

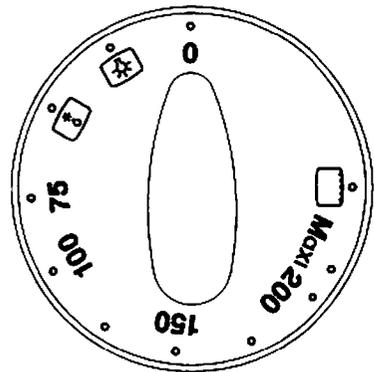


3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

COME USARE IL FORNO VENTILATO

A titolo orientativo riportiamo:

- più sotto una sommaria descrizione delle diverse cotture.
- a pag. 22-23 consigli pratici per ottenere risultati ottimali.
- a pag. 24-25-26 tabelle di cottura e grigliatura



6

SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 6) sul simbolo e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno

Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande.

Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente. Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE

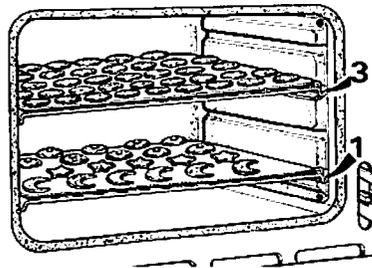
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 6) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto viene ricircolato dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (vedi Fig. 7). Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci in genere.

COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 6) sul simbolo .

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte.



7



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM

W poniższym rozdziale podamy ogólne informacje dotyczące:

- ogólny opis rodzajów pieczenia,
- na stronie 22-23 - praktyczne rady jak uzyskać najlepsze rezultaty,
- na stronie 24-25-26 - tabele

Rozmrażanie w temperaturze pokojowej

Przekręcić pokrętkę (rys.6) na symbol , włożyć do piekarnika produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrażania zależy od ilości i rodzaju produktów żywnościowych. Wybór tej funkcji powoduje włączenie tylko wentylatora, który wprawia powietrze w obieg, powodując powolne rozmrażanie się produktów.

Pieczenie z termoobiegami z grzałką tylną.

Przekręcić pokrętkę (rys.6) na wybraną temperaturę. W przypadku używania produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać, aż żółta lampka termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki tylnej, ciepło zostaje rozproszony za pomocą wentylatora. Ciepło zostaje szybko rozproszony po całym piekarniku, pozwala się na pieczenie różnych produktów jednocześnie na kilku poziomach (rys. 7).

Pieczenie - grill.

Przekręcić pokrętkę (rys.6) na symbol . Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną środkową. Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych.



3. Инструкции для пользователя

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Чтобы помочь сориентироваться, приводим:

- ниже общее описание различных типов жарки.
- на стр. 22-23 практические советы для достижения оптимальных результатов.
- на стр. 24-25-26 таблицы по приготовлению блюд в духовке и на гриле.

Размораживание при комнатной температуре

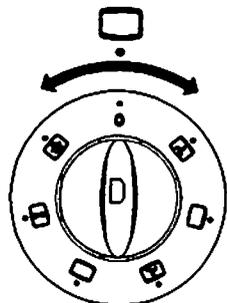
Поверните ручку выбора функций (Рис. 6) до совмещения с обозначением, а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.

Жарка с усиленной конвекцией с задним подогревом

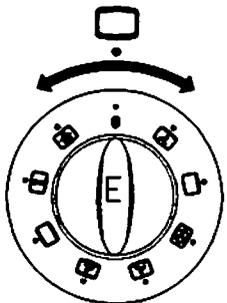
Установите ручку выбора функций (Рис. 6) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (Рис. 7). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

Жарка на гриле

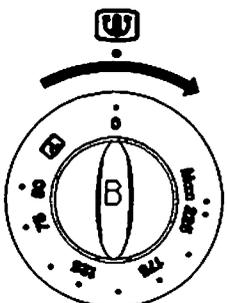
Поверните ручку выбора функций (Рис. 6) до совмещения с обозначением . При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.



8



9



10



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

COME USARE IL FORNO MULTIFUNZIONE

A titolo orientativo riportiamo:

- più sotto una sommaria descrizione delle diverse cotture.
- a pag. 22-23 consigli pratici per ottenere risultati ottimali.
- a pag. 24-25-26 tabelle di cottura e grigliatura

SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo  e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno.

Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantità e dal genere delle vivande.

Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente. Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.

Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci).

COTTURA TRADIZIONALE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo  e regolare la manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.

Questa cottura è particolarmente indicata per cuocere in modo rapido e simultaneo su diversi gradini (Fig. 7).



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

 **Pieczenie - grill** - przekręcić pokrętkę (rys. 3 lub 5) na symbol  oraz ewentualnie wyregulować pokrętkę termostatu (rys. 4) na wybrana temperaturę. Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę centralna górną. Funkcja ta może być używana jako grill lub do podpiekania na złoty kolor produktów już gotowych. Przy uruchomieniu grilla włącza się automatycznie ruszt obrotowy.

Jak używać ruszt obrotowy. (rys. 2).

Nalożyć kurczaka lub mięso na ruszt dobrze mocując za pomocą dwóch widelczyków dobrze je wyśrodkowując. Założyć zaczep rusztu na drugi stopień pod rusztem, założyć gotowy ruszt (E). Zdjąć rączkę z rusztu i zamknąć drzwiczki piekarnika. Prosimy o zakładanie brytfanki, tak by sos wydzielający się podczas pieczenia sphywał do brytfanki, a nie na piekarnik.



3. Инструкции для пользователя

Жарка на гриле

Поверните ручку выбора функций (Рис. 3 или 5) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (Рис. 4) на желаемую температуру.

При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Помимо приготовления на гриле может использоваться для подрумянивания уже приготовленных блюд.

Одновременно с включением гриля автоматически включается вертел.

• Как использовать вертел (Рис. 2)

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, обязательно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.
- Вставив подставку в паз 2, положите на нее шампур и вставьте его наконечник в гнездо электромотора (E).
- Всегда следует использовать поддон для сбора сока, как указано на стр. 23 раздела „Практические советы по приготовлению блюд в духовке“.
- Отвинтите и снимите ручку шампура и закройте дверцу духовки.

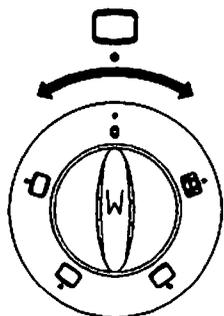


3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

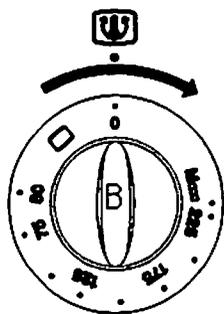
COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore (fig. 3 o 5) sul simbolo  e regolare l'eventuale manopola del termostato (Fig. 4) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte. Contemporaneamente all'inserzione del grill si attiva automaticamente il girarrosto.

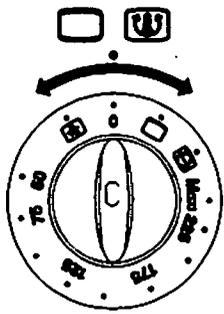
- Come usare il girarrosto (Fig. 2)
- Infilare il pollo od il pezzo da arrostire sullo spiedo avendo cura di stringerlo fra le due forcelle e bilanciarlo bene al fine di evitare inutili sforzi al motorino.
- Dopo aver infilato il supporto nel gradino 2, appoggiare lo spiedo sul supporto ed introdurre la sua estremità nell'apposito innesto del motorino (E).
- Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo, come indicato a pag. 23 nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".
- Svitare e togliere l'impugnatura dello spiedo e chiudere la porta forno.



3



4



5



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK WIELOFUNKCYJNY

W poniższym rozdziale podamy ogólne informacje dotyczące:

- ogólny opis rodzajów pieczenia,
- na stronie 22-23 - praktyczne rady jak uzyskać najlepsze rezultaty,
- na stronie 24-25-26 - tabele

Rozmrażanie w temperaturze pokojowej

Przekręć pokrętko (rys.8 lub 9) na symbol , włóż do piekarnika produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrażania zależy od ilości i rodzaju produktów żywnościowych. Wybór tej funkcji powoduje włączenie tylko wentylatora, który wprawia powietrze w obieg, powodując powolne rozmrażanie się produktów.

Pieczenie tradycyjne

Przekręć pokrętko (rys.8 i 9) na symbol  oraz ustawić pokrętko termostatu (rys.10) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcą Państwo użyć najpierw nagrzewania wstępnego, należy poczekać z włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika, aż lampka żółta termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji włączy elementy grzewcze górne i dolne piekarnika. Ten typ pieczenia jest idealny dla wszystkich produktów żywnościowych jak: mięso, ryby, chleb, pizza, ciasta.

Pieczenie tradycyjne z termoobiegiem .

Przekręć pokrętko (rys.8 lub 9) na symbol , ustawić pokrętko termostatu (rys.10) na wybraną temperaturę w przypadku używania rozgrzewania wstępnego, przed włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać, aż żółta lampka termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki górnej i dolnej, ciepło zostaje rozprowadzone za pomocą wentylatora. (rys.7).



3. Инструкции для пользователя

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ

Чтобы помочь сориентироваться, приводим:

- ниже общее описание различных типов жарки.
- на стр. 22-23 практические советы для достижения оптимальных результатов.
- на стр. 24-25-26 таблицы по приготовлению блюд в духовке и на гриле.

Размораживание при комнатной температуре

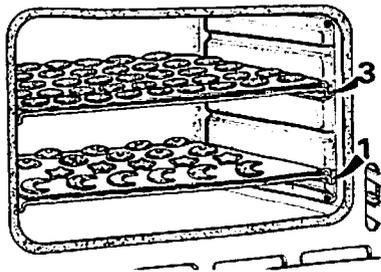
Поверните ручку выбора функций (Рис. 8 или 9) до совмещения с обозначением,  а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.

Традиционная жарка

Поверните ручку выбора функций (Рис. 8 или 9) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (Рис. 10) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

Традиционная ускоренная жарка

Поверните ручку выбора функций (Рис.8 или 9) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (Рис. 10) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготовляемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (Рис. 7).



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

3 SCONGELAMENTO E RISCALDAMENTO CON ARIA CALDA

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 9) sul simbolo **3** e regolare la manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande nel forno. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e riscaldare prodotti gastronomici già preparati.

4 COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE

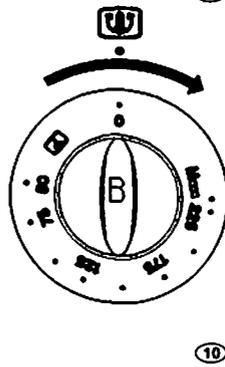
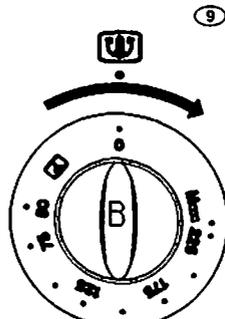
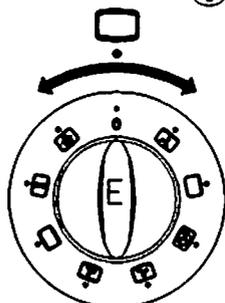
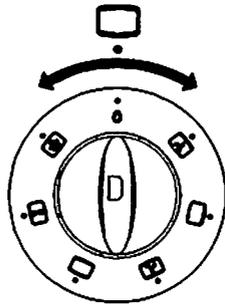
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 9) sul simbolo **4** e regolare la manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto viene ricircolato dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (vedi Fig. 7). Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci in genere.

5 COTTURA AL GRILL

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo **5** e regolare l'eventuale manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura desiderata. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte.

2 COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo **2** e regolare la manopola del termostato (Fig. 10) sulla temperatura indicata nella tabella a pag. 23. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore. Questa cottura è particolarmente indicata per mitigare l'irraggiamento diretto dell'elemento riscaldante superiore usando temperature di cottura inferiori, permettendo una doratura uniforme e croccante. Ideale per arrostiti e polli.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

JAK UŻYWAĆ PIEKARNIK Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA.

W poniższym rozdziale podamy ogólne informacje dotyczące:

- ogólny opis rodzajów w pieczenia,
- na stronie 22-23 - praktyczne rady jak uzyskać najlepsze rezultaty,
- na stronie 24-25-26 - tabele

Pieczenie tradycyjne - przekręcić pokrętko wyboru funkcji (rys.3) na symbol oraz ustawić pokrętko termostatu (rys.4) lub pokrętko termostatu / przełącznika (rys.5) na wybraną temperaturę. Jeżeli chcą Państwo użyć najpierw nagrzewania wstępnego, należy poczekać z włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika, aż lampka żółta termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji włączy elementy grzewcze górne i dolne piekarnika. Ten typ pieczenia jest idealny dla wszystkich produktów żywnościowych jak: mięso, ryby, chleb, pizza, ciasta.

Przyrumienienie na wolnym ogniu przy grzałce górnej - przekręcić pokrętko wyboru funkcji rys. 3 lub 5) na symbol oraz ewentualnie wyregulować pokrętko termostatu (rys.4) na wybraną temperaturę. Wybór tej funkcji uruchamia element grzewczy obwodowy górny. Funkcja ta jest idealna do podpiekania wierzchniej części produktów (tosty).

Pieczenia z grzałką dolną - przekręcić pokrętko (rys.3) na symbol oraz ustawić pokrętko termostatu (rys.4) na wybraną temperaturę. Przed włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać 10 min. Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę dolną. Funkcja ta jest idealna do pieczenia produktów, które wymagają delikatnego pieczenia (ciasta z pokrywą owocową, semiki itp.) lub do podgrzewania gotowych produktów żywnościowych.

3. Инструкции для пользователя

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Чтобы помочь сориентироваться, приводим:
 - ниже общее описание различных типов жарки.
 - на стр. 22-23 практические советы для достижения оптимальных результатов.
 - на стр. 24-25-26 таблицы по приготовлению блюд в духовке и жарке на гриле.

Традиционная жарка

Поверните ручку выбора функций (Рис. 3) до совмещения с обозначением и установите ручку терmostата (Рис. 4) или ручку терmostата/переключателя (Рис. 5) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка терmostата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Эта тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

Подрумянивание с верхним подогревом

Поверните ручку выбора функций (Рис. 3 или 5) до совмещения с обозначением и установите ручку терmostата (Рис. 4) на максимальную температуру. При выборе этой функции включается верхний периферийный нагревательный элемент, который подает тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Эта функция особенно подходит для последнего этапа приготовления блюда и придания ему красивого вида, а также для подрумянивания хлеба.

