

---

## **OVENS**

GB

Installation - Use - Maintenance

---

## **OVNE**

DK

Installation – Brug – Vedligeholdelse

---

## **BACKÖFEN**

DE

Installation - Gebrauch - Wartung

---

## **ELEKTRICKÉ TROUBY**

CZ

Instalace – Použití – Údržba

---

## **ELEKTRICKÉ RÚRY**

SK

Inštalácia – Použitie – Údržba

---

## **ΦΟΥΡΝΟΙ**

GR

Εγκατάσταση - Χρήση - Συντήρηση

---

**GB**

**DK**

**DEAR  
CUSTOMER,**

**KÆRE KUNDE,**

We thank you and congratulate you on your choice.

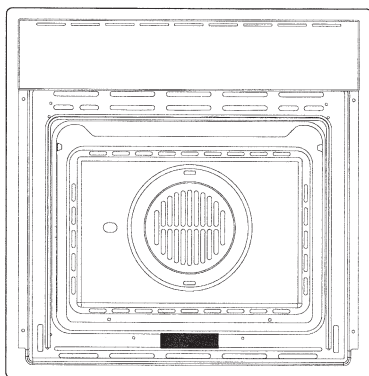
This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

Tillykke, og tak fordi du har valgt dette produkt. Dette nyudviklede produkt, der er fremstillet af materialer af højeste kvalitet, er blevet testet omhyggeligt for at opfylde alle dine behov i forbindelse med madlavning. Læs og følg derfor denne nemme vejledning, som giver dig fremragende resultater fra starten.

**PRODUCENTEN**

**THE MANUFACTURER**



**IMPORTANT**

**VIGTIGT!**

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

Der er adgang til ovnens typeskilt, selv når ovnen er helt indbygget. Du kan se skiltet, når du åbner ovnlågen. Ved bestilling af reservedele skal du altid angive de oplysninger, der står på skiltet, for at identificere produktet.

**D****SEHR GEEHRTER  
KUNDE,**

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

**DER HERSTELLER****CZ****VÁŽENÝ  
ZÁKAZNÍKU,**

děkujeme Vám a blahopřejeme k Vaší volbě. Tento výrobek byl pečlivě naprojektován, vyroben z materiálů nejvyšší kvality a důkladně testován tak, aby splnil všechny Vaše požadavky kladené na pečení.

Prosíme Vás proto, abyste si před prvním pečením prostudovali a dodržovali tyto instrukce, neboť jedině tak docílíte optimálních výsledků.

**VÝROBCE****SK****VÁŽENÝ  
ZÁKAZNÍK,**

ďakujeme Vám a blahoželáme k Vašej voľbe. Tento výrobok bol starostlivo naprojektovaný, vyrobený z materiálov najvyššej kvality a starostlivo testovaný tak, aby splnil všetky Vaše požiadavky kladené na pečenie.

Prosíme Vás preto, aby ste si pred prvým pečením prečítali a dodržiavali tieto inštrukcie, pretože jedine tak dosiahnete optimálnych výsledkov.

**VÝROBCA****GR****ΑΓΑΠΗΤΕ  
ΠΕΛΑΤΗ,**

σας ευχαριστούμε και σας συγχαίρουμε για την επιλογή σας. Αυτό το καινούριο προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με τη μέγιστη προσοχή και τα καλύτερα υλικά. Δοκιμάστηκε προσεκτικά και επί μακρόν για να μπορεί να ικανοποιήσει όλες τις ανάγκες ενός τέλει ψησίματος.

**Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ****WICHTIG**

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

**DŮLEŽITÉ**

Typový štítek se všemi technickými údaji je dostupný i po instalaci pečicí trouby. Na typovém štítku, který je přístupný po otevření dveří trouby, jsou rovněž uvedeny všechny technické charakteristiky, nutné při doobjednávání náhradních součástek.

**DÔLEŽITÉ**

Typový štítok so všetkými technickými údajmi je prístupný aj po inštalácii rúry. Na typovom štítku, ktorý je viditeľný po otvorení dverí rúry, sú tiež uvedené všetky technické charakteristiky, potrebné pri objednávaní náhradných dielcov.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**

Η ταμπελίτσα με τα χαρακτηριστικά του φούρνου είναι ορατή με τη συσκευή εγκατεστημένη στη θέση της. Στην ταμπελίτσα αυτή, η οποία είναι ορατή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, αναφέρονται όλα τα στοιχεία αναγνώρισης της συσκευής στα οποία πρέπει να αναφέρεστε όταν ζητάτε ανταλλακτικά.

<b>GB</b>	<b>DK</b>		
<b>CONTENTS</b>	<b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>		
First use	pag. 6	Inden ibrugtagning	6
Self-cleaning panel	8	Selvrensende panel	8
Respect for the environment	10	Miljøhensyn	10
Control panel	12	Kontrolpanel	12
Instructions for use:		Brugervejledning:	
- conventional cooking	14	- konventionel ovn	14
- fan cooking	16	- varmluft	16
- grill cooking	18	- grill	18
Thermostat	20	Termostat	20
Cooking timer	20	Timer ved tilberedning	20
Electronic timer	24	Elektronisk timer	24
Light replacement	28	Udskiftning af ovnlys	28
Removing the oven door	30	Afmontering af ovnlåge	30
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>		<b>MONTERINGSVEJLEDNING</b>	
Flush fitting	32	Indbygning	32
Electrical connections	34	Eltilslutning	34

<b>D</b>	<b>CZ</b>	<b>SK</b>	<b>GR</b>
<b>INDEX</b>	<b>OBSAH</b>	<b>OBSAH</b>	<b>ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ</b>
Erstmalige Benutzung	S. 7 První použití	7 Prvé použitie	7 Εισαγωγή
Selbstreinigende Platten	9 Katalytický panel	9 Katalytický panel	9 Περιεχόμενα
Umweltverträglichkeit	11 Ochrana životního prostředí	11 Ochrana životného prostredia	11 Πρώτη χρήση
Bedienblende	13 Ovládací panel	13 Ovládací panel	13 Σεβασμός στο περιβάλλον 11
Betriebsanleitung:	Pokyny k pečení:	Pokyny pre pečenie:	<b>Συμβουλές ψησίματος</b> 15
- Konventionelles Backen	15 - tradiční pečení	15 - tradičné pečenie	15 Στατικό 15
- Umluftbacken	17 - pečení s cirkulací vzduchu	17 - pečenie s cirkuláciou vzduchu	17 Ψήσιμο με αέρα 17
- Grillen	19 - grilování	19 - grilovanie	19 Απόψυση 17
Thermostat	21 Termostat	21 Termostat	19 Grill 19
Zeitschalter	21 Časový spínač	21 Časový spínač	21 Σύστημα ψύξης χώρου εντοιχισμού 19
Elektronische Zeitschaltuhr	25 Elektronické spínací hodiny	25 Elektronické spínacie hodiny	21 Πίνακας ελέγχου
Auswechslung der Ofenbeleuchtung	29 Výměna žárovky	29 Výmena žiarovky	25 Διάταξη συμβόλων επιλογέα
Ausbauen der Ofentür	31 Demontáž dveří trouby	31 Demontáž dverí rúry	29 Θερμοστάτης 21
<b>FÜR DEN INSTALLATEUR</b>			<b>TIMER μηχανικό</b>
Einbau des Backofens	<b>INSTRUKCE K INSTALACI</b>	<b>INŠTRUKCIE NA INŠTALÁCIU</b>	<b>Χρονοδιακόπτης</b>
Stromanschluß	35 Zabudování pečicí trouby	35 Zabudovanie rúry	<b>Ρολοί αναλογικό</b>
	Připojení k elektrické síti	Pripojenie na elektrickú sieť	<b>Ηλεκτρονικό TIMER</b> 25
	35	35	<b>Αλλαγή λαμπτήρα</b> 29
			<b>Απελευθέρωση πόρτας φούρνου</b> 31
			<b>Για τον εγκαταστάτη</b>
			<b>Εντοιχισμός</b> 33
			<b>Σύνδεση με την τάση</b> 35
			<b>Εγγύηση</b>

**GB**

**DK**

**THE FIRST TIME  
YOU USE THE OVEN**

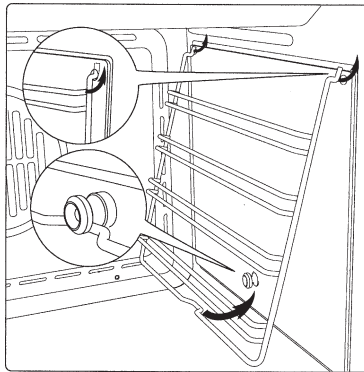
**FØR  
IBRUGTAGNING**

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.

Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Rengør ovnen grundigt med sæbevand, og skyl godt efter. Hvis du vil fjerne sidegitrene fra ovne med glatte sider, skal du fortsætte, som vist på billedet nedenfor.

Tænd ovnen i ca. 30 minutter ved maks. temperatur for at brænde alle fedtresten af, da der ellers kan opstå ubehagelige lugtgener under tilberedning.



**Important:**

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

**Vigtigt!**

Som en sikkerhedsforanstaltning skal du altid tage stikket ud af stikkontakten eller tage ledningen ud af stikket på ovnen, før du rengør ovnen. Brug ikke syre eller base til rengøring af ovnen (citronsaft, eddike, salt, tomater osv.). Brug ikke produkter, der indeholder klorin, syre eller slibemiddel til rengøring af ovnens malede overflader.

**D****ERSTMALIGE  
BENUTZUNG**

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herauszunehmen.

Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fett-haltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

**Wichtig:**

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

**CZ****PRVNÍ POUŽITÍ  
TROUBY**

Troubu důkladně očistěte mýdlovou vodou a potom ji ještě důkladně omyjte.

Při vyjmouti vodičích listů (rámečků) z hladkých vnitřních stěn, postupujte podle nákresu.

Troubu vyhřejte na nejvyšší teplotu a nechejte ji zapnutou asi 30 minut, tím docelíte vypálení všech tuků obsahujících komponenty, které ještě zbyly z výroby a během dalšího používání by mohly být zdrojem nepřijemného zápachu.

