

BG Български

Инструкции за експлоатация ПЕЧКА И ФУРНА

Съдържание

Инструкции за експлоатация 1
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ 2
Описание на уреда – Общ изглед 6
Описание на уреда – Панел за управление 7
Инсталиране 8
Стартиране и използване 10
Режими на готвене 11
Използване на котлоните 15
Предпазни мерки и съвети 17
Грижа и поддръжка 18
Помощ 19

CZ

Cesky

Návod k použití VAŘIČ A TROUBA

Obsah

Návod k použití, 1
VAROVÁNÍ, 2
Popis spotřebiče – celkový popis, 6
Popis spotřebiče – ovládací panel, 7
Instalace, 21
Spuštění a použití, 23
Režimy vaření, 24
Použití desky, 29
Opatření a rady, 30
Péče a údržba, 31
Podpora, 31

SK

Slovenčina

Návod na obsluhu SPORÁK A RÚRA

Obsah

Návod na obsluhu, 1
UPOZORNENIE, 4
Popis spotrebiča - Prehľad, 6
Popis spotrebiča - Ovládací panel, 7
Inštalácia, 34
Spustenie a používanie, 36
Režimy varenia, 37
Použitie varnej dosky, 41
Opatrenia a rady, 42
Starostlivosť a údržba, 43
Servisné stredisko, 43

UA

Українська

Інструкції з експлуатації КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації, 1
ВНИМАННЯ, 2
Опис установки-Загальний вигляд, 6
Опис установки-Панель управління, 7
Встановлення, 45
Включення і використання, 47
Користування робочою поверхнею, 47
Програми приготування їжі, 49
Запобіжні засоби і поради, 52
Догляд і технічне обслуговування, 53
Допомога, 53

HU

Magyar

Használati útmutató tűzhely és a sütő

Tartalomjegyzék

Használati útmutató, 1
FIGYELEM, 4
A készülék leírása- A készülék áttekintése, 6
A készülék leírása- Kezelőpanel, 7
Üzembe helyezés, 55
Bekapcsolás és használat, 57
A főzőlap használata, 59
A sütő használata, 62
Óvintézkedések és tanácsok, 63
Karbantartás és ápolás, 64
Szerviz, 64

RO

Română

Instrucțiunile de folosire ARAGAZ și CUPTOR

Sumar

Instrucțiunile de folosire, 1
ATENȚIE, 5
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 6
Descrierea aparatului-Panoul de control, 7
Instalare, 67
Pornirea și utilizare, 69
Utilizarea cuptorului, 69
Folosirea plitei, 74
Precauții și sfaturi, 75
Oțreținere și curățare, 76
Asistență, 76

SK**UPOZORNENIE**

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas prevádzky zahrievajú.

Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies rúry.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti a musia byť pod neustálym dohľadom. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo im boli dané inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

UPOZORNENIE: Varenie na varnej doske s tukom alebo olejom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte žiadne predmety na plochách pre varenie.

UPOZORNENIE: Ak je povrch sklokeramickej dosky prasknutý, vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.

Nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Vnútorne povrchy priestoru spotrebiča (ak existuje) sa môžu zahriať.

Nikdy nepoužívajte parné čističe alebo tlakové čističe na čistenie spotrebiča.

Pred otvorením odstráňte všetky kvapaliny z veka.

Nezatvárajte sklenený kryt (ak je k dispozícii), keď sú plynové horáky alebo elektrické platničky ešte horúce.

UPOZORNENIE: Pred výmenou lampy sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom.

! Po umiestnení stojanu do vnútra, uistite sa, že zastavovač smeruje nahor a do zadnej časti dutiny.

UA**УВАГА!**

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

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

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою.

Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

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

Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці

рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

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

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

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

УВАГА! Небезпека пожежі: не залишайте речі на варильних поверхнях.

УВАГА! Якщо в поверхні з'явилася тріщина, вимкніть пристрій, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

ручці духовки.

Під час автоматичного очищення поверхні нагріваються до дуже високих температур: слідкуйте, щоб діти знаходилися на безпечній відстані.

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

HU

FIGYELEM

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek. Vigyázzon, hogy ne hogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.

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

Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják.

Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

FIGYELEM: A tűzhelyen felügyelet nélkül otthagyt zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedővel vagy tűzálló takaróval.

FIGYELEM: Tűzveszély: Ne hagyjon tárgyakat a főzőfelületen.

FIGYELEM: Amennyiben az üvegkerámia felülete megkarcolódna, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

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

A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla.