Жарка с нижним подогревом

Поверните ручку выбора функций (Рис. 3) до совмещения с обозначением и установите ручку терmostата (Рис. 4) на желаемую температуру. Подождите 10 минут, перед тем как ставить блюдо в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особенно подходит для жарки, требующей небольшого количества поверхностного тепла (например, выпечка, покрытая фруктами или вареньем, выпечка с сыром, блюда, обваленные в сухарях) или для завершающего этапа приготовления, чтобы не повредить уже образовавшуюся румяную корочку. Кроме того, ее использование рекомендуется для разогревания готовых блюд.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

COME USARE IL FORNO A CONVEZIONE NATURALE

Al titolo orientativo riportiamo:

- più sotto una sommaria descrizione delle diverse cotture.
- a pag. 22-23 consigli pratici per ottenere risultati ottimali.
- a pag. 24-25-26 tabelle di cottura e grigliatura

COTTURA TRADIZIONALE

Ruotare la manopola del selettore (Fig. 3) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 4) o la manopola termostato/commutatore (Fig. 5) sulla temperatura desiderata. Se si effettua il preriscaldamento, attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.

Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci).

ROSOLATURA CON RESISTENZA SUPERIORE

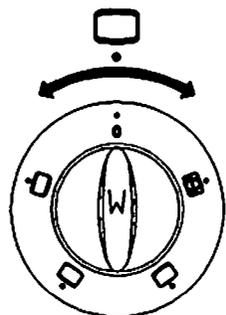
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 3 o 5) sul simbolo e regolare l'eventuale manopola del termostato (Fig. 4) sulla temperatura massima. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore periferico che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Questa funzione è particolarmente adatta per rifinire con delicatezza la parte superiore dei cibi o tostare pane.

COTTURA CON RESISTENZA INFERIORE

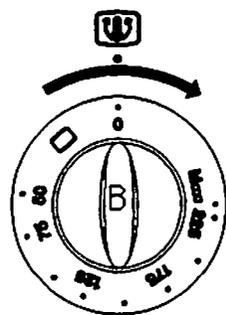
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 3) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 4) sulla temperatura desiderata. Attendere 10 minuti prima di introdurre le vivande.

Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore.

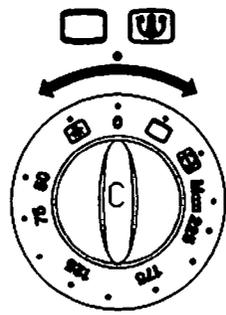
Questa funzione è particolarmente adatta per le cotture che richiedono un moderato calore superficiale (es.: dolci ricoperti con frutta o marmellata, dolci al formaggio, cibi da gratinare) o per dare un tocco finale di cottura, senza compromettere una rosolatura già perfetta. Inoltre è indicata per riscaldare prodotti gastronomici già preparati.



③



④



⑤



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Rozmrażanie i rozgrzewanie gorącym powietrzem.

Przekręcić pokrętkę (rys. 9) na symbol , wyregulować termostat (rys.10) na wybraną temperaturę, włożyć produkty żywnościowe do piekarnika. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki dolnej, ciepło zostaje rozprzewadzone za pomocą wentylatora.

Pieczenie z termoobiegiem z grzałką tylną.

Przekręcić pokrętkę (rys.9) na symbol , wyregulować termostat na wybraną temperaturę W przypadku używania rozgrzewania wstępnego, przed włożeniem produktów żywnościowych do piekarnika należy odczekać, aż żółta lampka termostatu zgaśnie. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki tylnej, ciepło zostaje rozprzewadzone za pomocą wentylatora. Ciepło zostaje szybko rozprzewadzone po całym piekarniku, pozwala się na pieczenie różnych produktów jednocześnie na kilku poziomach (rys.7).

Pieczenie - grill.

Przekręcić pokrętkę (rys.8 lub 9) na symbol , wyregulować termostat (rys.10) na wybraną temperaturę.

Wybór tej funkcji włącza grzałkę górną środkową.

Funkcja ta może być używana jako grill lub jako opiekacz produktów już gotowych

Pieczenie - grill z termoobiegiem

Ustawić pokrętkę (rys. 8 lub 9) na symbol , wyregulować termostat (rys.10) na jedną z temperatur podanych na tabeli ze strony 23. Wybór tej funkcji powoduje włączenie się grzałki górnej centralnej, ciepło zostaje rozprzewadzone za pomocą wentylatora. Funkcja ta jest idealna do złagodzenia promieniowania ciepła na tyle grzałek górnych, używając temperatur niskich przy pieczeniu.



3. Инструкции для пользователя

Размораживание горячим воздухом

Поверните ручку выбора функций (Рис. 9) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (Рис. 10) на желаемую температуру и положите продукты в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, и выделяемое тепло распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для размораживания и подогрева готовых блюд.

Жарка с усиленной конвекцией с задним подогревом

Поверните ручку выбора функций (Рис. 9) до совмещения с обозначением установите ручку термостата на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет.

При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разносится вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (Рис. 7). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

Жарка на гриле

Поверните ручку выбора функций (Рис. 8 или 9) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (Рис. 10) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

Жарка на гриле с усиленной конвекцией

Поверните ручку выбора функций (Рис. 8 или 9) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (Рис. 10) на температуру, указанную на стр. 23. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

Dolci e pane:

- Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interromperebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.
- *Come stabilire se il dolce è cotto?* Circa 5 minuti prima della fine del tempo di cottura, infilare uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se ritirate lo stecchino pulito, il dolce è cotto.
- *Se il dolce si "abbassa"*. La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- *Se il dolce è troppo asciutto*. Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- *Se il dolce è troppo scuro sopra*. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce è bruciato sopra*. Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- *Se il dolce è troppo scuro sotto*. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- *Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto*. La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce non si stacca dallo stampo*. Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- *Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciere*. Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno" per evitare questo inconveniente.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.

- Nie zostawiać piekarnika bez wglądu osób dorosłych podczas pracy.
- Pieczenie musi się odbywać przy drzwiach zamkniętych, szczególnie zamkniętych.
- Prosimy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika na gorącą parę.
- Prosimy o używanie specjalnych rękawiczek przy wyjmowaniu gorących brytfanek z piekarnika.
- Prosimy zwrócić uwagę, aby nie zabrudzić piekarnika przyprawami : olej, tłuszcz, przyprawy
- Prosimy nie przykrywać elementów piekarnika foliami aluminiowymi lub innymi materiałami,
- Prosimy o używanie brytfanek pod rożen przy pieczeniu mięsa (patrz rys.1) lub przy grillu (patrz rys. 2) .
- Uwaga ! Podczas pieczenia szyba piekarnika oraz części zewnętrzne nagrzewają się. Prosimy nie dopuszczać dzieci w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu pracy prosimy o upewnienie się czy wszystkie pokrętła są w pozycji wyłączone.



JAK SIĘ ZACHOWAĆ PRZY PIERWSZYM UŻYTKOWANIU.

Prosimy o upewnienie się czy wszystkie akcesoria do programowania są w pozycji regulacji ręcznej. Aby wyeliminować przykry zapach pochodzący od izolacji z wełny szklanej, należy rozgrzać pusty piekarnik przez około 1 godzinę przy maksymalnej temperaturze. Po tym czasie prosimy pozostawić piekarnik do ostudzenia, a następnie dokładnie go umyć (także akcesoria będące na wyposażeniu piekarnika). gorącą wodą z dodatkiem delikatnych detergentów.

Przed rozpoczęciem mycia, urządzenie należy odłączyć od sieci zasilającej.



3. Инструкции для пользователя

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Приготовление всех блюд должно производиться с закрытой дверцей.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь перчатками.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при пользовании вертелом. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении „выключено“ или „закрыто“.



ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа.

Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

NOTE SULLA SICUREZZA:

- Non lasciare il forno incustodito durante le cotture.
- Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.
- Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale.
- Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.
- Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.
- Utilizzare guanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.
- Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).
- Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.
- Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura. Posizionatela sotto la griglia (vedi Fig. 1) od appoggiatela sul fondo del forno (vedi Fig. 2) quando si usa il girarrosto. Versate sempre un po' d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- **ATTENZIONE!!!!** Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.



COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO

Verificare che l'eventuale accessorio di programmazione cottura sia in posizione manuale, poi, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro, riscaldare per circa un'ora il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura.

Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla. Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato. Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione...) prima dell'uso.

Prima di effettuare la pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

PRAKTYCZNE RADY

Ciasta i chleb:

- Przed rozpoczęciem pieczenia ciast lub chleba, radzimy rozgrzać wstępnie piekarnik przez przynajmniej 15 min.
- Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, aby zapobiec dostaniu się zimnego powietrza do środkach co przeszkadza w wyrośnięciu ciasta.
- Po zakończeniu pieczenia, należy pozostawić ciasto w wyłączonym piekarniku przez około 10 min.
- Nie należy używać brytfanek z wyposażeniu piekarnika bezpośrednio do pieczenia ciast.
- Jak ustalić czy ciasto jest już upieczone? Około 5 min przed końcem pieczenia, należy włożyć w ciasto drewniany suchy patyczek. Jeżeli po wyjęciu patyczek będzie czysty - ciasto jest już gotowe.
- Jeżeli ciasto opada" - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia o 10°C.
- Jeżeli ciasto jest za suche" - za pomocą wykałaczki należy zrobić otwórki w cieście, wkropić przez otwórki odrobinę soku owocowego. Na przyszłość radzimy zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne z wierzchu" - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia oraz wydłużyć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto spaliło się z wierzchu" - odciąć spaloną część, a następnie pokryć polewą z cukru, marmolady, śmietany itp.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na spodzie" - następnym razem radzimy ustawić brytfankę z ciastem na wyższym poziomie, zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest upieczone z wierzchu a w środku surowe" - następnym razem radzimy użyć mniej proszku do pieczenia lub obniżyć temperaturę pieczenia a wydłużyć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto nie odchodzi od brytfanki" - Odciąć za pomocą noża ciasto od brytfanki, obłożyć ciasto wilgotną ściereczką. Na przyszłość radzimy dobrze wysmarować masłem i obsypać bułką tartą.

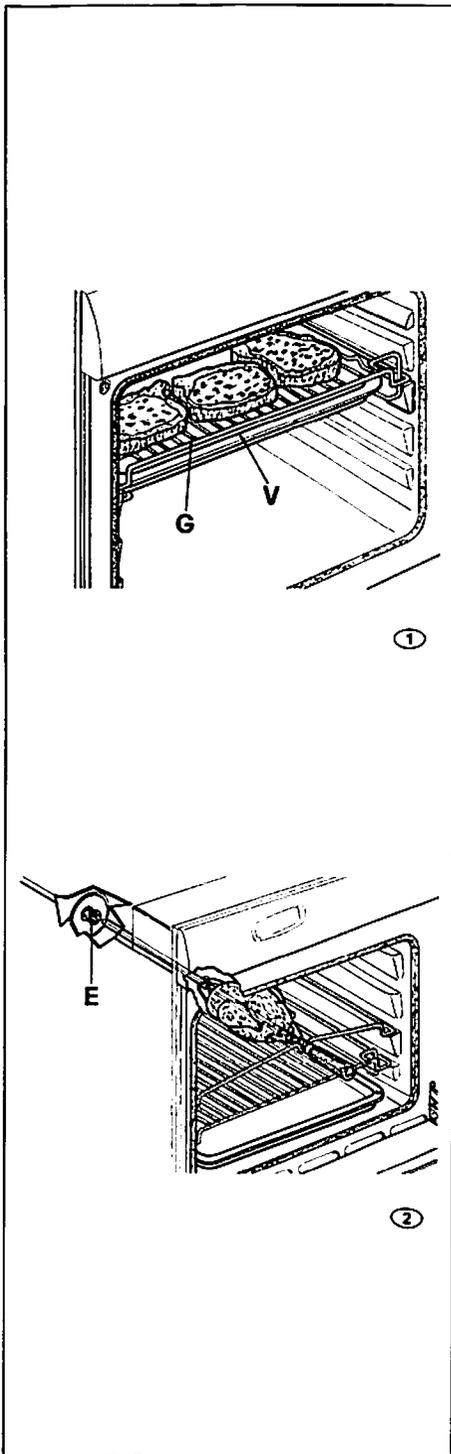


3. Инструкции для пользователя

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка „оседает“. В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом ит.п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.





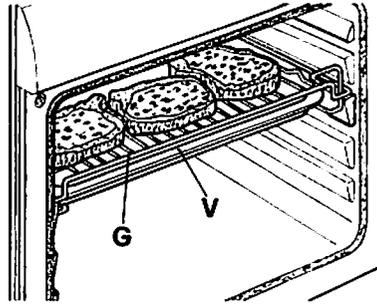
3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

Primi piatti e pietanze:

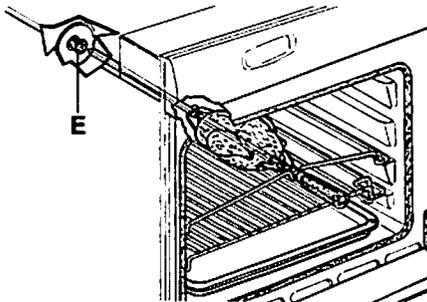
- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C)
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrostiti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- Se l'arrosto è duro. La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- L'arrosto non è ben cotto? Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

Grigliature:

- Ungete leggermente ed aromatizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura. Posizionala sotto la griglia (vedi Fig. 1) ed appoggetela sul fondo del forno (vedi Fig. 2) quando si usa il girarrosto. Versate sempre un po' d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.
- Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa un'ora forare la pelle al di sotto delle ali per la fuoriuscita del grasso.



①



②

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

Struktura oraz elementy na wyposażeniu piekarnika

Aby zapobiec przegrzaniu się piekarnika, urządzenie zaopatrzone jest w termostat bezpieczeństwa, który włącza się w przypadku złej pracy termostatu ogólnego.

W tym przypadku dopływ energii elektrycznej zostaje odcięty. Prosimy o nie naprawianie urządzenia we własnym zakresie. Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Akcesoria na wyposażeniu piekarnika :

- a Grill piekarnika (G)
- b Brytfanna pod rożen (L)
- c Rynienka aluminiowa (T) - opcja
- d Podpórka rożna (A) + rożen (S) + widelki (F) + pokrętko (M.) tylko w przypadku piekarnika z naturalnym obiegiem powietrza.

Uwaga !: Ilość oraz rodzaj akcesoriów piekarnika zmienia się w zależności od modelu.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ЖАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Общие замечания

Чтобы избежать перегрева, духовка оснащена предохранительным термостатом, включающимся в случае выхода из строя основного термостата.

В этом случае электропитание временно прерывается: **не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность, выключите прибор и обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, задачей которого является охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и нагревательных элементов.

Стенки жарочной камеры имеют пазы, или, так называемые, ступеньки, на которых можно размещать дополнительное оборудование, поставляемое в комплекте:

- a решетка духовки (G)
- b эмалированный поддон (L)
- c алюминиевый противень (T),
в отдельных моделях
- d подставка для шампура (A) + вертел (S) + вилки (F) + ручка (M) (только для духовок с естественной конвекцией)

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплект прилагаемого дополнительного оборудования, поставляемого вместе с духовкой, меняется в зависимости от модификации.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

GENERALE

Per evitare il surriscaldamento del forno, l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifici un guasto al termostato principale.