**Důležité:**

Z bezpečnostních důvodů před každým čištěním vyjměte zástrčku ze zásuvky, případně přerušte dodávku elektrického proudu. K čištění trouby nepoužívejte ani kyselá ani zásadité prostředky (např. citrónovou šťávu, ocet, sůl, rajčata a pod.). Rovněž nepoužívejte k čištění, zvláště lakovaných stěn trouby, prostředky, obsahující chlór, dále oděr způsobilý prostředky.

**SK****PRVÉ POUŽITIE  
RÚRY**

Rúru dôkladne očistite mydlovou vodou a následne ju starostlivo opláchnite. Pri vyberaní vodičiacich listů (rámikov) z hladkej vnútornej steny postupujte podľa nákresu.

Rúru vyhrejete na najvyššiu teplotu a nechajte ju asi 30 minút zapnutú, čím docielite vypálenie všetkých tukov obsahujúcich spodiny, ktoré v rúre zostali z výroby a mohli by byť počas ďalšieho používania zdrojom nepríjemného zápachu.

**Dôležité:**

Pred každým čistením, z bezpečnostných dôvodov, vyberte zástrčku prívodného elektrického kábla zo zásuvky alebo prerušte dodávku elektrického prúdu. Na čistenie nepoužívajte žiadne kyslé ani alkalické prostriedky (napr. citrónovú šťávu, ocot, soľ, paradajky a pod.). Taktiež nepoužívajte na čistenie, predovšetkým lakovaných stien, prostriedky obsahujúce chlór, ďalej kyseliny alebo drsné a odierajúce prostriedky.

**GR****ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Ο φούρνος καθαρίζεται σε βάθος με νερό και σαπουνάδα, ξεπλένεται και στεγνώνεται προσεκτικά. Στους φούρνους με οδηγούς ταψιών στα πλευρικά. Τοποθετήστε τους οδηγούς στη θέση τους και μετά τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση τους. Θερμάνετε το φούρνο για 30 περίπου λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, με αυτόν τον τρόπο εξαφανίζονται τα κατάλοιπα παραγωγής (λάδια κτλ).

**Σημαντικό:**

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε επιχείρηση καθαρισμού του φούρνου βγάλτε τη συσκευή από την τάση. Επίσης αποφύγετε τη χρήση προϊόντων καθαρισμού όξινων ή αλκαλικών (λεμόνι, ξύδι) ή προϊόντων με βάση το χλώριο ή ακόμα προϊόντων που μπορεί να προεξήρουν γραντζουνίες στην εμαγιέ κοιλότητα του φούρνου.

**GB****DK****SELF-CLEANING  
CATALYTIC  
PANELS****SELVRENSENDE  
KATALYTISKE  
PANELER**

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vapourises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.

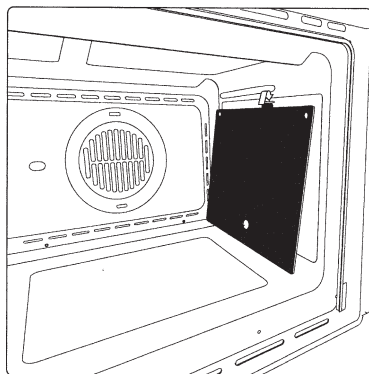
If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

Vores ovne med glatte sider kan monteres med selvrensende paneler, der dækker indersiderne af ovnen.

Disse specielle paneler hæftes på siderne, før sidegitrene monteres. Panelerne er dækket af en speciel, mikroporøs katalytisk emalje, der oxiderer og efterhånden forbrænder fedt- og olietænk ved tilberedningstemperaturer over 200° C.

Hvis ovnen ikke er ren, efter du har tilberedt madvarer med et højt fedtindhold, skal du tænde ovnen i 60 minutter (maks.) ved højeste temperatur. Vask eller rengør aldrig de selvrensende paneler med produkter, der indeholder slibemiddel, syre eller base.





**D****SELBST-  
REINIGENDE  
KATALYTISCHE  
PLATTEN**

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.

Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

**CZ****SAMOČISTIČÍ  
KATALYTICKÉ  
PANELY**

Naše trouby, které mají hladké vnitřní stěny, nabízí možnost pokrytí je speciálními závěsnými samočističícími panely.

Tyto speciální panely se zavěšují do bočních rámečků, umístěných na stěnách a jsou pokryty mikroporezním lakem, který umožňuje oxidaci olejových a tukových škvrn, vznikajících během provozu trouby při teplotě cca 200°C.

Zůstane-li trouba po pečení zvláště tučných jídel ještě znečištěna, vyhřejte ji prázdnou na nejvyšší teplotu a nechejte ji v provozu, pokud se panely samy úplně nevyčistí.

Samočističící panely nikdy neumývejte kyselými, zásaditými, příp. drsnými prostředky.

**SK****SAMOČISTIACE  
KATALYTICKÉ  
PANELY**

Naše rúry, ktoré majú hladké vnútorné steny, ponúkajú možnosť zakryť ich špeciálnymi závesnými samočističiacimi panelmi.

Tieto špeciálne panely, ktoré sa zavesia do bočných rámkov umiestnených na stenách, sú pokryté špeciálnym mikroporéznym lakom, na ktorom oxidujú olejové a tukové škvvrny, ktoré vznikajú počas pečenia pri teplote cca 200°C.

Ak rúra po pečení vysoko tučných jedál zostane ešte znečistená, nechajte ju prázdnu zapnutú na najvyššej teplote dovtedy, kým sa sama dokonale nevyčistí.

Samočistiace panely nikdy neumývajte kyslými, zásaditými resp drsnými prostriedkami.

**GR****ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ  
ΠΛΕΥΡΙΚΑ**

Οι φούρνοι μας έχουν τη δυνατότητα να εξοπλιστούν με ειδικά πάνελ. Αυτά τα ειδικά πάνελ τα οποία αγκιστρώνουμε στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό κατασκευαστικό εμαγιέ με μικροπόρους το οποίο οξειδώνει και ατμοποιεί σταδιακά τις κηλίδες λίπους και λαδιού και τους εξαφανίζει κατά τη διάρκεια ψησίματος πάνω από 200° C. Στην περίπτωση ψησίματος στο φούρνο πολύ λιπαρών φαγητών εάν ο φούρνος δεν έμεινε καθαρός, λειτουργήστε τον άδειο στη μεγαλύτερη θερμοκρασία στον απαραίτητο χρόνο για να καθαριστεί. Τα καταλυτικά πάνελ δεν πλένονται ούτε καθαρίζονται με προϊόντα όξινα ή προϊόντα που προξενούν γραντζουιές.

## RESPECT FOR THE ENVIRONMENT MILJØHENSYN

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

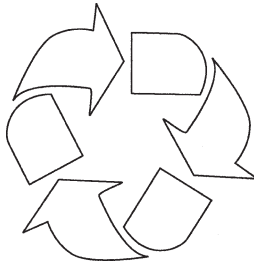
Den dokumentation, der blev leveret sammen med ovnen, er trykt på bleget papir, der ikke indeholder klorin, eller på genbrugt papir af hensyn til miljøet.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

Emballagen er også fremstillet, så den belaster miljøet mindst muligt.

By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

Emballagen er økologisk og kan genbruges. Hvis du genbruger emballagen, hjælper du med at spare råmateriale og reducere mængden af affald fra husholdningerne og industrien.



**D****UMWELTVER-  
TRÄGLICHKEIT**

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

**CZ****OCHRANA ŽIVOTNÍHO  
PROSTŘEDÍ**

Dokumentace, přislouchající k tomuto výrobku, je vytištěna na bezchlórovém běleném papíře, což je náš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Obalový materiál je konstruován tak, aby nepoškozoval životní prostředí. Materiál je ekologický a je možné ho opětovně použít, případně dát k dispozici na recyklaci. V případě recyklace výrobního obalového materiálu ho uložte tak, aby nedošlo k jeho záměně s dalším domovním nebo průmyslovým odpadem.

**SK****OCHRANA ŽIVOTNÉHO  
PROSTREDIA**

Dokumentácia, prislúchajúca k tomuto výrobku je vytlačená na bezchlórovom bielenom papieri, čo predstavuje náš príspevok k ochrane životného prostredia.

Obalový materiál je konštruovaný tak, aby nepoškozoval životné prostredie. Je ekologický a môže byť opätovne použitý alebo recyklovaný. Pre recykláciu výrobného obalového materiálu ho uložte tak, aby nedošlo k jeho zamiešaniu s ďalším domovým a priemyselným odpadom.

**GR****ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ  
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**

Το παρόν τεύχος χρησιμοποιεί χαρτί το οποίο λευκάνθηκε χωρίς χλώριο ή ανακυκλωμένο χαρτί με σκοπό να συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος.

Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί έτσι ώστε να είναι φιλικά στο περιβάλλον, επαναχρησιμοποιούνται αφού ανακυκλωθούν διότι είναι οικονομικά. Η ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών και σε μείωση των βιομηχανικών και οικιακών αποβλήτων.

**GB****DK****CONTROL PANEL  
FUNCTIONS****FUNKTIONER I  
KONTROLPANELET**FUNCTION SYMBOLS  
ON THE SELECTORSYMBOLER PÅ  
NAVIGATOR

Oven light (stays on while oven is in use).

Ovnlys (lyser, når ovnen er i brug).



Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.

U n d e r v a r m e .  
Termostatindstilling fra 50°  
C til MAX.

Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Over- og undervarme.  
Termostatindstilling fra 50°  
C til MAX.

Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Over- og undervarme med  
v a r m l u f t .  
Termostatindstilling fra 50°  
C til MAX.

Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Cirkulerende varmluft.  
Termostatindstilling fra 50°  
C til MAX.

Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.

O p t ø n i n g s f u n k t i o n .  
Termostatindstilling på 0° C.

Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Undervarme med varmluft.  
Termostatindstilling fra 50°  
C til MAX.

Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Dobbelt overvarme med  
varmluft (stor grill).  
Termostatindstilling fra 50°  
C til 200° C.

Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Dobbelt overvarme (stor  
grill). Termostatindstilling  
fra 50° C til 200° C.