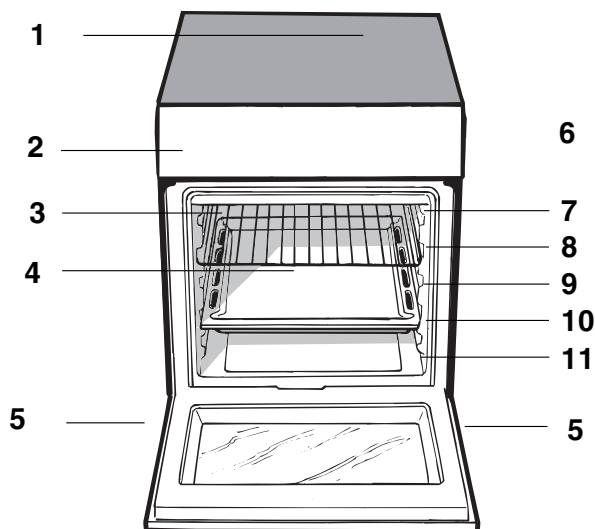
Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázégők vagy elektromos főzőlapok még melegek.

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

! A rács behelyezésekor győződjön

néz és a sütőtér hátsó részén van .

meg arról, hogy a kallantyú felfele



BG

Описание на уреда Общ преглед

- 1.Съклокерамичен котлон
- 2.Панел за управление
- 3.Плъзгаща грил скара
- 4.ТАВИЧКА
- 5.Нивелиращо краче
- 6.ВОДЕЩИ РЕЛСИ на плъзгащите се скари
- 7.позиция 5
- 8.позиция 4
- 9.позиция 3
- 10.позиция 2
- 11.позиция 1

CZ

Popis spotřebiče Celkový přehled

- 1.Sklokeramická deska
2. Ovládací panel
3. Zasouvací rošt
4. Pečící plech
5. Nastavitelné nohy
6. Vodící lišty pro zasouvací rošt
7. pozice 5
8. pozice 4
9. pozice 3
10. pozice 2
11. pozice 1

SK

Popis spotřebiča Celkový prehľad

- 1.Sklokeramická varná doska
- 2.Ovládací panel
- 3.Vyťahovací grilovací rošt
- 4.Pekáč
- 5.Nastavitelné nohy
6. Vedúce kolajničky pre posuvné police
- 7.pozícia 5
- 8.pozícia 4
- 9.pozícia 3
- 10.pozícia 2
- 11.pozícia 1

UA

Опис приладу Загальний вигляд

1. Склокерамічна поверхня
2. Панель управління
3. Рівень ГРАТОК
4. Рівень ПІДДОНУ
5. Регульована ніжка
6. НАПРЯМНІ для ґраток
7. рівень 4
8. рівень 3
9. рівень 2
10. рівень 2
11. рівень 1

HU

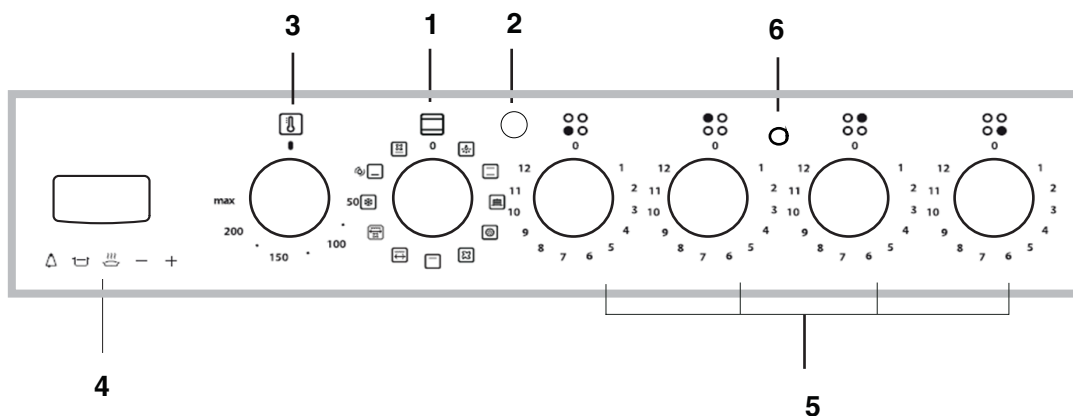
A készülék leírása A készülék áttekintése

- 1.A kerámia főzőlap
- 2.Kapcsoló tábla
3. Sütő rács
- 4.Serpenyő vagy sütőtepsi
- 5.Állítható lábacska vagy láb
- 6.TÁLCASÍNEK
- 7.helyzet 5
8. helyzet 4
9. helyzet 3
- 10.helyzet 2
- 11.helyzet 1

RO

Descriere aparatului Vedere de ansamblu

- 1.Plita ceramică
- 2.Panou frontal de control
- 3.Grătarul cuptorului
- 4.Tavă de coacere
- 5.Picioare reglabile
- 6.GHIDAJE alunecare rafturi
7. nivelul 5
8. nivelul 4
9. nivelul 3
10. nivelul 2
11. nivelul 1



