растительное масло могут легко воспламениться. Опасно нагревать растительное масло в духовке для приготовления мяса и следует этого избегать.

Решетка, противни и формы для выпечки сильно нагреваются.

Пользуйтесь специальными перчатками или прихватками для кастрюль.

Никогда не пытайтесь погасить водой горящий жир или растительное масло (опасность взрыва); погасите пламя мокрыми тряпками.

Во время использования и ухода за духовкой будьте осторожны и не просовывайте пальца в петли дверцы, чтобы не прищемить или не поранить их. Обратите на это внимание, прежде всего, в присутствии детей.

Запрещается использование устройств для мойки под давлением или парогенераторов. Не используйте прибор для обогрева помещения.

При открытой дверце существует опасность споткнуться или прищемить пальцы.

Дверцу можно оставлять открытой не до конца, подставив что-то для ее удержания.

Не садитесь на дверцу, не опирайтесь на нее и не используйте в качестве рабочей поверхности.

Для ухода, передвижения, установки и очистки прибора пользуйтесь соответствующими защитными средствами (перчатки и т.д.).

Поднимать и передвигать приборы, весящие более 25 кг неудобно, поэтому, чтобы избежать травм и неудобств, следует это делать при помощи специальных устройств или вдвоем.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Полезные размеры духовки:

Ширина 297 мм

Глубина 386 мм

Высота 336 мм

Объем: 39 литров

Напряжение и частота электропитания:

220-240 В~ 50/60 Гц

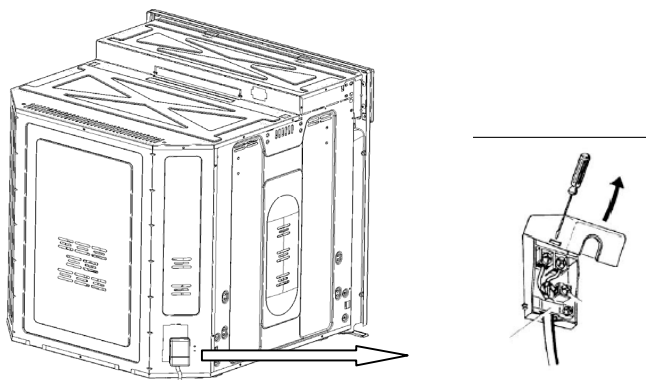
Максимальная мощность: 1600 Вт

**ОДНОФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ**



Прибор оснащен трехполюсным шнуром питания и предназначен для работы от источника переменного тока с однофазным напряжением и частотой, указанными на маркировочной табличке, расположенной на приборе.

### Подсоединение шнура питания



1. Откройте клеммную коробку, надавив отверткой на боковые шпонки, потяните и откройте крышку (см. вышеприведенный рисунок).
2. Подготовьте шнур питания, открутите винты кабельного зажима и три винта контактов L-N, затем закрепите провода под головкой винта, соблюдая порядок расположения цветов синий (N), коричневый (L), желто-зеленый (см. рисунок).
3. Закрепите шнур в специальном держателе.
4. Закройте крышку клеммной коробки.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ К СЕТИ

Для прямого подключения к сети необходимо предусмотреть установку выключателя, обеспечивающего отключение от сети с просветом между контактами, позволяющим полное отключение в условиях категории перенапряжения III в соответствии с правилами установки.

Подсоедините к шнуру питания вилку, соответствующую нагрузке, указанной на маркировочной табличке.

Если подсоединение производится непосредственно к сети, установите между духовкой и сетью всеполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора и соответствующий действующим нормам, с минимальным просветом между контактами 3 мм (что шнур заземления не должен прерываться выключателем).

Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы ни в каком месте не нагревался до температуры, превышающей комнатную на 50°.

Установщик несет ответственность за правильное электрическое подключение и за соблюдение норм безопасности.

## ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Модели с 4 функциями приготовления



#### **Подсветка духовки**

Включается внутренняя подсветка духовки



#### **Нижний нагревательный элемент**

Тепло направляется снизу вверх на приготовляемое блюдо.

Этот тип приготовления особенно подходит для подогрева пищи или для медленного приготовления.



#### **Традиционное приготовление**

Эта функция, благодаря нижнему и верхнему подогреву, подходит для приготовления любого вида блюд и особенно для жирного мяса. Рекомендуется предварительно прогреть духовку перед помещением в нее продуктов.



#### **Гриль**

Тепло направляется на приготовляемое блюдо сверху вниз.

Выберите требуемую температуру, предварительно закрыв дверцу.

Этот режим особенно подходит для приготовления небольшого количества продуктов, для тостов, горячих бутербродов и т.д.

## Модели с 5 функциями приготовления



### Традиционное приготовление

Рекомендуется предварительно прогреть духовку перед помещением в нее продуктов. Подходит для традиционной жарки и приготовления обычных блюд, размещенных в центре решетки.



### Нижний нагревательный элемент

Тепло направляется снизу вверх на приготовляемое блюдо. Этот тип приготовления особенно подходит для подогрева пиццы или для медленного приготовления.



### Традиционное приготовление с конвекцией

Вентиляция позволяет достичь равномерного распределения тепла внутри духовой камеры. Подходит для приготовления выпечки, пиццы, лазаньи.



### Верхний гриль

Тепло направляется на приготавливаемое блюдо сверху вниз. Выберите температуру между 200°C и 250°C, предварительно закрыв дверцу. Этот режим особенно подходит для приготовления небольшого количества продуктов, для тостов, горячих бутербродов и т.д.



### Гриль с конвекцией

Эта функция позволяет жарить блюда без необходимости переворачивать их в процессе приготовления. Подходит для приготовления бифштексов, больших кусков мяса, гамбургеров. Выберите температуру между 200°C и 250°C, предварительно закрыв дверцу.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ

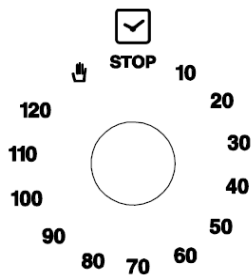
Положите продукты, предназначенные для жарки, на решетку или на противень с низкими бортиками. Установите решетку на самом высоком уровне. Поместите поддон для сбора жира под решеткой. Переверните продукты в середине приготовления.

Не заворачивайте продукты в алюминиевую фольгу и не накрывайте ей посуду для приготовления, поскольку от отраженного тепла пленка может воспламениться и повредить гриль.

**Внимание: во время пользования грилем находящиеся в доступности детали могут сильно нагреваться. Не разрешайте детям подходить близко к духовке.**

Далее приводятся некоторые рекомендации по приготовлению на гриле

Блюдо	Время приготовления в минутах	
	Сверху	Снизу
Тонко нарезанное мясо	6	4
Обычно нарезанное мясо	8	5
Рыба (форель, лосось)	15	12
Купаты	12	10
Тосты	5	2



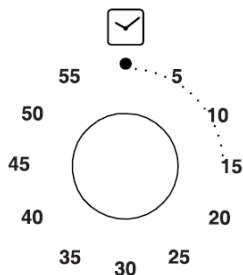
## ТАЙМЕР С СИГНАЛОМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функцией этого прибора является установка времени приготовления.