D	CZ	SK	GR
<b>BEDIEN-TAFEL-FUNKTIONEN</b>	<b>OVLÁDACÍ PANEL TROUBY</b>	<b>OVLÁDACÍ PANEL RÚRY</b>	<b>ΔΙΑΤΑΞΗ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ ΣΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ</b>
FUNKTIONSSYMBOLS AM SCHALTER	SYMBOLY JEDNOTLIVÝCH FUNKCÍ PŘEPÍNAČE	SYMBOLY JEDNOTLIVÝCH FUNKCIÍ PŘEPÍNAČA	ΣΥΜΒΟΛΑ ΣΤΟΝ ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).	Indikátor ohřevu trouby: kontrolka svítí dokud se trouba vyhřívá.	Indikátor ohřevu rúry: kontrolka svieti pokiaľ sa rúra vyhrieva.	Φωτισμός: η λυχνία μένει αναμμένη όταν ο φούρνος λειτουργεί
Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Spodní ohřev : nastaviteľný od 50° do MAX.	Dolný ohrev: nastaviteľný od 50° do MAX.	Κάτω αντίσταση ρύθμιση από 50° C - 250° C
Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Vrchní a spodní ohřev. Termostat nastaviteľný od 50°C do MAX.	Horný a dolný ohrev. Termostat nastaviteľný od 50°C do MAX.	Πάνω και κάτω αντίσταση ρύθμιση από 50° C - 250° C
Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Vrchní a spodní ohřev s ventilátorem. Termostat nastaviteľný od 50°C do MAX.	Horný a dolný ohrev s ventilátorem. Termostat nastaviteľný od 50°C do MAX.	Πάνω και κάτω αντίσταση με κυκλοφορία ζεστού αέρα για παραπάνω από ένα ταψί ρύθμιση από 50° C - 250° C
Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Kruhové výhřevní těleso s ventilátorem. Termostat nastaviteľný od 50°C do MAX.	Kruhové výhřevné těleso s ventilátorem. Termostat nastaviteľný od 50° do MAX.	Ζεστός αέρας (κυκλική αντίσταση στην πλάτη του φούρνου) για διαφορετικά φαγητά από 50° C - 250° C
Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.	Rozmrazování ventilátorem. Termostat Nastaven na 0°C.	Rozmrazovanie ventilátorem. Termostat nastavený na 0°C.	Λειτουργία μόνο για κυκλοφορία αέρα (μόνο για ξεπάγωμα χωρίς θερμοκρασία).
Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.	Spodní ohřev s ventilátorem. Termostat Nastaviteľný od 50°C do MAX.	Dolný ohrev s ventilátorem. Termostatnastaviteľný od 50° C do MAX.	Βαθμίδα πίτσα - πίτας (ζεστός αέρας και κάτω αντίσταση) ρύθμιση από 50° C- 250° C
Doppelte Oberhitze mit Ventilator ( <u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Zdvojené vrchní výhřevné těleso s ventilátorem (velká plocha grilu). Termostat nastaviteľný od 50°C do 200°C.	Zdvojené horné výhřevné těleso s ventilátorem (veľká plocha grilu). Termostat nastaviteľný od 50°C do 200°C.	Τούρμπο grill (grill ευρείας επιφάνειας με κυκλοφορία αέρα) ρύθμιση από 50° C - 250° C
Doppelte Oberhitze ( <u>großflächiger</u> Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.	Zdvojené vrchní výhřevné těleso (velká plocha grilu). Termostat nastaviteľný od 50° do 200°C.	Zdvojené horné výhřevné těleso (veľká plocha grilu). Termostat nastaviteľný od 50°C do 200°C.	Grill ευρείας επιφάνειας (υπερθερμο grill και πάνω αντίσταση) για μεγάλα ψητά ρύθμιση από 50° C- 250° C

**GB****DK**

Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Overvarme (lille grill med lav effekt). Termostatindstilling fra 50° C til 200° C.



Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

Undervarme + Cirkulerende v a r m l u f t . Termostatindstilling fra 50° C til MAX.

## INSTRUCTIONS FOR USE

## BRUGERVEJLEDNING

### CONVENTIONAL COOKING



Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.

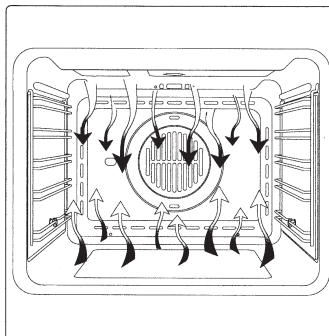
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

### KONVENTIONEL OVN



Konventionelle ovne bruger over- og undervarme til at tilberede en enkelt ret. Anbring først maden i ovnen, når den ønskede temperatur er nået, dvs. når varmeindikatoren holder op med at lyse.

Hvis du vil øge temperaturen foroven eller fornedet til sidst under tilberedningen, skal du indstille temperaturvælgeren i den korrekte position. Åbn ovnlågen så lidt som muligt under tilberedning.



**D**

Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

**CZ**

Vrchní ohřev (malá plocha, malý výkon). Termostat nastavitelný od 50°C do 200°C.

Spodní ohřev + Vrchní a spodní ohřev s ventilátorem. Termostat nastavitelný od 50°C do MAX.

**SK**

Horný ohrev (malá plocha, nízky výkon). Termostat nastavitelný od 50° C do 200°C.

Dolný ohrev + Kruhové výtvarné teleso s ventilátorom. Termostat nastavitelný od 50° do MAX.

**GR**

Υπερυθρο grill ρύθμιση από 50° C - 250° C για μικρά ψητά

Φωτισμός + Ζεστός αέρας (κυκλική αντίσταση στην πλάτη του φούρνου) για διαφορετικά φαγητά από 50° C - 250° C.

**BETRIEBS-ANLEITUNG****KONVENTIONELLES BACKEN**

Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.

Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.

Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

**NÁVOD K PEČENÍ****TRADIČNÍ PEČENÍ**

Klasický způsob pečení, využívající vrchní a spodní ohřev, je určen k přípravě jednoho samostatného jídla. Jídlo vložte do trouby až když je trouba vyhřátá na nastavenou teplotu, pak zhasne kontrolka na ovládacím panelu.

Chcete-li před koncem pečení zvýšit teplotu vrchního nebo spodního vyhřevného tělesa, nastavte knoflík termostu na potřebnou teplotu. Dvířka trouby doporučujeme otevřít po dobu pečení co nejméně.

**NÁVOD NA PEČENIE****TRADIČNÉ PEČENIE**

Klasický spôsob pečenia, využívajúci horný a dolný ohrev, je určený na prípravu jedného samostatného jedla. Jedlo vložte do rúry až keď sa rúra vyhreje na nastavenú teplotu, vtedy zhasne kontrolka na ovládacom paneli.

Ak chcete pred koncom pečenia zvýšiť teplotu vrchného alebo spodného ohrevného telesa, nastavte gombík termostatu na potrebnú teplotu. Dvere rúry počas pečenia doporučujeme otvárať čo najmenej.

**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ****ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΣΤΑΤΙΚΟ)**

Παραδοσιακό σύστημα ψησίματος που χρησιμοποιεί την επάνω και την κάτω αντίσταση και ενδείκνυται για το ψήσιμο σε ένα μόνο ταψί. Είναι καλό το ταψί με το φαγητό να μπαίνει στο φούρνο όταν η θερμοκρασία έχει φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο, όταν δηλαδή η ενδεικτική λυχνία έχει σβήσει.

**FAN  
COOKING**



For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

**VARMLUFT**



Til denne type tilberedning er der placeret en blæser bagest i ovnen, der cirkulerer varm luft i ovnen og giver en ensartet varme. På denne måde bliver tilberedningen hurtigere færdig end i en konventionel ovn. Det er en velegnet metode til tilberedning af flere retter på hver sin plade, især hvis der er tale om mad af forskellig art (fisk, kød, osv.).

**DEFROSTING**



By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

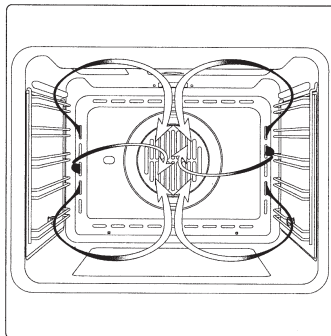
**OPTØNING**



Hvis du vælger en af varmluftsfunktionerne og indstiller termostaten til nul, cirkuleres der kold luft i ovnen. På denne måde kan du hurtigt optø frosne madvarer.

It is not essential to pre-heat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen, men det er en god ide, når du bager kager.





**D****UMLUFT  
BACKEN**

Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

**CZ****PEČENÍ S CÍRKULACÍ  
VZDUCHU**

U tohoto způsobu pečení, ventilátor umístěný na zadní stěně trouby vhání dovnitř trouby rovnoměrně horký vzduch. Pečení tímto způsobem je o moc rychlejší nežli tradiční pečení. Tento způsob pečení umožňuje pečení různých jídel současně (např. maso, ryby apod.) ve více vrstvách současně.

**SK****PEČENIE S  
CÍRKULÁCIU  
VZDUCHU**

Pri tomto spôsobe pečenia, ventilátor umiestnený na zadnej stene rúry vháňa dovnútra rúry rovnomerne horúci vzduch. Takéto pečenie je oveľa rýchlejšie ako tradičné pečenie. Tento spôsob umožňuje pečenie rôznych jedál (napr. mäso, ryby apod.) vo viacerých vrstvách súčasne.

**GR****ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΖΕΣΤΟ  
ΑΕΡΑ**

Σύστημα ψησίματος κατάλληλο για το ταυτόχρονο ψήσιμο φαγητών σε παραπάνω από ένα ταψί, ακόμα και διαφορετικών ειδών (κρέας, ψάρι). Δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση, μόνο για το ψήσιμο ζύμης γλυκών είναι προτεινόμενο να προθερμαίνεται.

**AUFTAUEN**

Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

**ROZMRAZOVÁNÍ**

Ovládací knoflík funkcí pečení nastavte na ventilátor a termostat do polohy 0°C, ventilátor vhání dovnitř trouby studený vzduch. Mrazené jídlo se rychle rozmrazí.

**ROZMRAZOVANIE**

Nastavte ovládací gombík funkcií pečenia na ventilátor a termostat na polohu 0°C, ventilátor vháňa dovnútra rúry studený vzduch. Mrazené jedlo sa rýchlo rozmrazí.