BG Описание на уреда Панел за управление

1. СЕЛЕКТОРЕН бутон
2. Индикаторна лампичка на ТЕРМОСТАТА
3. Копче на ТЕРМОСТАТА
4. Електронен програматор за готвене*
5. Копче за управление на електрическия КОТЛОН
6. Индикаторна лампичка на ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОТЛОН

CZ Popis spotřebiče Ovládací panel

1. Výběrový knoflík
2. Kontrolka indikátoru termostatu
3. Knoflík termostatu
4. Elektronická programátor vaření*
5. Ovládací knoflík elektrické plotny
6. Světlo indikátoru elektrické plotny

SK Popis spotrebiča Ovládací panel

1. Gombík SELECTOR (Prepínač funkcií)
2. Kontrolka THERMOSTAT-u
3. Gombík THERMOSTAT-u
4. Elektronický programátor pečenia*
5. Elektrický ovládací gombík Platničky
6. kontrolka Elektrická platnička

UA Опис плити Панель управління

1. Регулятор РСПГСБМ
2. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
3. Регулятор ТЕРМОСТАТУ
4. ТАЙМЕРА
5. Індикатор РСБЦЮЮЧОЇ КОНФОРКИ
6. Регулятори ЕЛЕКТРИЧНИХ КОНФОРОК

HU A készülék leírása Kezelőpanel

1. Választó gomb
2. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
4. Elektronikus sütés programozó
5. Az elektromos főzőlap vezérlő gombja "Hilite"*
6. Elektromos főzőmező ellenőrző lámpa

RO Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton PROGRAME
2. Indicator THERMOSTAT
3. Buton THERMOSTAT
4. Programator electronic
5. Butoane PLITEI ELETRICE
6. Indicator PLITEI ELETRICE

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитайте інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеній від електроживлення.

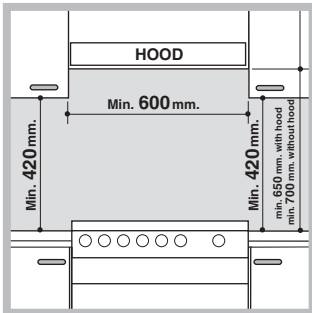
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконайтеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення:

- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420мм.

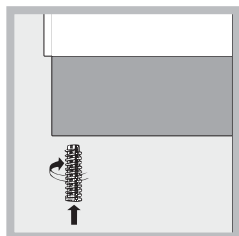


Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого

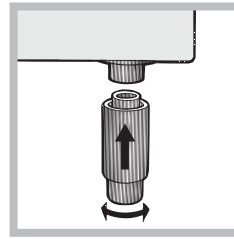
матеріалу (див. малюнок);

- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання



Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (див. малюнок).



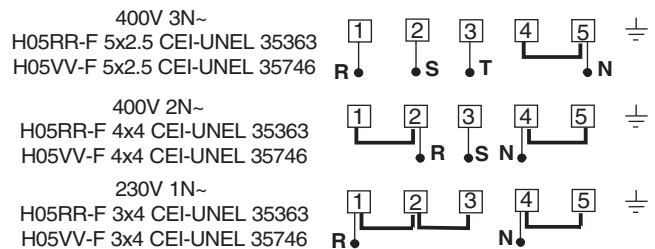
Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Електричні підключення

Шнур живлення слід підбирати залежно від типу використовуваного електричного підключення (див. наведену нижче схему підключення).

Встановлення шнура живлення

Відкриття клемної коробки:



- Розгвинтіть гвинт «V» (Мал. С)
- Щоб відкрити кришку, потягніть за поєднану основу

Процедура з встановлення шнура живлення:

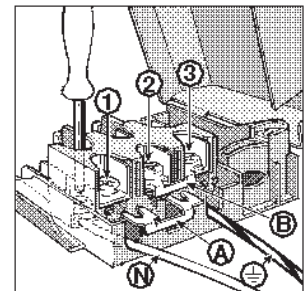
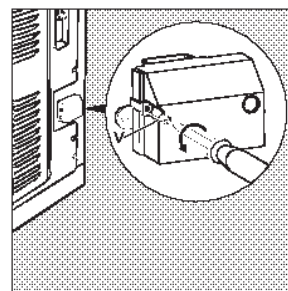
- Розташуйте маленьке з'єднання **A-B** згідно до бажаного типу підключення, використовуючи наведену на малюнку **D** схему.

Примітка: маленькі з'єднання готуються виробником для а 230V (контакти 1-2-3 під'єднані один до іншого). Перемичка 4-5 знаходиться в нижній частині клемної коробки.

- вставте дроти (**N** і **6**), як показано на малюнку, і затягніть відповідні гвинти.
- закріпіть дроти, які залишилися, до клем 1-2-3.
- зафіксуйте шнур живлення у відповідному затиску і закрийте кришку за допомогою гвинта «V».