Функционирование: после установки выбранной температуры при помощи ручки термостата поверните ручку таймера по часовой стрелке до требуемой цифры (максимум 120 минут). Когда таймер вернется в положение 0, звуковой сигнал сообщит о автоматическом отключении духовки.

Ручной режим:

Если время приготовления превышает 2 часа, или если Вы хотите использовать духовку в ручном режиме, установите ручку таймера в ручной режим.



## МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР НА 60 МИНУТ

Таймер может быть установлен максимум на 60 минут.

Ручку таймера следует повернуть по часовой стрелке до положения 60 минут, а затем установить на требуемое время, повернув против часовой стрелки.

По окончании установленного времени на несколько секунд включается звуковой сигнал, который отключается автоматически. Таймер не отключает духовку.

## ЗАМЕНА ЛАПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

Прежде всего, отсоедините прибор от сети. Убедитесь, что духовка остыла до комнатной температуры, если духовка еще горячая, подождите, пока она не остынет.

Выньте боковую решетку, затем снимите защитный колпак А, повернув его против часовой стрелки.

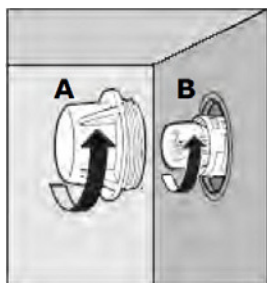
После замены лампочки В, установите на место защитный колпак А.

Лампочка подсветки духовки должна быть устойчивой к воздействию высоких температур (300°C) и соответствовать следующим характеристикам:

Мощность: 25 Вт - Цоколь: Е 14

Лампочка, входящая в комплект данного прибора является «лампочкой специального назначения», которая может использоваться только с этим оборудованием.

Она не может быть использована для освещения.



## ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

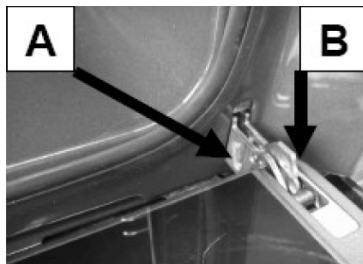
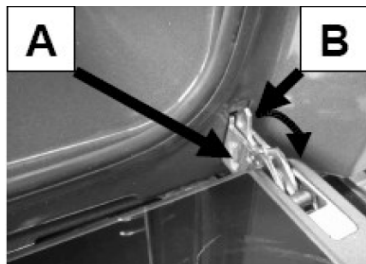
Чтобы было легче мыть духовку можно снять дверцу, вынув из соответствующих гнезд петли, расположенные по обеим сторонам.

На петле А имеется подвижный рычажок В, который в обычном положении удерживает дверцу, когда она полностью открыта.

Следует открепить подвижный рычажок В, затем взять дверцу с обеих сторон вблизи петель, приподнять и вынуть.

Чтобы установить дверцу на место и прикрепить ее к духовке, следует вставить петли в соответствующие гнезда и закрепить подвижные рычажки В.

**Нельзя погружать дверцу в воду.**



## ДЕМОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДУХОВКИ

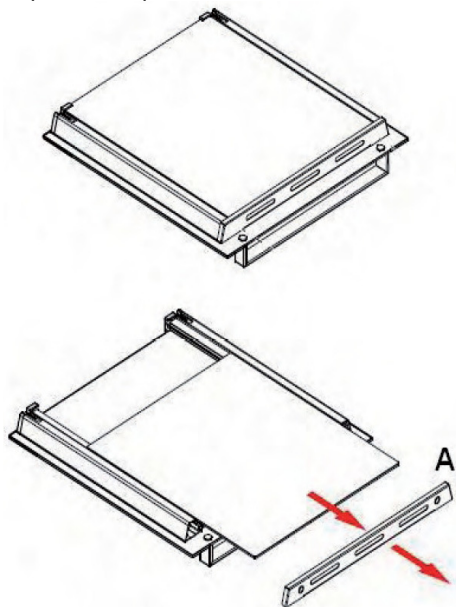
Для очистки дверцы духовки нельзя использовать жесткие или абразивные средства или металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и вызвать растрескивание стекла.

Запрещается использование устройств для мойки под давлением или парогенераторов.

Вынуть внутреннее стекло дверцы духовки можно при помощи монеты.

Чтобы вынуть стекло, следует открепить скобу крепления (А).

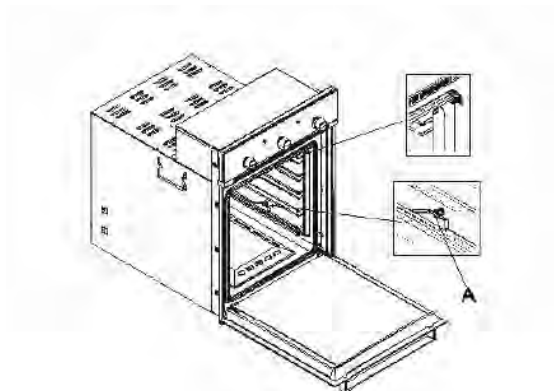
Чтобы установить стекло духовки на место, повторите вышеописанные операции в обратном порядке.



## ОЧИСТКА БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Прибор может оснащаться боковыми направляющими, которые крепятся к стенкам духовки. В направляющие вставляются противни, поставляемые в комплекте.

Чтобы снять боковые решетки, достаточно несильно нажать на деталь А.





## УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Важно:** перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети, вынув вилку из розетки или отключив электропитание при помощи однополярного выключателя электрооборудования.

**После каждого использования дайте духовке остыть**, а затем помойте ее, чтобы образовавшийся нагар не подвергался повторному нагреву. Для удаления трудно отмываемых загрязнений следует использовать специальные средства для очистки духовок, следуя приведенным на упаковках инструкциям.

Наружные части духовки следует мыть смоченной в теплой воде губкой. Запрещается использование устройств для мойки под давлением или парогенераторов, абразивных и воспламеняющихся материалов, металлических мочалок. Не используйте абразивные моющие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать и повредить его. Дополнительно оборудование можно мыть в посудомоечной машине или вручную с использованием моющих средств для духовок.

**Внимание:** для выполнения вышеописанных операций рекомендуется использовать защитные перчатки.



Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane wedle norm:

- EN 60 335-1 oraz EN 60 335-2-6 (elektryka) plus zmiany.