**ΑΠΟΨΥΞΗ**

Επιλέγοντας μία από τις λειτουργίες του επιλογέα με κυκλοφορία αέρα και το θερμοστάτη στο 0, επιτυγχάνουμε κυκλοφορία κρύου αέρα στο εσωτερικό του φούρνου βοηθώντας το γρήγορο ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φαγητών.

Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

Předhřívání trouby není nutné, jenom při pečení koláčů doporučujeme troubu předhřát.

Predhrievanie rúry nie je potrebné, iba pri pečení koláčov doporučujeme rúru predhriať.

## GRILL COOKING

## GRILL



Use the grill to grill or brown foods.

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.

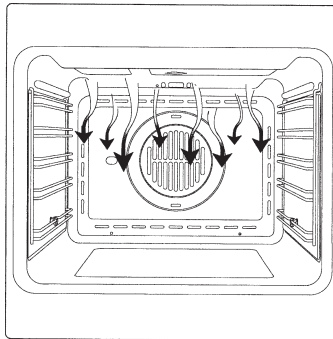
Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.



Brug grillen til at grille eller brune mad. Nogle ovne kan være udstyret med elektrisk motor, spyd og grillspyd, der drejer på spyddet. Anbring pladen med den mad, der skal tilberedes, øverst eller næstøverst. Forvarm ovnen i fem minutter.

Indstil termostaten til en temperatur mellem 50° C og 200° C.



## COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.

It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.

By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

## AFKØLINGSBLÆSER

Blæseren sidder i den øverste del af ovnen og cirkulerer kold luft på ydersiden af indbygningsskabet og gennem ovnlågen.

Blæseren tændes, når temperaturen på ovnens yderside er 60° C.

Hvis du tænder ovnen med termostaten på 200° C, starter blæseren efter ca. 10 min. Blæseren slukker, når temperaturen på ovnens yderside er under 60° C.

Hvis du slukker ovnen med termostaten på 200° C, stopper blæseren efter ca. 30 min.

**D****GRILLEN**

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.

Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Thermostat-Drehgriff auf Temperaturen von 50° bis 200° drehen.

**CZ****GRILOVÁNÍ**

Gril používejte na grilování nebo zapékání jídel.

Některé typy trouby jsou vybaveny elektrickým motorkem s otočným rožněm. Mřížku s jídlem na grilování umístěte na druhou zásuvku shora.

Troubu nejdříve na 5 minut předehřejte. Termostat nastavte na teplotu mezi 0°C až 200°C.

**SK****GRILOVANIE**

Gril používajte na grilovanie alebo zapečenie jedál.

Niektoré typy rúr sú vybavené elektrickým motorčekom s otočným ražňom.

Mriežku s jedlom na grilovanie zasunúte dodruhej zásuvky rúry zvrchu.

Rúru najprv na 5 minút predhrejete. Termostat nastavte na teplotu medzi 50° až 200°C.

**GR****ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ GRILL**

Είδος ψησίματος κρεάτων, ψαριών κτλ. Ορισμένοι φούρνοι μπορούν να εξοπλιστούν με μοτέρ και σουβλά. Η σχάρα για το grill μπαίνει στην 1η ή 2η θέση από πάνω με προθέρμανση για 5 λεπτά και ρύθμιση από 50° C... 250° C.

**KÜHLVENTILATOR**

Der Kühiventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backfentüre.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet.

z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

**VNĚJŠ OCHLAZOVÁNÍ TROUBY VENTILÁTOREM**

Ventilátor je umístěn na vrchní vnější části trouby a umožňuje proudění studeného vzduchu kolem trouby a z vnitřní strany nábytku a odchází ven přes dvířka trouby.

Zapíná se až když teplota pláště trouby dosáhne 60°C.

Asi po 10 minutách po zapnutí trouby a nastavení termostatu na 200°C se vnější ventilátor zapne.

Vypne se když vnější teplota pláště trouby klesne pod 60°C.

Po vypnutí trouby, při poloze termostatu na 200°C se vnější ventilátor vypne asi po 10 minutách.

**VONKAJŠIE OCHLADZOVANIE RÚRY VENTILÁTOROM**

Ventilátor je umiestnený na vrchnej vonkajšej časti rúry a umožňuje prúdenie studeného vzduchu okolo rúry a z vnútornej strany nábytku a odchádza von cez dvere rúry.

Zapína sa až keď teplota plášt'a rúry dosiahne 60°C.

Asi o 10 minút po zapnutí rúry a nastavení termostatu na 200°C sa vonkajší ventilátor zapne.

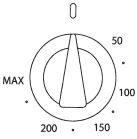
Vypne sa ak vonkajšia teplota plášt'a rúry klesne pod 60°C.

Po vypnutí rúry, pri polohe termostatu na 200°C sa vonkajší ventilátor vypne asi po 10 minútach .

**ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΧΩΡΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ**

Ο βεντιλάτορας που είναι τοποθετημένος στην οροφή της συσκευής, δημιουργεί κυκλοφορία αέρος ψύξης στο εσωτερικό του επίπλου εντοιχισμού του φούρνου και στο εσωτερικό της ίδιας της πόρτας του φούρνου. Τίθεται σε λειτουργία όταν η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου φτάνει τους 50 βαθμούς περίπου.

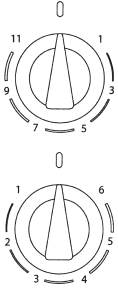
Λειτουργώντας το φούρνο με το θερμοστάτη ρυθμισμένο στους 200° C, ο βεντιλάτορας τίθεται σε λειτουργία σε 10 λεπτά περίπου. Ο βεντιλάτορας διακόπτει τη λειτουργία του όταν η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου κατέβει κάτω από τους 60° C. Μετά μία χρήση του φούρνου στους 200° C, ο βεντιλάτορας διακόπτει τη λειτουργία του μετά από 30 λεπτά περίπου.

**THERMOSTAT**

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

**TERMOSTAT**

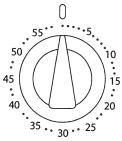
Brug termostaten til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur. Termostaten kan indstilles fra 50° til 250° C.

**0-11 HEAT REGULATOR****0-6 SELECTOR**

Use these to adjust the heat in the cast iron or glass-ceramic plates. Increase the setting from 0 to 6 or from 0 to 11 to raise the temperature.

**0-11 VARMEREGULERING****0-6 NAVIGATOR**

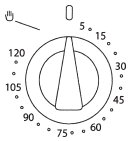
Brug disse til at justere varmen i støbejernsplader eller glaskeramiske plader. Skru op for indstillingen fra 0 til 6 eller fra 0 til 11 for at øge temperaturen.

**ALARM TIMER**


You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

**ALARM-TIMER**

Du kan indstille timeren til at afgive en lyd efter 0 til 60 minutters tilberedning. Drej først knappen helt med uret, og drej den derefter tilbage til det ønskede alarmtidspunkt.


**COOKING TIMER**

First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature.

Then, to set *end of cooking time*, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. To set only the *start of cooking*, turn the cooking timer to the left to the  symbol.

**TIMER VED TILBEREDNING**

Drej først tilberedningsknappen til den ønskede tilberedningsfunktion og termostaten til den ønskede temperatur.

Hvis du derefter vil indstille *sluttidspunktet for tilberedningen*, skal du dreje timeren for tilberedning til højre og til det ønskede tidspunkt. Drej først knappen helt med uret, og drej den derefter tilbage til det ønskede alarmtidspunkt. Der afgives en lyd, når den indstillede tilberedningstid udløber, og ovnen slukker automatisk. Hvis du kun vil angive *starttidspunktet for tilberedning*, skal du sætte timeren for tilberedning til venstre på symbolet .

**D****THERMOSTAT**

Temperaturregler, mit dem die je nach Gargut geeignete Gartemperatur eingestellt wird, und der auf Temperaturen zwischen 50° und 250° C eingestellt werden kann.

**ENERGIEREGLER 0-11****UMSCHALTER 0-6**

Leistungsregler der elektrischen Platten aus Gusseisen oder Glaskeramik. Bei Erhöhung der Leistungsstufen von 0-6 bzw. von 0-11 wird die Wärmeabgabe erhöht.


**KURZZEITMESSER**

Alarmanuhr 0-60 Minuten. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

**ZEITSCHALTER**

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen.

Für *bestimmte* Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Für *unbestimmte* Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das  Symbol gedreht.

**CZ****TERMOSTAT**

Termostat se používá k nastavení teploty potřebné k tepelné úpravě jídla. Jeho nastavení je možné v rozmezí teplot od 50° do 250°C.

**0-11 REGULÁTOR ENERGIE****PŘEPÍNAČ 0-6**

Používá se k regulaci teploty elektrických nebo sklokeramických vařidlových desek. Teplota se zvyšuje postupným nastavením z polohy 0 do polohy 6, resp. z polohy 0 do polohy 11.

**MINUTOVÉ POČÍTADLO SE ZVUKOVÝM SIGNÁLEM**

Uvedený spínač je možno nastavovat v rozmezí od 0 do 60 minut. Nejdříve je třeba knoflík otočit až na doraz ve směru hodinových ručiček a potom jím otáčet zpět a nastavit požadovaný čas pečení.

**ČASOVÝ SPÍNAČ**

Nejdříve nastavte knoflík funkcí pečení na požadovaný druh pečení a knoflík termostatu na potřebnou teplotu.

Čas ukončení pečení nastavíte otáčením knoflíku časového spínače směrem vpravo až na požadovanou hodnotu času. Nejdříve otočte knoflíkem spínače ve směru hodinových ručiček až na doraz. Pak knoflíkem otáčejte zpět a nastavte požadovaný čas tepelné úpravy.

Po uplynutí nastaveného času zazní signalizační tón a trouba se automaticky vypne. Chcete-li nastavit pouze čas začátku pečení, otáčejte knoflíkem časového spínače směrem vlevo až na symbol

**SK****TERMOSTAT**

Termostat sa používa na nastavenie teploty potrebnej na teplnú úpravu jedla. Termostat je nastaviteľný v rozmedzí teplôt od 50° do 250°C.

