

MATÄLSKARE MATTRADITION

GB

DE

FR

NL

DK

NO

FI

SE

CZ

ES

IT

HU

PL

LV

LT

PT

RO

SK

BG

HR

GR

RS

SI

TR

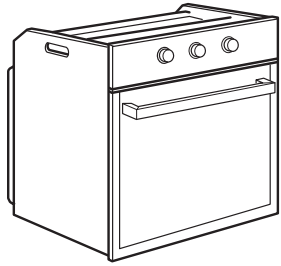
RU

EE

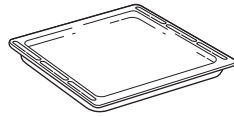


Design and Quality

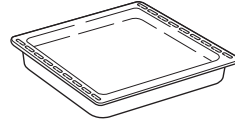
ENGLISH	6
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	9
DANSK	10
NORSK	11
SUOMI	12
SVENSKA	13
ČESKY	14
ESPAÑOL	15
ITALIANO	16
MAGYAR	17
POLSKI	18
LATVIEŠU	19
LIETUVIŲ	20
PORTUGUÊS	21
ROMÂNĂ	22
SLOVENSKY	23
БЪЛГАРСКИ	24
HRVATSKI	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26
SRPSKI	27
SLOVENŠČIN	28
TÜRKÇE	29
РУССКИЙ	30
EESTI	31



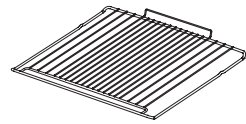
1x



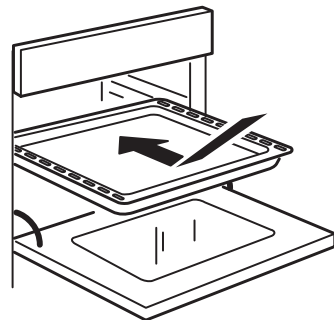
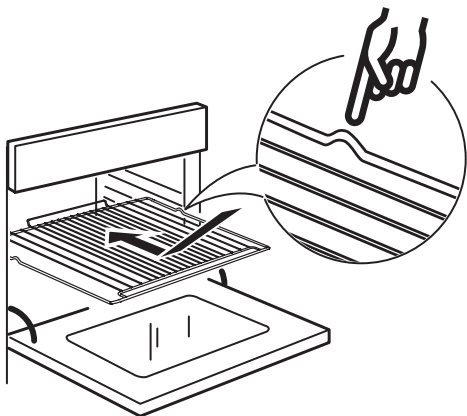
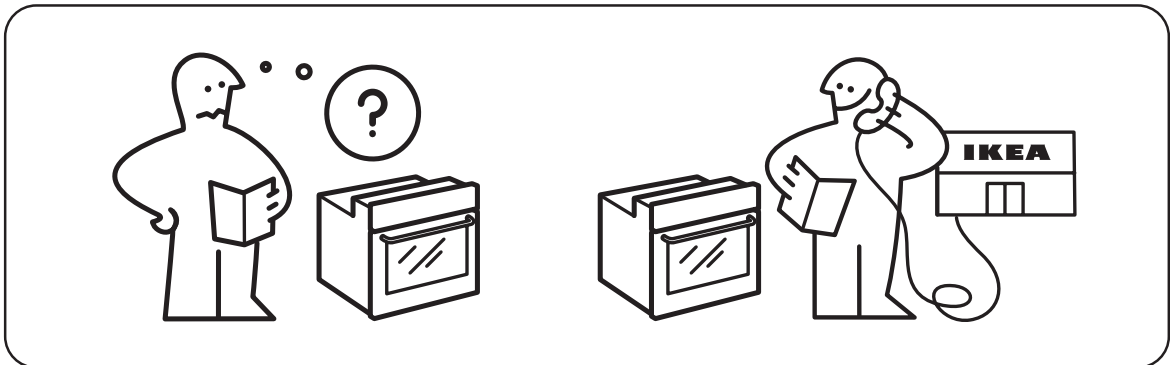
1x

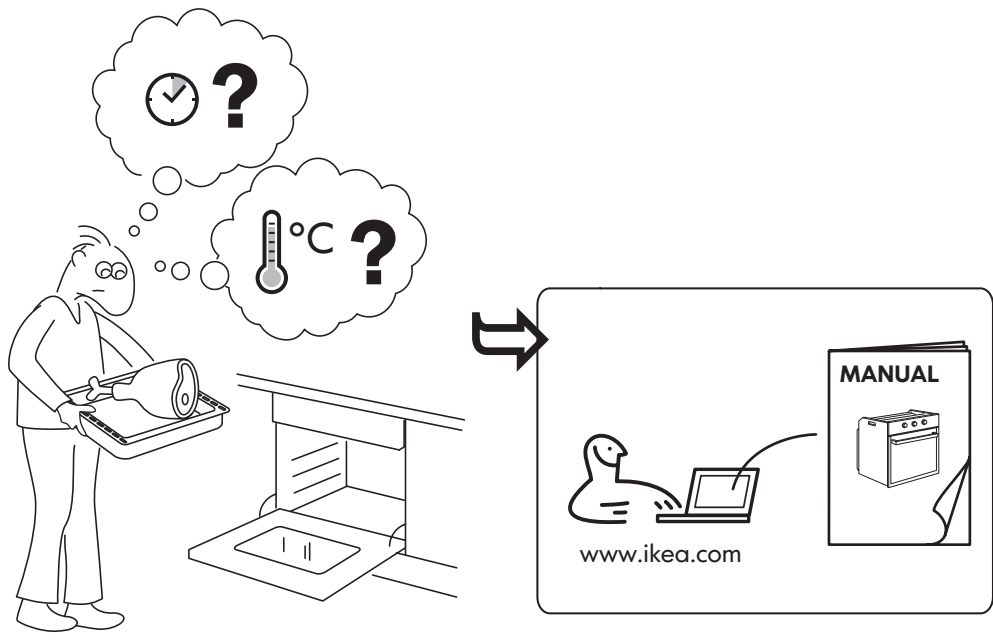
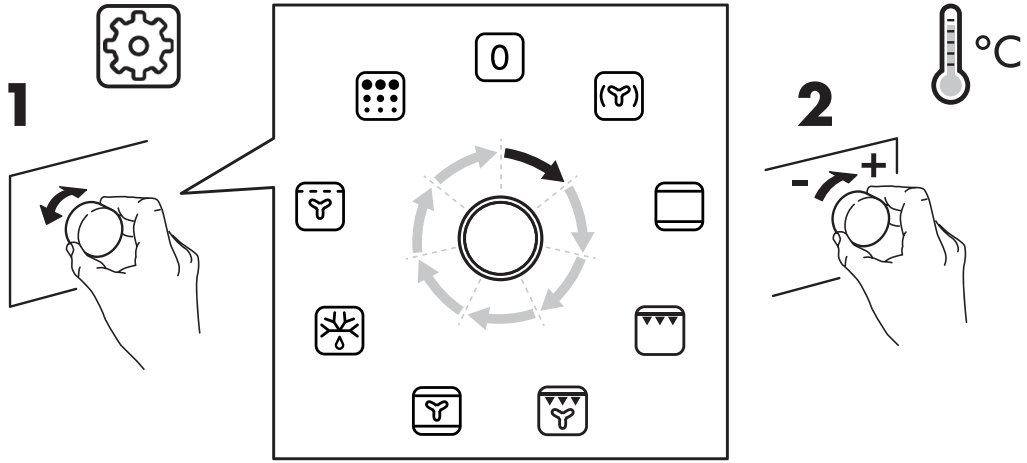


1x

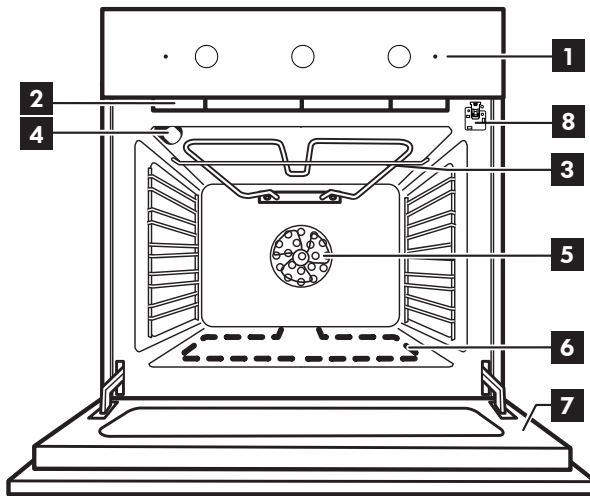


1x





Product description



- 1 Control panel
- 2 Cooling fan (not visible)
- 3 Grill element
- 4 Oven lamp
- 5 Oven fan
- 6 Lower heating element (hidden)
- 7 Oven door
- 8 Door lock

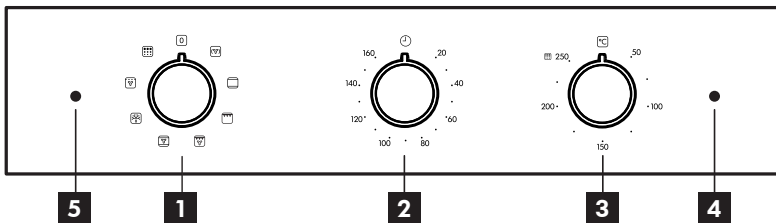
Inserting the wire shelf and other accessories

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.





If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.





Control panel



- 1 Selection knob
- 2 Time knob
- 3 Thermostat knob
- 4 Led thermostat/preheating
- 5 Door lock led

Display / Function

-  **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time.
-  **CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
-  **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.
-  **GRILLING WITH FAN**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken).

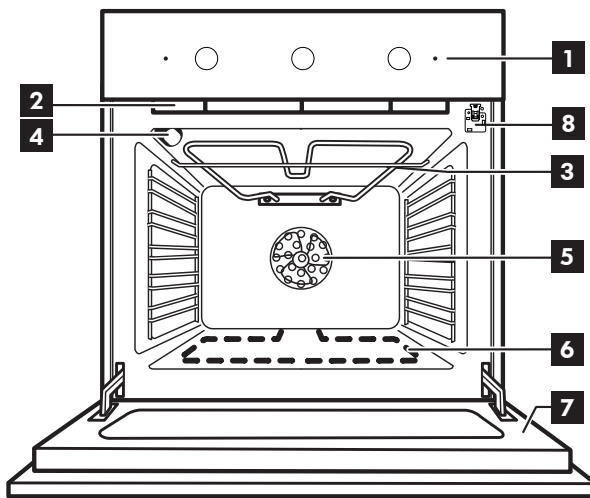
-  **CONVECTION BAKE**
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf.
-  **DEFROST**
For defrosting food more quickly.
-  **PYRO-CLEANING**
For eliminating cooking spatters using a cycle at a very high temperature (over 400 °C).
-  **ECO***
When ECO function is in use, the light will remain switch off during cooking.

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

Important notes:

During the self-clean cycle (pyrolysis) make sure to remove all the accessories supplied, to prevent any further increase in the outside temperature of the door and to ensure more efficient cleaning of the bottom part of the oven.

Produktbeschreibung



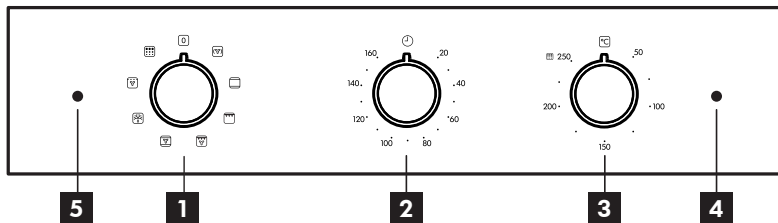
- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3 Grillelement
- 4 Hintere Backofenbeleuchtung
- 5 Backofengebläse
- 6 Unteres Heizelement (verdeckt)
- 7 Backofentür
- 8 Sicherheitselement der Tür

Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

Wenn Sie ein Zubehörteil erwerben möchten, kontaktieren Sie bitte unseren autorisierten Kundendienst.

Bedienfeld



- 1 Auswahlknopf
- 2 Zeitregler
- 3 Thermostatregler
- 4 Kontrollleuchte Thermostat/Vorheizen
- 5 LEDs Sicherheitselement der Tür

Anzeige / Funktion



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen.



OBER- & UNTERHITZE (Ober-/Unterhitze)

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.



GRILLEN MIT HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen).



UMLUFT

Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene.



AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.



PYROLYSE (SELBSTREINIGUNG)

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C).