Urządzenie jest zgodne z wymogami opisanymi w powyższych normach europejskich,

- CE 2006/95 dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego (BT),
- CE 2004/108 dotyczące zakłóceń elektromagnetycznych (EMC).

na etykiecie znamionowej i na opakowaniu znajduje się oznakowanie



## UWAGI OGÓLNE

Szanowni Państwo,

**Pragniemy skorzystać z okazji i serdecznie podziękować za zakupienie naszego produktu oraz życzyć zadowolenia z jego użytkowania. Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie – nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne, wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najlepiej spełni Państwa potrzeby. Użytkowanie urządzenia jest proste, jednakże przed rozpoczęciem instalacji oraz podłączenia do sieci prosimy o dokładne zapoznanie się z poniższą instrukcją. Instrukcja pomoże Państwu w prawidłowej instalacji, użytkowaniu oraz konserwacji.**

- Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji przez cały okres użytkowania urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe niedokładności związane z błędami w druku, bądź w przygotowywaniu tekstu do druku, mogące pojawić się w instrukcji. Rysunki mają charakter orientacyjny. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania w swoich produktach zmian, które uzna za konieczne lub potrzebne, również w interesie użytkownika, nie naruszając przy tym podstawowych wymogów funkcjonalności i bezpieczeństwa.
- Tylko osoba posiadająca stosowne uprawnienia może dokonać przyłączenia, regulacji i napraw piekarnika. Należy żądać potwierdzenia czynności przyłączenia i regulacji piekarnika na karcie gwarancyjnej! Brak potwierdzenia unieważnia kartę gwarancyjną.
- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe mogą być **przeprowadzone wyłącznie przez uprawnionego elektryka.**
- Urządzenie przeznaczone jest tylko i wyłącznie do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. **Jakiegolwiek inne użytkowanie jest zabronione.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe wskutek nieprawidłowej instalacji, wadliwego użytkowania oraz niewłaściwej konserwacji.
- Urządzenie musi być uziemione lub zerowane. Podłączenie do sieci elektrycznej powinno być przeprowadzone przez uprawnionego elektryka, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu.
- Prosimy nie dotykać urządzenia mokrymi rękami i stopami.
- Nie ciągnąć za kabel zasilający, aby odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

- Przed pierwszym użytkowaniem piekarnika, zalecane jest rozgrzanie urządzenia „na pusto” do maksymalnej temperatury przez co najmniej godzinę. Pozwoli to zlikwidować przykry zapach pochodzący z wygrzewającej się po raz pierwszy izolacji.
- Prosimy upewnić się czy inne kable zasilające lub wtyczki nie znajdują się w pobliżu gorących części piekarnika.
- W przypadku awarii lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej. Nie należy samodzielnie przeprowadzać żadnych napraw.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji czyszczenia urządzenia lub zabiegów konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Nie pozostawiać włączonego piekarnika bez nadzoru.

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

### **Wymiary piekarnika:**

szerokość 447,4 mm

głębokość 547 mm

wysokość 595 mm

pojemność: 39 litres

### **Napięcie:**

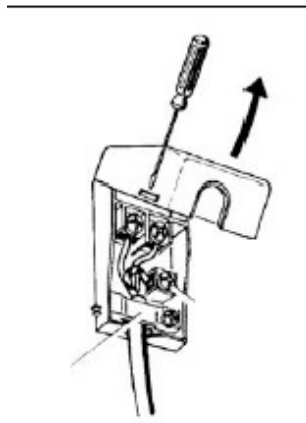
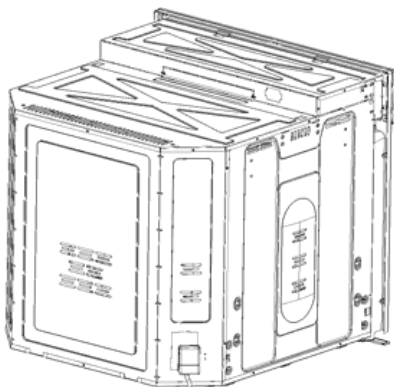
220-240 V~ 50-60 Hz

**Moc maksymalna:** 1600 W

## PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI JEDNOFAZOWEJ

Piekarnik wyposażony jest w kabel trójbiegunowy przystosowany do zasilania prądem zmiennym o napięciu i częstotliwości podanej na tabliczce znamionowej.

### Podłączanie kabli do puszk



1. Otwórz puszkę odkręcając śruby i zdejmij osłonę (tak jak na rysunku).
2. Podłącz kable zgodnie z zasadami - niebieski – (N); brązowy – (N) oraz zielono-żółty (uziemiający); (tak jak na rysunku).
3. Umieść kabel w puszcze.
4. Zamknij puszkę.

### Podłączanie bezpośrednie

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci (kabel bez wtyczki) konieczne jest założenie przed urządzeniem wyłącznika wielobiegunowego o odpowiedniej zdolności przewodzenia, z minimalnym otwarciem styków równym 3mm (przewód połączeniowy uziomowy nie może być wyłączany przez wyłącznik). Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci elektrycznej upewnić się czy:

- licznik elektroniczny, bezpiecznik, linia zasilająca oraz gniazdo wtykowe są odpowiednie do utrzymania maksymalnego wymaganego obciążenia (patrz tabliczka z danymi technicznymi).
- instalacja zasilająca jest wyposażona w prawidłowe podłączenia uziemienia, zgodne z obowiązującymi normami. **Producent zastrzega sobie prawo do nie ponoszenia odpowiedzialności za szkody wynikłe wskutek nie przestrzegania niniejszego zalecenia.**

- gniazdo wtykowe lub wyłącznik wielobiegunowy są łatwo dostępne po zainstalowaniu.

- Po dokonaniu podłączenia do sieci elektrycznej sprawdzić czy kabel zasilający nie styka się z częściami ulegającymi nagrzanemu. Kabel powinien być tak umieszczony, by w żaden sposób nie dotykał do miejsc z temperaturą powyżej 50°C.

- nie wolno używać złączek redukcyjnych, boczników, wtyczek adaptacyjnych oraz rozgałęziaczy i przedłużaczy, ponieważ mogłyby one spowodować fałszywe połączenie oraz uszkodzenia elementów grzewczych.

Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe podłączenie urządzenia oraz przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa.

## Zamienniki kabli

Jeśli wymagana jest wymiana kabla używaj kabli typu:

- H05 RR-F
- H05 V2V2-F (T90),

które są przystosowane do odpowiednich warunków pracy i temperatury. Kabel uziemiający powinien być dłuższy od pozostałych o ok. 2 cm.

## INSTALACJA

**Ważne: wszelkie regulacje, podłączenia powinny być wykonywane podczas wyłączonego dopływu prądu.**

Aby zapewnić odpowiednią pracę piekarnika do zabudowy meble muszą spełniać następujące kryteria:

- płyty sąsiadujące z piekarnikiem powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło

- w przypadku mebli fornirowanych, klej powinien być odporny na temperaturę do 100°C;

Piekarnik powinien być zamontowany w standardowej wnęcie o szerokości 410mm, jak pokazano na rysunku na początku instrukcji, zaleźnie od zabudowy pod blatem bądź w słupku.

Podczas instalacji piekarnika w słupku należy zadbać o jego odpowiednią wentylację w sposób jaki jest pokazany na rysunku.

Piekarnik jest zamontowany w szafce przy pomocy 4 śrub znajdujących się w otworach ramki.

Upewnij się, że piekarnik podczas montażu nie będzie przenoszony za drzwi oraz nie umieszczaj na drzwiach nadmiernego nacisku kiedy są otwarte.

**Notka:** jeżeli otwory wentylacyjne nie zostały przewidziane w górnej części mebli zadbaj o to, aby były one umieszczone w dolnej części słupka.

## FUNKCJE PIEKARNIKA

### Model z 4 funkcjami



#### Oświetlenie

Uruchamia oświetlenie piekarnika.



#### Dolna grzałka

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu.

Ciepło będzie skierowane od dołu ku górze naczynia.