**0-11 REGULÁTOR ENERGIE****PREPÍNAČ 0-6**

Používa sa na reguláciu teploty elektrických alebo sklokeramických varidlových dosiek. Teplota sa zvyšuje postupným nastavením z polohy 0 do polohy 6, resp. z polohy 0 do polohy 11.

**MINÚTOVÉ POČÍTADLO SO ZVUKOVÝM SIGNÁLOM**


Uvedený spínač je možné nastavovať v rozmedzí od 0 do 60 minút. Najskôr otočte gombíkom v smere hodinových ručičiek až na doraz a potom ním otáčajte späť a nastavte požadovaný čas pečenia.

**ČASOVÝ SPÍNAČ**

Najskôr nastavte gombík funkcií pečenia na požadovaný druh pečenia a gombík termostatu na potrebnú teplotu.

Čas ukončenia pečenia nastavíte otáčaním gombíka časového spínača smerom doprava až na požadovanú hodnotu času. Najprv otočte gombíkom spínača v smere hodinových ručičiek až na doraz. Potom ním otáčajte naspäť a nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy. Po uplynutí nastaveného času zaznie signalizačný tón a rúra sa automaticky vypne. Pokiaľ chcete nastaviť len čas začiatku pečenia, otáčajte gombíkom časového spínača smerom doľava až na symbol


**GR****ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ**


- Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας, ρύθμιση από 50° C - 250° C
- Διακόπτης ροοστατικός για τη ρύθμιση ισχύος σε εστίες απλές ή κεραμικές από 0 - 6 ή 0 -9
- Μετρητής λεπτών ηχητική προειδοποίηση από 0 - 60 λεπτά πρέπει πρώτα να περιστραφεί όπως ο ωροδείκτης έως το τέρμα και να επιστρέψουμε στο επιθυμητό χρόνο.
- Χρονοδιακόπτης. Ρυθμίζουμε πρόγραμμα και θερμοκρασία. Για ψήσιμο σε ορισμένο χρόνο περιστρέφουμε το διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο (5 - 120 λεπτά) μετά την παρέλευση του θεθέντος χρόνου ένα ηχητικό σήμα ακούγεται και ο φούρνος παύει τη λειτουργία του. Το ηχητικό σήμα σταματά πιέζοντας το διακόπτη. Για ψήσιμο στον ακαθόριστο χρόνο περιστρέψτε αριστερά το διακόπτη έως το σύμβολο 

**PROGRAMMING END OF  
COOKING TIME WITH  
THE ANALOGUE TIMER**



**PROGRAMMERING AF  
SLUTTIDSPUNKT FOR  
TILBEREDNING MED ANALOG TIMER**

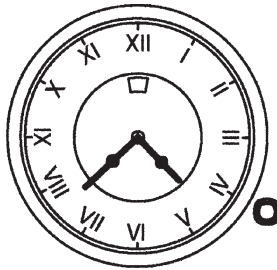
Setting the clock

Pull the knob out and turn it clockwise to set the clock. First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature. Then, to set end of cooking time, turn the cooking timer to the right and to the desired time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. Push the timer knob in to silence the buzzer .

To set only the start of cooking, leave the knob in the manual  position.

Indstilling af uret


Træk knappen ud, og drej den med uret for at indstille tidspunktet. Drej først tilberedningsknappen til den ønskede tilberedningsfunktion og termostaten til den ønskede temperatur. Hvis du derefter vil indstille sluttidspunktet for tilberedning, skal du dreje timeren for tilberedning til højre og til det ønskede tidspunkt. Der afgives en lyd, når den indstillede tilberedningstid udløber, og ovnen slukker automatisk. Skub timer-knappen ind for at slukke alarmen . Hvis du kun vil angive starttidspunktet for tilberedning, skal du lade knappen stå i positionen manuel .



**D****ANALOGGARENDE**Einstellung der Uhr

Den kleinen Drehgriff herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen.

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff drücken, im Uhrzeigersinn drehen und auf die gewünschte Zeit einstellen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Um den Signalton abzustellen, bis zur Stellung  gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Für unbestimmte Garzeiten muss der Drehgriff auf der Stellung  Manualbetrieb bleiben.

**CZ**
**NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ  
PEČENÍ POMOCÍ  
ANALOGOVÝCH HODIN**
Nastavení hodin

Vytáhněte malý otočný knoflík a otáčením ve směru hodinových ručiček nastavte hodiny.

Nejdříve nastavte knoflík funkcí pečení na požadovanou funkci pečení. Potom nastavte čas ukončení pečení otáčením knoflíku směrem vpravo dokud nenastavíte požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času zazní signalizační tón a trouba se automaticky vypne. Signalizační tón vypnete stisknutím tlačidla časového spínače.

Chcete-li nastavit pouze čas začátku pečení, nastavte knoflík na manuální chod.

**SK**
**NASTAVENIE ČASU UKONČENIA  
PEČENIA POMOCOU  
ANALOGOVÝCH HODÍN**
Nastavenie hodín



Vytiahnite malý otočný gombík a otáčaním v smere hodinových ručičiek nastavte hodiny.

Najskôr nastavte gombík funkcií pečenia na požadovanú funkciu pečenia. Potom nastavte čas ukončenia pečenia otáčaním gombíka smerom vpravo, až kým nenastavíte požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie signalizačný tón a rúra sa automaticky vypne. Signalizačný tón vypnete stlačením tlačidla časového spínača.

Ak chcete nastaviť len čas začiatku pečenia, nastavte gombík na manuálny chod.

**GR**
**ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  
(ΑΝΑΛΟΓΙΚΟ ΡΟΛΟΪ)  
(ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)**



Τραβήξτε το διακοπτάκι και περιστρέψτε το όπως ο ωροδείκτης

- Ρυθμίστε πρόγραμμα ψησίματος και θερμοκρασίας. Για ψήσιμο με ορισμένο χρόνο. Πιέστε το διακοπτάκι και περιστρέψτε το όπως ο επιθυμητό χρόνο. Ένα ηχητικό σήμα ακούγεται μετά την παρέλευση του επιθυμητού χρόνου και ο φούρνος παύει να λειτουργεί. Για τη διακοπή του ηχητικού σήματος περιστρέψτε το διακόπτη αντίθετα προς τον ωροδείκτη έως τη θέση .
- Για ψήσιμο σε ακαθόριστο χρόνο ο διακόπτης πρέπει να μείνει στη θέση χειροκίνητο .


## 6 KEY ELECTRONIC TIMER



### Setting the clock

Press the duration  key and the end of cooking  key simultaneously, then press the +/- keys to set the time.


### MANUAL OPERATION

To start cooking without setting *end of cooking time*, press the manual key .

### SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE



To set the *duration of cooking*, press the duration key and press the +/- keys to set the duration of cooking. A buzzer sounds when the cooking period finishes, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

### SETTING ONLY THE END OF COOKING TIME IN SEMI-AUTOMATIC MODE


To set the *end of cooking time*, press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. A buzzer sounds when the clock reaches the set time, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

## ELEKTRONISK TI- MÉR MED SEKS TASTER

### Indstilling af uret

Tryk på tasten  for varighed og tasten  for sluttidspunkt for tilberedning samtidigt. Tryk derefter på tasterne +/- for at indstille tidspunktet.


### MANUEL BETJENING

Hvis du vil starte tilberedning uden at indstille *sluttidspunktet for tilberedning*, skal du trykke på tasten  for manuel betjening.

### KUN INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTIDEN I HALVAUTOMATISK TILSTAND



Hvis du vil indstille *tilberedningstiden*, skal du trykke på tasten for tid og trykke på tasterne +/- for at angive tilberedningstiden. Der afgives en lyd, når tilberedningstiden er slut, og ovnen slukker automatisk. Drej termostaten og navigatorknappen tilbage til position 0, og tryk på tasten for manuel betjening.

### KUN INDSTILLING AF SLUTTIDSPUNKTET FOR TILBEREDNING I


HALVAUTOMATISK TILSTAND  
Hvis du vil indstille *sluttidspunktet for tilberedning*, skal du trykke på tasten  for sluttidspunktet for tilberedning og på tasterne +/- for at indstille det tidspunkt, hvor ovnen skal slukke. Der afgives en lyd, når uret når det angivne tidspunkt, og ovnen slukker automatisk. Drej termostaten og navigatorknappen tilbage til position 0, og tryk på tasten for manuel betjening.



**D****ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN**

Einstellung der Uhr  
Gleichzeitig die Tasten für Gardauer  und Garende drücken  und die Tasten +/- betätigen, bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist.


**MANUALBETRIEB**

Für unbestimmte Garzeiten die Taste Manualbetrieb drücken .

**HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER**

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.


**HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE**

Für bestimmte Garzeiten die Taste  für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

**CZ****ELEKTRONICKÝ ČASOVÝ SPÍNAČ SE 6 TLAČÍTKY**

Nastavení hodín  
Stiskněte současně tlačítko pečení a tlačítko ukončení pečení potom stláčením tlačítek +/- nastavte čas.

**MANUÁLNÍ PROVOZ**

Chcete-li péct bez nastavení času ukončení pečení, stiskněte tlačítko manuálního provozu .

**NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ V POLOAUTOMATICKÉM REŽIMU**

K nastavení doby pečení stiskněte tlačítko nastavení doby pečení a stisknutím tlačítek +/- nastavte délku doby pečení. Po uplynutí nastaveného času zazní signalizační tón a trouba se automaticky vypne. Nastavte termostat a knoflík funkcí pečení zpět na 0 a stiskněte knoflík manuálního provozu.


**NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ V POLOAUTOMATICKÉM REŽIMU**

K nastavení času ukončení pečení stiskněte tlačítko funkcí pečení a stisknutím tlačítek +/- nastavte čas, kdy chcete aby se trouba vypnula. Po uplynutí nastaveného času zazní signalizační tón a trouba se automaticky vypne. Nastavte termostat i knoflík funkcí pečení zpět na 0 a stiskněte knoflík manuálního provozu.

**SK****ELEKTRONICKÝ ČASOVÝ SPÍNAČ SO 6 TLAČIDLAMI**

Nastavenie hodín  
Stlačte súčasne tlačidlo pečenia a tlačidlo ukončenia pečenia potom stláčaním tlačidiel +/- , nastavte čas.