Мал. С

Мал. D



* Є лише в деяких моделях.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Для шнуру слід використати вилку, придатну для навантаження, вказаного на табличці з технічними даними. Під час безпосереднього підключення до мережі, встановіть між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм. Цей вимикач має бути придатним для навантаження і відповідати чинним нормам (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем).

Шнур живлення має бути розташований таким чином, щоб не перевищувати на 50°C температуру у приміщенні по всій своїй довжині. Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- обмежувальний клапан і побутова мережа у змозі витримувати навантаження приладу (див. таблицю з технічними даними);
- електричне устаткування оснащено ефективним заземленням, яке відповідає вимогам чинного законодавства;
- після встановлення плити забезпечується легкий доступ до розетки або вимикача.

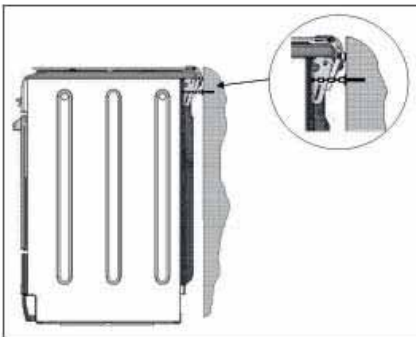
! У встановленому приладі має забезпечуватися легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів аби утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями.

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

Безпека ланцюга



! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, **НЕОБХІДНО** встановити

захисний ланцюжок з комплекту постачання! Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

ТАБЛИЦЯ ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ	
Розміри духовки (ВхШхГ)	340x410x424 mm
Об'єм	60 л
Корисні розміри духової шафи	ширина 42 см глибина 44 см висота 23 см
Конфорки	див. таблицю з технічними даними
Напруга й частота струму	Табличка з технічними даними розташована на внутрішній стороні кришки або – при відкритті камери духовки – на лівій стінці всередині духовки
Склокерамічна поверхня	
Передня ліва	1800 Вт
Задня ліва	1200 Вт
Задня права	1800 Вт
Передня права	1200 Вт
Макс. споживання керамічної поверхні	6000 Вт
МАРКУВАННЯ	Споживання енергії при натуральній конвекції – режим нагрівання: Режим конвекції
	Деклароване споживання енергії за класом примусової конвекції – режим нагрівання:
	Директиви ЄС: 2006/95/ЄС від 12.12.06 (низьковольтні прилади) з подальшими виправленнями - 04/108/ЄС від 15.12.04 (електромагнітна сумісність) з подальшими виправленнями - 93/68/ЄЕС від 22.07.93 з подальшими виправленнями - 2002/96/ЄС. 1275/2008 (режим очікування/вимкнення)

пластини номінальний є розташований в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.

Підключення й використання

Користування духовкою

! При першому включенні запустіть духовку у холодному режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкриті дверцята духовки і провітрити приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видаліть пластикову плівку з боків виробу.

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

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
 2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.
- Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:


- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

Ії включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.


Освітлення духовки


Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі за допомогою рукоятки , освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.


Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

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

 Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**
Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.

 Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.

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

 Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

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

 Програма **«Духовка верхнє відділення»**

Положення ручки термостату : Між 50°C і Max.
Працює верхній нагрівальний елемент.
Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

 Програма **ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Гриль більший ніж звичайний з новаторським рішенням, яке збільшує на 50 % коефіцієнт корисної дії при приготуванні їжі, і яке усуває кутові зони з відсутністю тепла. Використовуйте цей метод приготування для отримання однорідної скориночки.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Включається верхній нагрівальний елемент і починають працювати крильчатка і рожен (там, де він є). Такий режим об'єднує, в односторонньому термічному випромінюванні, примусову циркуляцію повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла.

! Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятках.

Обережна духовка

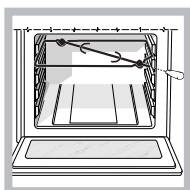
Положення регулятора термостату: Між **50°C** і **Max**. Працює нижній нагрівальний елемент. Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу. Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

Режим РОЗМОРОЖУВАННЯ

Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.



Режим ВЕНТИЛЯЦІЇ ЗНИЗУ

Увімкнений нижній нагрівальний елемент та вентилятор, що гарантує циркуляцію тепла по всій духовці. Цей режим зручний для легкого приготування овочів та риби.



Рожен

Щоб включити рожен, дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. вставте опору рожна у положення 4 і вставте рожен у спеціальний виріз, що знаходиться на задній стінці духовки (див. малюнок);
3. включіть рожен, набираючи  /  за допомогою рукоятки ПРОГРАМИ.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

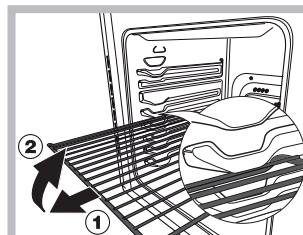
- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страву, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

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



УВАГА Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти і прешітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Електричні конфорки

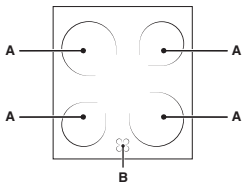
! Нанесений на ущільнювачі клей залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почутися запах гуми, який незабаром зникне.

Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі

Для вмикання зони готування слід обернути за годинниковою стрілкою відповідний регулятор. Для вимкнення зони готування слід обернути регулятор проти годинникової стрілки на «0». Індикатор електричних конфорок свідчить про те, що працює не менше однієї конфорки варильної поверхні.

Зони готування їжі

На варильній поверхні мають ся нагрівальні випромінювальні електричні елементи. Під час роботи вони стають червоними:



- А. Зона готування з випромінювальними елементами.
В. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також

у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

Зона готування з випромінювальними елементами.

Нагрівальні випромінювальні елементи складаються з нагрівальних циркуляційних елементів, які стають червоними тільки через 10-20 секунд після увімкнення.

Корисні поради з використання варильної поверхні

- Використовуйте каструлі з плоским і товстим дном, щоб забезпечити їх прилягання до нагрівальної зони;



- Використовуйте каструлі достатнього діаметру, щоб повністю покрити нагрівальну зону з метою повного застосування вироблюваного тепла;



- Переконайтеся в дно кастрюль є чистим та сухим: це забезпечить оптимальне прилягання до зон готування і триваліший термін служби варильної поверхні і самих кастрюль;
- намагайтеся не використовувати такі каструлі для готування на відкритому газі: теплова концентрація на газових пальниках може призвести до деформування дна кастрюлі з подальшою втратою оптимального прилягання;
- Ні в якому разі не залишайте увімкнену зону готування без посуду, тому що це призведе до ушкодження поверхні.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Готування овочів, риби
2	Готування картоплі (на парі), супів, бобових (нуту, квасолі)
3	Продовження готування великої кількості їжі, супів, борщів
4	Запікання (середня потужність)
5	Запікання (велика потужність)
6	Підсмаження або досягнення кипіння за короткий час

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплеї відображатиме 0.00.

Щоб налаштувати час:

- натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ

ПРИГОТУВАННЯ  і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ 

- через 4 секунди виставте поточний час, натискаючи на кнопки **+** е **-**. Натискаючи на кнопку **+**, час збільшується; натискаючи на кнопку **-**, час зменшується.

Після виставлення часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.

Налаштування таймера

За допомогою таймера можна задавати відлік у зворотному напрямі, після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал.


Щоб налаштувати таймер:

- натисніть кнопку ТАЙМЕР  На дисплеї з'явиться:

^ 0:30

- натискайте на кнопки **+** е **-**, щоб виставити бажаний час;
- при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеї з'являється поточний час:

10:00

- після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок **+** е **-**): позначка  гасне.

! Таймер не контролює включення і виключення духовки.

Налаштування гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження установки годинника, за допомогою кнопки **-** можна налаштувати гучність звукового сигналу.

Планування тривалості приготування із затримкою включення

Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.


На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:

- натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ



- через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки **+** е **-**. Якщо, наприклад, планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеї з'являється:

^ 0:30

- при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із позначкою  і літера А (АВТО):

Далі потрібно задати час закінчення приготування;
4. натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ

ПРИГОТУВАННЯ 

- встановіть бажаний час закінчення приготування, натискаючи на кнопки **+** е **-**. Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеї з'являється:

^ 13:00

- при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із літерою А (АВТО):

^ 10:00

У запропонованому прикладі, духовка включиться автоматично о 12.30 в режимі, який потрібно завершити через 30 хвилин, о 13.00.


Планування тривалості приготування із негайним запуском

Виконайте процедуру задання тривалості приготування, описану вище (пункти 1-3).


! Включена літера А нагадує про задане планування тривалості і про закінчення приготування у функції АВТО. Щоб відновити ручний режим роботи духовки, після кожного приготування в режимі АВТО, натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ


ПРИГОТУВАННЯ 

ПРИГОТУВАННЯ 

! Позначка  залишається включеним разом з духовкою протягом всього часу приготування.

У будь-який момент можна вивести на дисплеї виставлену тривалість, натиснувши на кнопку

ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ , і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку

ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ . Після закінчення приготування лунає акустичний сигнал. Щоб перервати його, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок **+** е **-**. Як анулювати запрограмований режим приготування їжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ

ПРИГОТУВАННЯ 

і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ 

Виправить або відмініть задані параметри

Задані параметри можуть бути змінені у будь-який момент шляхом натискання на відповідну кнопку (ТАЙМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки **+** або **-**.