Ta funkcja jest odpowiednia do powolnego gotowania i podgrzewania żywności.



#### Gotowanie tradycyjne

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu.

Metoda tradycyjnego gotowania za pomocą górnej i dolnej grzałki jest odpowiednia do

przygotowywania wszelkich potraw i odpowiednia do gotowania tłustych mięs.



#### Grill

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu.

Zaleca się, aby korzystając z tej funkcji drzwi piekarnika były uchylone lub zamknięte.

Ciepło jest kierowane z góry ku dołowi. Ten typ gotowania jest przewidziany dla przygotowywania tostów, gorących kanapek, itd.

## Model z 5 funkcjami



### Gotowanie tradycyjne

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu. Metoda tradycyjnego gotowania za pomocą górnej i dolnej grzałki jest odpowiednia do przygotowywania wszelkich potraw i odpowiednia do gotowania tłustych mięs. Pamiętaj o rozgrzaniu piekarnika przed włożeniem potrawy.



### Dolna grzałka

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu. Ciepło będzie skierowane od dołu ku górze naczynia. Ta funkcja jest odpowiednia do powolnego gotowania i podgrzewania żywności.



### Gotowanie tradycyjne z termoobiegiem

Ten tryb jest przewidziany do pieczenia chleba, pizzy i lasagne'i. Pamiętaj o rozgrzaniu piekarnika przed włożeniem potrawy. Podczas korzystania z tej funkcji drzwi piekarnika powinny być zamknięte.



### Grill

Wybierz odpowiednią temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu. Zaleca się, aby korzystając z tej funkcji drzwi piekarnika były uchylone lub zamknięte. Ciepło jest kierowane z góry ku dołowi. Ten typ gotowania jest przewidziany dla przygotowywania tostów, gorących kanapek, itd.



### Grillowanie z termoobiegiem

Połączenie grilla i termoobiegu pozwala na szybkie i dokładne gotowanie. Wskazane jest aby podgrzać piekarnik na kilku minut przed włożeniem żywności.



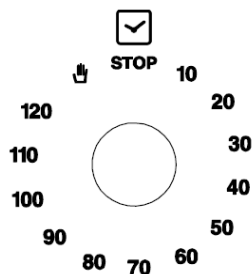
## JAK UŻYWAĆ GRILL

Żywność połóż na drucianej półce lub na blasze w przypadku małych kawałków. Wybrane akcesoria należy umieścić na najwyższej możliwej wysokości i pod spodem umieścić blachę na spływający tłuszcz. Należy zamknąć drzwi i uruchomić grill. Podczas używania tej funkcji drzwi piekarnika muszą być zamknięte a temperatura powinna się mieścić w zakresie pomiędzy 200°C i 250°C.

**Uwaga:** podczas korzystania z grilla większość części piekarnika staje się bardzo gorąca. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika. Nie używaj folii aluminiowej do zabezpieczenia grilla ani do owijania gotowanej żywności, gdyż odbite ciepło może uszkodzić element grilla, a folia może się zapalić. Poniżej kilka sugestii na temat gotowania przy użyciu tej funkcji:

Żywność	Czas gotowania w minutach	
	Poniżej	Powyżej
Cienkie mięso	6	4
Normalne mięso	8	5
Ryba (pstrąg, łosoś)	15	12
Kiełbasa	12	10
Tost	5	2

## 120 MINUTOWY TIMER MECHANICZNY



Ta funkcja umożliwia wyłączenie piekarnika po z góry zaprogramowanym czasie.

Sposób działania:

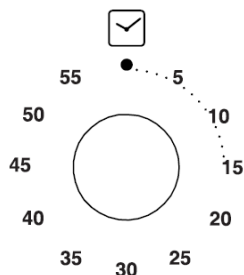
Po ustawieniu wymaganych funkcji piekarnika, ustaw żadaną temperaturę, a następnie ustaw żądany czas wyłączenia piekarnika przekręcając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara (max. 120 minut).

Kiedy zegar osiągnie pozycję "0", urządzenie wyda z siebie sygnał dźwiękowy i piekarnik się wyłączy.

Ustawienia ręczne:

Jeśli korzystanie z urządzenia wymaga więcej niż 2 godzin lub jeśli chcesz korzystać z piekarnika według własnych ustawień przekręć pokrętko na na pozycję pierwszą działającą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

## 60 MINUTOWY TIMER AKUSTYCZNY



Ten zegar działa niezależnie od ustawionych funkcji piekarnika przez maksymalny czas 60 minut. Piekarnik nie wyłączy się automatycznie. W celu ustawienia żadanego czasu należy zrobić pełen obrót timer'em zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie obracając pokrętko w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara ustawić odpowiedni czas. Sygnał dźwiękowy oznajmi o tym, iż ustawiony czas upłynął.

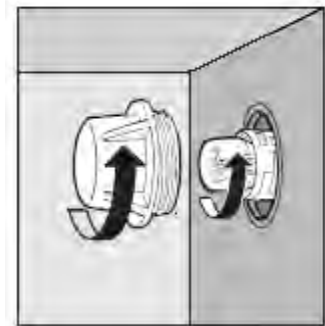
## WYMIANA ŻARÓWKI W PIEKARNIKU

**Uwaga:** Odłącz urządzenie od sieci przed przystąpieniem do tej czynności.

Sprawdź czy piekarnik ma temperaturę pokojową, w przeciwnym wypadku poczekaj aż ostygnie. Usuń z wnętrza wyposażenie piekarnika. W celu wymienienia żarówki **B**, usuń osłonę **A** odkręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wymień żarówkę i umieść ponownie osłonę **A**.

**Ważne:** Używaj tylko żarówek typu 25W, E14, wytrzymałość 300°C.

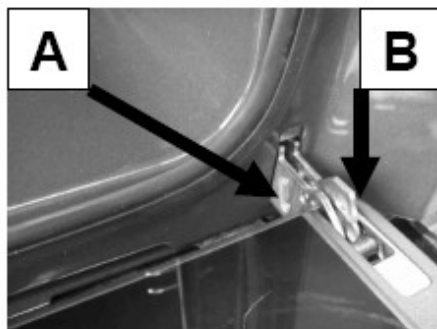
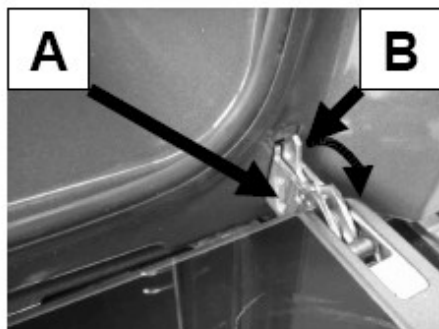
Żarówki przeznaczone do urządzeń AGD są to specjalne żarówki i nie mogą być zastąpione przez zwykłe służące do oświetlenia.