**MANUÁLNA PREVÁDZKA**

Ak chcete piecť bez nastavenia času ukončenia pečenia, stlačte tlačidlo manuálnej prevádzky .



**NASTAVENIE DOBY PEČENIA V POLOAUTOMATICKOM REŽIME**

Pre nastavenie doby pečenia stlačte tlačidlo nastavenia doby pečenia a stláčaním tlačidiel +/- a nastavte dĺžku doby pečenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie signalizačný tón a rúra sa automaticky vypne. Nastavte termostat a gombík funkcí pečenia späť na 0 a stlačte tlačidlo manuálnej prevádzky.


**NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PEČENIA V POLOAUTOMATICKOM REŽIME**

Pre nastavenie času ukončenia pečenia stlačte tlačidlo funkcie pečenia a stláčaním gombíkov +/- nastavte čas, kedy chcete, aby sa rúra vypla. Po uplynutí nastaveného času zaznie signalizačný tón a rúra sa automaticky vypne. Nastavte termostat a gombík funkcí pečenia späť na 0 a stlačte tlačidlo manuálnej prevádzky.

**GR****ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ 6 ΠΛΗΚΤΡΩΝ**

Ρύθμιση του ρολογιού. Πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα διάρκειας  και τέλος ψησίματος  και με τα πλήκτρα +/- ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.


**ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

Για διάρκεια ψησίματος αορίστου χρόνου: πιέστε το πλήκτρο χειροκίνητης λειτουργίας .

**ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

Για ψήσιμο στο καθορισμένο χρόνο πιέστε το πλήκτρο διάρκειας ψησίματος και ρυθμίστε με τα πλήκτρα +/- τον απαραίτητο χρόνο για το ψήσιμο. Μετά την παρέλευση του απαραίτητου χρόνου ο φούρνος παύει να λειτουργεί και ένα ηχητικό σήμα ακούγεται. Ρυθμίστε το θερμοστάτ και το επιλεγμένο πρόγραμμα στο 0 και πατήστε το πλήκτρο χειροκίνησης λειτουργίας.

**ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΛΗΞΗΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**


Για ψήσιμο σε ορισμένο χρόνο πιέστε το πλήκτρο τέλος λειτουργίας  και ρυθμίστε με τα πλήκτρα +/- την ώρα που θέλουμε τη λήξη της λειτουργίας του φούρνου. Όταν παρέλθει ο χρόνος ο φούρνος παύει να λειτουργεί και ένα ηχητικό σήμα ακούγεται. Ρυθμίστε θερμοστάτ και επιλογέα προγραμμάτων στο 0 και πιέστε το πλήκτρο χειροκίνητης λειτουργίας.

**FULLY AUTOMATIC  
OPERATION**

To set the *end of cooking time*, press the duration key



and press the +/- keys


to set the duration of cooking. Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off.

When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.


**FULDAUTOMATISK  
BETJENING**

Hvis du vil indstille *sluttidspunktet* for

*tilberedning*, skal du trykke

på tasten  for tid og på

tasterne +/- for at angive tilberedningstiden. Tryk på

tasten  for sluttidspunkt

for tilberedning, og tryk på tasterne +/- for at indstille det

tidspunkt, hvor ovnen skal slukke. Når du er færdig med

at indstille disse tidspunkter, blinker symbolet AUTO, og der afgives en lyd. Tryk på

en vilkårlig tast for at slukke den.

**ALARM TIMER**

Press the alarm timer key and press the +/- keys to set the required duration of cooking. The *buzzer* sounds when the cooking time ends. Press any key to silence it.

**ALARM-TIMER**

Tryk på tasten for alarm-timer, og tryk på tasterne +/-

for at indstille den ønskede tilberedningstid. Der afgives

en *lyd*, når tilberedningstiden er slut. Tryk på en vilkårlig tast for at afstille den.

**PROGRAMMING  
ERRORS**

You cannot program in a cooking period which starts earlier than the time displayed on the clock. If you try to do so, the buzzer sounds and the AUTO symbol flashes. Simply change the duration or cooking time to correct the error.

**PROGRAMMERINGSFEJL**

Du kan ikke angive en tilberedningsperiode, der starter tidligere end det

tidspunkt, der vises på uret. Hvis du forsøger at gøre det

alligevel, afgives der en lyd, og symbolet AUTO blinker.

Rediger tidspunkt for varighed eller



tilberedningstiden for at rette fejlen.

**CANCELLING A COOKING  
PROGRAMME**

To cancel a cooking programme, simply press the manual key.

**ANNULLERING AF ET  
TILBEREDNINGSPROGRAM**

Klik på tasten for manuel betjening for at annullere et tilberedningsprogram.

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken  und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken  und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

#### KURZZEITMESSER

Die Taste des Kurzzeitmessers drücken und mit der Taste +/- die gewünschte Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

#### PROGRAMMIERUNGS-FEHLER

Ein Programmierungsfehler liegt vor, wenn die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen Garbeginn und Garende liegt. Der Fehler wird durch einen Warnton und durch Blinken des Symbols AUTO signalisiert. Der Programmierungsfehler kann durch Änderung der Gardauer oder der Garzeit korrigiert werden.

#### LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Ein Programm kann durch Drücken der Manualbetrieb-Taste gelöscht werden.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení, stiskněte knoflík pečení / tisknutím tlačítek +/- nastavte dobu pečení. Potom stiskněte knoflík ukončení pečení. a pomocí tlačítek +/- nastavte čas, kdy chcete aby se trouba vypla. Po skončení programování se rozsvítí symbol AUTO a zazní signalizační tón, jehož zvuk můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka.

#### MINUTOVÉ POČÍTADLO SE ZVUKOVÝM SIGNÁLEM

Stiskněte tlačítko časového spínače a tisknutím tlačítek +/- nastavte požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní signalizační tón, jehož zvuk můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka.

#### CHYBA V PROGRAMU

Začátek pečení nemůže být nastaven na dřívější dobu než-li je reálný čas zobrazený nahodinách. Pokud to uděláte, zazní zvukový signál a bliká symbol AUTO. Chybu napravíte když změníte dobu pečení nebo čas ukončení pečení.

#### STORNO PROGRAMU

Jestli chcete stornovat program jednoduše stisknete tlačítko manuálního provozu.

Pre nastavenie času ukončenia pečenia stlačte tlačidlo pečenia a stláčaním tlačidiel +/- nastavte dobu pečenia. Potom stlačte tlačidlo ukončenia pečenia a stláčaním tlačidiel +/- nastavte čas, kedy chcete aby sa rúra vypla. Keď ukončíte programovanie, rozsvieti sa symbol AUTO a zaznie signalizačný tón. Signalizačný tón môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla.

#### MINÚTOVÉ POČÍTADLO SO ZVUKOVÝM SIGNÁLOM

Stlačte tlačidlo časového spínača a stláčaním tlačidiel +/- nastavte požadovanú dobu pečenia. Keď uplynie nastavená doba pečenia, zaznie signalizačný tón, ktorého zvuk môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla.

#### CHYBA V PROGRAME

Začiatok pečenia nemôže byť nastavený na skoršiu dobu ako je reálny čas zobrazený na hodinách. Ak to urobíte, zaznie zvukový signál a bliká symbol AUTO. Chybu napravíte ak zmeníte dobu pečenia alebo čas ukončenia pečenia.

#### STORNO PROGRAMU

Ak chcete stornovať program jednoducho stlačte tlačidlo manuálnej prevádzky.

Για ψήσιμο σε ορισμένο χρόνο πιέστε το πλήκτρο διάρκειας ψησίματος και ρυθμίστε με τα πλήκτρα +/- τον απαραίτητο χρόνο για το ψήσιμο. Πιέστε το πλήκτρο λήξης ψησίματος και ρυθμίστε την ώρα λήξης λειτουργίας του φούρνου στο τέλος του προγράμματος το σύμβολο αυτο αναβοσβήνει το ηχητικό σήμα ακούγεται το σήμα, διακόπτεται πιέζοντας οποιαδήποτε πλήκτρο.

#### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (ΚΑΜΠΑΝΑΚΙ)

Πιέστε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη και επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος με το πλήκτρο +/- . Στο τέλος του ορισθέντος χρόνου αρχίζει να ακούγεται ένα ηχητικό σήμα το οποίο διακόπτεται πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

#### ΛΑΘΗ

##### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ

Έχουμε λάθος προγραμματισμού όταν η τρέχουσα ώρα είναι μεταξὺ της ώρας έναρξης και της ώρας λήξης του ψησίματος. Το λάθος σας ανακινώνεται με ένα ηχητικό σήμα και το αναβοσβήσιμο του συμβόλου αυτο. Το λάθος διορθώνεται αλλάζοντας τις ώρες διάρκειας και τέλος χρόνου μαγειρέματος.

#### ΑΚΥΡΩΣΗ

##### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Οποιοδήποτε πρόγραμμα ακυρώνεται πιέζοντας το πλήκτρο χειροκίνητης λειτουργίας.

## REPLACING THE OVEN LIGHT

## UDSKIFTNING AF OVNLYS

### IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W.
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

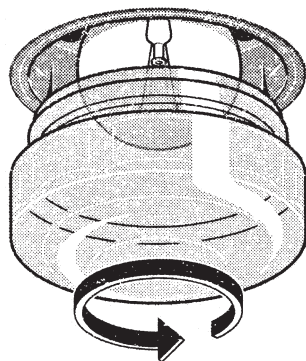
### VIGTIGT!

Ovnlyset skal overholde følgende:

- a) det skal kunne modstå høje temperaturer (op til 300° C)
- b) strømforsyning: Se angivelsen for V/Hz på typeskiltet.
- c) 25 W.
- d) E 14-tilslutning.