ECO*

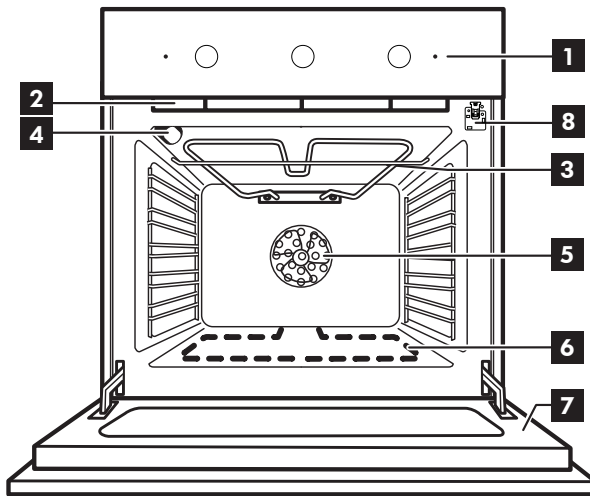
Bei der Verwendung der ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet.

*Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65 / 2014 verwendet.

Wichtiger Hinweis:

Stellen Sie während des Selbstreinigungszyklus (Pyrolyse) sicher, dass das gesamte mitgelieferte Zubehör entfernt wurde, um eine weitere Erhöhung der Außentemperatur der Tür zu vermeiden und um eine effizientere Reinigung des Backofenbodens zu gewährleisten.

Description du produit



- 1 Bandeau de commandes
- 2 Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3 Gril
- 4 Éclairage arrière du four
- 5 Ventilateur de four
- 6 Résistance inférieure (non visible)
- 7 Porte du four
- 8 Dispositif de verrouillage

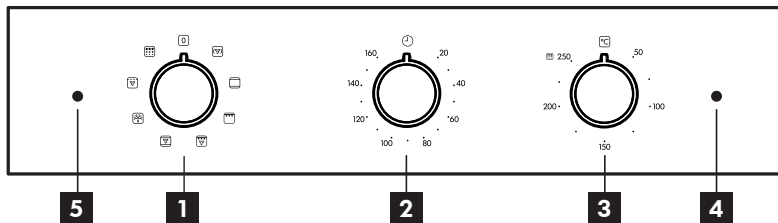
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

Bandeau de commandes



- 1 Bouton de sélection
- 2 Bouton de l'heure
- 3 Bouton du thermostat
- 5 Voyant thermostat/préchauffage
- 5 DEL de verrouillage

Affichage / Fonction

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps.

**CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

**GRIL**

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

**GRIL AVEC VENTILATEUR**

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulet).

**CONVECTION FORCÉE**

Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

**DÉCONGÉLATION**

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

**NETTOYAGE PYRO**

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).

**ÉCO***

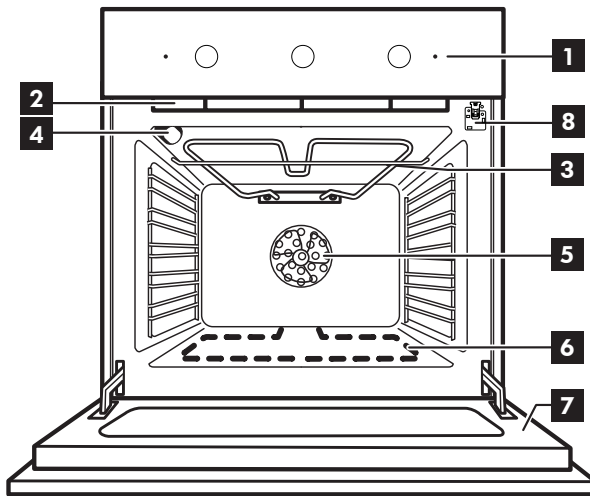
Lorsque la fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson.

*Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65 / 2014

Remarques importantes :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage (pyrolyse), assurez-vous d'enlever tous les accessoires fournis, afin d'éviter toute augmentation ultérieure de la température extérieure de la porte et d'assurer un nettoyage plus efficace de la partie inférieure du four.

Productbeschrijving



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Koelventilator (niet zichtbaar)
- 3 Grillelement
- 4 Ovenlampje achter
- 5 Ovenventilator
- 6 Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
- 7 Ovendeur
- 8 Deurvergrendeling

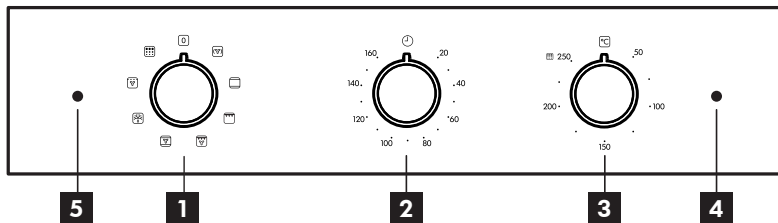
Plaatsen van het rooster en andere accessoires

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.

Neem contact op met het erkende servicecentrum als u een accessoire wilt kopen.

Bedieningspaneel



- 1 Selectieknop
- 2 Tijdknop
- 3 Thermostaatknop
- 4 Led thermostaat/voorverwarming
- 5 Deurslot LED

Tonen / Functie

- HETELUCHT**
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben.
- CONVENTIONEEL (verwarming boven en onder)**
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- GRILL**
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.
- GRIL AVEC VENTILATEUR**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulet).

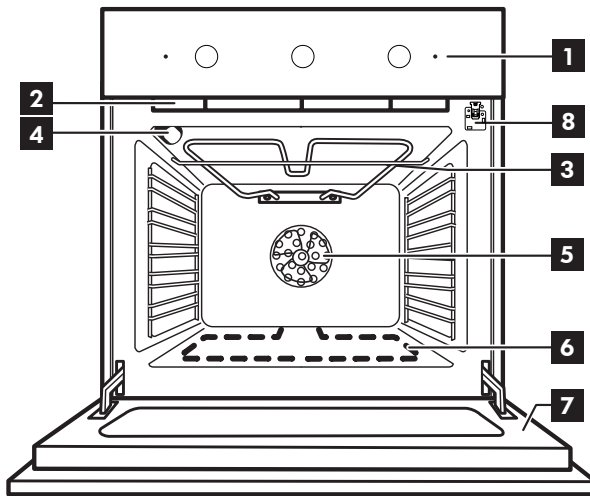
- CONVECTIEBAKKEN**
Om taarten met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau.
- ONTDOOIEN**
Om voedsel sneller te ontdooien.
- PYRO-REINIGEN**
Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C).
- ECO***
Tijdens het gebruik van de ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit.

*Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65 / 2014

Voorzorgsmaatregelen:

Zorg er tijdens de zelfreinigende cyclus (pyrolyse) voor dat alle meegeleverde accessoires verwijderd zijn, om verdere toename van de buitentemperatuur van de deur te voorkomen en om een efficiëntere reiniging van het onderste ovengedeelte te verzekeren.

Beskrivelse af produktet



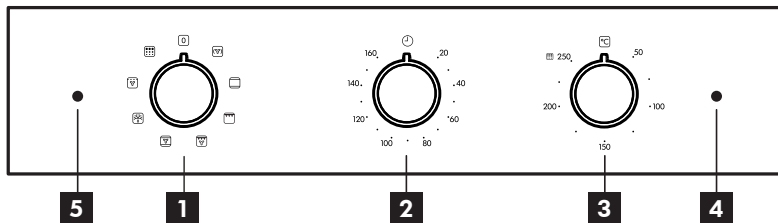
- 1 Betjeningspanel
- 2 Ventilator (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Bageste ovnlus
- 5 Ventilator
- 6 Nederste varmelegeme (ikke synligt)
- 7 Ovnindør
- 8 Ovnindørens låseanordning

Isætning af rist og andet tilbehør

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund. Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

Hvis man ønsker at købe tilbehør, skal man kontakte det autoriserede servicecenter.

Betjeningspanel



- 1 Vælgeknop
- 2 Timerens knap
- 3 Termostatknop
- 4 Kontrollampe for termostat/forvarme
- 5 Dørlås LED

Skærm / Funktion



VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt.



OVER-/UNDERVARME (Over- og undervarme)

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød.



GRILNING MED VARMLUFT

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling).



VARMLUFTSBAGNING

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.



PYROLYTISK RENS

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (over 400 °C).



ECO*

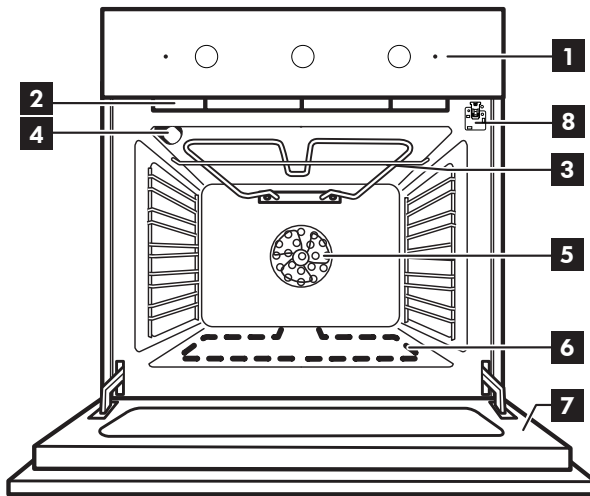
Ved brug af ECO funktionen vil lyset være slukket under tilberedningen.

*Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65 / 2014

Vigtige bemærkninger:

Sørg for, at alle de medfølgende tilbehør er taget ud under selvrensningscyklussen (pyrolyse), for at forebygge enhver yderligere forøgelse af temperaturen udenfor ovnlågen, og for at sikre en bedre rengøring af ovnens nedre afsnit.

Produktbeskrivelse



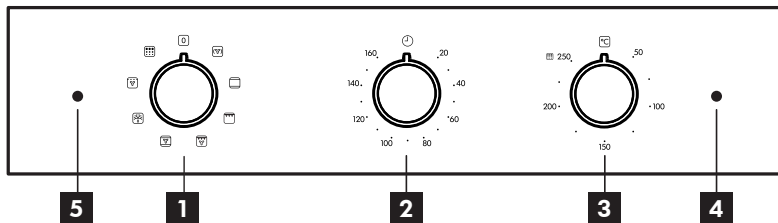
- 1 Betjeningspanel
- 2 Kjølevifte (ikke synlig)
- 3 Grillelement
- 4 Lampen bak i ovnen
- 5 Ovnsvifte
- 6 Varmeelement i bunnen (skjult)
- 7 Ovnsdør
- 8 Dørlås

Innføring av risten og annet tilbehør

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør, kontakt det autoriserte servicesenteret.

Betjeningspanel



- 1 Bryter for valg av funksjoner
- 2 Programmeringsbryter for tilberedningstid
- 3 Termostatbryter
- 4 Indikatorlampe for termostat (rød)
- 5 Dørlås LED

Vise / Funksjon



VARMLUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig.



TRADISJONELL STEKING (Over- og undervarme)

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød.



GRILLING MED VIFTE

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling).



OVER/UNDERVARME

For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer.



TINGING

For raskere tining av mat.



PYROLYTISK RENSING

For å eliminere matflekker ved å benytte en syklus ved svært høy temperatur (over 400 ° C).



ECO*

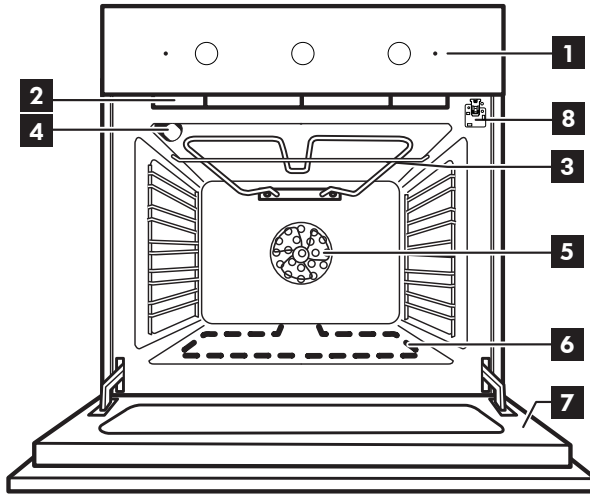
Når ECO-funksjonen er i bruk, vil lyset være slukket under tilberedningen.

*Funksjon som brukes som referanse for erklæringen mht. energieffektivitet i samsvar med Forskrift (EU) Nr. 65 / 2014

Viktige merknader:

Mens den selvrensende syklusen (pyrolyse) pågår, må du påse at alt tilbehør som er levert er fjernet, for å hindre ytterligere økning i temperaturen utenfor døren og sikre mer effektiv rengjøring av ovnsbunnen.