## WYMIANA DRZWI PIEKARNIKA

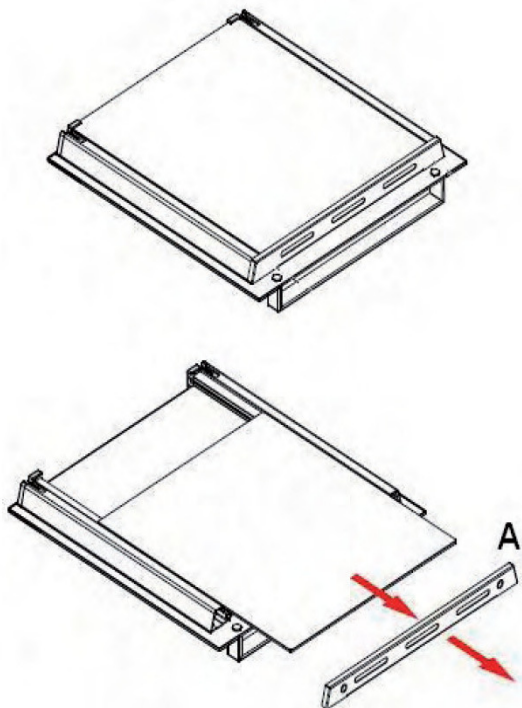
Aby urządzenie móc utrzymać w czystości oraz aby dostęp do jego wnętrza był prosty drzwi piekarnika mogą być w łatwy sposób zdemontowane (zobacz rysunek). W celu wyczyszczenia drzwi należy zdjąć z zawiasów w następujący sposób:

Zawias **A** jest wyposażony w dwa rygle **B**. Jeżeli rygiel **B** jest podniesiony to zwalnia zawias z blokady. Po dokonaniu tej operacji drzwi należy unieść do góry i wysunąć z zawiasów. Aby ponownie je zamontować najpierw należy włożyć je w zawiasy. Przed zamknięciem drzwi należy pamiętać o zabezpieczeniu rygli **B**. Drzwi nie należy umieszczać w wodzie.



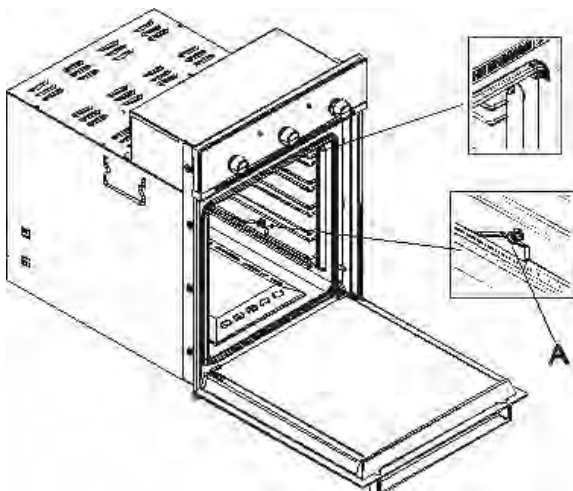
## USUWANIE WEWNĘTRZNEJ SZYBY

Nie stosować żadnych narzędzi, które mogą uszkodzić szybę. Pamiętaj, że jeśli powierzchnia szyby staje się porysowana to może to doprowadzić do poważnej awarii urządzenia. Nie wolno czyścić szyby za pomocą wody pod wysokim ciśnieniem lub pary. Za pomocą monety usuń panel A, a następnie usuń szybę. Aby zamontować drzwi powtórz dwie ostatnie czynności w odwrotnej kolejności.



## CZYSZCZENIE BOCZNYCH DRABINEK

Drabinki są przymocowane do ścian piekarnika. Aby je usunąć należy nacisnąć na część A jak na rysunku poniżej.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Ważne:** Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji urządzenie powinno zostać odłączone od głównej sieci zasilającej.

Poczekaj aż urządzenie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.

Nie należy używać do czyszczenia materiałów ściernych, wybielaczy oraz szorstkich materiałów.

Nigdy nie czyść urządzenia przy pomocy wody pod wysokim ciśnieniem lub parą.

Nie należy używać materiałów ściernych oraz substancji do czyszczenia szyb, które mogą uszkodzić ich powierzchnie.

Wnętrze piekarnika można czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki z rozcieńczonym roztworem amoniaku, a następnie należy je wysuszyć.

Podczas czyszczenia dolnej części piekarnika najlepiej usunąć zacieki kiedy piekarnik jest ciepły, ale nie gorący, im dłużej poczekaasz usunięcie ich może być trudniejsze.

Do czyszczenia zewnętrznych części należy użyć wilgotnej szmatki i wody z mydłem, następnie oplukać i osuszyć.

Aksesoria można myć w zmywarce lub w zlewie.

**Uwaga:** Przed przystąpieniem do wszystkich czynności konserwacyjnych należy się zabezpieczyć stosując odpowiednie środki ochrony (rękawice, itd.)





Ця позначка на продукції або на її упаковці означає, що з цю продукцію при утилізації не можна віднести до розряду побутових відходів. Її слід утилізувати у відповідних пунктах утилізації і переробки електричного і електронного устаткування. Забезпечивши правильну утилізацію цієї продукції, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля і здоров'я людей, які можуть бути спричинені неправильною утилізацією цієї продукції. Більш детальну інформацію щодо утилізації і переробки цієї продукції ви можете одержати, звернувшись в місцеві органи влади або службу утилізації відходів чи в магазин, в якому ви придбали цю продукцію.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ ВИМОГАМ ДО ЯКОСТІ, ЧИННИМ В ЄВРОПЕЙСЬКІЙ СПІЛЬНОТІ (СЄ)

Цей побутовий прилад відповідає вимогам таких Європейських Директив:

2006/95/СЄ : Низька напруга

2004/108/СЄ : Електромагнітна сумісність

Норматив СЄ № 1935/2004:

цей побутовий прилад придатний для використання у контактi з продуктами харчування.

Норматив СЄ № 1275/2008: Споживання електроенергії у режимі очікування.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗАГАЛЬНОГО ХАРАКТЕРУ

Ця інструкція є невід'ємною частиною придбаного вами побутового приладу.

Її слід зберігати протягом всього терміну служби духовки і при потребі уважно прочитати перед встановленням, використанням, обслуговуванням, миттям і утилізацією цього побутового приладу.

Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування приладу вимкніть вилку шнуру живлення з мережі живлення.

**Увага: заземлення цього приладу вимагається за законом.**

Пакувальні матеріали (листи, полістирол), можуть бути небезпечні для дітей (загроза удушення). Зберігайте пакувальні матеріали в місцях, недосяжних для дітей.

Цей побутовий прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) із зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або відсутністю досвіду і знань. Таке використання можливе лише за умови без уважного нагляду або здійснення інструктажу стосовно використання побутового приладу з боку особи, відповідальної за їх безпеку.

Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з цим побутовим приладом.

Під час приготування страв утворюється тепло, і двері приладу, особливо скляні, можуть мати дуже високу температуру. Щоб запобігти опікам, не торкайтеся дверей і вживайте заходи направлені на те, щоб діти перебували на безпечній відстані від приладу.

**Цей побутовий прилад розрахований на використання виключно в побуті.**

**Виробник не буде нести відповідальність за будь-яку шкоду, завдану людині чи власності у результаті неправильного встановлення або неправильного, неналежного або бездумного використання цього приладу.**

Виробник залишає за собою право без будь-якого попередження вносити будь-які зміни в конструкцію продукції, які вважатиме корисним або необхідними.