Før du fortsætter, skal du frakoble strømmen fra ovnen.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
  - unscrew the glass cover of the light
  - unscrew the old light bulb and replace it with the new one
  - put back the glass cover and remove the tea cloth
  - connect the appliance to the main electricity supply
- anbring et viskestykke i ovnen for at undgå beskadigelse
  - skru ovenlysets beskyttelsesglas af
  - fjern den gamle pære, og sæt en ny i
  - sæt beskyttelsesglasset på igen, og fjern viskestykket
  - tilkobl ovnen til strømmen igen



## AUSWECHSLUNG DER OFEN- BELEUCHTUNG

### WICHTIG:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) **h o c h t e m p e r a t u r -**  
beständig (bis zu 300 Grad)
- b) **Stromversorgung:** siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- c) **Leistung 25 W**
- d) **Socket E 14**

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln
- L a m p e n a b d e c k u n g wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen

## VÝMĚNA ŽROVKY

### IMPORTANT:

Žárovka trouby musí odpovídat těmto požadavkům:

- a) musí odolát vysokým teplotám (do 300°C)
  - b) napájecí napětí 230V/ 50 Hz
  - c) příkon 25 W
  - d) objímka E14
- Před výměnou odpojte přijímač od elektrické sítě:

- aby jste zabránili poškození, vložte na dno trouby utěrku
- odšroubujte kryt žárovky a nahraďte ji novou
- nasad'te kryt žárovky a odložte utěrku
- zapojte troubu do elektrické sítě.

## VÝMENA ŽIAROVKY

### IMPORTANT:

Žiarovka rúry musí zodpovedať týmto požiadavkám:

- a) musí odolat' vysokým teplotám (do 300°C)
  - b) napájacie napätie 230 V/ 50 Hz
  - c) príkon 25 W
  - d) objímka E 14
- Pred výmenou odpojte prijímač od elektrickej siete.

- aby ste sa vyhli poškodeniu, vložte na dno rúry utierku
- odskrutkujte kryt žiarovky
- odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju novou
- nasad'te kryt žiarovky a odložte utierku
- zapojte rúru do elektrickej siete.

## ΑΛΛΑΓΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο λαμπτήρας φωτισμού φούρνου πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

1. Δομή κατάλληλη για υψηλής θερμοκρασίας (έως 300° C).
2. Τροφοδοσία: δείτε V/ Hz
3. Ισχύς 25Watt
4. Τύπος βάσης βιδώματος E14

Πριν κάνετε την αλλαγή διακόψτε τη σύνδεση της συσκευής με την τάση.

- Ξεβιδώστε το γλόμπο προστασίας του λαμπτήρα.
- Ξεβιδώστε τον παλιό λαμπτήρα και αντικαταστήστε με το νέο
- Ξαναβιδώστε το γλόμπο προστασίας
- Επανασυνδέστε τη συσκευή με την τάση.

**GB**

**DK**

**REMOVING THE  
OVEN DOOR**

**AFMONTERING AF  
OVNLÅGE**

The oven door can be removed quickly and easily.

To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

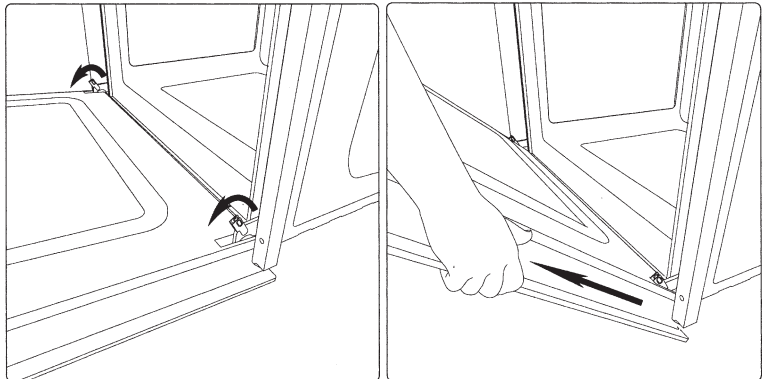
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

Ovnlågen kan fjernes nemt og hurtigt.

Gør følgende:

- Åbn lågen helt.
- Løft de to tappe, som vist i fig.
- Luk ovnlågen så meget som muligt (på grund af de løftede tappe).
- Løft lågen opad og ud for at løfte den af hængslerne.

Sæt hængslerne i igen, og sænk de to tappe for at sætte lågen på igen.



**D****AUSBAUEN DER  
OFENTÜR**

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen..

**CZ****DEMONTÁŽ  
DVEŘÍ TROUBY**

Dveře trouby je možno snadno a rychle demontovat.

Při demontáži vykonajte následující operace:

- Dveře otevřete dokořán
- Zvedněte dvě páčky tak, jak uvádí obr.
- Dveře opět zavřete až po první zarážku (způsobenou zvednutím páček).
- Zvedněte dveře směrem vzhůru a tahem směrem ven je vyjměte z jejich upevnění.

Chcete-li dveře opět namontovat na původní místo, upevněte nazpět závěsy a stiskněte směrem dolů obě páčky.

**SK****DEMONTÁŽ  
DVERÍ RÚRY**

Dvere rúry možno rýchlo a jednoducho demontovať. Za tým účelom vykonajte nasledovné operácie:

- Otvorte dvere dokořán
- Zdvihnite dve páčky tak, ako uvádza obr.
- Zatvorte dvere až po prvú zarážku (spôsobenú zdvihnutím páčok).
- Zdvihnite dvere smerom hore a ťahom smerom von ich vyberte z ich upevnenia.

Pokiaľ chcete dvere opäť namontovať, upevnite závesy a zatlačte dolu obidve páčky.

**GR****ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΤΗΣ  
ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Η απελευθέρωση της πόρτας του φούρνου γίνεται εύκολα ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες

- Φέρτε την πόρτα σε οριζόντια θέση
- Ανασηκώστε τα κινητά μέρη του μεντεσέ (εικόνα)
- Κλείστε την πόρτα έως ότου η πόρτα μπλοκάρει πάνω στα κινητά μέρη του μεντεσέ που ανασηκώσατε προηγουμένως

- Ανασηκώστε τώρα την πόρτα προς τα επάνω και προς τα έξω για να τη βγάλετε από τη θέση της

Για να ξανατοποθετήσουμε την πόρτα στη θέση της κάνουμε τις αντίθετες κινήσεις. Βάζουμε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους και ξαναφέρνουμε τα κινητά μέρη στη θέση τους.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

## MONTERINGSVEJLEDNING

### Flush fitting

### Indbygning

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

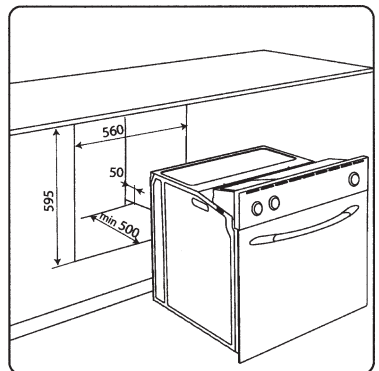
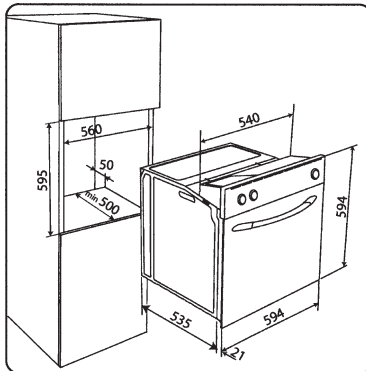
Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

Ovnen kan monteres under en bordplade eller i et indbygningsskab. Billedet viser indbygningsmålene.

Det omgivende materiale skal være varmeresistent. Juster ovnen centralt i forhold til siderne i de omgivende skabe, og monter den med de medleverede skruer og unbrakoskruer.

See the accompanying instructions for combining the oven with multifunctional gas or electric cookers.

Se den medleverede vejledning ved tilslutning af ovnen til et multifunktionskomfur til gas eller et elektrisk gaskomfur.





**D****FÜR DEN  
INSTALLATEUR**Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

**Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas/Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.**

**CZ****INSTALACE  
SPOTŘEBIČE**Zabudování trouby

Troubu je možné instalovat pod pracovní desku, nebo zabudovat do kuchyňské linky. Na obrázku jsou uvedeny potřebné instalační údaje.

Ujistěte se, zda materiál, z něhož je zhotoven nábytek obklopující troubu, je dostatečně odolný vůči vysokým teplotám. Při instalaci trouby vycentrujte podle stěn nábytku a upevněte ji příloženými šrouby a maticemi.

**Instalujete-li troubu s ovládacím panelem společným pro plynovou nebo elektrickou varidlovou desku postupujte podle návodu přiloženým k varidlové desce.**

**SK****INŠTALÁCIA  
SPOTREBIČA**Zabudovanie rúry

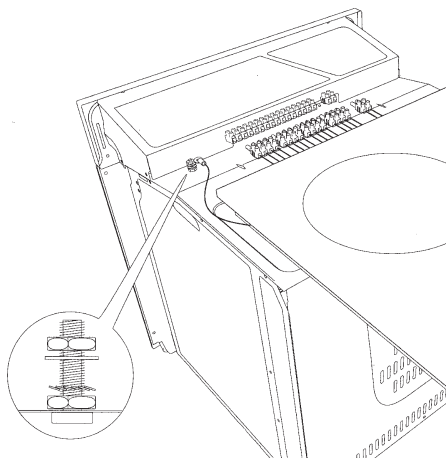
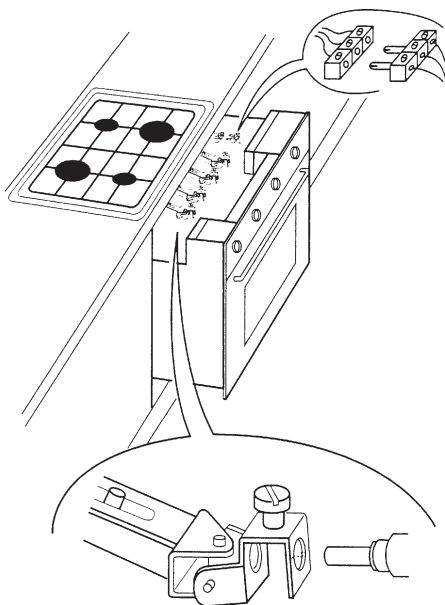
Rúru možno nainštalovať pod pracovnú dosku alebo zabudovať do kuchynskej linky. Na obrázku sú uvedené potrebné inštalčné údaje.