При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки. У разі запрограмованої роботи, прилад не приймає час закінчення приготування, якщо він передує часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

Таблиця приготування в духовці

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Печеня з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Печеня з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка кондвироби	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на 2 рівнях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста з сиром (на 2 рівнях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Еклери (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на 3 рівнях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180
Швидке готування	Заморожені продукти					
	Піцца	0.3	2	-	250	12
	Кабачки та креветки у тісті	0.4	2	-	200	20
	Сільський пиріг зі шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пиріжки з сиром моццарелою і томатами	0.3	2	-	200	25
	Лазан'я	0.5	2	-	200	35
	Несолодкі булочки	0.4	2	-	180	25-30
	Кур'ячі крокети	0.4	2	-	220	15-20
	Напівфабрикати					
	Смажені курячі крила	0.4	2	-	200	20-25
	Свіжа їжа					
	Пісочне печиво	0.3	2	-	200	15-18
	Кекси	0.6	2	-	180	45
Солоні вироби з листового тіста з сиром	0.2	2	-	210	10-12	
Багаторівнева	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Ягнятина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Несолодкі пироги	1.5	3	15	200	25-30
Духовка піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Печеня з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала і каракатиці	0.7	4	-	Max	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	Max	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	Max	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	Max	10-15
	Овочі гриль	0.4	3 або 4	-	Max	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	Max	15-20
	Домашні ковбаски	0.6	4	-	Max	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	Max	10-12
	Скумбрія	1	4	-	Max	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	4 і 6	4	-	Max	3-5
Конвекційний гриль	Курка-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
ВЕНТИЛЯЦІЯ ЗНИЗУ	лец	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60
Низ духовки	Доведення доготовности					

Застереження й поради

! Цей прилад було розроблено й виготовлено за міжнародними стандартами безпеки. Необхідно уважно ознайомитися з наступними застереженнями, які наведені в цілях безпеки.

Загальні правила безпеки

- Ці інструкції діють лише в тих країнах, символи яких зазначені в цій брошурі й на табличці з серійним номером, що закріплена на приладі.
- Прилад був спроектований для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання.
- Забороняється встановлювати прилад ззовні, навіть під навісами. Якщо прилад попадає під дощ або зливу, це пов'язане з особливою небезпекою.
- Не торкайтеся приладу босими ногами або мокрими чи вологими руками або ногами.
- Приладом мають користуватися лише дорослі для приготування їжі відповідно до інструкцій, що наведені в цій брошурі. Будь-яке інше застосування цього приладу (наприклад, для обігрівання приміщення) є нецільовим і становить небезпеку. Виробник не може нести відповідальність за будь-які пошкодження внаслідок невірного, нецільового або необґрунтованого використання приладу.
- Ця брошура додається до приладу, що належить до класу безпеки 1 (ізолюваний прилад) або класу 2 – підклас 1 (якщо заглиблений між двома кухонними шафами).
- Не торкайтеся нагрівальних елементів або певних частин духовки під час користування; ці частини можуть бути дуже гарячими. В жодному разі не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Переконайтеся, що шнури живлення інших електричних приладів не контактують з гарячими частинами духовки.
- Ніколи не слід закривати отвори для вентиляції й розсіювання тепла.
- Не ставте хиткий або деформований посуд на зони готування; це запобігає випадковому розлиттю. Переконайтеся, що ручки посуду для готування повернуті всередину нагрівальної поверхні, щоб не допустити їх випадкового підпалення.
- Завжди користуйтеся захисними рукавичками, ставлячи або виймаючи посуд зі стравами з духовки.
- Не користуйтеся горючими рідинами (спиртом, бензином і т. ін.) поблизу від приладу під час користування ним.
- Не зберігайте предмети з горючих матеріалів у нижньому відділенні духовки або в самій духовці. При випадковому вмиканні приладу такі предмети можуть загорітися.
- Слідкуйте за тим, щоб всі ручки були в положенні «•» під час, коли Ви не користуєтесь приладом.
- Від'єднуючи прилад від електричної мережі, завжди тягніть за вилку, а не за шнур живлення.
- Ніколи не виконуйте жодних робіт з догляду або технічного обслуговування, якщо прилад не від'єднаний від електричної мережі.
- При поломці приладу в жодному разі не намагайтеся полагодити його самотужки. Ремонт, що проводиться некваліфікованими особами, може призвести до травм або ще більш серйозної поломки приладу. Зверніться до служби сервісу.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Внутрішня поверхня відділення (якщо воно є) може нагріватися.
- Склокерамічна поверхня стійка до подряпин, але може тріскатися (або навіть зламатися) при ударі

гострим предметом, наприклад, інструментом. Якщо таке трапилось, негайно від'єднайте прилад від електричної мережі й зверніться в службу сервісу.