Tuotteen kuvaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Jäähdytystuuletin (ei näkyvässä)
- 3 Grillivastus
- 4 Uunin takaseinän valo
- 5 Uunin puhallin
- 6 Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)
- 7 Uunin luukku
- 8 Luukun lukitsin

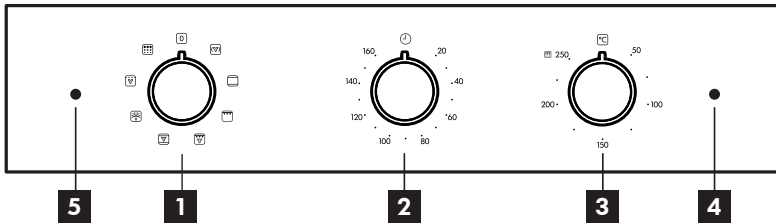
Ritilän ja muiden varusteiden laittaminen

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

Jos haluat ostaa varusteen, ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.

Käyttöpaneeli



- 1 Valintanappi
- 2 Ajustimen nappi
- 3 Lämpötilan valitsinnappi
- 4 Termostaatin/esikuumennuksen led
- 5 Ovilukon LED

Näyttö / Toiminto



KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti.



PERINTEINEN (ylä- ja alalämpö)

Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää.



GRILLAUS JA PUHALLIN

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri).



PERINTEINEN LEIVONTA

Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla.



SULATUS

Sulattaa ruoat nopeammin.



PYROLYYSIPUHDISTUS

Ruoanlaittoroiskeiden poistamiseksi käyttämällä sykliä hyvin korkeissa lämpötiloissa (yli 400 °C).



ECO*

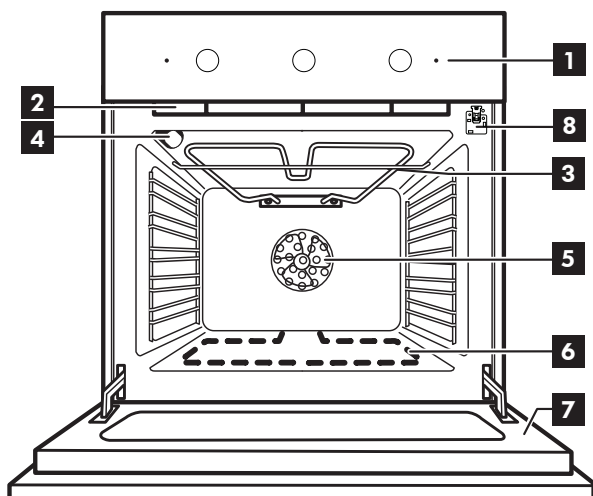
ECO-säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana.

*Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) Nro. 65 / 2014 mukaisesti

Varoituksia:

Itsepuhdistussyklin (pyrolyysi) aikana varmista, että olet poistanut kaikki mukana toimitetut varusteet, jotta estetään luukun ulkolämpötilan nousu ja varmistetaan tehokkaampi uunin alaosan puhdistus..

Produktbeskrivning



- 1** Kontrollpanel
- 2** Kylfläkt (dolt)
- 3** Grillelement
- 4** Bakre ugnslampa
- 5** Ugnsfläkt
- 6** Nedre värmeelement (dolt)
- 7** Ugnslucka
- 8** Lucklås

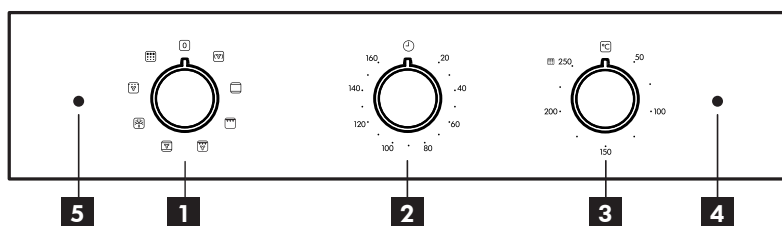
Sätta in gallret och andra tillbehör

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.





Om du vill köpa ett tillbehör, kontakta den Auktoriserade serviceverkstaden.





Kontrollpanel



- 1** Väljarratt
- 2** Tidsratt
- 3** Termostatratt
- 4** Lampa termostat/förvärmning
- 5** Dörrlås LED

Visa / Funktion

-  **VARMLUFT**
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång.
-  **ÖVER/UNDERVÄRME (Över- och undervärme)**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.
-  **GRILL**
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd.
-  **GRILLNING MED FLÄKT**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling).

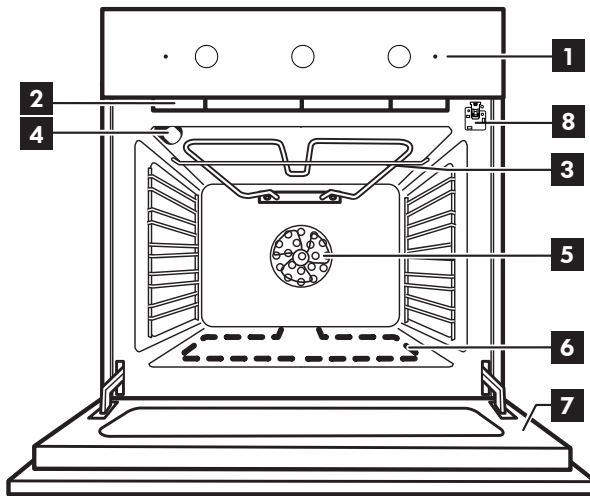
-  **ÖVER/UNDERV.& FLÄKT**
För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals.
-  **UPPTINING**
För att tina frysta matvaror snabbare.
-  **PYROLYSRENGÖRING**
För att ta bort matlagingsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C).
-  **ECO***
När ECO-funktionen är aktiv är lampan släckt under tillagning.

*Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med EU-förordningen 65/2014

Viktig information:

Se till att ta bort alla tillbehör under självrengöringscykeln (pyrolys) för att förhindra en ytterligare ökning av temperaturen på utsidan av ugnsluckan och för att se till att den nedre delen av ugnen rengörs mer effektivt.

Popis spotřebiče



- 1 Ovládací panel
- 2 Chladicí ventilátor (není vidět)
- 3 Topné těleso grilu
- 4 Zadní osvětlení
- 5 Ventilátor trouby
- 6 Dolní topné těleso (není vidět)
- 7 Dvířka trouby
- 8 Zablokování dveří

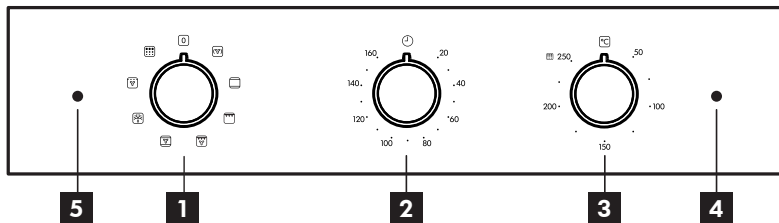
Vložení roštu a dalšího příslušenství

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Následně jej posuňte horizontálně podél vodicí mřížky co nejdále.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

V případě problémů se obraťte na autorizované servisní středisko.

Ovládací panel



- 1 Ovladač výběru
- 2 Knoflík časovače
- 3 Volič termostatu
- 4 LED kontrolka termostatu/přehřevu
- 5 LED dioda zámku dveří

Zobrazit / Funkce



HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech).



TRADIČNÍ (horní a spodní ohřev)

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek.



GRILOVÁNÍ S VENTILÁTOREM

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat).



TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení koláčů s náplní řidší konzistence na jedné úrovni drážek.



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (nad 400 °C).



ECO*

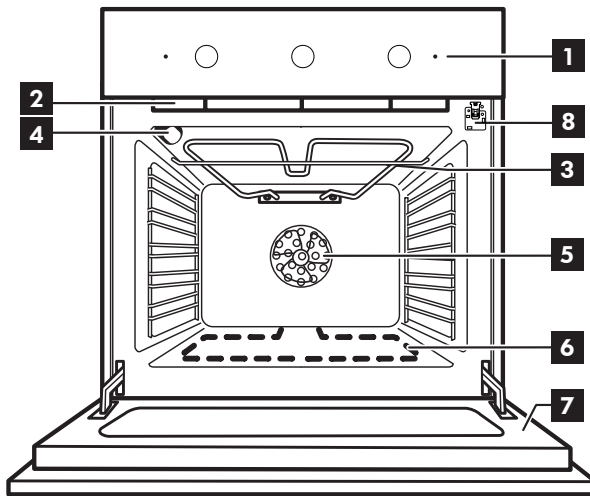
Používáte-li úspornou funkci „ECO“, osvětlení zůstane během pečení vypnuté.

*Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65 / 2014

Důležitá upozornění:

Při provádění cyklu samočištění (pyrolýzy) se ujistěte, že jste odebrali veškeré dodané příslušenství, aby se předešlo jakémukoli dalšímu zvýšení vnější teploty dvířek a bylo zajištěno účinnější vyčištění spodní části trouby.

Descripción del producto



- 1 Panel de Control
- 2 Ventilador de enfriamiento (oculto)
- 3 Resistencia grill
- 4 Lámpara trasera del horno
- 5 Ventilador del horno
- 6 Resistencia inferior (no visible)
- 7 Puerta del horno
- 8 Bloqueo de la puerta

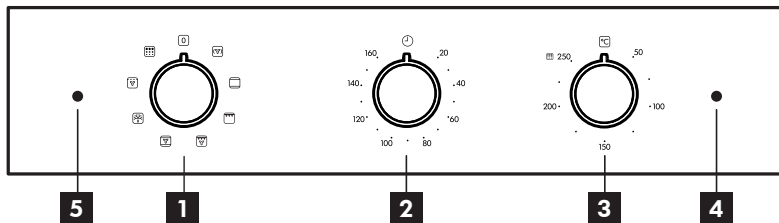
Introducción de la rejilla y otros accesorios

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

Si desea comprar un accesorio, llame al Centro de servicio autorizado.

Panel de mandos



- 1 Selector
- 2 Mando de hora
- 3 Mando del termostato
- 4 LED del termostato/precalentamiento
- 5 LED de bloqueo de puerta

Monitor / Función



AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo.



CONVENCIONAL (resistencia superior e inferior)

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratin o tostar pan.



GRATINADO CON VENTILADOR

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo).



HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante.



DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente.



LIMPIEZA PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).



ECO*

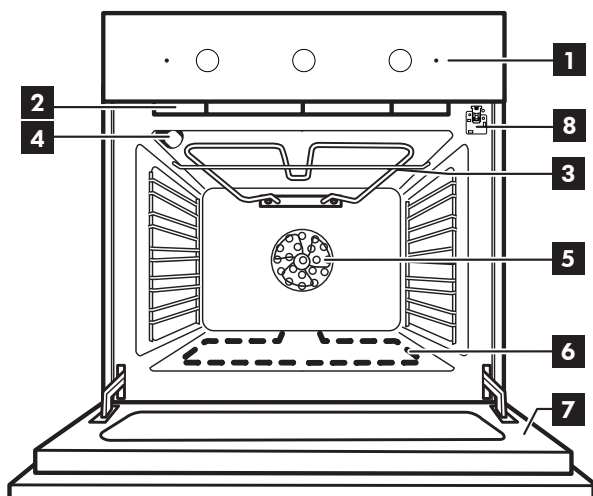
Cuando se está utilizando la función ECO, la luz estará cerrada durante la cocción.

*Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65 / 2014

Advertencias:

Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), asegúrese de extraer todos los accesorios suministrados para evitar que aumente más la temperatura exterior de la puerta y para garantizar una limpieza más eficaz de la parte inferior del horno.

Descrizione del prodotto



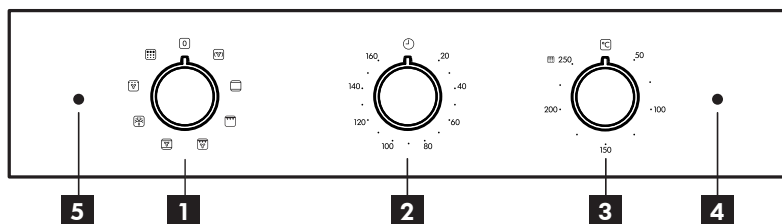
- 1 Pannello comandi
- 2 Ventola di raffreddamento (non visibile)
- 3 Grill
- 4 Lampada posteriore
- 5 Ventola forno
- 6 Resistenza inferiore (non visibile)
- 7 Porta forno
- 8 Blocca porta

Inserire la griglia e altri accessori

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.