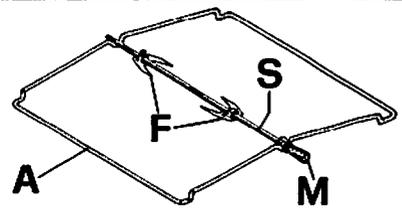
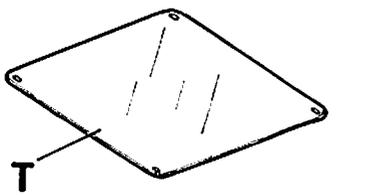
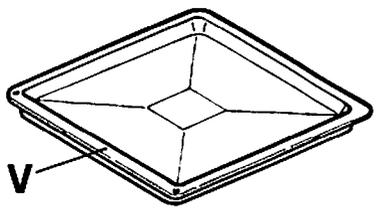
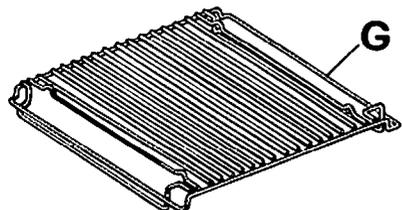
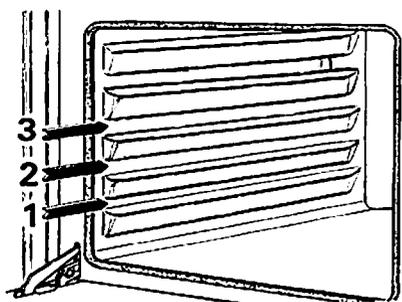
In questo caso l'alimentazione elettrica viene temporaneamente interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma spegnete l'apparecchio e contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Inoltre, alcuni modelli possono essere dotati di un ventilatore di raffreddamento o tangenziale che ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici.

Le pareti del vano forno presentano delle scanalature, dette gradini sulle quali possono essere posizionati i sottototati accessori:

- a - griglia forno (G)
- b - leccarda (L) o vassoio forno smaltato
- c - teglia in alluminio (T) - optional
- d - supporto spiedo (A) + schidione (S) + forcelle (F) + manopola (M) (solo per forni a convezione naturale)

N.B: La dotazione e la quantità degli accessori che equipaggiano l'apparecchio, varia da versione a versione.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Dania:

- Jeżeli czas pieczenia potraw przekracza 40 min, radzimy wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem pieczenia wykorzystując otrzymane ciepło.
- Mięso będzie bardziej soczyste, gdy pieczenie następuje w zamkniętym naczyniu, natomiast osiągnie ładniejszy złoty kolor gdy naczynie będzie odkryte.
- Białe mięso, drób i ryby piecze się z reguły w temperaturach średnich (niższych od 200°C).
- Pieczenie mięs czerwonych „na krwisto” wymaga temperatury wysokiej (powyżej 200°C) i krótkiego czasu.
- Aby osiągnąć efekt krwistego mięsa, zalecamy używać wysokich temperatur i krótkiego czasu pieczenia.
- W przypadku zbyt dużego spieczenia mięsa z wierzchu lub na spodzie, należy przestawić brytfanek odpowiednio na niższy lub wyższy poziom.
- Mięso jest niedopieczone - należy pokroić mięso w plastry, oblać sosem i pozostawić w piekarniku do końca czasu pieczenia.

Grille:

- Wysmarować dobrze olejem (tłuszczem) oraz przyprawić produkty przed rozpoczęciem grilla.
- Używać zawsze brytfanek pod grill, aby sos wydzielany podczas pieczenia służył bezpośrednio na brytfanki.
- Obracać mięso w trakcie pieczenia.
- W przypadku tłustego drobiu (gęsi), po około 1 godzinie podziurawić skórę na wysokości powyżej skrzydeł, aby tłuszcz mógł swobodnie spływać.



3. Инструкции для пользователя

Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C)
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашпиговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порезьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой (Рис. 1) или на дно духовки (Рис. 2), если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Poso kg	Posizione griglia forno 	FORNO A CONVEZIONE NATURALE		FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore)		Osservazioni
			Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	Temperatura in °C	Tempi di cottura in minuti primi	
CARNI							
Vitello arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Casseruola od altro recipiente sulla griglia forno
Roast beef	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Maiale arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Agnello arrosto	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
SÉLVAGGIA							
Lepre arrosto	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Fagiano arrosto	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Pernice arrosto	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
POLLAME							
Pollo arrosto	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Tacchino arrosto	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Anatra arrosto	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
PESCE							
Pesce arrosto	1	2	200	30-35			
Pesce stufato	1	2	175	20-25			
PASTA AL FORNO							
Lasagno	2,5	1	210-225	60-75			
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75			
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30			
PANE	1	2	225-Maxi	20-25			
PASTICCERIA							
Biscotti in generale		2	190	15	170-190	15	Teglia a pasticcero sulla griglia forno
Pasta frolla		2	200	20	190-200	20	
Ciambella	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45	
TORTE							
Torta Paradiso	0,8	2	190	52	170-190	45	Stampo sulla griglia forno
Torta di frutta	0,8	2	200	65	190-200	65	
Torta al cioccolato	0,8	2	200	45	190-200	45	



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

TABELLA PIECZENIA

Produkty	Ciężar w kg	Pozycja grilla piekarnika 	Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza		Piekarnik z termoobiegiem (z wentylatorem)		Uwagi
			Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach	Temperatura w °C	Czas pieczenia w minutach	
Mięso							
Ciekłocna	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Gamek ustawiony na grzeli
Roast Beef	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Wieprzowina	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Baranina	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
Dalczyna							
Zając piecz.	1	2	225 Maxi	50-60	225 Maxi	50	
Bazant piecz.	1	2	225 Maxi	60-70	225 Maxi	60	
Kuropatwa p.	1	2	225 Maxi	50-60	225 Maxi	50	
Drob							
Kurczak	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Indyk	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Kaczka	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
Ryby							
Ryba	1	2	200	30-35			
Ryba	1	2	175	20-25			
Makaron							
Lasagno	2,5	1	210-225	60-75			
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75			
Pizza	1	2	225 Maxi	25-30			
Chleb	1	2	225 Maxi	20-25			
Ciasteczka							
Biszkopty		3	190	17			Brylantka na sicco grilla
Ciasta krucho		3	190	25			
Obwarzanki	0,800	3	190	40-45			
Ciasta							
C. z owocami	0,8	2	200	65	190-200	65	Brylantka na sicco grilla
C. czekolad.	0,8	2	200	45	190-200	45	

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

ZEGAR ELEKTROMECHANICZNY Z KOŃCEM CZASU PIECZENIA

Urządzenie to pełni podwójną funkcję:

- funkcję zegara
- automatycznego ustawienia piekarnika na czas trwania pieczenia

W przypadku nie używania tej funkcji należy upewnić się czy piekarnik ustawiony jest na regulację ręczną.

Opis:

- A Zegar elektryczny
- B Pokrętło regulacji zegara oraz programowanie czasu pieczenia
- C Tarcza wskaźnika

⊖ regulacja ręczna

⊙
⊚ regulacja automatyczna

Ⓐ włącznik sygnału akustycznego - piekarnik włączony

D Wskaźnik wyświetlacza

Ustawienie godziny

Po podłączeniu do sieci zasilającej lub barku energii elektrycznej, wcisnąć i przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara pokrętło B aby ustawić godzinę.

Regulacja ręczna

Piekarnik może być używany bez zaprogramowania. W tym celu należy przekręcić pokrętło B zgodnie z ruchem

wskazówek zegara do momentu gdy symbol ⊖ będzie zgodny z symbolem D w na wskaźniku C.

Regulacja półautomatyczna

Przekręcić pokrętło B zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz ustawić na wskaźniku C czas pieczenia w minutach. Na koniec czasu pieczenia na wskaźniku C pozycja "0" zrówna się z symbolem D, ponadto włączy się sygnał akustyczny - piekarnik nie będzie funkcjonował. Aby wyłączyć sygnał akustyczny przekręcić pokrętło B zgodnie z ruchem zegara do

momentu gdy symbol Ⓐ zrówna się z symbolem D na wskaźniku C.

Uwaga! Po zakończeniu pieczenia prosimy o skierowanie symbolu ⊖ do pozycji D na wskaźniku C za pomocą pokrętła B.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСЫ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот прибор выполняет двойную функцию: показывает время (часы) и автоматически отключает духовку при установке длительности приготовления блюда. Если прибор не используется, он должен находиться в положении „ручной режим“.

Описание циферблата:

- A электрические часы
- B ручка регулирования часов и программирования времени приготовления блюда
- C окно функций:

⊖ ручной режим

⊙
⊚ автоматический режим

Ⓐ прерывание звукового сигнала

Ⓓ выключение духовки

D указатель окна функций

Установка времени

После подсоединения к электросети или после прерыва в подаче электроэнергии нажать и повернуть по часовой стрелке ручку B для установки правильного времени.

Ручной режим

Духовка может использоваться без установки какой-либо программы. В этом случае следует повернуть по часовой стрелке ручку B программатора пока

обозначение ⊖ не совпадет с указателем D окна C.

Полуавтоматический режим

Повернуть по часовой стрелке ручку B и установить в окне C длительность приготовления в минутах. По окончании приготовления в окне C положение "0" совпадет с указателем D и звуковой сигнал сообщит о выключении духовки. Для прерывания звукового сигнала следует повернуть ручку B по часовой стрелке пока

обозначение Ⓐ не совпадет с указателем D окна C.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании каждого приготовления не забывайте совместить

обозначение ⊖ с указателем D окна C при помощи ручки B.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

OROLOGIO ELETTROMECCANICO CON FINE COTTURA

Questo accessorio svolge una duplice funzione: quella di orologio e quella di disinserire automaticamente il forno impostando il tempo di durata cottura.

Quando non si utilizza, verificare che sia sulla posizione manuale.

Descrizione quadrante:

- A Orologio elettrico
- B Manopola di regolazione orologio e di programmazione tempi di cottura
- C Quadrante di visualizzazione:

☺ funzionamento manuale

0
30 funzionamento automatico

⚡ interruzione segnale acustico - forno disinserito

D Indice quadrante di visualizzazione

Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente, premere e ruotare in senso orario la manopola B per regolare l'ora.

Funzionamento manuale

Il forno può essere usato senza alcuna programmazione. In tal caso si dovrà ruotare in senso orario la manopola B del programmatore

finché il simbolo ☺ coincida con l'indice D del quadrante C.

Funzionamento semiautomatico

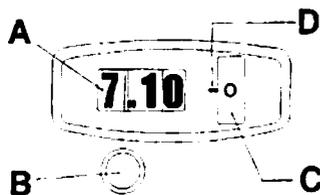
Ruotare in senso orario la manopola B e predisporre sul quadrante C il tempo di cottura espresso in minuti. A fine cottura sul quadrante C la posizione "0" si troverà in corrispondenza dell'indice D ed un segnale acustico segnalerà che il forno non è più funzionante. Per interrompere il segnale acustico ruotare la

manopola B in senso orario finché il simbolo ⚡ coinciderà con l'indice D del quadrante C.

N.B.: Al termine di ogni cottura ricordarsi di

portare il simbolo ☺ in corrispondenza dell'indice D del quadrante C per mezzo della manopola B.

M se à l'heure  Durée de cuisson 



3. Istruzioni per l'utente

TABELLA PRIGOTOVLENIA BLOUD V DUKOVKE

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решетки духовки 3 2 1	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		Примечания
			Температура в °C	Время готовки в минутах	Температура в °C	Время готовки в минутах	
МЯСО							
Жареная телятина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Сковорода или другая ёмкость на решётчатой полке
Ростбиф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Жареная свинина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Жареная баранина	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
ДИЧЬ							
Жареный заяц	1	2	225-Макс	50-60	225-Макс	50	
Жареный фазан	1	2	225-Макс	60-70	225-Макс	60	
Жареная куропатка	1	2	225-Макс	50-60	225-Макс	50	
ПТИЦА							
Жареная курица	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Жареная индейка	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Жареная утка	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
РЫБА							
Жареная рыба	1	2	200	30-35			
Тушёная рыба	1	2	175	20-25			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ							
Лазанье	2.5	1	210-225	60-75			
Камнеломы	2.5	1	210-225	60-75			
ПИЦЦА	1	2	225-Макс	25-30			
ХЛЕБ	1	2	225-Макс	20-25			
ВЫПЕЧКА							
Печенье		2	190	15	170-190	15	Форма для выпечки на решётчатой полке
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20	
Крендель	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
ТОРТЫ							
Торт Парадизо	0.8	2	190	52	170-190	45	Форма для тортов на решётчатой полке
Фруктовый торт	0.8	2	200	65	190-200	65	
Шоколадный торт	0.8	2	200	45	190-200	45	

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare.

La tabella prevede i tempi di cottura su un solo ripiano. Nelle cotture a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore), se si utilizzano più ripiani (le griglie vanno posizionate sul 1° e sul 3° gradino), i tempi di cottura vanno aumentati di circa 5 + 10 minuti.

Wartości przedstawione w powyższej tabeli (temperatura i czas pieczenia) są zmienne w zależności od przyzwyczajzeń kulinarnych.

Tabela przewiduje czas pieczenia w przypadku używania tylko jednego poziomu. W przypadku pieczenia z termoobiegiem (z wentylatorem), w przypadku używania kilku poziomów na raz (brytfanki są ustawione na 1 i 3 schodku) czas pieczenia wydłuża się o około 5-10 minut.

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий.

В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 1-м и 3-м уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

TABELLA PER LA COTTURA AL GRILL

FORNO A CONVEZIONE NATURALE

CIBI	Peso g	Temperatura in °C	Posizione griglia forno 3 2 1 	Tempi di minuti	
				1° lato	2° lato
CARNI					
Costata	500	200-225	3	15	15
Bistecca	150	200-225	3	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1000	200-225	3	25	25
PESCE					
Trota	420	200-225	3	18	18
Sogliola	200	200-225	3	10	10
PANE					
Toast		200-225	3	2-3	2-3
GIRARROSTO					
POLLO	1300	225-Maxi	2	45-50	

* (solo per forno a convezione naturale Fig. 2 o 3)



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

TABELA NA GRILL

Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza

Produkty	Ciężar w kg	Temperatura w °C	Pozycja grilla piekarnika 3 2 1 	Czas pieczenia w minutach	
				1° strona	2° strona
Mięsa					
Kiełbasy	500	200-250	3	15	15
Befsztyki wołowe	150	200-250	3	5	5
Półdki kurczaka	1000	200-250	3	25	25
Ryby					
Pstrąg	420	200-250	3	18	18
Sola	200	200-250	3	10	10
Chleb					
Tosty		200-225	3	2-3	2-3
RUSZT OBROTOWY					
Kurczak	1300	225 Maxi	2	45-50	

*(tylko w piekarniku z naturalnym obiegiem powietrza rys. 2 lub 3)

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

LICZNIK MINUTOWY

Urządzenie to włącza się poprzez pełny obrót pokrętła zgodny z ruchem zegara. Następnie obracając pokrętło w odwrotnym kierunku ustawia się czas pieczenia określony w minutach. Pojawienie się sygnału akustycznego oznacza koniec wybranego czasu pieczenia.