- Якщо склокерамічна поверхня потріскалася, вимкніть прилад, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Пам'ятайте, що зона готування залишається відносно гарячою щонайменше протягом тридцяти хвилин після вимкнення.
- Тримайте предмети, що можуть розплавитися (такі як пластик або алюміній), або продукти з великим вмістом цукру подалі від нагрівальної поверхні плити. Будьте особливо уважними, користуючись пластиковою плівкою або алюмінієвою фольгою або пакуванням: при потрапленні на гарячу нагрівальну поверхню вони можуть призвести до її серйозної поломки.
- Не кладіть металеві предмети (ножі, ложки, кришки каструль і т. ін.) на нагрівальну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не слід дозволяти користуватися приладом людям (в тому числі дітям) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченим особам або будь-кому, хто не знає правил користування цим приладом. Такі особи можуть допускатися до користування тільки під наглядом кого-небудь, хто приймає відповідальність за їх безпеку, або після відповідного інструктажу щодо експлуатації приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

Утилізація

- Викидаючи пакувальні матеріали, дотримуйтеся місцевих законодавчих норм, щоб забезпечити можливість їх переробки.
- Європейська Директива 2002/96/ЕС щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Ви можете сприяти зниженню пікового навантаження на електричній мережі, якщо будете користуватися духовкою переважно пізно ввечері або рано вранці. Для цього передбачені різні варіанти програмування режимів готування, зокрема режим «відстроченого готування» (див. розділ «Режими готування»).
- Завжди тримайте дверцята духовки зачиненими, використовуючи режими ГРИЛЬ і СМАЖЕННЯ. Таким чином покращується результат готування й зберігається енергія (приблизно на 10%).
- Регулярно перевіряйте й очищуйте ущільнення дверцят, щоб гарантувати відсутність бруду й щільне прилягання дверцят до шафи, що запобігає розсіюванню тепла.
- Цей продукт відповідає вимогам останньої Європейської Директиви по зниженню споживання енергії в режимі очікування. Якщо протягом 2 хвилин не виконується жодна операція, прилад автоматично перемикається в режим очікування. Режим очікування позначається яскравим зображенням годинника. Як тільки робота приладу поновлюється, система повертається в робочий режим.

Відключення приладу

Перед виконанням будь-яких робіт з приладом, від'єднайте його від електричної мережі.

Очищення духовки

! Для очищення приладу ніколи не користуйтеся паровими пристроями або пристроями під тиском.

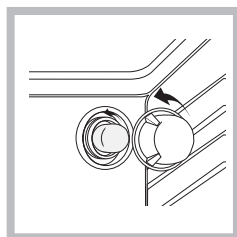
- Очистіть скляну частину дверцят духовки за допомогою губки й неабразивного очисника, ретельно витріть насухо м'якою ганчіркою. Не користуйтеся абразивними матеріалами або гострими металевими шкребками, оскільки вони можуть подряпати поверхню й призвести до розтріскування скла.
- Деталі з нержавіючої сталі або емальовані деталі й гумові ущільнення можна мити губкою, змоченою в воді з нейтральним милом. Для видалення стійких плям користуйтеся спеціальними очисниками. Після очищення ретельно промийте й просушіть. Не користуйтеся абразивним порошком або корозійними речовинами.
- Внутрішню поверхню духової шафи слід ретельно очистити після кожного використання, поки вона ще тепла. Користуйтеся гарячою водою й миючим засобом, потім промийте й витріть насухо м'якою ганчіркою. Не користуйтеся абразивними засобами.
- Аксесуари можна мити як інший посуд, більше того, їх можна мити в посудомийній машині.
- Бруд і жир слід видаляти з панелі управління за допомогою неабразивної губки або м'якої ганчірки.
- Жорстка вода або агресивні миючі засоби можуть залишати плями на деталях із нержавіючої сталі. Ми рекомендуємо завжди добре промивати й витирати насухо частини з нержавіючої сталі.

Перевірка ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте ущільнення дверцят духовки. Якщо ущільнення пошкоджене, зверніться до найближчого сервісного центру. Ми рекомендуємо не користуватися духовкою, доки несправність не буде усунена.

Заміна лампи в духовій шафі

1. Після від'єднання духовки від електричної мережі



зніміть скляну кришку, що закриває гніздо лампи (див. малюнок).

2. Вкрутіть лампу й замініть її на аналогічну: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Поверніть на місце кришку й підключіть духовку до електричної мережі.

Очищення склокерамічної поверхні

! Не користуйтеся абразивними або корозійними миючими засобами (наприклад, аерозольними продуктами для очищення грилю й духової шафи), плямовивідниками, засобами проти іржі, миючими порошками або губками з абразивною поверхнею – це може залишити на поверхні подряпини, що не підлягають відновленню.