Pannello comandi



- 1 Manopola di selezione
- 2 Manopola del timer
- 3 Manopola del termostato
- 4 Spia termostato/preriscaldamento
- 5 Led del blocco porta

Display / Funzione



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura.



STATICO (resistenza superiore e inferiore)

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.



GRATINADO CON VENTILADOR

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo).



VENTILATO

Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



PIROLISI

Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 400 °C).



ECO*

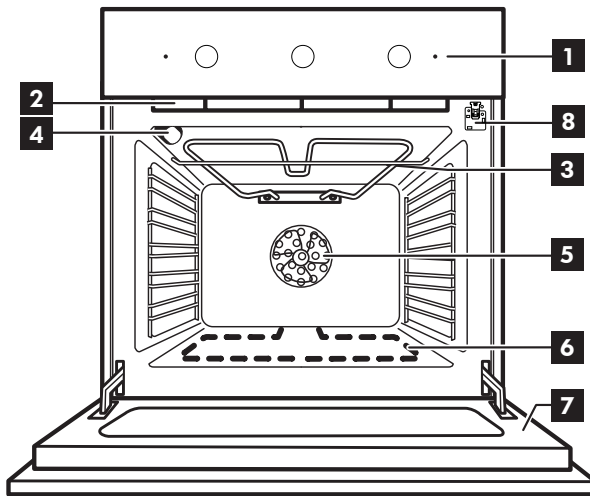
Quando è in uso la funzione ECO, la luce rimane spenta durante la cottura.

*Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo (UE) n. 65 / 2014

Avvertenze:

Durante il ciclo di autopulizia (pirolisi) è necessario rimuovere tutti gli accessori in dotazione, per impedire un ulteriore aumento della temperatura esterna della porta e favorire una pulizia più efficiente della parte inferiore del forno.

Termék leírása



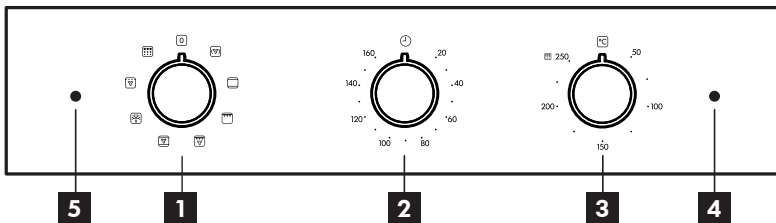
- 1 Kezelőpanel
- 2 Hűtőventillátor (nem látható)
- 3 Grillező elem
- 4 Hátsó lámpa
- 5 Sütőventilátor
- 6 Alsó fűtőelem (nem látható)
- 7 Sütőajtó
- 8 Ajtózáró eszköz

A sütőrács és egyéb tartozékok behelyezése

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illeszze a helyére. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen. Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.





Ha valamilyen tartozékot szeretne vásárolni, hívja a hivatalos szervizközpontot.





Kezelőpanel



- 1 Választógomb
- 2 Időzítő gomb
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Hőmérséklet-szabályozó/ előmelegítés jelzőfénye
- 5 Ajtózáár LED

Kijelző / Funkció

-  **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése.
-  **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS (Felső és alsó fűtés)**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
-  **GRILLFŰTŐTEST**
Steak, kebab és kolbászek grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás.
-  **GRILLEZÉS VENTILÁTORRAL**
Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke).

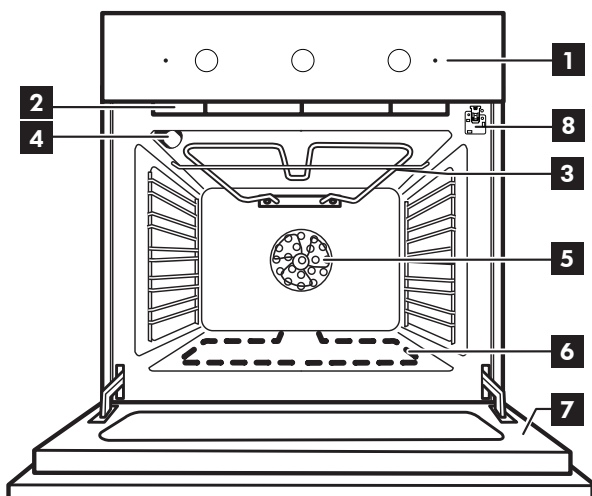
-  **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
Folyékony töltelékkel készült sütemények egyetlen szinten történő sütése.
-  **KIOLVASZTÁS**
Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása.
-  **PIROLITIKUS TISZTÍTÁS**
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas (400 °C feletti) hőmérsékletű ciklus használatával.
-  **ECO***
Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt.

*A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

Figyelmeztetés:

Ügyeljen arra, hogy az öntisztító ciklus (pirolízis) során ne legyen semmilyen tartozék a sütőben, hogy ne emelkedjen az ajtó külsejének hőmérséklete, és hatékonyabb legyen a tisztítás a sütő alsó részén.

Opis urządzenia



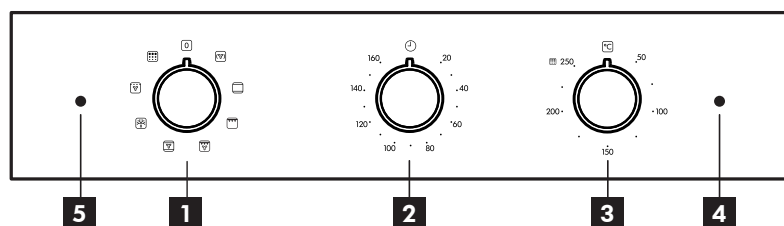
- 1 Panel sterowania
- 2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Tylna żarówka piekarnika
- 5 Wentylator piekarnika
- 6 Dolna grzałka (niewidoczna)
- 7 Drzwiczki piekarnika
- 8 Blokada drzwi

Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

Aby zakupić dane akcesorium, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania



- 1 Pokrętko wyboru
- 2 Pokrętko ustawiania czasu
- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Dioda termostatu/nagrzewania
- 5 Dioda LED zamka drzwiowego

Pokaz / Funkcja

**TERMOOBIEG**

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech).

**KONWENCJONALNE**

(Nagrzewanie od góry i od dołu)

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

**GRILL**

Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

**GRILLOWANIE Z WENTYLATOREM**

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak).

**PIECZENIE KONWEKCYJNE**

Do pieczenia ciast z owocowym nadzieniem na jednej półce.

**ROZMRAŻANIE**

Dla szybszego rozmrażania żywności.

**CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE**

Aby usunąć zabrudzenia powstałe podczas pieczenia, można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C).

**Tryb ECO***

Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania.

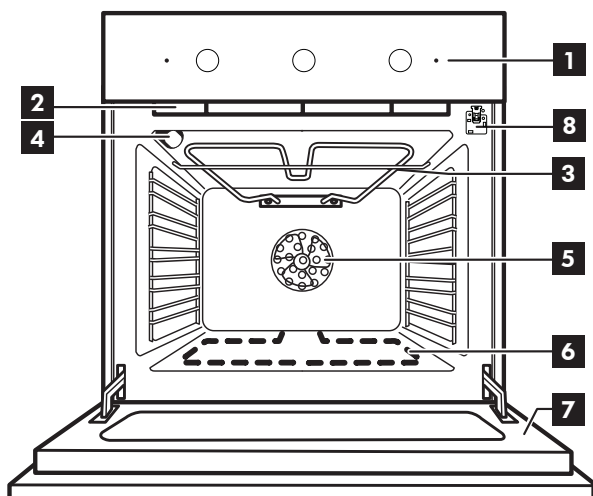
*Funkcja jest używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

Ostrzeżenia:

W czasie trwania cyklu samodzielnego czyszczenia (pirolizy) w piekarniku nie mogą się znajdować żadne akcesoria.

Zapobiega to dodatkowemu zwiększeniu temperatury zewnętrznej drzwi i zwiększa sprawność czyszczenia dna piekarnika.

Izstrādājuma apraksts



- 1 Vadības panelis
- 2 Dzesējošais ventilators (nav redzams)
- 3 Grila sildelements
- 4 Krāsns apgaismojuma spuldze
- 5 Krāsns ventilators
- 6 Apakšējais sildelements (slēpts)
- 7 Cepeškrāsns durtiņas
- 8 Durvju slēdzene

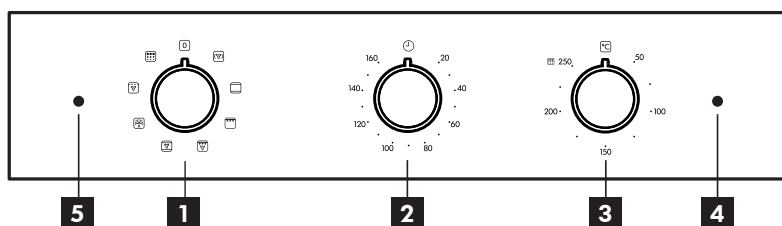
Stieņu plaukta un citu piederumu ievietošana

Ievietojiet stieņu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.





Ja vēlaties iegādāties kādu piederumu, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.





Vadības panelis



- 1 Atlases slēdzis
- 2 Laika slēdzis
- 3 Termostata slēdzis
- 4 Termostata/priekšsildīšanas LED
- 5 Durvju slēdzenes LED

Displejs / Funkcija

-  **PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA**
Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus.
-  **GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU (Augšējais un apakšējais sildelements)**
Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.
-  **GRILĒŠANA**
Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi.
-  **GRILLEZĒS VENTILĀTORRAL**
Nagy egybesült hússok sūtése (báránycomb, marhahús, csirke).

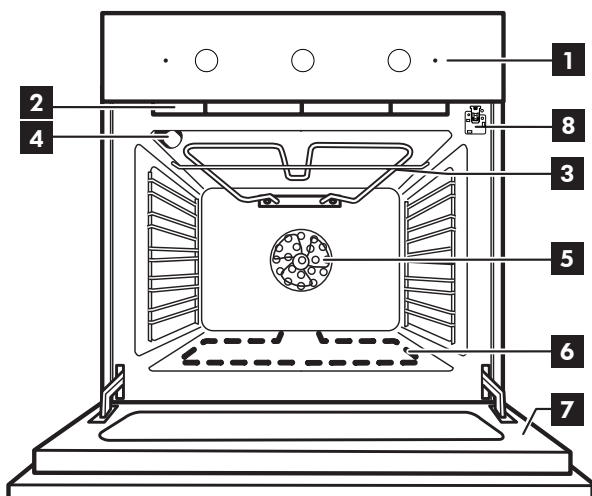
-  **CEPŠANA AR KONVEKCIJU**
Lai vienā plauktā ceptu kūkas ar sulīgiem pildījumiem.
-  **ATKAUSĒT**
Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku.
-  **PYRO-TĪRĪŠANA**
Lai noīrītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C).
-  **ECO***
Izmantojot ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā.

*Funkcija, kas saskaņā ar ES noteikumiem tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu. 65 / 2014

Svarīgas piezīmes:

Paštīrīšanās cikla (pyrolysis) laikā pārliecinieties, vai visi komplektā esošie aksesuāri ir noņemti, lai novērstu durvju ārējās temperatūra turpmāko palielināšanos un lai nodrošinātu krāsns apakšējās daļas tīrīšanu.

Gaminio aprašymas



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Aušinimo ventiliatorius (nesimato)
- 3 Grilio elementas
- 4 Galinė orkaitės lempa
- 5 Orkaitės ventiliatorius
- 6 Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
- 7 Orkaitės durelės
- 8 Durelių fiksuojamasis įtaisas

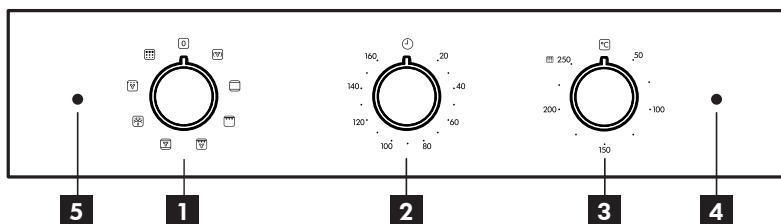
Grotelių ir kitų priedų įstatymas

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet horizontaliai įstumkite į skersines grotelles kaip galima toliau.

Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelles iki galo.

Jei norite nusipirkti priedą, paskambinkite į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Valdymo skydelis



- 1 Pasirinkimo rankenėlė
- 2 Laikmačio rankenėlė
- 3 Termostato rankenėlė
- 4 Termostato / įkaitinimo LED
- 5 Durų užrakto LED

Ekranas / Funkcija

**PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS**

Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu.