REGULATOR CZASU ELEKTROMECHANICZNY

Urządzenie to pełni podwójną funkcję:
- pokazuje upływający czas pieczenia
- włącza automatycznie piekarnik
W przypadku nie używania tej funkcji należy upewnić się czy piekarnik ustawiony jest na regulację ręczną.

Regulacja półautomatyczna

Po wybraniu rodzaju pieczenia, przekręć pokrętło zgodnie z ruchem zegara i wybrać czas pieczenia (max. 120'). Sygnał akustyczny włączy się po zakończeniu pieczenia oznajmiając automatyczne wyłączenie się piekarnika.

Regulacja ręczna

Jeżeli czas pieczenia przekracza 2 godziny lub jeżeli chcemy używać piekarnik bez regulatora czasu, należy przekręcić pokrętło w kierunku odwrotnym niż ruch zegara na pozycję z symbolem .

W przypadku, gdy pokrętło ustawione jest na pozycję "0" piekarnik nie funkcjonuje.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонок сообщит об окончании установленного времени.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот прибор выполняет двойную функцию: сообщает об окончании времени приготовления и автоматически выключает духовку

Если прибор не используется, он должен находиться в положении „ручной режим“.

Полуавтоматический режим

После выбора способа приготовления повернуть ручку таймера по часовой стрелке и установить желаемую длительность приготовления (макс. 120 минут).

По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, сообщающий об автоматическом выключении духовки.

Ручной режим

Если время приготовления превышает 2 часа, или если Вы хотите использовать духовку без таймера, следует повернуть ручку против часовой стрелки и совместить указатель с обозначением .

ПРИМЕЧАНИЕ: Когда указатель ручки находится в положении „0“, духовка не работает.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

CONTAMINUTI

Questo accessorio si carica ruotando la relativa manopola di un giro completo in senso orario. Successivamente girando in senso inverso la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnalerà lo scadere del tempo prescelto.

TEMPORIZZATORE ELETTROMECCANICO CON FINE COTTURA

Questo accessorio svolge una duplice funzione: quella di segnalare il tempo di cottura trascorso e quella di disinserire automaticamente il forno.

Quando non si utilizza, verificare che sia sulla posizione manuale.

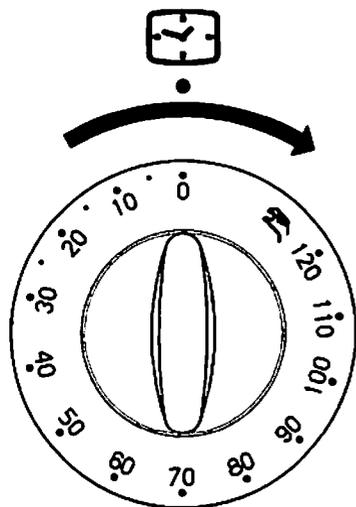
Funzionamento semiautomatico

Dopo aver selezionato una cottura, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario e predisporre il tempo di cottura desiderato (max 120 minuti). Trascorso il tempo programmato, entra in funzione l'avvisatore acustico che segnalerà lo spegnimento automatico del forno.

Funzionamento manuale

Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se si desidera usare il forno senza l'inserimento del temporizzatore, ruotare la manopola in senso antiorario e fare corrispondere l'indice con il simbolo .

N.B. Quando l'indice della manopola è sulla posizione "0", il forno non può funzionare.



3. Инструкции для пользователя

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ДУХОВКА С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

ПРОДУКТЫ	ВЕС гр.	Температура в °C	Положение Решётки духовки 	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах)	
				1-ая сторона	2-ая сторона
МЯСО					
Отбивная	500	200-225	3	15	15
Бифштекс	150	200-225	3	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1000	200-225	3	25	25
РЫБА					
Форель	420	200-225	3	18	18
Камбала	200	200-225	3	10	10
ХЛЕБ					
Тост		200-225	3	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ*					
КУРИЦА	1300	225-MAX	2	45-50	

* (только для духовок с естественной конвекцией Рис. 2 или 3)

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

Wartości podane w tabelach (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne i w zależności od przyzwyczajień kulinarnych mogą się zmieniać. Zwłaszcza w przypadku pieczenia mięs na grillu wartości te są uzależnione od grubości kawałków i od osobistych gustów.

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: USO

FORNO A CONVEZIONE FORZATA (CON L'AUSILIO DEL VENTILATORE)

CIBI	Peso g	Temperatura in °C	Posizione griglia forno	Tempi di cottura in primi	
			3 2 1	1° lato	2° lato
CARNI					
Costata	500	200	3	10	10
Bistecca	150	200	3	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1000	200	2	18	18
PESCE					
Trota	420	200	3	10	10
Sogliola	200	200	3	7	7
PANE					
Toast		200	3	2-3	2-3



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Piekarnik z termoobiegiem (z wentylatorem)

Produkty	Ciężar w kg	Temperatura w °C	pozycja grilla piekarnika	Czas pieczenia w minutach	
			3 2 1	1° strona	2° strona
Mięsa					
Kiełbasy	500	200	3	10	10
Befsztyki wołowe	150	200	3	5	5
Półkury kurczaka	1000	200	2	18	18
Ryby					
Patrak	420	200	3	10	10
Sola	200	200	3	7	7
Chleb					
Tosty		200	3	2-3	2-3

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

ELEKTRONICZNY REGULATOR CZASOWY Z KOŃCEM PIECZENIA.

Urządzenie to pełni podwójną funkcję: zegara oraz ustawienia automatycznego piekarnika na czas pieczenia. Wyświetlacz (M.) pokazuje zawsze godzinę lub też czasy pieczenia, gdy funkcja jest włączona.

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00)

Po podłączeniu do sieci zasilającej lub barku energii elektrycznej na wyświetlaczu pokazują się cyfry "0,00" lub też czas który upłynął od powrotu energii elektrycznej.

Należy wcisnąć przycisk 1 i rozpocząć ustawianie aktualnej godziny wciskając przycisk 2 lub 3. Podczas ustawiania zaświeci się symbol - regulacji ręcznej. Funkcja zaczyna działać po około 7 sekundach od ustawienia.

Regulacja ręczna

Następuje poprzez wciśnięcie przycisku 1 dla ustawienia zegara lub też po wyłączeniu sygnału akustycznego przyciskiem 3. Regulator czasu ustawiony jest na funkcjonowanie ręczne, potwierdzając swoją gotowość poprzez zaświecenie się symbolu . Regulacja ręczna może nastąpić po zakończeniu pracy na programie półautomatycznym lub po jego anulowaniu.

Regulacja półautomatyczna

(z czasem pieczenia (od 0,01 do 0,99))

Wybrać czas na liczniku minutowym można poprzez przycisk 3. Z wyświetlacza zniknie aktualna godzina, wyświetlony zostaje czas z licznika, symbol oraz symbol AUTO świecą się. Podczas odliczania czas pokazywany jest w sekundach. Pod koniec odliczania włącza się sygnał akustyczny. Wyłączają się symbole AUTO oraz . Na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina.

Sygnał akustyczny

Sygnał dźwiękowy włącza się pod koniec funkcji licznika minutowego i trwa ok. 7 min. Aby go wyłączyć wcześniej należy wcisnąć jeden z przycisków funkcyjnych.

Poprawianie / anulowanie funkcji

Aby poprawić lub anulować czas wybrany na regulatorze czasu, należy naprzemiennie wcisnąć przycisk 2 i 3, a następnie przycisk 3. Istnieje możliwość zmiany ustawienia godziny wciskając przycisk 1, a następnie 2 lub 3.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА
Этот прибор выполняет двойную функцию: показывает время (часы) и автоматически отключает духовку при установке длительности приготовления блюда. Цифровой дисплей (M) всегда указывает время, а при установке функции таймера воспроизводит соответствующие значения.

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее появляются цифры „0,00” или время, прошедшее после включения электроэнергии. Нажмите кнопку 1 и начните установку текущего времени нажатием кнопки 2 или 3. Во время установки загорится обозначение ручного режима . Функция начинает действовать через 7 секунд после установки.

Ручной режим

При установке времени (кнопка 1) или когда прерывается звуковой сигнал (кнопка 3), таймер программируется на ручной режим, что подтверждается высвечиванием обозначения . В противном случае, на ручной режим можно переключиться только по окончании полуавтоматической программы или после ее отмены.

Полуавтоматический режим

(с продолжительностью приготовления от 0,01 до 0,99 = часы, минуты)
После выбора времени таймера и нажатия кнопки 3, эта функция остается постоянно включенной (единица времени для установки 10 секунд). На дисплее исчезает текущее время, воспроизводятся показания таймера, обозначение и загорается обозначение AUTO. Во время обратного отсчета единицы времени выражены в секундах. По окончании установленного времени подается звуковой сигнал, гаснет обозначение AUTO и обозначение и появляется текущее время. Во время выполнения этой функции возможно воспроизвести текущее время нажатием кнопки 1.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать кнопку 3. После этой операции следует не забыть вернуть ручку выбора функций и термостата в положение "выключено".

Громкость звукового сигнала

Предусмотрено 3 режима громкости звукового сигнала. Желаемый режим можно выбрать нажатием кнопки 2, когда на дисплее воспроизводится текущее время. После этой операции отменяется ручной режим.

Исправление/отмена функции таймера
Чтобы исправить или отменить установленное время таймера, следует одновременно нажать кнопки 2 и 3, а затем первой отпустить кнопку 3. Можно исправлять время, нажимая в любой момент кнопку 1, а затем 2 или 3.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

TEMPORIZZATORE ELETTRONICO CON FINE COTTURA

Questo accessorio svolge una duplice funzione: quella di orologio e quella di disinserire automaticamente il forno impostando il tempo di durata cottura.

Il display digitale (M) indica sempre l'ora ma visualizza i tempi del temporizzatore quando questa funzione è impostata.

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano le cifre "0,00" ed il tempo trascorso dal ritorno della corrente. Premere il pulsante 1 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 2 o 3. Durante l'impostazione si accende il simbolo  di funzionamento manuale. La funzione ha inizio dopo 7 secondi dall'impostazione.

Funzionamento manuale

Con la semplice impostazione dell'ora (pulsante 1) o quando si interrompe il segnale acustico (pulsante 3), il temporizzatore è programmato sul funzionamento manuale, confermato dall'accensione del simbolo . Diversamente, il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione semiautomatica o dopo averla cancellata.

Funzionamento semiautomatico (con durata cottura - da 0,01 a 0,99 = hh,mm)

Selezionando il tempo del contaminuti con il pulsante 3, questa funzione è permanentemente attivata (il tempo si imposta in unità di 10 secondi). Sul display scompare quindi l'ora, resta visualizzato il tempo del contaminuti, il simbolo  e si illumina il simbolo AUTO. Durante il conto alla rovescia, le unità del tempo sono espresse in secondi. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico, si spengono i simboli AUTO e  e riappare l'ora. Durante questa funzione è possibile visualizzare l'ora premendo il pulsante 1.

Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti.

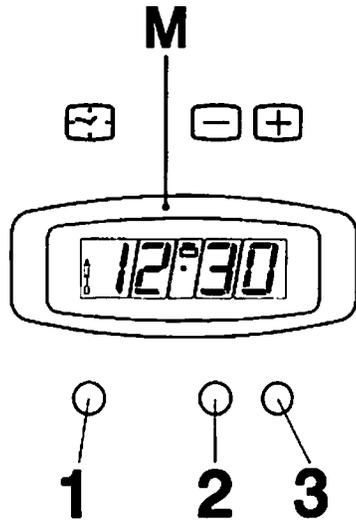
Per interromperlo prima, si dovrà premere il pulsante 3. Dopo tale operazione ricordarsi di portare la manopola del selettore ed del termostato sulla posizione di spento.

Intensità sonora segnale acustico

Ci sono 3 diverse intensità sonore del segnale acustico. Si può selezionare quella desiderata, quando il display visualizza l'ora, premendo il pulsante 2. Dopo tale operazione la programmazione del funzionamento manuale viene annullata.

Correzione/cancellazione delle funzioni

Per correggere o cancellare il tempo selezionato del temporizzatore, bisogna premere contemporaneamente i tasti 2 e 3 e poi rilasciare per primo il tasto 3. E' possibile correggere l'ora, premendo in qualsiasi momento il pulsante 1 e poi il 2 o 3.



3. Istruzioni для пользователя

ДУХОВКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (ПРИ ПОМОЩИ ВЕНТИЛЯТОРА)

ПРОДУКТЫ	ВЕС гр.	Температура в °C	Положение Решётки духовки 	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах)	
				1-ая сторона	2-ая сторона
МЯСО					
Отбивная	500	200	3	10	10
Бифштекс	150	200	3	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1000	200	2	18	18
РЫБА					
Форель	420	200	3	10	10
Камбала	200	200	3	7	7
ХЛЕБ					
Тост		200	3	2-3	2-3

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

Wartości podane w tabelach (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne i w zależności od przyzwyczajeń kulinarnych mogą się zmieniać. Zwłaszcza w przypadku pieczenia mięs na grillu wartości te są uzależnione od grubości kawałków i od osobistych gustów.

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.



3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: PULIZIA E MANTENIMENTO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

PARTI ESTERNE

Effettuare la pulizia con un panno soffice inumidito con acqua saponata. Non usare mai prodotti abrasivi.

PARTI INTERNE FORNO

E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura e di unto o zuccheri, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.

La pulizia va eseguita sempre a forno tiepido con acqua saponata avendo cura di risciacquare ed asciugare perfettamente le pareti. Non usare mai prodotti abrasivi. Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici smaltate.

Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato). Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

ZEGAR ELEKTRONICZNY

Urządzenie to posiada funkcje zegara oraz licznika minutowego.

Wyświetlacz liczbowy (L) pokazuje zawsze godzinę oraz pokazuje czas na liczniku minutowym gdy funkcja ta jest włączona.

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00)

Po podłączeniu do sieci zasilającej lub braku energii elektrycznej na wyświetlaczu pokazują się cyfry "0,00".

Wcisnąć przycisk 1 i rozpocząć ustawianie aktualnej godziny poprzez przycisk 2 lub 3.

Funkcja włączy się w ciągu 7 sek. po instalacji.

Licznik minutowy (od 0,01 do 0,99)

Wybrać czas na liczniku minutowym można za pomocą przycisku 3. Na wyświetlaczu zniknie godzina, pojawi się czas z licznika minutowego, symbol  włączy się.