Не вносьте будь-які зміни в конструкцію приладу, не відкривайте і не намагайтеся ремонтувати прилад. Зокрема, не вставляйте в прилад зсередини чи ззовні будь-які інструменти типу викрутки.

Ремонти, особливо на електричних частинах, дозволено виконувати лише особам, які мають відповідний допуск.

Неправильно виконаний ремонт може призвести до серйозних нещасних випадків, пошкодження побутового приладу і іншого устаткування, а також погіршення роботи побутового приладу.

У разі неполадки в роботі або при необхідності у виконанні ремонту зверніться у сервісний центр. Якщо побутовий прилад має очевидні ознаки пошкодження, не використовуйте його; вимкніть прилад з мережі живлення і зверніться у сервісний центр. Духовку слід вимкнути з мереж живлення якнайшвидше після виявлення проблеми у його роботі.



Стежте за тим, щоб кабель живлення побутового приладу не був передавлений дверима духовки, тому що електрична ізоляція такого шнура може бути пошкоджена.

Якщо кабель живлення був пошкоджений, його мають право замінити лише фахівці сервісного центру. Самостійна заміна кабелю живлення небезпечна!

Перед тим, як закрити двері духовки, перевірте, щоб в духовці не було будь-яких сторонніх предметів або там не опинився хтось з домашніх улюбленців - тварин.

Духовка під час роботи стає дуже гарячою і її температура залишається високою тривалий час після вимкнення духовки. Охолоджується духовка до кімнатної температури не швидко. Тому перед тим, як обслуговувати чи мити духовку, почекайте, поки вона охолоне.

Не ставте в духовку чутливі для тепла або легкозаймисті матеріали, такі як мийні засоби, аерозолі для духовки і т.і. Перегрітий жир і масло можуть легко спалахнути.

Решітки, листи і контейнери для приготування у духовці дуже нагріваються.

Використовуйте теплоізоляційні рукавичку або утримувачів для каструль.

Ні у якому разі для гасіння жиру або чи масла не використовуйте воду (є небезпека вибуху). Гасіть вогонь, накривши його вологою тканиною.

При використанні і обслуговуванні духовки будьте обережні! Тримайте пальці на безпечній відстані від петель дверей духовки! Якщо діти поруч з духовкою, стежте за тим, щоб в петлі дверей не потрапили їх пальці.

Ні у якому разі не мийте цей побутовий прилад водою під високим тиском або обладнанням для парової чистки.

Не використовуйте цей побутовий прилад для обігріву приміщення.

Якщо двері відкриті, то є ризик ушкодження пальців; якщо залишаєте двері відчиненими, то вони можуть бути лише в трохи прочиненому положенні.

Не сідайте і не опирайтеся на двері. Не використовуйте їх у якості робочої поверхні.

Для обслуговування, переміщення, встановлення і чистки приладу використовуйте відповідне запобіжне і захисне обладнання (рукавички, і т.п.).

Щоб уникнути ризиків для здоров'я або ушкоджень інших предметів, піднімання і переміщення побутових приладів вагою понад 25 кг слід здійснювати з використанням належного устаткування. Як альтернатива, це можуть здійснити дві чи більше осіб.

## **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

### **Розміри духовки:**

Ширина	297 мм
Глибина	386 мм
Висота	336 мм
Об'єм:	39 літрів

### **Напруга і частота у мережі живлення:**

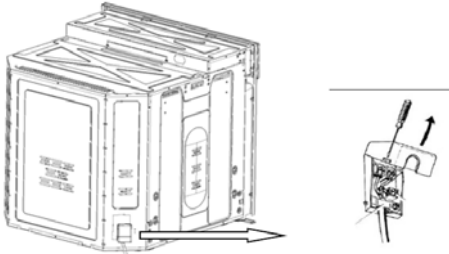
220-240 В змінного струму з частотою 50-60 Гц

**Максимальна потужність:** 1600 Вт

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ОДНОФАЗНОЇ МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

Духовка має кабель для вмикання у трифазну мережу живлення змінним струмом з частотою і напругою, вказаною на бирці на приладі.

### Підключення кабелю живлення



1. Відкрийте контактну коробку. Для цього вставте викрутку під бокові фіксатори на кришці. Потягніть і зніміть кришку коробки (дивіться рисунок)
2. Підключіть кабель. Для цього відкрутіть гвинти на тримачі кабелю і три гвинти на контактах L, N та заземлення, і потім вставте дроти кабелю, дотримуючись відповідності кольорів: блакитний дріт (N) - нейтраль, коричневий (L) - фаза, жовто-зелений - заземлення (див. рис.)
3. Зафіксуйте кабель відповідним тримачем кабелю.
4. Закрийте кришку контактної коробки.

### Підключення кабелю живлення до мережі живлення

При прямому підключенні до мережі живлення слід використовувати прилад, який при необхідності забезпечить повне вимкнення живлення духовки. Відстань між контактами такого приладу повинна бути достатньою для надійного вимкнення живлення духовки. Такий запобіжний прилад повинен мати категорію III захисту від електричного пробоя. Встановлення пристрою слід здійснити у відповідності до чинних нормативів.

Встановіть стандартну вилку, розраховану на потужність, вказану на бирці.

Якщо духовка має пряме підключення до мережі живлення, то між духовкою і мережею живлення слід встановити багатополярний запобіжник з мінімальним зазором між контактами 3 мм, розрахований на роботу з відповідним струмом. Монтаж такого приладу слід здійснити у відповідності до чинних нормативів (цей вимикач не повинен розривати контур заземлення).

Кабель живлення слід прокласти так, щоб температура його оточення у будь-якій точці не перевищувала 50 °С.

Відповідальність за правильність електричних підключень і виконання чинних правил і нормативів несе особа, яка здійснює встановлення духовки.

### **Перед підключенням до мережі живлення перевірте, щоб:**

- Розетка мала контакт заземлення і відповідала чинним нормативам;
- розетка могла витримати струм роботи духовки на максимальній потужності, вказаний на бирці (дивіться нижче).
- Напряга електроживлення не виходила за граничні значення, наведені на бирці з електричними характеристиками (дивіться нижче).
- Розетка відповідала вилці на шнури живлення побутового приладу.
- Якщо не відповідає, замініть розетку або вилку. Не використовуйте кабелі-подовжувачі або блоки розеток, встановлені на одному кабелі мережі живлення.
- При встановленні духовки слід звернути увагу на те, щоб електричний кабель і розетка мережі живлення були легкодоступними.
- Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутий.
- Кабель слід періодично перевіряти. Заміну кабелю живлення мають право здійснювати лише техніки, які мають відповідний допуск.
- Невиконання цих інструкцій звільняє компанію-виробника від будь-якої відповідальності.

### **Заміна кабелю живлення:**

Якщо є потреба у заміні кабелю живлення, використовуйте кабелі лише такого типу:

- H05 RR-F

- H05 V2V2-F (T90),

розраховані на роботу з вказаними струмами і при вказаній температурі. Жовто-зелений дріт заземлення повинен бути довшим, ніж інші два дроти, приблизно на 2 см.