**TRADICINIS GAMINIMAS**

(Kaitinimas iš viršaus ir apačios)

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

**KEPINIMAS**

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

**KEPIMAS ANT GROTELIŲ NAUDOJANT VENTILIATORIŲ**

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas.

**KONVEKCINIS KEPIMAS**

Pyragų su įdaru kepimas ant vienos lentynėlės.

**ATITIRPINIMAS**

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą.

**PIROLIZINIS VALYMAS**

Gaminimo metu išsiskyrę tiškalai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C).

**ECO***

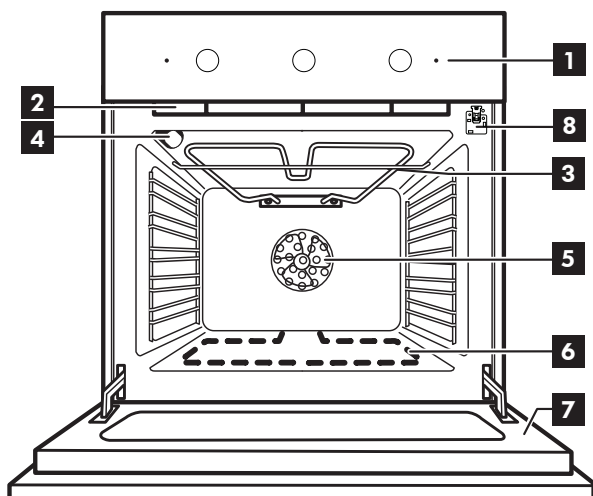
Jei naudojama ECO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta.

*Energinės klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65 / 2014 EB

Svarbu

Savaminio valymo ciklo (pirolizės) metu būtina nuimti visus kartu pateiktus priedus, kad išvengtumėte temperatūros kilimo kitoje durelių pusėje ir užtikrintumėte dar efektyvesnį apatinės orkaitės dalies valymą.

Descrição do produto



- 1 Painel de controlo
- 2 Ventoinha de arrefecimento (não visível)
- 3 Resistência do grill
- 4 Lâmpada posterior do forno
- 5 Ventoinha do forno
- 6 Resistência inferior (não visível)
- 7 Porta do forno
- 8 Dispositivo de bloqueio da porta

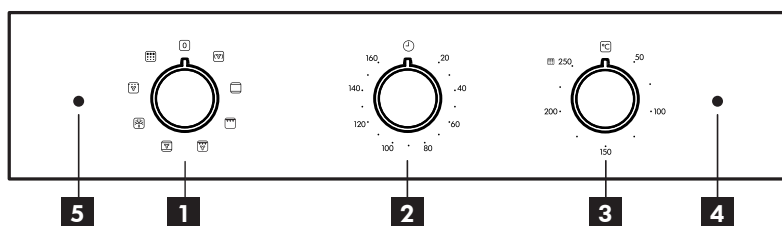
Como introduzir a grelha metálica e outros acessórios

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Em seguida, faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

Se desejar adquirir um acessório, entre em contacto com o centro de assistência técnica autorizado.

Painel de controlo



- 1 Botão seletor
- 2 Botão do temporizador
- 3 Manípulo do termóstato
- 4 LED do termóstato / preaquecimento
- 5 LED de bloqueio de porta

Exibição / Função

- AR FORÇADO**
Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo.
- CONVENCIONAL (Aquecimento superior e inferior)**
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.
- GRILL**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.
- GRELHAR TILIZANDO O VENTILADOR**
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango).

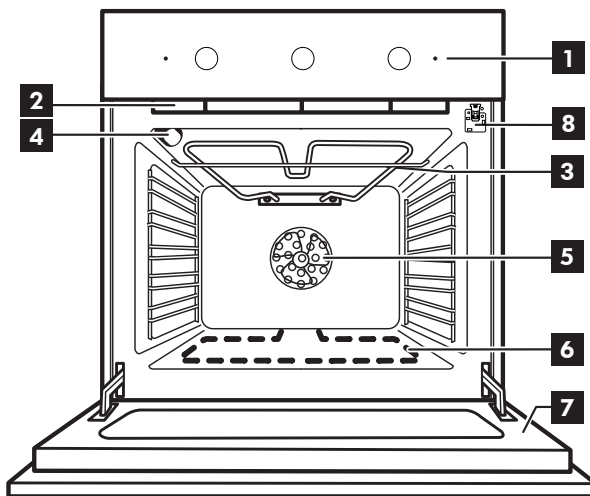
- COZEDURA CONVECÇÃO**
Para fazer bolos com recheio húmido numa só grelha.
- DESCONGELAR**
Para descongelar alimentos mais rapidamente.
- LIMPEZA PIROLÍTICA**
Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C).
- ECO***
Quando a função ECO está a ser utilizada, a luz permanece apagada durante a cozedura.

*Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65 / 2014

Notas importantes:

Assegure-se de que remove todos os acessórios fornecidos durante o ciclo de limpeza automática (limpeza pirolítica) para evitar qualquer aumento da temperatura exterior da porta e garantir uma limpeza eficaz da parte inferior do forno.

Descrierea produsului



- 1 Panoul de comandă
- 2 Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
- 3 Elementul grill
- 4 Becul din spate al cuptorului
- 5 Ventilatorul cuptorului
- 6 Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
- 7 Ușa cuptorului
- 8 Dispozitivul pentru blocarea ușii

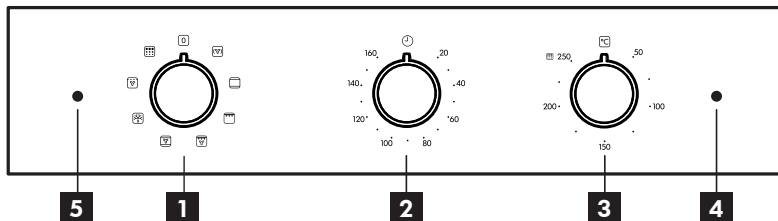
Introducerea grătarului metalic și a altor accesorii

Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

Dacă doriți să achiziționați un accesoriu, apălați la Centrul de service autorizat.

Panoul de comandă



- 1 Buton de selectare
- 2 Buton pentru setarea duratei
- 3 Butonul termostatului
- 4 LED-ul termostatului/funcției de preîncălzire
- 5 LED-ul pentru blocarea ușilor

Afișa / Funcție



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp.



CONVENȚIONAL

(Căldură în partea superioară și în partea inferioară)
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a grătina legume sau pentru a prăji pâinea.



FRIGERE PE GRILL CU VENTILATOR

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui).



COACERE CONVECȚIE

Pentru coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel.



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.



CURĂȚAREA PRIN PIROLIZĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C).



ECO*

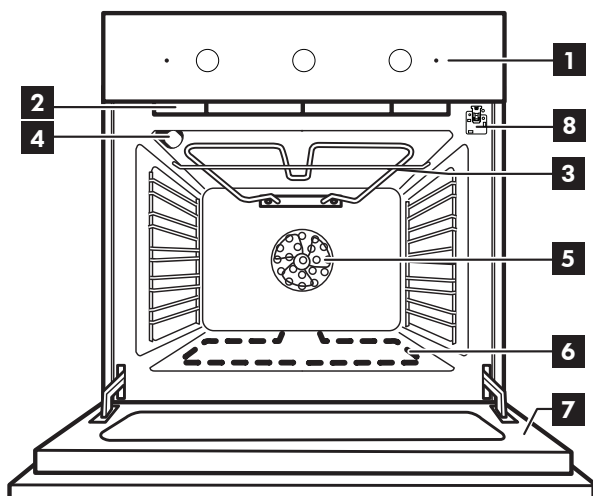
Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare.

*Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65 / 2014

Informații importante:

În timpul desfășurării ciclului de autocurățare (piroliză), asigurați-vă că ați demontat toate accesoriile furnizate, pentru a preveni creșterea suplimentară a temperaturii exterioare a ușii și pentru a asigura curățarea mai eficientă a părții inferioare a cuptorului.

Popis výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Chladiaci ventilátor (nevidno ho)
- 3 Grilovací článok
- 4 Zadné osvetlenie v rúre
- 5 Ventilátor rúry
- 6 Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
- 7 Dvierka rúry
- 8 Uzáver dvierok

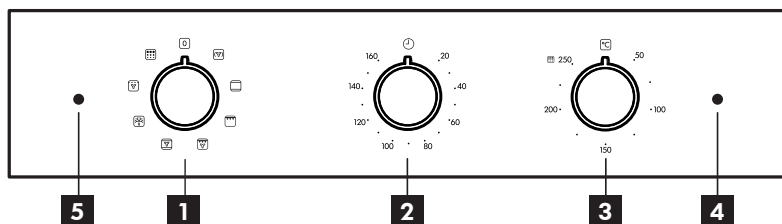
Vloženie roštu a iného príslušenstva

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolajte autorizované servisné stredisko.

Ovládací panel



- 1 Voliaci gombík
- 2 Gombík na nastavenie času
- 3 Gombík termostatu
- 4 LED kontrolka termostatu/predohrevu
- 5 LED dióda zámku dverí

Zobraziť / Funkcia



VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň.



KONVENČNÉ (Horný a spodný ohrev)

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba.



GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča).



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie zákuskov so šľavnatou plnkou na jednej úrovni.



ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.



PYRO ČISTENIE

Na odstránenie pripálených zvyškov pomocou cyklu s veľmi vysokou teplotou (nad 400 °C).



ECO*

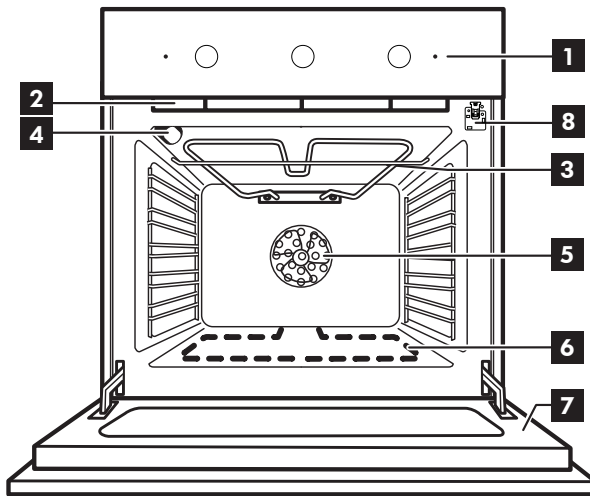
Keď sa používa funkcia ECO, počas pečenia zostáva svetlo vypnuté.

*Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65 / 2014

Upozornenia:

Počas samočistiaceho cyklu (pyrolýzy) nesmie byť prítomné žiadne príslušenstvo, aby sa zabránilo ďalšiemu zvyšovaniu vonkajšej teploty dvierok a zabezpečilo účinnejšie čistenie spodnej časti rúry.

Описание на продукта



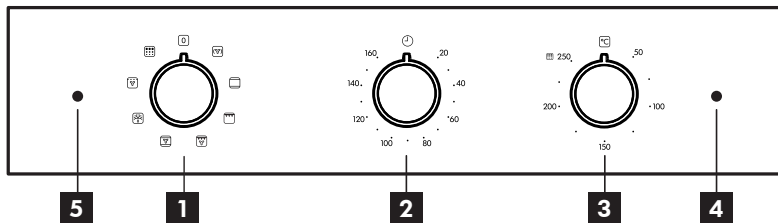
- 1 Командно табло
- 2 Вентилатор за охлаждане (не се вижда)
- 3 Елемент на грила
- 4 Задна крушка на фурната
- 5 Вентилатор на фурната
- 6 Долен нагревателен елемент (не се вижда)
- 7 Вратичка на фурната
- 8 Устройство за заключване на вратичката

Поставяне на решетъчния рафт и на останалите принадлежности

Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-навътре. Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

Ако желаете да закупите принадлежности, се свържете с оторизирания сервизен център.

Командно табло



- 1 Ключ за избиране
- 2 Бутон за часа
- 3 Ключ на термостата
- 4 Термостат със светодиод/предварително загряване
- 5 Индикатор за заключване на вратите

Показ / Функция

- ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива.
- КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ (Нагряване отгоре и отдолу)**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- ГРИЛ**
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб.
- ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР**
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле).