Podczas odliczania, wyświetlacz pokazuje czas w sekundach. Pod koniec odliczania włączy się sygnał akustyczny, symbol  gaśnie. Na wyświetlaczu pojawia się ponownie aktualna godzina. Podczas pracy tej funkcji możliwe jest powrót do godziny aktualnej poprzez wcisnięcie przycisku 1.

Sygnal akustyczny

Sygnal dźwiękowy włącza się pod koniec funkcji licznika minutowego i trwa ok. 7 min. Aby go wyłączyć wcześniej należy wcisnąć jeden z przycisków funkcyjnych.

Intensywność sygnału akustycznego

Są trzy intensywności sygnału akustycznego. Można je ustawić za pomocą przycisku 2 gdy na wyświetlaczu uwidocziona jest aktualna godzina. Po tej operacji program regulacji ręcznej zostaje anulowany.

Poprawianie / anulowanie funkcji licznika minutowego.

By poprawić lub anulować czas wybrany na liczniku, należy wcisnąć naprzemiennie przycisk 2 i 3 a następnie ponownie przycisk 3. Istnieje możliwość poprawienia godziny poprzez wcisnięcie przycisku 1 a następnie 2 lub 3.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ

Этот прибор выполняет функции часов и таймера.

Цифровой дисплей (L) всегда указывает время, а при установке функции таймера воспроизводит соответствующие значения.

Установка времени

(от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее появляются цифры „0,00”. Нажмите кнопку 1 и начните установку текущего времени нажатием кнопки 2 или 3. Функция начинает действовать через 7 секунд после установки.

Таймер (от 0,01 до 0,99 = часы, минуты)

После выбора времени таймера при помощи кнопки 3 эта функция остается включенной (единица времени для установки таймера - 10 секунд). На дисплее исчезает текущее время, воспроизводятся показания таймера и загорается обозначение . Во время обратного отсчета единицы времени выражены в секундах. По окончании установленного времени подается звуковой сигнал, гаснет обозначение  и появляется текущее время. Во время выполнения этой функции возможно воспроизвести текущее время нажатием кнопки 1.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать кнопку 3.

Громкость звукового сигнала

Предусмотрено 3 режима громкости звукового сигнала. Желаемый режим можно выбрать нажатием кнопки 2, когда на дисплее воспроизводится текущее время.

Исправление/отмена функции таймера

Чтобы исправить или отменить установленное время таймера, следует одновременно нажать кнопки 2 и 3, а затем первой отпустить кнопку 3. Можно исправлять время, нажимая в любой момент кнопку 1, а затем 2 или 3.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

OROLOGIO ELETTRONICO

Questo accessorio svolge le funzioni di orologio e contaminuti.

Il display digitale (L) indica sempre l'ora ma visualizza i tempi del contaminuti quando questa funzione è impostata.

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano le cifre "0,00".

Premere il pulsante 1 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 2 o 3.

La funzione ha inizio dopo 7 secondi dall'impostazione.

Contaminuti (da 0,01 a 0,99 = hh,mm)

Selezionando il tempo del contaminuti con il pulsante 3, questa funzione è permanentemente attivata (il tempo si imposta in unità di 10 secondi). Sul display scompare quindi l'ora, resta visualizzato il tempo del contaminuti e si illumina il simbolo . Durante il conto alla rovescia, le unità del tempo sono espresse in secondi. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico, il simbolo  si spegne e riappare l'ora. Durante questa funzione è possibile visualizzare l'ora premendo il pulsante 1.

Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti.

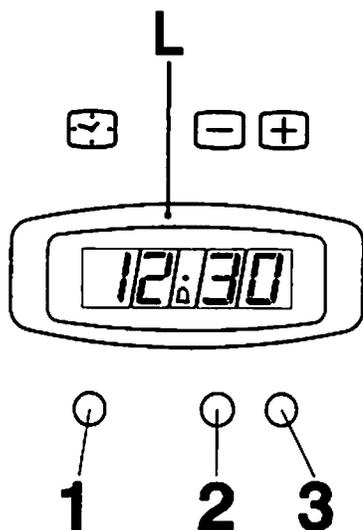
Per interromperlo prima, si dovrà premere il pulsante 3.

Intensità sonora segnale acustico

Ci sono 3 diverse intensità sonore del segnale acustico. Si può selezionare quella desiderata, quando il display visualizza l'ora, premendo il pulsante 2.

Correzione/cancellazione della funzione contaminuti

Per correggere o cancellare il tempo selezionato del contaminuti, bisogna premere contemporaneamente i tasti 2 e 3 e poi rilasciare per primo il tasto 3. E' possibile correggere l'ora, premendo in qualsiasi momento il pulsante 1 e poi il 2 o 3.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczących, należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

Części zewnętrzne:

Mycie : wodą z dodatkiem detergentów. Nie używać detergentów powodujących zarysowania.

Części wewnętrzne :

Zalecane jest czyszczenie piekarnika po każdym użytkowaniu

Mycie - czynności czyszczące należy przeprowadzać na ciepłym piekarniku. Mycie wodą z dodatkiem delikatnych detergentów. Po umyciu piekarnik należy dokładnie wysuszyć.

Nie czyścić nigdy grzałek i elementów termostatu detergentami na bazie kwasów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w skutek błędnego mycia.



3. Инструкции для пользователя

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

Внешние части духовки

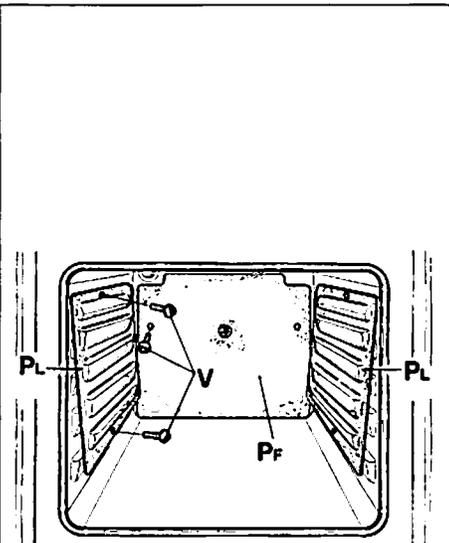
Следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Запрещается использовать абразивные моющие средства.

Внутренние части духовки

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалять остатки пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах.

Мойку всегда следует проводить пока духовка еще теплая. Мыть следует мыльной водой. Не забывайте промыть стенки духовки чистой водой и как следует просушить. Никогда не используйте абразивные моющие средства. Обязательно следует мыть и используемое дополнительное оборудование. Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалью поверхность уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.



11

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE: PULIZIA E MANTENIMENTO

PANNELLI AUTOPULENTI (Fig. 11) - optional
 Le pareti del forno possono essere protette con pannelli ricoperti di uno smalto microporoso antigrasso che assorbe ed elimina gli spruzzi sviluppati durante la cottura.

In caso di fuoriuscite abbondanti di liquidi o grassi asciugare subito con una spugna umida e scaldare il forno per 2 ore alla posizione Maxi del termostato. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida. Se certi accumuli di sostanze non vengono eliminati ripetere il ciclo suddetto.

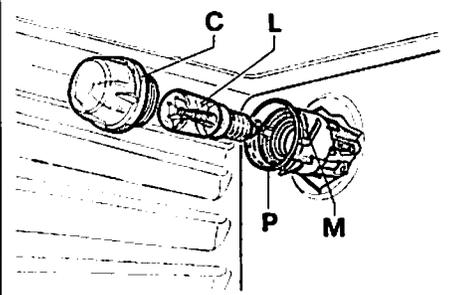
Periodicamente è buona norma estrarre i pannelli dal forno e lavarli con acqua saponata tiepida ed asciugarli con panno morbido. Per lo smontaggio è necessario svitare le viti V estrarre i pannelli laterali PL ed il pannello di fondo PF.

GUARNIZIONE FACCIATA FORNO
 La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di:

- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al Centro di Assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finché non è stato riparato.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (Fig. 12)
 Svitare la calotta di protezione in vetro C e sostituire la lampada forno L con un'altra resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche:
 15W - 230V ~ - 50Hz - E 14.



12

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

Regulacja automatyczna (z późnionym początkiem pieczenia)
 Zaprogramować najpierw czas pieczenia (symbol AUTO oraz symbol ☒ zaświeca się), na koniec czasu pieczenia symbol ☒ wyłącza się. Symbol AUTO jest włączony, należy ustawić sygnał dźwiękowy.

Regulacja ręczna
 Regulacja ręczna może nastąpić tylko po wcześniejszym wykasowaniu regulacji automatycznej poprzez przycisk 4. Symbol AUTO zgaśnie natomiast zapali się symbol ☒.

Sygnal Dźwiękowy
 Sygnal dźwiękowy włącza się pod koniec funkcji licznika minutowego i trwa ok. 7 min. Aby go wyłączyć wcześniej należy wcisnąć jeden z przycisków funkcyjnych.

Początek programu oraz kontrola
 Program rozpoczyna się zaraz po ustawieniu. Program można kontrolować w każdym momencie poprzez wciśnięcie odpowiedniego przycisku.

Poprawianie / anulowanie ustawionego programu
 Poprawienie lub anulowanie ustawionego programu można wykonać gdy zaistnieje błąd programowania w funkcjonowaniu automatycznym lub też przy pomyłce w ustawianiu czasu. Błąd zostanie natychmiast oznajmiony poprzez sygnał dźwiękowy z jednoczesnym zapaleniem się symbolu AUTO. Błąd w ustawieniu można poprawić poprzez zmianę czasu pieczenia lub czasu końca pieczenia. Każdy ustawiony program można poprawić w każdym momencie wciskając najpierw odpowiedni przycisk a następnie przycisk 5 lub 6. Anulacja programu następuje poprzez zmianę czasu ustawionego do wartości "0,00". Piekarnik wyłącza się automatycznie, symbol AUTO włącza się. Wcisnąć przycisk 4 by ustawić regulację ręczną. Godzina aktualna nie może zostać poprawiona podczas programu z regulacją automatyczną.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)
 Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются обозначения AUTO и ☒), а затем время окончания приготовления (бозначение ☒ гаснет), как описано ранее. Обозначение ☒ вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение ☒ гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.
Ручной режим
 Ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопки 4. Обозначение AUTO гаснет и загорается обозначение ☒.

Звуковой сигнал
 Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций.

Начало программы и проверка ее выполнения
 Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

Исправление/отмена установленной программы
 Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения AUTO. Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 5 или 6. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение „0,00”. Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение AUTO. Для перевода в ручной режим, следует нажать кнопку 4. Нельзя устанавливать точное время во время выполнения программы в автоматическом режиме.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

Funzionamento automatico (con inizio cottura posticipato)

Programmare prima la durata del tempo di cottura (il simbolo AUTO ed il simbolo  si illuminano) e poi la fine del tempo di cottura (il simbolo  si spegne) come descritto in precedenza. Il simbolo  si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo  si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento manuale

Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata premendo il pulsante 4. Il simbolo AUTO scompare e il simbolo  si illumina.

Segnale acustico

Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

Inizio programma e controllo

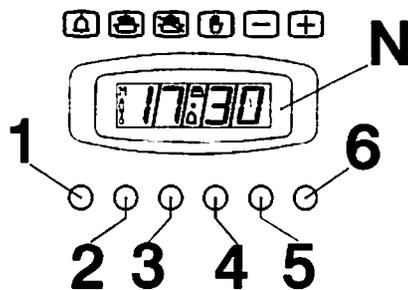
Il programma ha inizio dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

Correzione/cancellazione del programma impostato

Si ha un errore di programmazione del funzionamento automatico, se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo AUTO. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata od il tempo di fine cottura. Un qualsiasi programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 5 o 6. La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore "0,00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente e il simbolo AUTO lampeggia.

Premere il tasto 4 per impostare il programmatore sul funzionamento manuale.

L'ora esatta non può essere corretta quando è in corso il programma di funzionamento automatico.



3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Panele autoczyszczące (rys. 11) - opcja.

Wnętrze piekarnika może być wyposażone w specjalne polakierowane panele wchłaniające tłuszcz.

Co jakiś czas należy wyczyścić panele za pomocą letniej wody z dodatkiem delikatnych detergentów. Przy rozmontowywaniu należy odkręcić śruby V, wyjąć panele boczne PL. Oraz tylny PF.

Uszczelnienie drzwiczek piekarnika:

Uszczelnienie piekarnika gwarantuje dobre funkcjonowanie oraz utrzymanie ciepła. Nie dozwolone jest:

- czyszczenie przy pomocy przedmiotów i detergentów rysujących,
- Nie wykonywanie przeglądów.

Jeżeli nastąpiło stwardnienie lub uszkodzenie uszczelki prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanego serwisu.

Wymiana żarówki w piekarniku (rys.12)

Wykręć zabezpieczenie szklane C, wymień żarówkę L na inną wytrzymałą na ciepło (300°C) posiadającą następującą charakterystykę: 15W - 230 V - 50Hz - E14.



3. Инструкции для пользователя

Самоочищающиеся панели (Рис. 11) вариант комплектации

Стенки духовки могут быть защищены панелями, покрытыми микропористой жиропоглощающей эмалью, впитывающей и уничтожающей брызги, производимые во время приготовления блюд.

В случае значительного выделения жидкости или жира в процессе приготовления следует сразу протереть стенки влажной губкой и прогреть духовку в течение 2 часов, установив термостат в положение Maxi. Подождать, когда духовка остынет, затем снова протереть стенки влажной губкой. Если не удастся удалить все остатки пищи, повторить все вышеописанные операции.

Рекомендуется периодически вынимать панели из духовки, и мыть их в мыльной воде и вытирать мягкой тряпкой. Чтобы снять панели, следует отвинтить болты V, снять боковые панели PL и заднюю панель PF.

Уплотнитель дверцы духовки

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

Замена лампочки подсветки духовки (Рис. 12)

Открутите стеклянный защитный колпак С и замените лампочку подсветки L. Следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампы (300°C) со следующими характеристиками: 15 W - 230 V - 50 Hz - E 14.

? 4. COSA FARE SE

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e che l'eventuale programmatore o temporizzatore sia nella posizione manuale, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto oppure Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgetevi ad un elettricista.
Durante l'uso non si riaccende la spia del termostato	<ul style="list-style-type: none"> Ruotate il termostato su una temperatura superiore oppure Ruotate il selettore su un'altra funzione
Non si accende la luce interna del forno	<ul style="list-style-type: none"> Ruotate il selettore su un'altra funzione oppure Verificare che la lampada forno sia ben avvitata oppure Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 28.

? 4. CO ROBIĆ JAK PIEKARNIK NIE FUNKCJONUJE?

Niektóre problemy mogą zostać usunięte bez interwencji serwisanta.