### **ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВКИ**

**Увага! Будь-які регулювання, обслуговування і т.п. слід здійснювати виключно після від'єднання духовки від мережі живлення.**

Щоб гарантувати належну роботу цього вбудованого побутового приладу, меблі, в яких буде використовуватися духовка, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі, які знаходяться поруч з духовкою, повинні бути зроблені з термостійких матеріалів;

- у разі використання в меблях фанери, клей у фанері повинен не втрачати свої робочі характеристики при температурі до 100°C;

Духовку слід розмістити в стандартний отвір з розміром 410 мм, як це показано на першій сторінці цього буклету, незалежно від того, як буде встановлена духовка – під стільницею чи в колоні.

Вставляючи духовку в колону, слід обов'язково забезпечити адекватну вентиляцію, передбачивши зазори між меблями і стіною, показані на рисунку.

Духовка фіксується у шафі чотирма гвинтами типу "А" вставленими в отвори на рамі.

При встановленні духовки не піднімайте її за двері; не тисніть на двері, якщо вони відкриті.

**Примітка:** якщо отвір не передбачений у меблях, розташованих у колоні над духовкою, зробіть отвір у нижній частині колони, як це показано на рисунку.

## ФУНКЦІЇ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

### Модель з 4 функціями



#### **Підсвічування духовки**

Увімкнення світла у духовці.



#### **Нагрівання нижньої частини**

Обертаючи ручку термостату, виберіть необхідну температуру приготування страви.

В такому режимі тепло буде подаватися знизу і підніматися до верху ємності для приготування страви.

Ця функція використовується для дуже повільного приготування або розігрівання страв.



#### **Звичайне приготування страв**

Обертаючи ручку термостату, виберіть необхідну температуру приготування страви.

Це звичайний спосіб приготування страв. При його роботі використовуються верхні і нижні нагрівальні елементи. Цей метод придатний для приготування будь-яких страв і дуже корисний для приготування жирного м'яса.

Не забувайте прогріти духовку перед тим, як покласти в неї продукти.



#### **Гриль**

Обертаючи ручку термостату, виберіть необхідну температуру приготування страви.

Двері духовки рекомендується тримати напіввідкритими або закритими. В останньому варіанті немає потреби в захисті ручки регулювання температури. Тепло направляється на страву зверху вниз. Цей метод особливо рекомендуємо використовувати для приготування невеликих кількостей тостів, гарячих сандвічів і т.п.

## Модель з 5 функціями приготування



### Звичайне приготування страв

Обертаючи ручку термостату, виберіть необхідну температуру приготування страви. Це звичайний спосіб приготування страв. При його роботі використовуються верхні і нижні нагрівальні елементи. Цей метод придатний для приготування будь-яких страв і дуже корисний для приготування жирного м'яса. Не забувайте прогріти духовку перед тим, як поставити в неї страву.



### Нагрівання нижньої частини

Ця функція використовується для дуже повільного приготування або розігрівання страв.



### Звичайне приготування страв з використанням вентилятора

Метод, який використовують для випікання хліба, приготування піци і широкої локшини (лазанї).

Перед використанням цієї функції рекомендується прогріти духовку.

Під час використання цього методу двері духовки повинні бути закритими.



### Гриль

Обертаючи ручку термостату, виберіть необхідну температуру приготування страви.

Двері духовки рекомендується тримати напіввідкритими або закритими. В останньому варіанті немає потреби в захисті ручки регулювання температури. Тепло направляється на страву зверху вниз. Цей метод особливо рекомендуємо використовувати для приготування невеликих кількостей тостів, гарячих сандвічів і т.п.



### Гриль з вентилятором

Одновременна робота гриля і вентилятора дозволяє готувати страви швидко і на всю товщу продукту. При використанні цього методу рекомендуємо прогріти духовку за декілька хвилин до того, як поставити страву в духовку.

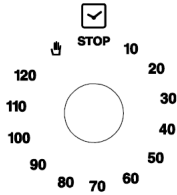
## ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ГРИЛЬ

Покладіть продукти на дротяну полицю або, якщо продукти подрібнені, на піднос. Полиця повинна знаходитися на найвищому можливому положенні бігунка з піддоном на бігунку нижче. Закрийте двері і включіть гриль. При приготуванні страв з використанням функцій гриля двері духовки повинні бути закриті і температура повинна бути в межах від 200°C до 250°C.

**Увага!** під час роботи гриля дуже розігріваються деякі доступні частини духовки. Тому тримайте дітей на безпечній відстані від духовки. Не використовуйте алюмінієву фольгу для накривання підносу гриля або для загорання продуктів, які будете готувати на грилі, тому що відбите фольгою тепло пошкодить елемент гриля, і алюмінієва фольга може спалахнути. Нижче наведені декілька рекомендацій щодо приготування на грилі:

Продукти для приготування на грилі	Час приготування, хвилин	
	Дуже підсмажені продукти	Не дуже підсмажені продукти
Тонко нарізане м'ясо	6	4
Звичайне м'ясо	8	5
Риба (наприклад форель, лосось)	15	12
Ковбаса	12	10
Гост	5	2

## ТАЙМЕР НА 120 ХВИЛИН



В конструкції духовки передбачений таймер, який вимикає духовку після заздалегідь заданого часу.

Використання таймеру:

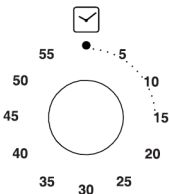
Після приготування духовки до роботи встановіть ручку на бажану температуру, прокрутіть ручку таймеру за годинниковою стрілкою на бажаний час приготування (максимум 120 хвилин).

Після того, як ручка таймера повернеться у положення "0", увімкнеться звуковий сигнал, який повідомить, що духовка автоматично вимкнулася.

Використання духовки без таймеру:

Якщо час приготування страви перевищує 2 години або якщо ви не бажаєте використовувати таймер і маєте намір вимкнути духовку самостійно тоді, коли вважатимете це за потрібне, то поставте ручку таймера на позначку ручного управління.

## ВИКОРИСТАННЯ 60-ХВИЛИННОГО ТАЙМЕРА БЕЗ ФУНКЦІІ ВИМИКАННЯ ДУХОВКИ



Цей таймер з зворотнім відліком часу можна використовувати незалежно від роботи духовки. На ньому можна задати час до 60 хвилин. Після того, як заданий час збіжить, духовка автоматично не вимикається.

Щоб встановити таймер прокрутіть ручку за годинниковою стрілкою до упору, а потім поверніть на необхідний час.

Коли збіжить заданий час, ви почуєте короткий звуковий сигнал.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

**Увага!** Вимкніть духовку з мережі живлення!

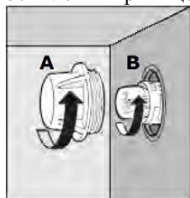
Перевірте, щоб духовка не була гарячою. Якщо гаряча, почекайте, поки охолоне.

Зніміть бокову решітку.

Для того щоб замінити лампу **В** у духовці, зніміть захисний кожух **А**, викрутивши його у напрямку проти годинникової стрілки. Замініть згорілу лампу і поставте захисний кожух **А** на місце.

**Примітка:** Використовуйте лише лампи з цоколем типу E-14 потужністю 25 Вт, розраховані на роботу при температурі 300 °С.