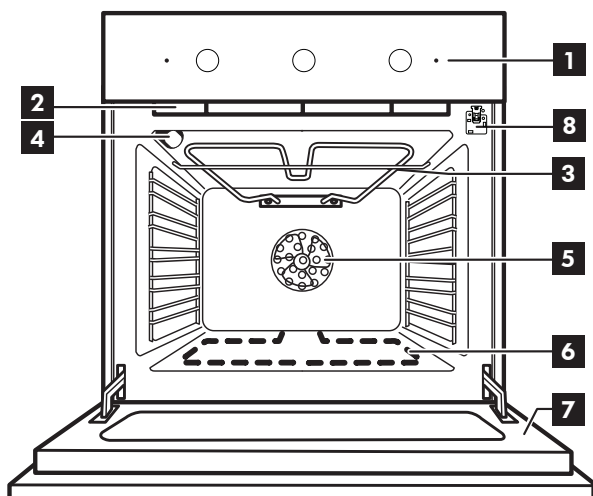
- ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
За изпичане на кейкове със сочна плънка на един рафт.
- РАЗМРАЗЯВАНЕ**
За по-бързо размразяване на храна.
- ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ**
За отстраняване на следите от пръски с помощта на програмата за загряване до много висока температура (над 400 °C).
- ECO***
При използване на функцията ECO лампата остава изключена по време на готвенето.

*Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно Наредба (ЕС) № 65 / 2014

Важни бележки:

По време на цикъла на самопочистване (пиролиза) се уверете, че сте извадили от фурната всички нейни принадлежности, за да предотвратите допълнително повишаване на външната температура на вратичката и за да осигурите по-ефективно почистване на дъното на фурната.

Opis proizvoda



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Ventil za hlađenje (koji se ne vidi)
- 3 Grijač roštilja
- 4 Stražnja žaruljica pećnice
- 5 Ventilator pećnice
- 6 Donji grijač (nije vidljiv)
- 7 Vrata pećnice
- 8 Blokada vrata

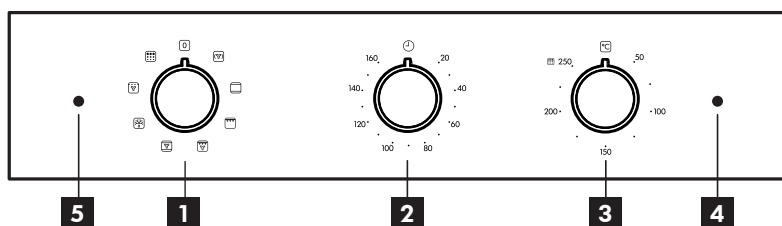
Umetanje žičane rešetke i ostalog pribora

Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.

Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.





Ako želite kupiti neki dodatni pribor, pozovite ovlaštenu servis.





Upravljačka ploča



- 1 Gumb za odabir
- 2 Gumb mjerača vremena
- 3 Gumb termostata
- 4 Led svjetlo termostata/zagrijavanje
- 5 LED zaključavanje vrata

Prikaz / Funkcija

-  **TERMOVENTILACIJA**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri).
-  **KONVENCIONALNO (gornje i donje zagrijavanje)**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
-  **ROŠTILJ**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha.
-  **ROŠTILJANJE S VENTILATOROM**
Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rosbifa, pilića).

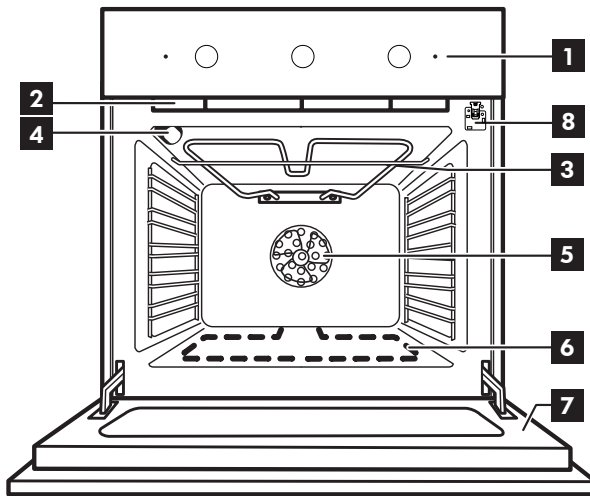
-  **KONVEKCIJSKO PEČENJE**
Pečenje kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini.
-  **ODMRZAVANJE**
Brže odleđivanje namirnica.
-  **PIROLITIČKO ČIŠĆENJE**
Uklanjanje prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (pribl. 400 °C).
-  **ECO***
Kada se upotrebljava funkcija ECO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja.

*Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65 / 2014

Važne napomene:

Tijekom ciklusa samočišćenja (pirolize) obavezno treba izvaditi sav isporučeni pribor kako bi se spriječio daljnji rast temperature vanjske strane vrata i osiguralo još učinkovitije čišćenje donjeg dijela pećnice.

Περιγραφή προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
- 3 Σχάρα
- 4 Πίσω λαμπτήρας φούρνου
- 5 Ανεμιστήρας φούρνου
- 6 Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)
- 7 Πόρτα φούρνου
- 8 Διάταξη ασφάλισης πόρτας

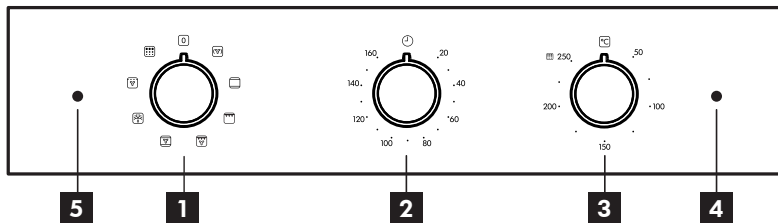
Τοποθέτηση της σχάρας και άλλων εξαρτημάτων

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

Εάν θέλετε να αγοράσετε κάποιο αξεσουάρ, καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Πίνακας ελέγχου



- 1 Κουμπί επιλογής
- 2 Κουμπί χρόνου
- 3 Διακόπτης θερμοστάτη
- 4 Led θερμοστάτη/προθέρμανσης
- 5 LED κλειδαριά πόρτας

Απεικόνιση / Λειτουργία

**ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ**

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα.

**ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (Πάνω και κάτω θέρμανση)**

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

**ΓΚΡΙΑ**

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

**ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ**

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο).

**ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ**

Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.

**ΠΥΡΟΛΥΣΗ**

Για τον καθαρισμό των υπολειμμάτων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (πάνω από 400 °C).

**ECO***

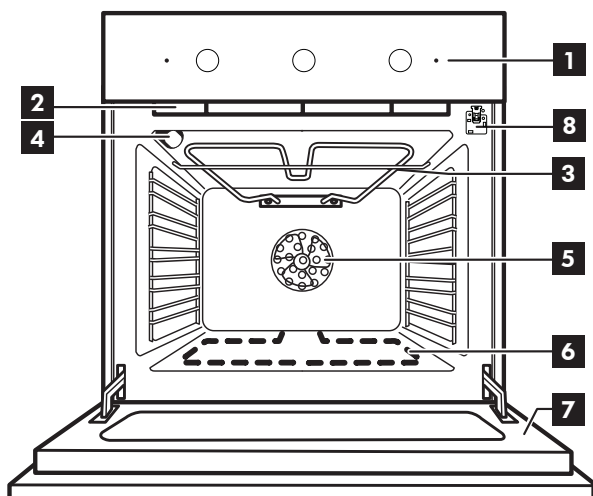
Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψήσιματος.

*Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65 / 2014

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

κατά τη διάρκεια του κύκλου αυτοκαθαρισμού (πυρόλυση) βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε όλα τα παρεχόμενα εξαρτήματα, για να αποφύγετε την περαιτέρω αύξηση της εξωτερικής θερμοκρασίας της πόρτας και να διασφαλίσετε πιο αποτελεσματικό καθαρισμό του κάτω μέρους του φούρνου.

Opis proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
- 3 Element za gril
- 4 Sijalica u zadnjem delu rerne
- 5 Ventilator rerne
- 6 Donji grejni element (skriven)
- 7 Vrata rerne
- 8 Uređaj za zaključavanje vrata

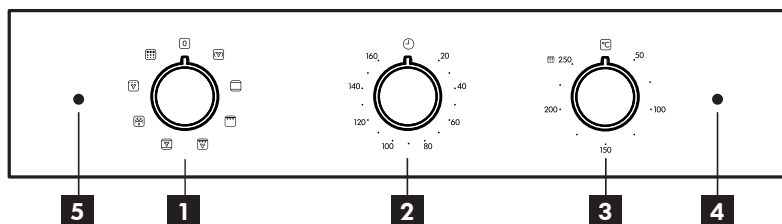
Postavljanje rešetki i drugih dodataka

Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke dokle god je moguće.

Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da skliznu niz vođice.

Ako želite da kupite pribor, pozovite servisnu službu.

Kontrolna tabla



- 1 Dugme za biranje
- 2 Dugme za vreme
- 3 Dugme termostata
- 4 LED termostat/predzagrevanje
- 5 LED zaključavanje vrata

Prikaz / Funkcija



KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri).



CONVENTIONAL (Gornji i donji grejač)

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.



ROŠTILJ

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjica i kobasica, gratiniranog povrća ili tostiranje hleba na roštilju.



PEČENJE SA VENTILATOROM

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina).



PEČENJE SA VENTILATOROM

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina).



ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje.



PIROLITIČKO ČIŠĆENJE

Za uklanjanje ostataka od pečenja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C).



ECO*

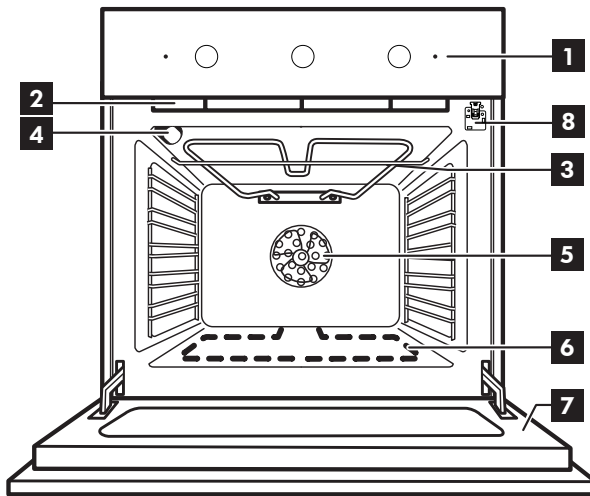
Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja.

*Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65 / 2014

Važne napomene:

Tokom ciklusa samočišćenja (pirolize) vodite računa da uklonite sve isporučene dodatke, kako biste sprečili dalje povećanje spoljne temperature vrata i obezbedili efikasnije čišćenje donjeg dela rerne.

Opis izdelka



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Ventilator za ohlajanje (ni viden)
- 3 Grelnik žara
- 4 Luč
- 5 Ventilator
- 6 Spodnji grelnik (skrit)
- 7 Vrata pečice
- 8 Naprava za zaklep vrat

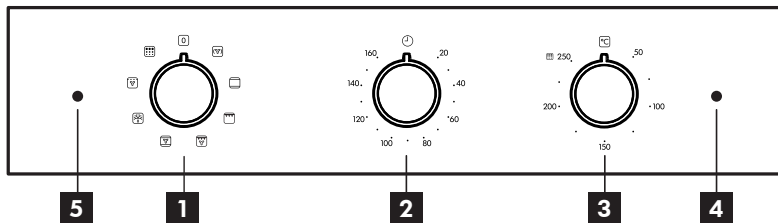
Vstavljanje rešetke in drugega pribora v pečico

Rešetko vstavite na željeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je npr. pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.





Za nakup pribora se obrnite na pooblaščen servisno službo.





Upravljalna plošča



- 1 Izbirni gumb
- 2 Gumb za nastavitev časa
- 3 Gumb termostata
- 4 LED-dioda za temperaturo/predgretje
- 5 Lučka za zaklepanje vrat

Zaslon / Funkcija

-  **TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA**
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh).
-  **OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE (zgornje in spodnje gretje)**
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.
-  **ŽAR**
Za pripravo zrezkov, kebabov in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha.
-  **ŽAR Z VENTILATORJEM**
Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci).