Problemy	Rozwiązania
Piekarnik nie funkcjonuje:	<ul style="list-style-type: none"> Prosimy o skontrolowanie czy pokręta są prawidłowo ustawione oraz czy programator oraz licznik czasowy ustawione są na sterowanie ręczne Prosimy o skontrolowanie zabezpieczeń instalacji elektrycznej. Jeżeli wina leży po stronie instalacji, prosimy o kontakt z elektrykiem
Podczas użytkowania nie włącza się lampka termostatu	<ul style="list-style-type: none"> Przekręcić pokrętkę termostatu na niższą temperaturę Zmienić wybraną funkcję
Nie włącza się światło wewnętrzne piekarnika	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić czy lampka piekarnika jest dobrze wkręcona Wymienić lampkę na inną śledząc podane wyżej instrukcje str. 28.

2. OPIS DODATKOWE AKCESORIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY

Programator zawiera następujące funkcje:

- Zegar (ustawia się go poprzez przycisk 2 i 3)
- Licznik minutowy (ustawia się go poprzez przycisk 1)
- Czas pieczenia (ustawia się go poprzez przycisk 2)
- Koniec pieczenia (ustawia się go poprzez przycisk 3)
- Sterowanie ręczne (ustawia się poprzez przycisk 4)
- Regulacja czasu do tyłu (ustawia się poprzez przycisk 5)
- Regulacja czasu do przodu (ustawia się poprzez przycisk 6)

Wyświetlacz cyfrowy (N) wskazuje godzinę oraz może pokazywać czas pieczenia i koniec pieczenia po przyciśnięciu odpowiedniego przycisku.

Po zakończeniu programowania (z wyjątkiem funkcji ustawienia zegara) programator załączy piekarnik.

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00)

Po podłączeniu do sieci zasilającej lub po braku energii elektrycznej na wyświetlaczu cyfrowym wyświetla się AUTO lub "0,00".

Aby rozpocząć ustawienie godziny należy przyciskać naprzemiennie przyciski 2 i 3 poczynając od przycisku 5 lub 6. Po ustawieniu godziny symbol AUTO zgaśnie, zapali się symbol regulacji ręcznej .

Licznik minutowy (od 0,01 do 0,59)

Przycisnąć przycisk 1 i wybrać czas pieczenia poprzez przycisk 5 lub 6. Symbol  włączy się. Na koniec ustawiania czasu pieczenia należy włączyć się sygnał dźwiękowy, symbol  wyłączy się.

Regulacja półautomatyczna (z ustawieniem czasu pieczenia od 0,01 do 23,59)

Wcisnąć przycisk 2 i ustawić czas pieczenia poprzez przycisk 5 lub 6, symbol AUTO oraz symbol  pojawią się naprzemiennie. Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyłączy się, symbol AUTO pozostanie włączony. Należy ustawić sygnał dźwiękowy.

Regulacja półautomatyczna (z ustawieniem godziny zakończenia pieczenia od 0,01 do 23,59)

Wcisnąć przycisk 3 i ustawić czas końca pieczenia poprzez przycisk 6, symbol AUTO oraz symbol  zaświecą się naprzemiennie. Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyłączy się, symbol AUTO pozostanie włączony. Należy ustawić sygnał dźwiękowy.

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Электронный программатор

Этот прибор выполняет следующие функции:

- Часы (устанавливаются кнопками 2 и 3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени назад (кнопка 5)
- Перевод времени вперед (кнопка 6)

Цифровой дисплей (N) показывает время и может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении „ручной режим“ (см. приводимую ниже инструкцию).

Установка времени

(от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения AUTO и „0,00“.

Следует одновременно нажать кнопки 2 и 3 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 5 или 6. По завершении установки сигнал AUTO исчезает и появляется обозначение  ручного режима.

Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 5 или 6. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  исчезает.

Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 5 или 6, высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 6 высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.

2. DESCRIZIONE: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Questo accessorio svolge le sottoelencate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
- Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
- Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
- Funzionamento manuale (si imposta con il tasto 4)
- Regolazione tempi indietro (si imposta con il tasto 5)
- Regolazione tempi in avanti (si imposta con il tasto 6)

Il display digitale (N) indica sempre l'ora e può visualizzare i tempi di durata e fine cottura o del contaminuti, premendo il pulsante corrispondente.

N.B.: Al termine di ogni programmazione (escluso il contaminuti) il programmatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il programmatore, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).

Impostazione dell'ora
(da 0,01 a 24,00 = hh,mm)

Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni AUTO e "0,00".

Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 5 o 6. Terminata l'impostazione il simbolo AUTO si spegne e si accende il simbolo  di funzionamento manuale.

Contaminuti (da 0,01 a 0,59 = hh,mm)

Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 5 o 6. Il simbolo  si illumina. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo  si spegne.

Funzionamento semiautomatico

(con durata cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

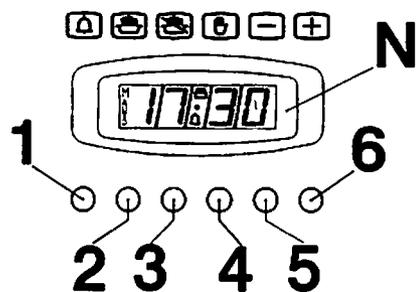
Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata cottura con il pulsante 5 o 6, il simbolo AUTO ed il simbolo  si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

Funzionamento semiautomatico

(con fine cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)

Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 6, il simbolo AUTO ed il simbolo  si illuminano in permanenza.

Trascorso il tempo impostato, il simbolo  si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.



? 4. Устранение возможных неисправностей

Неисправность	Способ устранения
Духовка не работает	- Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима <i>Или</i> - Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	- Установите термостат на более высокую температуру <i>Или</i> - Установите ручку выбора на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	- Установите ручку выбора на другую функцию <i>Или</i> - Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки <i>Или</i> - Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 28.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni minime del vano da incasso	altezza	570mm
	larghezza	560mm
Dimensioni interne utili forno a convezione naturale	profondità	540mm
	altezza	325mm
	larghezza	425mm
	profondità	410mm
Dimensioni interne utili forno a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore)	volume	57dm3
	altezza	325mm
	larghezza	425mm
	profondità	395mm
	volume	55dm3

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

DENOMINAZIONE	POTENZA W
resistenza inferiore forno	1600
resistenza superiore forno-grill	700+1800
resistenza posteriore forno	2000
resistenza grill	1800
lampada forno	15W - E 14 - T300
motorino girarrosto	4W
ventilatore tangenziale	16..22
motovenilatore	25..29

5. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Wymiary minimalne piekarnika	wysokość	570mm
	szerokość	560mm
	głębokość	540mm
Wymiary wewnętrzne piekarnika z naturalnym obiegiem powietrza	wysokość	325mm
	szerokość	425mm
	głębokość	410mm
	objętość	57dm3
Wymiary wewnętrzne piekarnika z termoobiegiem -z wentylatorem	wysokość	325mm
	szerokość	425mm
	głębokość	395mm
	objętość	55dm3

Moc elementów elektrycznych

Wartość	Moc W
Grzałka dolna	1600W
Grzałka górna piekarnik-grill	700W + 1800W
Grzałka tylna	2000W
Grzałka grilla	1800W
Światło piekarnika	15W - E 14 - T 300
Silnik rusztu obrotowego	4 W
Wentylator	16..22W
Silnik wentylatora	25..29W

2. OPIS URZĄDZENIA

PANEL STEROWANIA W PIEKARNIKACH WIELOFUNKCYJNYCH.

- 1) Pokrętko termostatu.
- 2) Pokrętko wyboru funkcji.
- 3) Lampka żółta - włączenie termostatu.
- 4) Lampka czerwona - włączenie elementów elektrycznych.
- 5) Programator elektroniczny z rozpoczęciem i końcem pieczenia.
- 6) Zegar lub regulator czasu elektroniczny z końcem pieczenia.
- 7) Licznik minutowy 60' lub regulator czasu z końcem pieczenia 120'.
- 8) Zegar elektromechaniczny z końcem pieczenia.

Pokrętko termostatu (patrz 1)
Pokręcając zgodnie z ruchem zegara, można wybrać różne wartości temperatury piekarnika do pieczenia potraw (między 50°C do max.).

Pokrętko przełącznika "6-cio" pozycyjnego (patrz 2)

Pokręcając zgodnie z ruchem zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- 0 = Piekarnik nie włączony
- ☼ = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone podczas pracy jakiegokolwiek z funkcji
- ☼ = Włączenie się wentylatora
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych z wentylatorem
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych grilla
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych grilla z wentylatorem

Pokrętko przełącznika "8-mio" pozycyjnego (patrz 2)

Pokręcając zgodnie z ruchem zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- 0 = Piekarnik nie włączony
- ☼ = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone podczas pracy jakiegokolwiek z funkcji
- ☼ = Włączenie się wentylatora
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych górnych i dolnych z wentylatorem
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych dolnych z wentylatorem
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych tylnych z wentylatorem
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych grilla
- ☐ = Włączenie się elementów grzewczych grilla z wentylatorem

Lampka żółta termostatu (patrz 3)

Zapalona lampka oznacza, iż piekarnik lub grill pracują. Podczas użytkowania piekarnika wylacza się gdy piekarnik osiągnie wyznaczoną temperaturę. Podczas normalnej pracy piekarnika lampka żółta włącza się i wylacza, jest to oznaka kontroli temperatury w piekarniku.

Lampka czerwona (patrz 4)

Zapalona lampka czerwona oznacza włączenie się jakiegokolwiek elementu elektrycznego.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКИ

- 1) Ручка термостата
- 2) Ручка выбора функций
- 3) Желтая контрольная лампочка включения термостата
- 4) Красная контрольная лампочка включения нагревательных элементов
- 5) Электронный программатор начала и окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 9-10)
- 6) Электронные часы или таймер окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 11-12)
- 7) Механический таймер на 60' или таймер окончания приготовления блюда на 120' (инструкция на стр. 13)
- 8) Электромеханические часы окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 14)

Ручка термостата (1)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

Ручка выбор функций "6" положений (2)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
- ☼ = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
- ☼ = включение конвекции
- ☐ = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
- ☐ = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
- ☐ = включение нагревательного элемента гриля
- ☐ = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

Ручка выбора функций "8" положений (2)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
- ☼ = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
- ☼ = включение конвекции
- ☐ = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
- ☐ = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
- ☐ = включение нижнего нагревательного элемента с конвекцией
- ☐ = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
- ☐ = включение нагревательного элемента гриля
- ☐ = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

Желтая контрольная лампочка термостата (3)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

Красная контрольная лампочка (4)

Если она горит, это означает, что включен какой-либо из нагревательных элементов.

2. DESCRIZIONE: FRONTALINI

FRONTALINO COMANDI FORNO MULTIFUNZIONE

- 1) Manopola termostato
- 2) Manopola selettore funzioni
- 3) Spia gialla inserzione termostato
- 4) Spia rossa inserzione componenti elettrici
- 5) Programmatore elettronico con inizio e fine cottura (istruzioni pag. 9-10)
- 6) Orologio o temporizzatore elettronico con fine cottura (istruzioni pag. 11-12)
- 7) Contaminuti 60' o temporizzatore con fine cottura 120' (istruzioni pag. 13)
- 8) Orologio elettromeccanico con fine cottura (istruzioni pag. 14)

Manopola termostato (rif. 1)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Maxi).

Manopola selettore "6" posizioni (rif. 2)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto notati simboli:

- "0" = Forno non inserito
- = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita.
- = Inserzione ventilatore.
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore.
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore.
- = Inserzione elemento riscaldante grill
- = Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore.

Manopola selettore "8" posizioni (rif. 2)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sotto notati simboli:

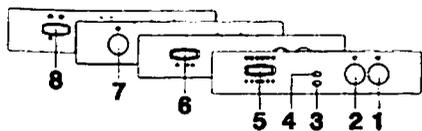
- "0" = Forno non inserito
- = Accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita.
- = Inserzione ventilatore.
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore.
- = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore.
- = Inserzione elemento riscaldante inferiore con ventilatore.
- = Inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore.
- = Inserzione elemento riscaldante grill
- = Inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore.

Spia gialla termostato (rif. 3)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.

Spia rossa (rif. 4)

Quando è accesa indica che è inserito un componente elettrico.



5. Технические характеристики

УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверке установки соответствующих функций.

Минимальные размеры встраиваемого оборудования	Высота Ширина Глубина	570 мм 560 мм 540 мм
Внутренние полезные размеры духовки с естественной конвекцией	Высота Ширина Глубина Объем	325 мм 425 мм 410 мм 57 дм ³
Внутренние полезные размеры духовки с принудительной конвекцией	Высота Ширина Глубина Объем	325 мм 425 мм 395 мм 55 дм ³

Мощность деталей электрооборудования

Наименование детали	Мощность Вт (W)
Нижний резистор духовки	1600
Верхний резистор духовки-гриля	700 + 1800
Задний резистор духовки	2000
Резистор гриля	1800
Лампочка подсветки духовки	15 W – E 14 – T 300
Электромотор вертела	4 W
Тангенциальный вентилятор	16..22
Электровентилятор	25..29



6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



INFORMAZIONI TECNICHE

L'installazione e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46 e D.P.R. 477). Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.

- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.
- Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio. Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.
- Non muovere l'apparecchio trascinandolo dalla maniglia porta forno.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili (i pezzi di legno non sono trattati chimicamente. I cartoni sono dall'80% al 100% di carta riciclata. Le buste sono di polietilene (PE), i nastri di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo espanso (PS) senza cloro-fluoro-carburi. Mediante il trattamento e la riutilizzazione, le materie prime possono essere risparmiate ed i volumi dei rifiuti ridotti. Per la sua riutilizzazione, l'imballaggio può essere riportato al negoziante dove è stato acquistato l'apparecchio. Si prega di richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune.

2. OPIS URZĄDZENIA

PANEL STEROWANIA W PIEKARNIKU Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA.

- 9) Pokrętko termostatu / przełącznik.
- 3) Lampka żółta - włączenie termostatu.
- 7) Licznik minutowy 60' lub regulator czasu z końcem pieczenia 120'

Pokrętko termostatu / przełącznik (patrz 9)
Pokręcając zgodnie z ruchem zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- "0" = Piekarnik nie włączony
 = Włączenie się oświetlenia piekarnika, które pozostaje włączone we wszystkich funkcjach piekarnika
 od 50°C do Max = Wartości różnych temperatur piekarnika
 = Włączenie elementów grzewczych grilla + rusztu obrotowego
 = Włączenie elementów grzewczych górnych

Lampka żółta termostatu (patrz 3)
Zapalona lampka oznacza, iż piekarnik lub grill pracują. Podczas użytkowania piekarnika wyłącza się gdy piekarnik osiągnie wyznaczoną temperaturę. Podczas normalnej pracy piekarnika lampka żółta włącza się i wyłącza, jest to oznaka kontroli temperatury w piekarniku.

PANEL STEROWANIA W PIEKARNIKU Z TERMOOBIEGIEM.