Uistite sa, či materiál, z ktorého je vyrobený nábytok obklopujúci rúru, je dostatočne odolný proti vysokým teplotám. Pri inštalácii rúry vycentrujte vzhľadom na steny nábytku a upevnite ju príloženými skrutkami a maticami.

**Pri inštalácii rúry s ovládacím panelom spoločným pre plynovú alebo elektrickú varidlovú dosku sa riad'te návodom priloženým k varidlovej doske.**

**GR****ΓΙΑ ΤΟΝ  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ**Εντοιχισμός φούρνου

Ο φούρνος μπορεί να εντοιχιστεί είτε κάτω από τον πάγκο είτε σε κολώνα. Οι διαστάσεις του χώρου εντοιχισμού πρέπει να είναι όπως στην εικόνα. Το υλικό του επίπλου εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμοκρασία. Ο φούρνος πρέπει να είναι ασφαλισμένος με το επίπλο και να σταθεροποιηθεί με τις βίδες και τους οδηγούς που ας παρέχει ο κατασκευαστής. Για το συνδυασμό φούρνου με τις εστιές (αερίου, ηλεκτρικές ή μικτές) ακολουθήστε τις οδηγίες.



## ELECTRICAL CONNECTIONS

## ELTILSLUTNING

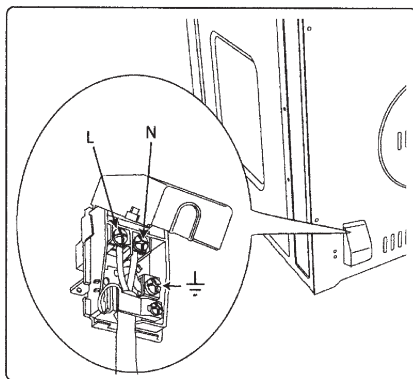
Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length. If the appliance is to be connected directly

Før du tilslutter ovnen til elnettet, skal du kontrollere følgende:

- Spændingen stemmer overens med specifikationerne på typeskiltet forrest i ovnen.
- Elnettet har en effektiv jordforbindelse, der overholder alle gældende love og bestemmelser. Korrekt jording er et lovkrav. Hvis ovnen ikke er udstyret med et strømkabel fra producentens side og/eller stik, må der kun anvendes egnede kabler og stik, der kan håndtere den spænding, som er angivet på ovnen typeskilt, og som kan modstå varme. Strømkablet må aldrig blive over 50° C i forhold til den omgivende temperatur på noget sted på kablet. Hvis ovnen skal tilsluttes direkte til elnettet, skal du montere en afbryder med en åbning på

* CABLE TYPES AND DIAMETERS	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
* KABELTYPER OG DIAMETRE	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
* KABELTYPEN UND -DURCHMESSER	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
* Typ síťové šňury	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
* Typ siet'ovej šnúry	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
* ΤΥΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	230V~ H05RRF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



STROM-  
ANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geregelt ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird,

PŘIPOJENÍ K  
ELEKTRICKÉ SÍTI

Dříve než připojíte troubu k elektrickému vedení, ujistěte se že:

- Napětí Vaší domácí sítě odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
- Elektrická síť je uzemněna podle Platných předpisů a bezpečnostních nařízení. Dokonalé uzemnění je nevyhnutelné. Není-li výrobek vybaven sít'ovou šňůrou nebo zástrčkou, použijte k připojení k síti jenom takovou šňuru a zástrčku, které budou vyhovovat hodnotám uvedeným na typovém štítku a požadované provozní teplotě. Sít'ová šňůra nesmí být nikdy v celé své délce vystavena vyšší teplotě než je 50°C. Je-li spotřebič připojen přímo ke koncové jednotce hlavního přívodu elektřiny, je nutno použít přípojný vypínač s

PRIPOJENIE NA  
ELEKTRICKÚ SIŤ

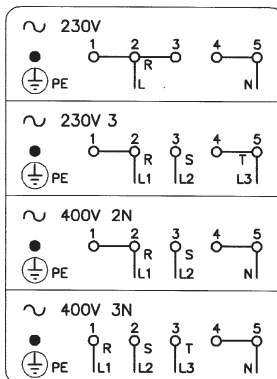
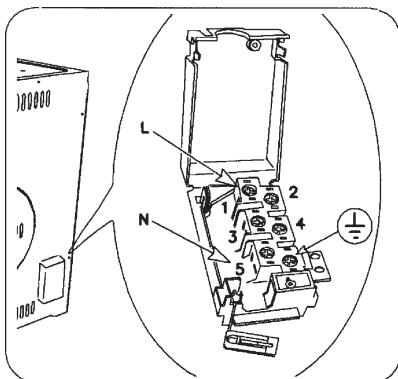
Predtým ako pripojíte rúru k elektrickému vedeniu, uistite sa že:

- Napätie Vašej domácej siete zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku výrobku.
- Elektrická sieť je uzemnená podľa platných predpisov a bezpečnostných nariadení. Dokonalé uzemnenie je nevyhnutné. Pokiaľ nie je výrobok vybavený sieť'ovou šnúrou alebo zástrčkou, použite na pripojenie na sieť' len takú šnúru a zástrčku, ktoré budú vyhovovať hodnotám uvedeným na typovom štítku a požadovanej prevádzkovej teplote. Sieť'ová šnúra v celej svojej dĺžke nikdy nesmie byť vystavená vyššej teplote ako je 50°C. Ak je spotrebič pripojený priamo na koncovú jednotku hlavného

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ  
ΤΑΣΗ

Πριν συνδεθείτε με την τάση βεβαιωθείτε ότι:

- Τα χαρακτηριστικά της οικιακής παροχής ικανοποιούν τις ανάγκες της συσκευής που αναφέρονται στο ταμπελάκι αναγνώρισης στο εμπρός μέρος του φούρνου.
- Η οικιακή παροχή πρέπει να παρέχει επαρκή γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Η γείωση είναι υποχρεωτική δια νόμου. Στην περίπτωση που η συσκευή δεν είναι εφοδιασμένη με καλώδιο σύνδεσης της σχετικής πρίζας χρησιμοποιήστε υλικό κατάλληλο για την κατανάλωση ρεύματος και τη θερμοκρασία λειτουργίας που αναφέρονται στο πινακίδιο αναγνώρισης.



230V~

\*3 x 4 mm<sup>2</sup>

230V 3

\*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 2N~

\*4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 3N~

\*5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

\* H05RN-F

## GB

## DK

to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

minimum 3 mm mellem kontakterne. Kontroller, at kontakten har en tilstrækkelig kapacitet i forhold til den spænding, der er angivet på ovnens typeskilt, og at den overholder gældende regler. Afbryderen må ikke afbryde den gulgrønne jordledning. Stikket eller afbryderen skal være tilgængelig, når ovnen er helt indbygget.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

N.B. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for tingsskade eller personskade, hvis ovenstående vejledning og de normale sikkerhedsforanstaltninger ikke overholdes.

**D**

muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung lt. Typenschild bemessen sein, und den geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

**CZ**

minimálně 3 mm vzdálenosti mezi kontakty. Ujistěte se, že vypínač má i dostatečnou kapacitu vzhledem k odběru proudu, která je rovněž uvedena na typovém štítku a ujistěte se, zda odpovídá i platným předpisům. Vypínač rovněž nesmí v žádném místě přerušit žlutozelený zemnicí vodič. Po instalaci trouby musí být zásuvka i vypínač bez problémů dosažitelné.

**SK**

prívodu elektriny, použite prípojný vypínač s minimálne 3mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. Uistite sa, že vypínač má aj dostatočnú kapacitu vzhľadom na pretekajúci prúd, ktorá je tiež špecifikovaná na typovom štítku a uistite sa, či zodpovedá platným predpisom. Vypínač taktiež nesmie prerušiť žltozelený zemniaci vodič. Po inštalácii rúry musia byť zásuvka aj vypínač bezproblémovo dosiahnuteľné.

**GR**

Το καλώδιο σύνδεσης δεν πρέπει σε κανένα σημείο να φτάνει σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 50° C πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Για απευθείας σύνδεση με την τάση, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε πολυπολική κλέμα με ελάχιστο άνοιγμα 3 χιλ. και με ικανότητα φούρνου ανάλογη με τις ανάγκες της συσκευής. Το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από την κλέμα. Η πρίζα κλέμα σύνδεσης πρέπει να είναι επισκεψιμη με τη συσκευή εγκατεστημένη.

N.B. Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.

Nepřehlédněte Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody, které vzniknou v důsledku nedodržení výše uvedených pokynů a obecně platných bezpečnostních předpisů.

Neprehliadnite Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody vzniknuté nedodržaním vyššie uvedených pokynov a všeobecne platných bezpečnostných predpisov.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**  
Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται σε καμία περίπτωση για τη μη εφαρμογή από τον εγκαταστάτη των ανωτέρων κανόνων.





---

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

---

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl og unøjagtigheder i dette dokument, der skyldes fejl under trykning eller kopiering. Vi forbeholder os ret til at ændre produkterne i det omfang, vi skønner det nødvendigt eller nyttigt uden at ændre produkternes grundfunktioner.

---

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

---

Výrobce nezodpovídá za chyby v tomto návodu, které případně vznikly během tisku. Dále si vyhrazujeme právo vykonat na našich vlastních produktech takové změny, které považujeme za nevyhnutelné, případně užitečné, samozřejmě beze změny charakteristických vlastností výrobků.

---

Výrobca nezodpovedá za chyby v tomto návode, vzniknuté počas tlače. Vyhradzuje si tiež právo vykonat' na našich vlastných produktoch také zmeny, ktoré považujeme za nevyhnutné, prípadne užitočné, pričom charakteristické vlastnosti výrobkov zostanú nezmenené.

---

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης για ενδεχόμενες ανακρίβειες που περιέχονται στο φυλλάδιο λόγω λαθών κατά την εκτύπωση ή την αντιγραφή. Επιφυλασσόμεθα του δικαιώματος αλλαγών στα προϊόντα μας, που θεωρούνται απαραίτητες ή χρήσιμες, χωρίς να τίθενται σε κίνδυνο τα βασικά χαρακτηριστικά.

---

**COD. 2.000.02.1**