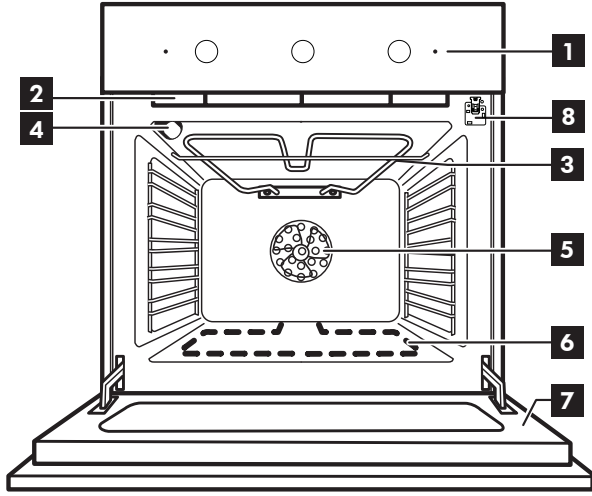
-  **KONVEKCIJSKO PEČENJE**
Za peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini.
-  **ODMRZOVANJE**
Za hitrejše odmrzovanje hrane.
-  **PIROLITSKO ČIŠČENJE**
Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (nad 400 °C).
-  **ECO***
Ko uporabljate funkcijo ECO, luč med pripravo hrane ne sveti.

*Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65 / 2014

Pomembne opombe:

Med samočiščenjem (pirolizo) odstranite ves pribor, da preprečite naraščanje zunanje temperature vrat in da zagotovite učinkovito čiščenje spodnjega dela pečice.

Ürün tanımı



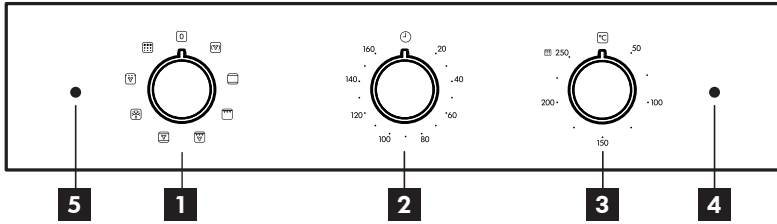
- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırının arka lambası
- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı
- 8 Kapak kilitleme aygıtı

Rafın ve diğer aksesuarların takılması

Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Sonra, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın. Fırın tepsi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırılarak yatay olarak takılır.

Bir aksesuar almak istiyorsanız, Yetkili Servisi arayınız.

Upravljalna plošča



- 1 Seçim düğmesi
- 2 Saat düğmesi
- 3 Termostat düğmesi
- 4 Termostat / ön ısıtma led'i
- 5 Kapı kilidi LED

Görüntüle / İşlev

**FANLI HAVA DOLAŞIMI**

Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır.

**ALT VE ÜSTTEN ISITMA (Alt ve Üstten Isıtma)**

Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

**IZGARA**

Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır.

**FANLI IZGARA**

Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk).

**KONVEKSİYONLU**

Sıvı dolgululu kekleri tek bir rafta pişirmek için kullanılır.

**BUZ ÇÖZME**

Yemeklerin buzunu daha hızlı bir şekilde çözdürmek için kullanılır.

**PIROLİZ TEMİZLİK**

ZÇok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır (400 °C üzeri).

**ECO***

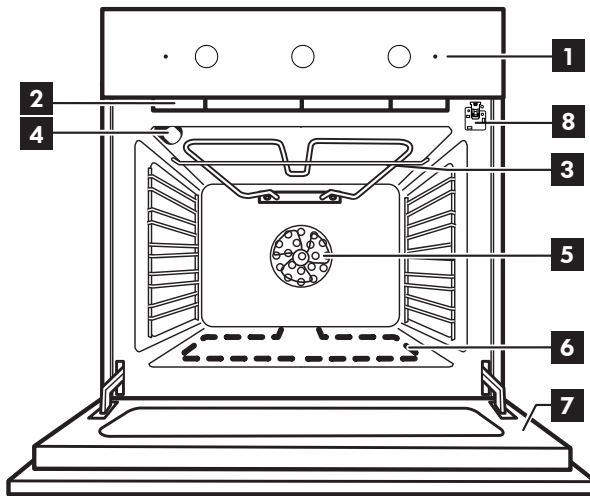
Bu ECO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapanacaktır.

*İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır.

Önemli bilgiler:

Otomatik temizleme döngüsü (piroliz) sırasında, kapının dış sıcaklığının daha fazla artmasını önlemek ve fırının alt kısmında daha verimli bir temizlik sağlamak için verilen tüm aksesuarları çıkardığınızdan emin olun.

Описание изделия

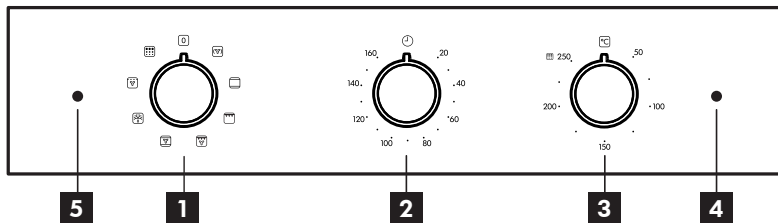


- 1 Панель управления
- 2 Охлаждающий вентилятор (не показан)
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Задняя лампочка освещения печи
- 5 Вентилятор духовки
- 6 Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7 Дверца духовки
- 8 блокировки дверцы

Установка решетки и других принадлежностей

Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше. Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим. Если вы хотите приобрести какую-либо принадлежность, позвоните в авторизованный сервисный центр.

Панель управления



- 1 Ручка выбора
- 2 Ручка настройки времени
- 3 Ручка термостата
- 4 Индикатор термостата / прогрев
- 5 Дверной замок

Дисплей / Режим

- КОНВЕКЦИЯ**
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех).
- ОБЫЧНЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ)**
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- ГРИЛЬ**
Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов.
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕНТИЛЯТОРА**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка).

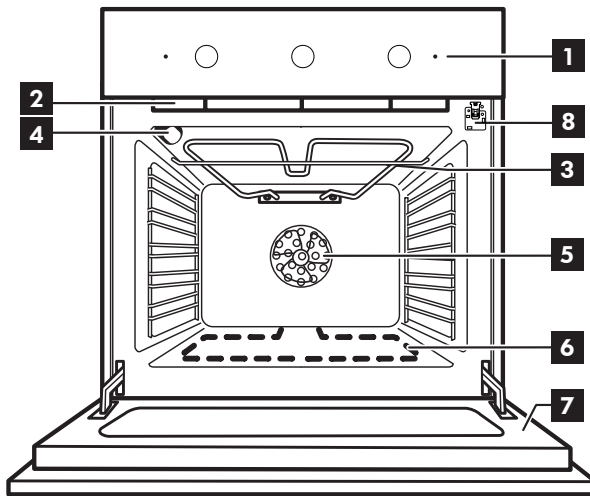
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ**
Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне.
- РАЗМОРОЗКА**
Режим для ускоренного размораживания продуктов.
- ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА**
Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (выше 400 °C).
- ЭКО***
В процессе приготовления блюд в режиме ЭКО освещение камеры духовки остается выключенным.

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65 / 2014

Важные замечания:

Перед циклом самоочистки (пиролиза) обязательно уберите все принадлежности, чтобы предотвратить дальнейшее повышение температуры снаружи дверцы и обеспечить более эффективную очистку нижней части духовки.

Toote kirjeldus



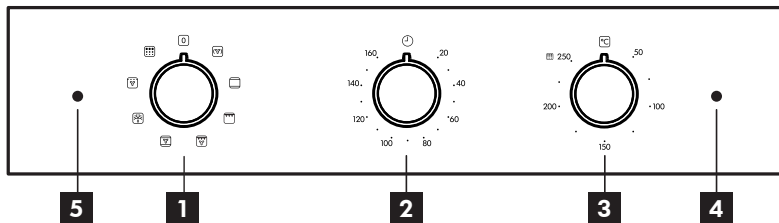
- 1 Juhtpaneel
- 2 Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
- 3 Grillielement
- 4 Ahjulamp
- 5 Ahjuventilaator
- 6 Alumine kütteelement (varjatud)
- 7 Ahjuuks
- 8 Ukselukk

Resti ja muude tarvikute paigaldamine

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu. Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

Kui soovite tarvikuid osta, helistage volitatud teeninduskeskuse.

Juhtpaneel



- 1 Valikunupp
- 2 Aja nupp
- 3 Termostaadinupp
- 4 Termostaadi/eelkuumutuse LED
- 5 Ukseluku LED

Kuva / Funktsioon



ÖHU SUNDRINGLUS

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time.



TAVAPÄRANE (KUUMUTUS ÜLEVALT JA ALT)

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.



GRILLIMINE VENTILAATORIGA

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Mahlaka täidisega kookide küpsetamiseks ühel ahjutasandil.



BUZ ÇÖZME

Yemeklerin buzunu daha hızlı bir şekilde çözdürmek için kullanılır.



PÜROLÜÜSPUHAĞUSTUS

Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuum tsükli abil (enam kui 400 °C).



SÄÄSTUREŽIIM*

Kui SÄÄSTUFUNKTSIOON on kasutusel, jääb valgustus küpsetamise ajal väljalülitatuks.

*Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

Tähtsad märkused

Isepuhastus tsükli (pürolüüs) ajaks eemaldage kindlasti kõik tarvikud, et ukse välistemperatuur ei tõuseks rohkem ja et tagada ahju põhjaosa tõhusam puhastus.

MATÁLSKARE	103.702.08		1		71	29
MATTRADITION	903.702.09		1		71	30
GB Manufacturer	Model	Built-in Oven	Number of cavity	Heat source : electrical	Usable volume (litres) Measured with any side grids and catalytic panels removed	Mass of the appliance (Kg)
DE Hersteller	Modell	Ofen zum Einbauen	Anzahl der Backofeninnerräume	Wärmequelle: elektrische	Nutzvolumen (Liter). Gemessen ohne Seitengitter und katalytische Seitenwände	Masse des Geräts (kg)
FR Fabricant	Modèle	Four encastrée	Nombre de cavité	Source de chaleur: électrique	Volume utilisable (litres) mesuré avec toutes les grilles latérales et les panneaux catalytiques retirés	Masse de l'appareil (kg)
NL Fabrikant	Model	Ingebouwde Oven	Nummer van binnenruimte	Warmtebron: elektrisch	Bruikbaar volume (liter) Gemeten met eventuele zijroosters en katalytische panelen verwijderd	Gewicht van het apparaat (kg)
DK Producent	Model	Indbygget Ovn	Antal ovnrum	Varmekilde: elektrisk	Brugbar volumen (liter). Målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet	Apparatets vægt (kg)
NO Produsent	Modell	Innebygd Ovn	Antall hull	Varmekilde: elektrisk	Brukbart volum (liter) Målt med eventuelle siderister og katalytiske paneler fjernet	Apparatets masse (Kg)
FI Valmistaja	Malli	Sisäänrakennettu uuni	Uunikammioiden määrä	Lämmönlähde: sähköinen	Käytettävissä oleva tilavuus (litraa) Mitattu siten, että sivuritilät ja katalyyttilevyt on poistettu	Laitteen paino (kg)
SE Tillverkare	Modell	Inbyggd ugn	Antal utrymmen	Värmekälla: elektrisk	Användbar volym (liter). Mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler.	Produktens vikt (kg)
CZ Výrobce	Model	Vestavná trouba	Vnitřní prostor trouby	Zdroj tepla- elektrický	Využitelný objem (v litrech) počítaný bez bočních mřížek a katalytických panelů	Hmotnost spotřebiče (kg)
ES Fabricante	Modelo	Horno empotrado	Número de la parte interior del horno	Fuente de calor: eléctrica	Volumen útil (litros) Medido con la rejillas laterales y los paneles catalíticos desmontados.	Masa del electrodoméstico (Kg)
IT Produttore	Modello	Forno da incasso	Numero cavità	Fonte di calore: elettrica	Volume utilizzabile(litri) Misurato dopo aver smontato eventuali griglie laterali e pannelli catalitici	Massa dell'apparecchio (Kg)
HU Gyártó	Modell	Beépíthető sütő	Készüléküregek száma	Hőforrás: elektromos	Használható mennyiség (liter) (amelynek mérésekor az oldalsó rácsok és katalitikus panelek el voltak távolítva)	A készülék tömege (kg)
PL Producent	Model	Piekarnik elektryczny	Liczba komór	Źródło ciepła: elektryczne	Pojemność użyteczna (litry) Pomiar po zdemontowaniu siatek bocznych i paneli katalitycznych	Waga urządzenia (kg)
LV Ražotājs	Modelis	Iebūvēta krāsns	Cepeškrāsns numurs	Siltuma avots: elektrisks	Izmantojamais tilpums (litri) noteikts ar izņemtiem visiem sānu režģiem un katalītiskajiem paneļiem	Ierīces masa (kg)
LT Gamintojas	Modelis	Angų kiekis	Angų kiekis	Šilumos šaltinis: elektra	Naudojama talpa (litrais) Matuojama be šoninių grotelių ir katalizinių plokščių	Prietaiso dydis (kg)
PT Fabricante	Modelo	Forno embutido	Número de cavidades	Fonte de calor: elétrica	Volume utilizável (litros) Medido sem grelhas laterais e sem painéis catalíticos	Massa do aparelho (kg)
RO Producător	Model	Cuptor built-in	Număr de cavități	Sursă de încălzire: electrică	Volum util (litri) - calculat fără grătare laterale și panouri catalitice	Masa aparatului (kg)
SK Výrobca	Model	Zabudovaná rúra	Veľkosť vnútorného priestoru	Zdroj tepla- elektrický	Využitelný objem (litre) – odmerané pri vybraných bočných mriežkach a katalytických paneloch	Hmotnosť spotrebiča (kg)
BG Производител	модел	Furna Za Vgrajdane	Вътрешност на фурната, брой	Топлинен източник: електрически	Използваем обем (литри) Измерен с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели	Тегло на уреда (кг)
HR Proizvođač	Model	Ugrađeni pećnica	Broj otvora	Izvor topline: električni	Korisna zapremina (litara) Mjereno s uklonjenim bočnim rešetkama i katalitičkim pločama	Masa uređaja (kg)
GR Κατασκευαστής	μοντέλο	Ενσωματωμένος φούρνος	Αριθμός θαλάμων	Πηγή θερμότητας: ηλεκτρικό ρεύμα	Ωφέλιμη χωρητικότητα (λίτρα) Μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν σφρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών	Βάρος συσκευής (kg)
SR Proizvođač	Model	Уградна перна	Број удубљенја	Топлотни извор: електрични	Употребљива запремина (у литрима) Мери се са уклонjenim боčним мрежама и каталитиčким плочама	Маса уређаја (kg)
SL Proizvajalec	Model	Vgradna pečica	Število odprtin	Izvor toplote: električni	Uporabna prostornina (litre) Izmerjeno z odstranjenimi stranskimi mrežami in katalitskimi ploščami	Masa naprave (kg)
TR Üretici	Model	Ankastre fırın	İç kısım sayısı	Isı kaynağı: elektrik	Kullanılabilir hacim (litre) Yan ızgaralar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür	Cihaz kütlesi (kg)
RU Производитель	Модели	Встроенная духовка	Количество камер	Источник нагрева: Электроэнергия	Полезный объем. (Литры) Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях.	Масса прибора (kg)
EE Tootja	Mudel	Sisseehitatud ahi	Ahjusisemuste arv	IKüttekeha: Elektriline	Kasutatav maht. (Liitrit) Mõõdetud külgestideta ja katalüütiliste paneelideta	Seadme kaal (kg)