Лампа, використана в цьому приладі, є спеціальною. Вона призначена для використання виключно в приладах такого типу і її не можна використовувати для звичайного освітлення приміщення.

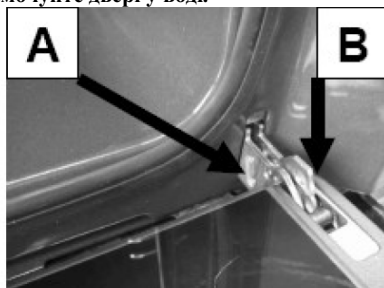
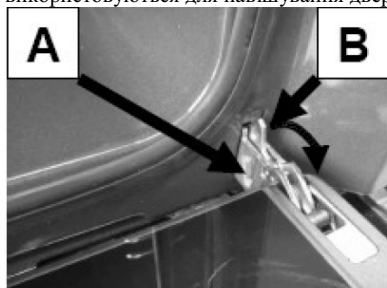


## ЗНІМАННЯ ДВЕРЕЙ ДУХОВКИ

Для полегшення миття і спрощення доступу у внутрішній простір духовки обидві двері духовки можна зняти (див. схему). Для цього слід виконати нижченаведені дії:

Петлі **А** мають два рухомі болти **В**.

Якщо болт **В** підняти, петля звільняється з корпусу. Відповідно, піднявши болт **В**, двері можна зняти, якщо потягнути їх уверх і від духовки. При виконанні цієї операції тримайте двері за боки біля петель. Для того, щоб встановити двері на місце спочатку вставте петлі в їх пази. Перед тим, як закрити двері, не забудьте вставити два рухомих болти **В**, які використовуються для навішування дверей. **Не замочуйте двері у воді.**





## ВИЛУЧЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ СКЛЯНОЇ ПАНЕЛІ

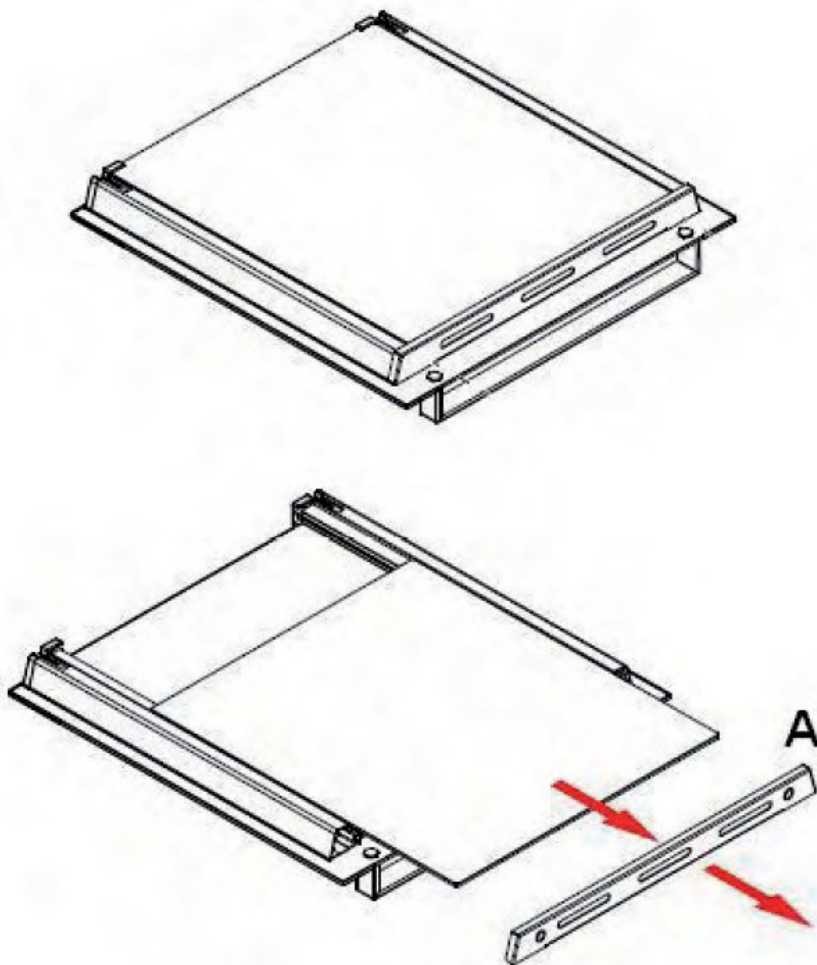
Не використовуйте будь-які абразивні матеріали: є ризик пошкодження приладу.

Не забувайте, що якщо поверхня скляної панелі буде подряпана, то це може призвести до небезпечного виходу духовки з ладу.

Ні у якому разі не мийте цей побутовий прилад водою під високим тиском або обладнанням для парової чистки.

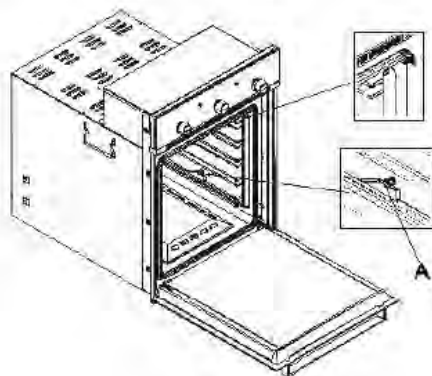
Зніміть пластину А, скориставшись монеткою. Потім витягніть скляну панель.

Для того, щоб поставити двері на місце, повторіть вищенаведені операції у зворотному порядку.



## ЧИСТКА БІЧНИХ РЕШІТОК

Бічні решітки повинні бути підвішеними на гачках на стіні духовки.  
Перемістіть полицю і піднос на бічних решітках.  
Щоб зняти бічні решітки, натисніть на частину А, як це показано на рисунку.



## **ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**Увага!** Перед здійсненням обслуговування духовку обов'язково слід вимкнути з мережі живлення, витягнувши вилку з розетки або розімкнувши загальний вимикач мережі живлення.

Перед тим, як розпочати чистку приладу, дочекайтеся, поки він охолоне.

Не використовуйте абразиви, вибілювальні речовини або абразивні засоби для миття.

Ні у якому разі не мийте цей побутовий прилад водою під високим тиском або обладнанням для парової чистки.

Не використовуйте абразивні матеріали або абразивні речовини для чистки скляних панелей, оскільки це може призвести до їх пошкодження.

Внутрішні поверхні духовки витріть вологою тканиною, змоченою у розчині засобу для миття на основі аміаку; потім промийте чистою водою і ретельно висушіть духовку.

При чистці поверхонь внизу духовки ми рекомендуємо видаляти всі залишки продуктів, поки духовка ще тепла, але вже не гаряче. Чим холодніше буде духовка, тим важче буде видалити плями від продуктів.

При митті зовнішніх поверхонь використовуйте м'яку тканину і мильну воду. Потім промийте чистою водою і ретельно висушіть вимиті поверхні.

Додаткове приладдя можна вимити в посудомийній машині або в раковині за допомогою засобу для чистки духовок.

**Увага!** При виконанні будь-яких вищеописаних операцій прохання використовувати відповідне запобіжне і захисне обладнання (рукавички і т.п.).











12300166591