- 9) Pokrętko termostatu / przełącznik.
- 3) Lampka żółta - włączenie termostatu.
- 7) Licznik minutowy 60' lub regulator czasu z końcem pieczenia 120'

Pokrętko termostatu / przełącznik (patrz 9)
Pokręcając zgodnie z ruchem zegara znajdziecie Państwo następujące symbole:

- "0" = Piekarnik nie włączony
 = Włączenie się światła piekarnika, które pozostaje włączone we wszystkich funkcjach piekarnika
 = Włączenie wentylatora
 od 75°C do Max. = Wartości różnych temperatur piekarnika
 = Włączenie elementów grzewczych grilla

Lampka żółta termostatu (patrz 3)
Zapalona lampka oznacza, iż piekarnik lub grill pracują. Podczas użytkowania piekarnika wyłącza się gdy piekarnik osiągnie wyznaczoną temperaturę. Podczas normalnej pracy piekarnika lampka żółta włącza się i wyłącza, jest to oznaka kontroli temperatury w piekarniku.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

- 9) Ручка термостата/ручка выбора функций
- 3) Желтая контрольная лампочка включения термостата
- 7) Таймер на 60' или таймер окончания приготовления блюда на 120' (инструкции на стр. 13)

Ручка термостата/переключатель (9)
Поворачивая по часовой стрелке ручку, можно выбрать следующие обозначения:

- "0" = духовка не включена
 = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
 от 50°C до Maxi = различные температурные режимы
 = включение нагревательного элемента гриль + вертел
 = включение верхнего нагревательного элемента

Желтая контрольная лампочка термостата (3)
Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ С КОНВЕКЦИЕЙ

- 9) Ручка термостата/ручка выбора функций
- 3) Желтая контрольная лампочка включения термостата
- 7) Таймер на 60' или таймер окончания приготовления блюда на 120' (инструкции на стр. 13)

Ручка термостата/переключатель (9)
Поворачивая по часовой стрелке ручку, можно выбрать следующие обозначения:

- "0" = духовка не включена
 = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
 = включение конвекции
 от 75°C до Maxi = различные температурные режимы
 = включение нагревательного элемента гриля

Желтая контрольная лампочка термостата (3)
Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

2. DESCRIZIONE: FRONTALINI

FRONTALINO COMANDI FORNO A CONVEZIONE NATURALE

- 9) Manopola termostato/selettore
- 3) Spia gialla inserzione termostato
- 7) Contaminuti 60' o temporizzatore con fine cottura 120' (istruzioni pag. 13)

Manopola termostato/commutatore (rif. 9)
Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

- "0" = Forno non inserito
-  = Inserzione luce forno che in tutte le funzioni rimane accesa da 50°C a Maxi = Valori delle varie temperature
-  = Inserzione elemento riscaldante grill + girarosto
- = Inserzione elemento riscaldante superiore

Spia gialla termostato (rif. 3)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.

FRONTALINO COMANDI FORNO VENTILATO

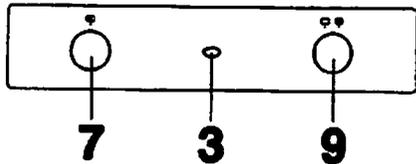
- 9) Manopola termostato/selettore
- 3) Spia gialla inserzione termostato
- 7) Contaminuti 60' o temporizzatore con fine cottura 120' (istruzioni pag. 13)

Manopola termostato/commutatore (rif. 9)
Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

- "0" = Forno non inserito
-  = Inserzione luce forno che in tutte le funzioni rimane accesa
-  = Inserzione ventilatore. da 75°C a Maxi = Valori delle varie temperature
- = Inserzione elemento riscaldante grill

Spia gialla termostato (rif. 3)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA



INFORMACJE TECHNICZNE

Instalacja oraz serwis opisane w poniższym rozdziale muszą być bezwzględnie wykonywane przez autoryzowany Zakład Usługowy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek niewłaściwej instalacji.

- Po wypakowaniu urządzenia prosimy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie elementy. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości prosimy nie używać piekarnika oraz zgłosić się do autoryzowanego serwisu.
- Niektóre elementy piekarnika montuje się w zabezpieczeniu z cienkiej folii poliuretanowej, które muszą zostać zdjęte przed użytkowanie piekarnika. Do zdjęcia elementów zabezpieczających radzimy używać nożyka przecinając zabezpieczenie lub rozerwać zabezpieczenie główką szpilki.
- Nie przemieszczać piekarnika za pomocą rączki drzwiczek.



6. Инструкции по установке



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической переработке. Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлор-фторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZE

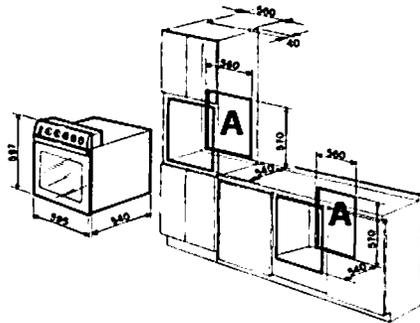
- Le pareti adiacenti e circostanti l'apparecchio stesso devono resistere ad una sovratemperatura di 65K.
- Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150°C per evitare lo scollamento del rivestimento stesso.

INSERIMENTO E FISSAGGIO FORNO

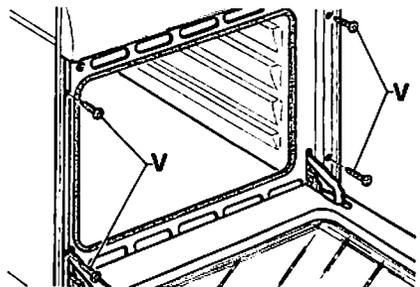
Il forno può essere inserito in un mobile a colonna oppure in un mobile base, praticando sugli stessi un'apertura per l'incasso come indicato nella Fig. 13.

Al fine di assicurare una adeguata aerazione dell'apparecchio, eliminare la parete posteriore del mobile base o praticare l'apertura A come indicato nella Fig. 13. Introdurre nell'apertura del mobile il forno e fissarlo con le apposite viti V (Fig. 14).

Il forno deve appoggiare su un piano che sopporti il peso del forno stesso, perché il fissaggio a mezzo delle viti è necessario esclusivamente per evitarne la fuoriuscita dal mobile.



13



14

2. OPIS URZĄDZENIA

PANEL STEROWANIA W PIEKARNIKU Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA.

- 1) Pokrętko termostatu.
- 2) Pokrętko wyboru funkcji.
- 3) Lampka żółta - włączenie termostatu.
- 4) Lampka czerwona - włączenie elementów elektrycznych.
- 5) Programator elektroniczny z rozpoczęciem i końcem pieczenia
- 6) Zegar lub regulator czasu elektroniczny z końcem pieczenia.
- 7) Licznik minutowy 60' lub regulator czasu z końcem pieczenia 120'.
- 8) Zegar elektromechaniczny z końcem pieczenia.

• **Pokrętko termostatu (patrz 1)**
 Pokręcając zgodnie z ruchem zegara, można wybrać różne wartości temperatury piekarnika do pieczenia potraw (między 50°C do max.).

Pokrętko wyboru funkcji (patrz 2)

Pokręcając zgodnie z ruchem zegara znajdują Państwo następujące symbole:

"0" = Piekarnik nie włączony

= Włączenie części grzewczych górnych i dolnych piekarnika

= Włączenie części grzewczych górnych piekarnika

= Włączenie części grzewczych dolnych piekarnika

= Włączenie części grzewczych grilla + rusztu obrotowego

Oświetlenie piekarnika włącza się i pozostaje zapalone po włączeniu jakiegokolwiek funkcji.

Lampka żółta termostatu (patrz 3)

Zapalona lampka oznacza, iż piekarnik lub grill pracują, wyłącza się gdy piekarnik osiągnie wyznaczoną temperaturę. Podczas normalnej pracy lampka żółta włącza się i wyłącza, jest to oznaka kontroli temperatury w piekarniku.

Lampka czerwona (patrz 4)

Zapalona lampka czerwona oznacza włączenie się jakiegokolwiek elementu elektrycznego.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

- 1) Ручка термостата
- 2) Ручка выбора функций
- 3) Желтая контрольная лампочка включения термостата
- 4) Красная контрольная лампочка включения нагревательных элементов
- 5) Электронный программатор начала и окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 9-10)
- 6) Электронные часы или таймер окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 11-12)
- 7) Механический таймер на 60' или таймер окончания приготовления блюда на 120' (инструкция на стр. 13)
- 8) Электромеханические часы окончания приготовления блюда (инструкция на стр. 14)

Ручка термостата (1)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

Ручка выбора функций (2)

Поворачивая по часовой стрелке ручку, можно выбрать следующие обозначения:

"0" = духовка не включена

= включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

= включение верхнего нагревательного элемента

= включение нижнего нагревательного элемента

= включение нагревательного элемента гриль + вертел

ПРИМЕЧАНИЕ: Подсветка духовки загорается и остается включенной при установке любой функции для приготовления пищи.

Желтая контрольная лампочка термостата (3)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

Красная контрольная лампочка (4)

Если она горит, это означает, что включен какой-либо из нагревательных элементов.

2. DESCRIZIONE: FRONTALINI

FRONTALINO COMANDI FORNI A CONVEZIONE NATURALE

- 1) Manopola termostato
- 2) Manopola selettore funzioni
- 3) Spia gialla inserzione termostato
- 4) Spia rossa inserzione componenti elettrici
- 5) Programmatore elettronico con inizio e fine cottura (istruzioni pag. 9-10)
- 6) Orologio o temporizzatore elettronico con fine cottura (istruzioni pag. 11-12)
- 7) Contaminuti 60' o temporizzatore con fine cottura 120' (istruzioni pag. 13)
- 8) Orologio elettromeccanico con fine cottura (istruzioni pag. 14)

Manopola termostato (rif. 1)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Maxi).

Manopola selettore (rif. 2)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottoelencati simboli:

"0" = Forno non inserito

 = Inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore

 = Inserzione elemento riscaldante superiore

 = Inserzione elemento riscaldante inferiore

 = Inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto

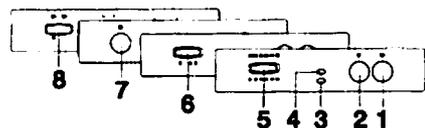
N.B. : La luce forno si accende e resta inserita, impostando una qualsiasi delle funzioni di cottura.

Spia gialla termostato (rif. 3)

Quando è accesa segnala che il forno od il grill sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando la temperatura prescelta è raggiunta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poiché la temperatura del forno è controllata.

Spia rossa (rif. 4)

Quando è accesa indica che è inserito un componente elettrico.



7. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

UWAGI !

- Wszystkie elementy znajdujące się w pobliżu piekarnika muszą posiadać odporność na temperaturę powyżej 65K.
- Klej łączący blat plastikowy z meblem musi posiadać odporność na temperaturę nie niższą niż 150°C tak by nie dopuścić do rozpuszczenia się blatu.

Montaż piekarnika

Piekarnik może być zamontowany w szafce stojącej lub wiszącej, biorąc pod uwagę odległości przedstawione na rys. 13.

Na koniec prosimy upewnić się czy urządzenie ma wystarczający dostęp powietrza (zdjąć ściankę tylną szafki lub śledzić montaż przedstawiony na rys. 13)

Włożyć piekarnik w przygotowaną szafkę, przykręcić śrubami V (rys. 14)

Piekarnik musi opierać się na podstawie szafki, która wytrzyma ciężar piekarnika.



6. Инструкции по установке

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 65K.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

Встройка и крепление духовки

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 13.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие А, как показано на Рис. 13, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами V (Рис. 14).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.



6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate potenza è riportata sull'etichetta segnaletica del forno posta sulla parte posteriore dello stesso e nel rispettivo libretto d'istruzione.
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletiche. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottototale rispondenze e tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:
lettera L (fase) = cavetto colore marrone
lettera N (neutro) = cavetto colore blu
simbolo ⊕ (terra) = cavetto colore verde-giallo.
- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.



1. INFORMACJE OGÓLNE ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy posiadacie Państwo wszystkie części. W razie jakiegokolwiek wątpliwości prosimy o zgłoszenie się do autoryzowanej placówki.
- Nie wolno dotykać włączonego urządzenia mając mokre lub wilgotne dłonie.
- Nie należy ciągnąć za kabel zasilający w celu wyłączenia urządzenia z sieci.
- Nie należy narażać urządzenia na wpływ czynników atmosferycznych (deszcz, słońce...).
- Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się nim lub dotykały elementów regulacyjnych.
- Przed pierwszym użytkowaniem piekarnika wskazane jest rozgrzanie go przy drzwiczkach zamkniętych do maksymalnej temperatury przez około 1 godzinę. Pozwoli to zlikwidować przykry zapach pochodzący z wygrzewającej się po raz pierwszy izolacji.
- Podczas użytkowania szyba oraz części zewnętrzne urządzenia mogą być gorące, prosimy o niedopuszczanie dzieci do urządzenia.
- Prosimy o utrzymywanie urządzenia w czystości. Zanieczyszczenia i resztki jedzenia mogą spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Niedozwolone jest magazynowanie w piekarniku zbędnych rzeczy podczas jego nieużytkowania.
- Prosimy o upewnienie się czy inne kable zasilające lub wtyczki nie znajdują się w pobliżu gorącej części piekarnika.
- Po zakończeniu użytkowania piekarnika prosimy o upewnienie się czy wszystkie pokręta regulacyjne są w pozycji wyłączone.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek operacji czyszczenia urządzenia lub zabiegów konserwacyjnych należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- W przypadku awarii lub niewłaściwego funkcjonowania urządzenia, należy wyłączyć urządzenie z sieci zasilającej. Nie należy samodzielnie przeprowadzać żadnych dalszych prac.



1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении „выключено“ или „закрыто“.
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

Неиспользуемый или не предназначенный к дальнейшему использованию прибор следует привести в состояние непригодности к работе, сняв с него детали, которые могут представлять источник опасности для детей во время их игр, например:

- шнур питания;
- системы блокировки дверцы;
- шампуры.
- Неиспользуемый прибор следует отвезти в пункт приема вторсырья.



1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- ⇒ Non toccare l'apparecchio con mani bagnate od umide.
- ⇒ Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- ⇒ Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla prese di corrente.
- ⇒ Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)
- ⇒ Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa un'ora, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.
- Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
- Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitare di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

Un apparecchio fuori uso o non più utilizzato deve essere reso inservibile eliminando quelle parti che possono essere fonte di pericolo per i bambini durante i loro giochi, come ad esempio:

- ⇒ Il cavo d'alimentazione.
- ⇒ Eventuali sistemi di bloccaggio della porta forno.
- ⇒ Spiedi.

Portarlo altrimenti in un centro materiali. Si prega di richiedere l'indirizzo presso l'amministrazione del proprio comune.



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Podłączenie do sieci zasilające musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami, przez uprawnionego elektryka.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego prosimy sprawdzić:
- czy napięcie elektryczne w Państwa mieszkaniu jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej,
- czy sieć zasilająca w Państwa mieszkaniu posiada uziemienie.