MATÅLSKARE	0,69	81,2	A+	0,89		1191
MATTRADITION	0,69	81,2	A+	0,89		1191
GB Manufacturer	Fan Forced function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed)	Energy Efficiency Index	Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	Energy consumption (kWh/cycle) Conventional function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed)	Energy consumption (kWh/cycle)	Area of the largest baking sheet (cm ²)
DE Hersteller	Heißluftfunktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände)	Energieeffizienzindex	Energieeffizienzklasse (Mindestverbrauch)	Energieverbrauch (kWh / Zyklus) Herkömmliche Funktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände)	Energieverbrauch (kWh / Zyklus)	Maximales Backblech (cm ²)
FR Fabricant	Fonction chaleur pulsée (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés)	Indice d'efficacité énergétique	Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus faible)	Consommation d'énergie (kWh/cycle) Fonction classique (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)	Zone de la plus grande plaque à pâtisserie (cm ²)
NL Fabrikant	Geforceerde ventilatorfunctie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd)	Energie-efficiëntie-index	Energie-efficiëntieklasse (laagste verbruik)	Energieverbruik (kWh/cyclus) Conventionele functie (gemeten met eventuele schuifrails en katalytische panelen verwijderd)	Energieverbruik (kWh/cyclus)	Oppervlak van de grootste bakplaat (cm ²)
DK Producent	Funktionen Tvungen ventilator (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet)	Energieeffektivitetsindeks	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbrug)	Energiforbrug (kWh/cyklus) Over-/undervarme (målt med eventuelle glideskinner og katalytiske paneler fjernet)	Energiforbrug (kWh/cyklus)	Den største bageplades areal (cm ²)
NO Produsent	Varmluftsfunksjon (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet)	Energieeffektivitetsindeks	Energieeffektivitetsklasse (laveste forbruk)	Energiforbruk (kWh/syklus) Over-/undervarme (målt med eventuelle glidehyller og katalytiske paneler fjernet)	Energiforbruk (kWh/syklus)	Det største bakebrettets areal (cm ²)
FI Valmistaja	Kiertolämpömitti (mitattu siten, että liukuhyllyt ja katalyytilievyt on poistettu)	Energiatohokkuusindeksi	Energiatohokkuusluokka (pienin kulutus)	Energiankulutus (kWh/jakso) Perinteinen toiminta (mitattu siten, että liukuhyllyt ja katalyytilievyt on poistettu)	Energiankulutus (kWh/jakso)	Suurin leivinpellin pinta-ala (cm ²)
SE Tillverkare	Varmluft (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler)	Energieffektivitetsindex	Energieffektivitetsklass (lägsta förbrukning)	Energiförbrukning (kWh/cykel) Över-/undervärme (mätning har utförts utan tillbehör och katalytiska paneler)	Energiförbrukning (kWh/cykel)	Största bakplåtens yta (cm ²)
CZ Výrobce	Funkce Fan Forced (měřeno s vyjmутými výsuvnými policemi a katalytickými panely)	Index energetické účinnosti	Třída energetické účinnosti (nejnižší spotřeba)	Spotřeba energie (kWh/cykly) Běžné fungování (měřeno s vyjmутými výsuvnými policemi a katalytickými panely)	Spotřeba energie (kWh/cykly)	Největší plocha na pečení (cm ²)
ES Fabricante	Función forzada de ventilador (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados)	Índice de eficiencia energética	Clase de eficiencia energética (consumo más bajo)	Consumo de energía (kWh/ciclo) Función convencional (medida con las bandejas deslizantes y los paneles catalíticos desmontados)	Consumo de energía (kWh/ciclo)	Superficie de la bandeja para hornear de mayor tamaño (cm ²)
IT Produttore	Funzione termoventilata (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici)	Indice di Efficienza Energetica	Classe di Efficienza Energetica (consumo più basso)	Consumo di Energia (kWh/ciclo) Funzione statica (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici)	Consumo di Energia (kWh/ciclo)	Area del vassoio piatto da forno più grande (cm ²)
HU Gyártó	Légkeveréses sütés (amelynek mérések a kihúzható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva)	Energiatohokonyasági index	Energiatohokonyasági besorolás (legalacsonyabb fogyasztás)	Energiafogyasztás (kWh/ciklus) Hagományos sütés (amelynek mérések a kihúzható polcok és katalitikus panelek el voltak távolítva)	Energiafogyasztás (kWh/ciklus)	Legnagyobb sütőalap terület (cm ²)
PL Producent	Funkcja wymuszonego działania wentylatora (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych)	Wskaźnik efektywności energetycznej	Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	Zużycie energii (kWh/cykl) Funkcja konwencjonalna (pomiar po zdemontowaniu przesuwnych półek i paneli katalizacyjnych)	Zużycie energii (kWh/cykl)	Obszar największej tacy do pieczenia (cm ²)
LV Ražotājs	Ventilatora darbināta funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem)	Enerģijas efektivitātes indekss	Enerģijas efektivitātes kategorija (zemākais patēriņš)	Enerģijas patēriņš (kWh/cikls) Parastā funkcija (noteikta ar izņemtiem visiem slidošajiem plauktiem un katalītiskajiem paneļiem)	Enerģijas patēriņš (kWh/cikls)	Lielākās cepēšanas laukums (cm ²)
LT Gamintojas	Priverstinio ventilatoriaus funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių)	Enerģijos efektyvumo rodiklis	Enerģijos efektyvumo klasė (mažiausias sunaudojimas)	Enerģijos sąnaudos (kWh/cikl.) Konvekcijos funkcija (matuojama be slankiojančių lentynėlių ir katalizinių plokščių)	Enerģijos sąnaudos (kWh/cikl.)	Didžiausias kepimo popieriaus dydis (cm ²)
PT Fabricante	Função de Ar Forçado (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos)	Index do Eficiência Energética	Classe de Eficiência Energética (Menor Consumo)	Consumo de energia (kWh/ciclo) Função Convencional (medida sem calhas deslizantes nem painéis catalíticos)	Consumo de energia (kWh/ciclo)	Área do maior tabuleiro (cm ²)
RO Producător	Funcția Aer forțat (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice)	Indice de eficiență energetică	Clasa de eficiență energetică (cel mai scăzut consum)	Consum de energie electrică (kWh/ciclu) Funcția Convencional (calculat fără rafturi telescopice și panouri catalitice)	Consum de energie electrică (kWh/ciclu)	Suprafața celei mai mari tăvi de copt (cm ²)
SK Výrobca	Funkcia „Fan Forced“ (odmerané s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi)	Index energetickej účinnosti	Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	Spotreba energie (kWh/cykly) Konvenčná funkcia (odmeraná s odobratými posuvnými policami a katalytickými panelmi)	Spotreba energie (kWh/cykly)	Výmera najväčšej podlahy pečenia (cm ²)
BG Производител	Функция за готвене с вентилатор (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели)	Индекс на енергийна ефективност	Клас на енергийна ефективност (най-ниска консумация)	Консумация на енергия (квч/цикъл) Конвенционална функция (измерена с отстранени плъзгащи се рафтове и каталитични странични панели)	Консумация на енергия (квч/цикъл)	Площ на най-голямата тава за печене (cm ²)
HR Proizvođač	Funkcija prisilne ventilacije (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama)	Indeks energetske učinkovitosti	Klasa energetske učinkovitosti (najniža potrošnja)	Potrošnja energije (kWh/ciklus) Konvencionalna funkcija (mjerena s uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama)	Potrošnja energije (kWh/ciklus)	Površina najvećeg lista za pečenje (cm ²)
GR Κατασκευαστής	Λειτουργία με αέρα (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών)	Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	Κατηγορία Ενεργειακής Απόδοσης (Χαμηλότερη Κατανάλωση)	Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλο) Συμβατική λειτουργία (μέτρηση μετά την αφαίρεση τυχόν συρόμενων ραφιών και καταλυτικών επιφανειών)	Κατανάλωση ενέργειας (kWh/κύκλο)	Μέγιστη επιφάνεια ψησίματος (cm ²)
SR Proizvođač	Način rada sa stalno uključenim ventilatorom (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama)	Indeks energetske efikasnosti	Klasa energetske efikasnosti (najniža potrošnja)	Potrošnja energije (kWč po ciklusu) Konvencionalni način rada (meri se sa uklonjenim kliznim policama i katalitičkim pločama)	Potrošnja energije (kWč po ciklusu)	Površina najveće podloge za pečenje (cm ²)
SL Proizvajalec	Funkcija prisilne ventilacije (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami)	Indeks energijske učinkovitosti	Razred energijske učinkovitosti (najnižja poraba)	Poraba energije (kWh/cikel) Konvencionalna funkcija (izmerjeno z odstranjenimi drsnimi policami in katalitskimi ploščami)	Poraba energije (kWh/cikel)	Največja površina pekača (cm ²)
TR Üretici	Enerji tüketimi (kWh/çevrim) Cebri Fan işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür)	Enerji Verimlilik Endeksi	Enerji Verimlilik Sınıfı (En Düşük Tüketim)	Enerji tüketimi (kWh/çevrim) Alt ve üstten ısıtma işlevi (kayar raflar ve katalitik paneller çıkarılmış halde ölçülmüştür)	Enerji tüketimi (kWh/çevrim)	En büyük pisirme sacı alanı (cm ²)
RU Производитель	Потребление энергии (кВтч/цикл) Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха)	Индекс энергоэффективности	Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	Потребление энергии (кВтч/цикл) Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом)	Потребление энергии (кВтч/цикл)	Площадь самого большого противня, см ²
EE Tootja	Energiakulu (kWh/tsükkel) Sundventilatsiooni funktsioon (standardse kogusega ja sundhuga kuumutamisega)	Energiatõhususe indeks	Energiatõhususe klass (madalaim tarve)	Energiakulu (kWh/tsükkel) Tavaarane funktsioon (standardse kogusega ja kuumutusega ülevalt ja alt)	Energiakulu (kWh/tsükkel)	Suurim küpsetusalus (cm ²)