- Звичайно достатньо просто помити нагрівальну поверхню вологою губкою й просушити її адсорбуючими кухонними рушниками.
- Якщо нагрівальна поверхня надмірно брудна, протріть її з використанням спеціального засобу для склокерамічних поверхонь, потім добре промийте й просушіть.
- Для видалення більш стійкого бруду користуйтеся придатним шкребком (не входить до комплекту постачання). Видаляйте бризки якомога швидше, не чекаючи поки прилад охолоне, щоб запобігти їх засиханню. Відмінного результату можна досягти, використовуючи змочену у мильній воді губку з неіржавіючої сталі, що спеціально розроблена для склокерамічних поверхонь.
- Якщо пластик або цукор випадково розплавився на нагрівальній поверхні, негайно видаліть їх сліди за допомогою шкребка, поки поверхня ще гаряча.
- Чисту поверхню можна обробити спеціальним захисним засобом, який утворює невидиму плівку, що захищає поверхню від крапель, що потрапляють на неї під час готування. Такий засіб слід наносити на теплу (але не гарячу) або холодну поверхню.
- Не забувайте добре промивати поверхню чистою водою й просушувати її – залишки страв можуть присихати під час подальшого готування.

Засоби очищення склокерамічної поверхні	Де можна придбати
Шкребки для вікон Лезоподібні шкребки	Магазини «зроби сам»
Замінні леза	Магазини «зроби сам», супермаркети, аптеки
COLLO напівмісяць NOB BRITE Очисник для керамічних поверхонь SWISSCLEANER	Магазини взуття, споживчих товарів, універмаги, магазини регіональної електропостачальної компанії, супермаркети

Попередження:

Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, котра знаходить будь-які несправності. Несправності відображаються як повідомлення наступного типу: «F» із номером.

В разі несправності зверніться за технічною допомогою:

! Ніколи не користуйтеся послугами неуповноважених осіб.

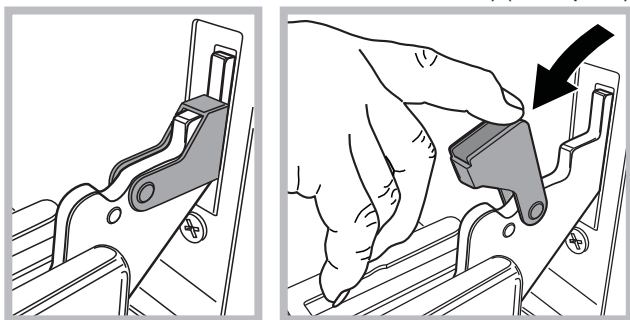
Звертаючись по допомогу, вкажіть наступну інформацію:

- Тип проблеми, що сталася.
- Модель приладу (Mod.).
- Серійний номер (S/N).

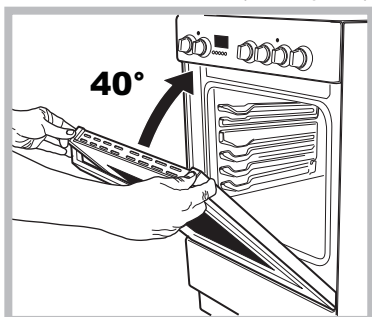
Два останні пункти інформації можна знайти на таблиці технічних даних, що закріплена на приладі.

Знімання та встановлення дверцят духовки

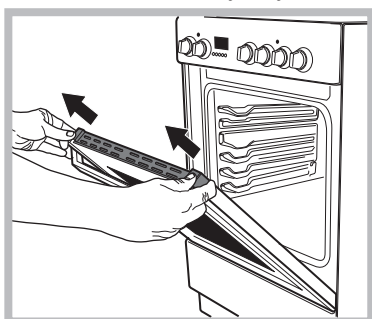
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



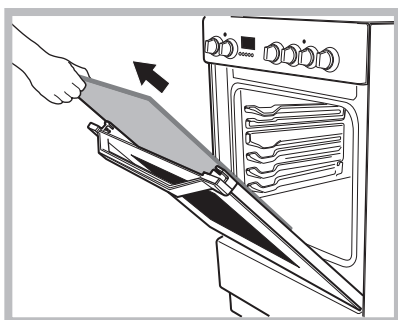
4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»



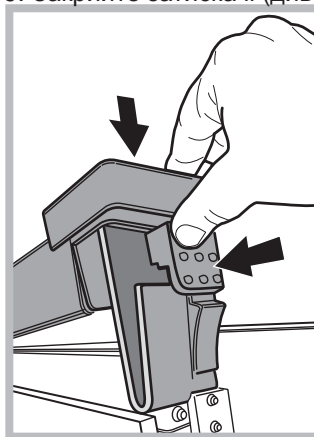
6. Поставте скло назад.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.


Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення забруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином чистити духовку буде простіше.

Важливо! Перед очищенням паром:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

- 1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку низу. У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці низу.
- 2 – виберіть режим **Обережна духовка**  та встановіть температуру 100 °C;
- 3 – залиште духовку ввімкненою на 15 хвилин;
- 4 – вимкніть духовку;
- 5 – коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.
- 6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

Якщо парове чищення здійснюється після приготування особливо жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

! Виконуйте всі процедури чищення тільки коли духовка холодна!