Jeśli podłączenie do sieci następuje poprzez gniazdko wtyczkowe.

- Zastosować na kablu, jeśli jest nie zaopatrzony, znormalizowaną wtyczkę ze stykiem ochronnym odpowiednią do pobieranego prądu podanego na tabliczce znamionowej piekarnika. Podłączyć przewody, uważając na ich kolejność:
 - Litera L (faza) = przewód koloru brązowego,**
 - Litera N (neutralny) = przewód koloru niebieskiego,**
 - Symbol ⊕ (uziemienie) = przewód koloru zielono-żółtego**
- Kabel powinien być tak umieszczony, by w żaden sposób nie dotykał do miejsc z temperaturą powyżej 75K.
- Nie stosować złązek redukcyjnych, wtyczek adaptacyjnych oraz rozgałęziaczy i przedłużaczy, które mogą powodować fałszywe połączenie oraz uszkodzenia elementów grzewczych.



6. Инструкции по установке

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и положениями.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токоемкая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:
 - Буква L (фаза) коричневый провод**
 - Буква N (ноль) синий провод**
 - Обозначение ⊕ (земля) желто-зеленый провод**
- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K.
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3mm. Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

MANUTENZIONE

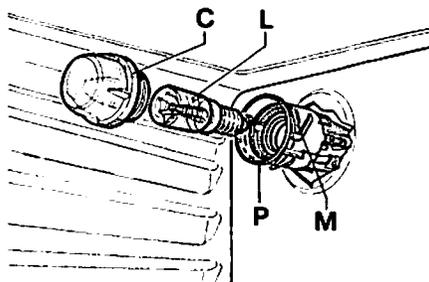
Prima di eseguire qualsiasi sostituzione si raccomanda vivamente di togliere corrente all'apparecchio.

SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

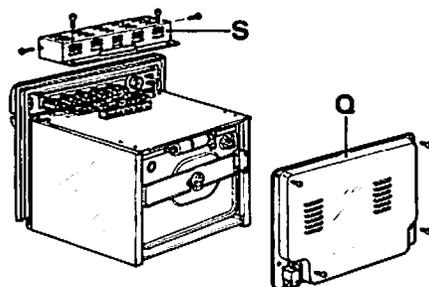
- Per sostituire la lampada forno L, bisogna svitare la calotta di protezione in vetro C (Fig. 15) e scambiare la lampada con un'altra resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 15W - 230V - 50Hz - E 14.
- Per accedere agli altri componenti elettrici, è indispensabile estrarre il forno dal suo alloggiamento svitando le viti V (vedi Fig. 14). Con la semplice estrazione del forno si può intervenire direttamente sulla morsetteria (Fig. 16)

Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre si dovrà rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".

- Togliere la protezione posteriore Q per accedere al motoriduttore, alle resistenze, al limitatore di temperatura ed al portalampada (Fig. 16).
- Per sostituire il portalampada P, forzare con un cacciavite le punte delle mollette di bloccaggio M (Fig. 15) e sfilare il portalampada verso l'interno del forno.
- Per sostituire il termostato, il commutatore, il programmatore e le spie, togliere la scatola di protezione S (Fig. 16). Togliere le manopole e poi svitare le viti sottostanti per liberare i componenti da sostituire.



15



16

1. INFORMACJE OGÓLNE ORAZ INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

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 poniższej instrukcji przez cały okres użytkowania urządzenia.

- Instalacja oraz wszelkie interwencje serwisowe mogą być przeprowadzane wyłącznie przez uprawnionego elektryka.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego wedle swojego przeznaczenia. Jakikolwiek 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 przepisami bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do podłączenia do sieci należy sprawdzić, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci zasilającej w Państwa mieszkaniu. (część 5 - Charakterystyka techniczna).

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, следует внимательно прочитать инструкцию. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов.

- Установка и обслуживание, описанные в разделе „б“ должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.
- После удаления наружной упаковки и упаковки внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, полистирольные мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность.
- В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами и стандартами. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.
- Перед тем как подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел „5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ“).



1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

L'uso di questo nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, è **importante leggere attentamente questo libretto**. Esso fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'installazione e le manutenzioni elencate nella parte "6" devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n°46/90 e D.P.R. 447/91).
- L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.
- Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. In rispetto dell'ambiente, tutti i materiali d'imballaggio usati sono ecologici e riciclabili.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica (vedere parte "5. CARATTERISTICHE TECNICHE").



6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Jeżeli podłączenie do sieci następuje bezpośrednio do sieci elektrycznej.

- Wstawić pomiędzy urządzenie a sieć zasilającą wyłącznik dwubiegunowy, dostosowany do napięcia urządzenia, z przerwą między stykami co 3mm. Prosimy pamiętać, by przewód uziemienia nie był wyłączany przez wyłącznik.
- Przypominamy o podłączeniu do uziemienia przewodu zielono-żółtego.

SERWIS

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac serwisowych należy odłączyć urządzenie z sieci zasilającej

Wymiana elementów elektrycznych:

- Aby wymienić lampkę piekarnika L, należy zdjąć zabezpieczenie szklane C (rys.15), wymienić żarówkę na inną odporną na wysokie temperatury (300°C) posiadającą następującą charakterystykę 15W - 230V~ - 50Hz - E 14.
- Do wymiany innych elementów, niezbędne jest wyjęcie piekarnika z szafki wykręcając śruby V (rys.16)

W przypadku wymiany przewodu zasilającego, należy przestrzegać przepisów opisanych w rozdziale - **podłączenie do sieci elektrycznej**

- Aby odsłonić silnik, grzałki, ogranicznik temperatury, żarówkę (rys.16) należy zdjąć zabezpieczenie Q,
- Aby wymienić zawieszenie lampki P., wykręcić śrubki M. (rys. 15), zdjąć zawieszenie żarówki do środka PIEKARNIKA,
- Aby wymienić termostat, programator, diody, należy zdjąć pokrywę S (rys.16) wykręcając śrubki, aby odsłonić elementy przeznaczone do wymiany.



6. Инструкции по установке

Если подсоединение производится непосредственно к сети:

- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.
- В качестве альтернативы электрическое подсоединение может быть также защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить специальный шнур заземления желто-зеленого цвета к эффективному заземляющему устройству.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора следует отключить его от сети.

Замена деталей электрооборудования

- Для замены лампочки подсветки L следует открутить защитный стеклянный колпак C (Рис. 15) и заменить лампочку на другую, устойчивую к воздействию высоких температур (300°C) и имеющую следующие характеристики: 15 W 230V~ - 50 Hz E 14.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты V (Рис. 14). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (Рис. 16).
- В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе „Подключение к электросети“.
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторредуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (Рис. 16).
- Для замены патрона P подцепить отверткой концы блокировочных пружин M (Рис. 15) и вынуть патрон по направлению к задней стенке духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитную коробку S (Рис. 16). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.

7. ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo. Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA:

MODELLO:

SERIE:

I ricambi originali e gli accessori optional si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

AVVERTENZA:

L'indirizzo del nostro Centro di Assistenza di zona autorizzato, è riportato sulle "Pagine Gialle - Casa" alla voce "Elettrodomestici - riparazione".

Inoltre per offrire e garantire un "Servizio Clienti" qualificato e funzionale è stato attivato il numero verde più sotto indicato. Il servizio è operativo dalle 8,00 alle 12,30 - dalle 14,00 alle 17,30 (esclusi il sabato ed i festivi).

Numero Verde

1672-15308

SPIS TREŚCI

1.  Informacje ogólne oraz instrukcja użytkowania	4-5
2. Opis urządzenia	
Opis piecyka elektrycznego z naturalnym obiegiem powietrza	6-7
Opis piecyka z termoobiegami	7
Opis piecyka elektrycznego wielofunkcyjnego	8
Dodatkowe akcesoria	
Programator elektroniczny	9-10
Zegar elektroniczny	11
Elektroniczny regulator czasowy	12
Licznik minutowy	13
Elektromechaniczny regulator czasowy	13
Zegar elektromechaniczny	14
Struktura oraz akcesoria na wyposażeniu piekarnika	15
3.  Instrukcje dla użytkownika	
Ogólne zasady bezpieczeństwa	16
Jak się zachować przy pierwszym użytkowaniu	16
Jak używać piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza	17-18
Jak używać piekarnik z termoobiegami	19
Jak używać piekarnik wielofunkcyjny	20-21
Praktyczne rady	22-23
Tabela temperatur pieczenia	24
Tabela temperatura grilla	25-26
Czyszczenie	27-28
4.  Co robić, gdy piekarnik źle działa	29
5. Charakterystyka techniczna	30
6.  Instrukcja dla instalatora	
Informacje techniczne	31-32
Instalacja - montaż piekarnika	32
Podłączenie do sieci elektrycznej	33-34
Konserwacja - serwis	34
7.  Obsługa serwisowa oraz części zamienne	35

СОДЕРЖАНИЕ

1.  Важные замечания и предписания по использованию	4-5
2. Описание прибора	
Панель управления:	
Духовка с естественной конвекцией	6-7
Духовка с принудительной конвекцией	7
Многофункциональная духовка	8
Дополнительное оборудование	
Электронный программатор	9-10
Электронные часы	11
Электронный таймер	12
Механический таймер	13
Электромеханический таймер	13
Электромеханические часы	14
Конструкция и дополнительное оборудование жарочной камеры	15
3.  Инструкции для пользователя	
Правила безопасности	16
Что делать при первом использовании духовки	16
Пользование духовкой с естественной конвекцией	17-18
Пользование духовкой с принудительной конвекцией	19
Пользование многофункциональной духовкой	20-21
Практические советы по приготовлению блюд	22-23
Таблица приготовления пищи в духовке	24
Таблица приготовления пищи с использованием гриля	25-26
Уход и текущее обслуживание	27-28
4.  Устранение возможных неисправностей	29
5. Технические характеристики	30
6.  Инструкции по установке	
Техническая информация	31-32
Установка духовки	32
Подключение к электросети	33-34
Текущее обслуживание	34
7.  Техническое обслуживание и запасные части	35

INDICE

1.  NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO	4-5
2. DESCRIZIONE APPARECCHIO	
Frontalino comandi:	
Forni a convezione naturale	6-7
Forni ventilati	7
Forni multifunzione	8
Accessori di completamento:	
Programmatore elettronico	9-10
Orologio elettronico	11
Temporizzatore elettronico	12
Contaminuti	13
Temporizzatore elettromeccanico	13
Orologio elettromeccanico	14
Struttura ed accessori vano forno	15
3.  ISTRUZIONI PER L'UTENTE	
Note sulla sicurezza	16
Come comportarsi al primo utilizzo	16
Come usare il forno a convezione naturale	17-18
Come usare il forno ventilato	19
Come usare il forno multifunzione	20-21
Consigli pratici di cottura	22-23
Tabella di cotture al forno	24
Tabelle di cotture al grill	25-26
Pulizia e mantenimento	27-28
4.  COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA	29
5. CARATTERISTICHE TECNICHE	30
6.  ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	
Informazioni tecniche	31-32
Inserimento forno	32
Allacciamento elettrico	33-34
Manutenzione	34
7.  ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	35

7. OBSŁUGA SERWISOWA ORAZ CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to przed opuszczeniem fabryki, zostało podane wielokrotnym testom i próbą.

Jakakolwiek naprawa serwisowa powinna zostać wykonana starannie, przez wykwalifikowany personel.

Z tego powodu prosimy o zgłaszanie się do autoryzowanych punktów serwisowych podając markę, model, numer seryjny oraz typ produktu. Dane te znajdziecie Państwo na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej części urządzenia oraz na opakowaniu. Informacje te, pozwolą serwisowi do zastosowania właściwych części zamiennych oraz zagwarantować właściwe działanie po dokonaniu naprawy.

Marka

Model

Seria

Oryginalne części zamienne oraz akcesoria w opcjach są dostępne tylko i wyłącznie w naszych punktach serwisowych.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании.

Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами.

По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на табличке, расположенной на задней стенке прибора или на этикетке, приклеенной на упаковочной коробке. Эта информация позволит сотруднику сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный качественный ремонт. Рекомендуется записать эти данные на нижеприведенных строчках, чтобы всегда иметь их под рукой.

МАРКА:.....

МОДЕЛЬ:.....

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:.....

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование имеются только в наших сервисных центрах.

Piekarnik elektryczny do zabudowy HC 00

Szanowni Klienci,

Serdecznie dziękujemy za zakupienie naszego produktu. Możemy zapewnić, że jest to produkt nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny, skonstruowany z materiałów najlepszej jakości, spełniający Państwa oczekiwania. Użytkowanie tego nowoczesnego urządzenia jest niezmiernie proste, jednak, aby otrzymać dobre rezultaty, należy zapoznać się z poniższą instrukcją.

Konstruktor nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub błędnym użytkowaniem urządzenia.

Уважаемый покупатель!

Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор.

Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности.

Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

ПРИМЕЧАНИЕ: Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

Gentile Cliente,
Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo.
Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze.
La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza. Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.
N.B.: l'estetica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le norme europee EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 più relativi emendamenti.

• **L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottonotate Direttive Europee:**

- ⇒ CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica (BT).
- ⇒ CEE 89/336 +92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)

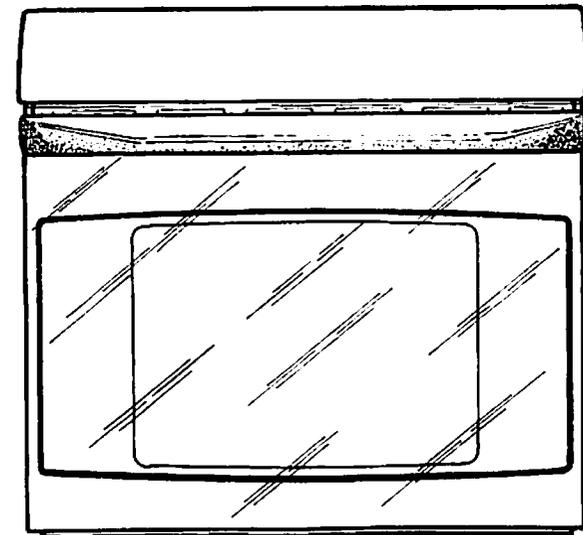
e riporta sull'etichetta segnaletica e sull'imballo il simbolo **CE**

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88 e dal D.Lgs. 108 del 25/01/92.

**ISTRUZIONI E CONSIGLI
PER L'INSTALLAZIONE,
L'USO E LA MANUTENZIONE
DEI FORNI ELETTRICI DA INCASSO**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
INSTALACJI I KONSERWACJI
PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO
DO ZABUDOWY**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ,
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ
ВСТРАИВАЕМЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК**



Cod. 461302977 3/99

Producent:

 **Tecnogas** S.p.A.

Strada Statale, 63 n. 111
Gualtieri (RE) - Italy

Importer:

 **ARDO**[®]
East Trading Company