Gebruiksaanwijzing

OVEN

NL

NL **Nederlands, 1**

DE Deutsch,12

RS **Русский**, 23

TR **Türkçe**, 34

PL **Polski**, 45

FK 83 /HA
FK 83 X /HA
7OFK 838J X RU/HA
7OFK 838J RU/HA
7OFK 837J X RU/HA
7OFK 837J RU/HA
7OFK 838JC X RU/HA
7OFK 838JC RU/HA
FK 837J X/HA
FK 837J /HA
FK 93J X /HA
FK 93J /HA
FK 939J X /HA
FK 939J /HA
FK 932C X /HA
FK 932C /HA

Inhoud

Installatie, 2-3
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4
Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5
De oven starten

De elektronische programmering, 6

Programma's, 7-9
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 10
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud
Service

Onderhoud en verzorging, 11
De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Geleiders Kit

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

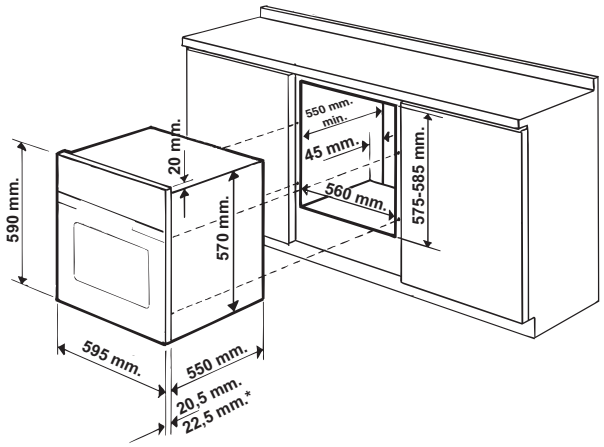
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel**onder het aanrecht** (*zie figuur*) als**in stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



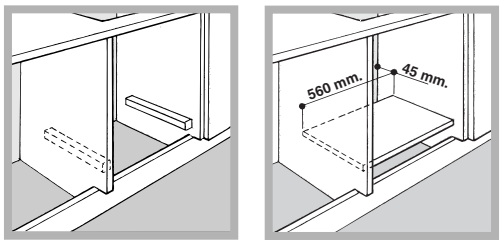
*** Alleen voor de stalen**

! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.

Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

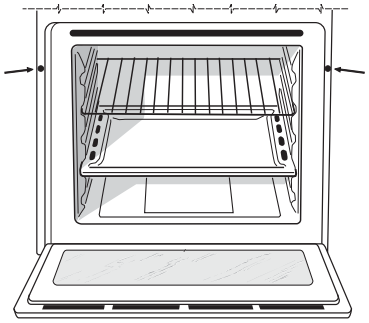
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:
- open de ovendeur
- verwijder de 2 leertjes die de bevestigingsopeningen bedekken op de zijrand;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de leertjes die de openingen bedekken weer op hun plaats.



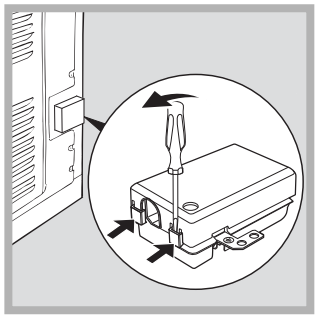
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

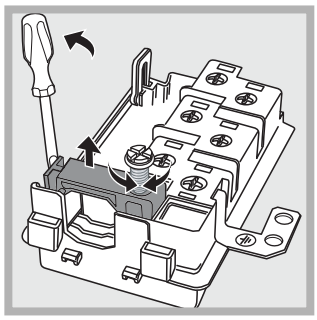
! De ovens met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (*zie onder*).

Monteren voedingskabel

1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (*zie afb.*).



2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (*zie afbeelding*).



3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N-⏚ en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (⏚).

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

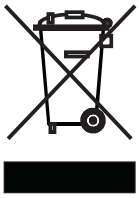
Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

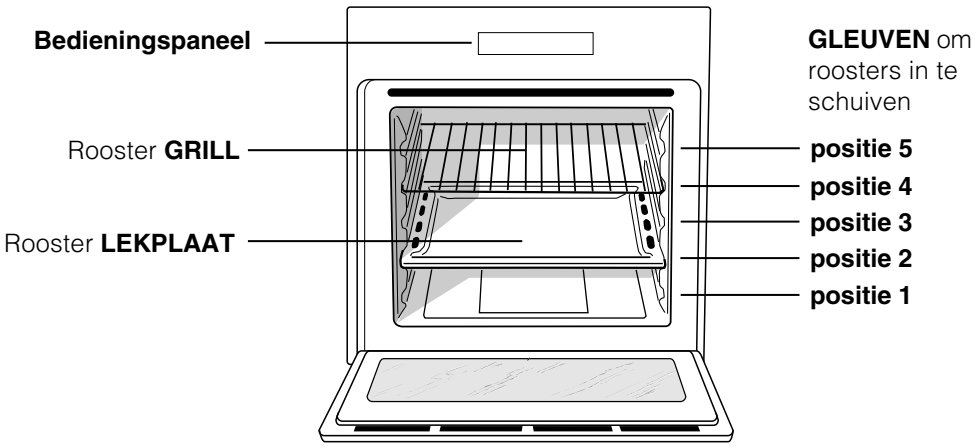
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).
! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V~ 50/60Hz of 50Hz (zie typeplaatje) maximum opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: ___ Traditioneel; Verklaring energieverbruik Klasse convectie hetelucht - verwarmingsfunctie: Gebak.
CE 	Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese Richtlijnen: 2006/95/EEGvan 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen.

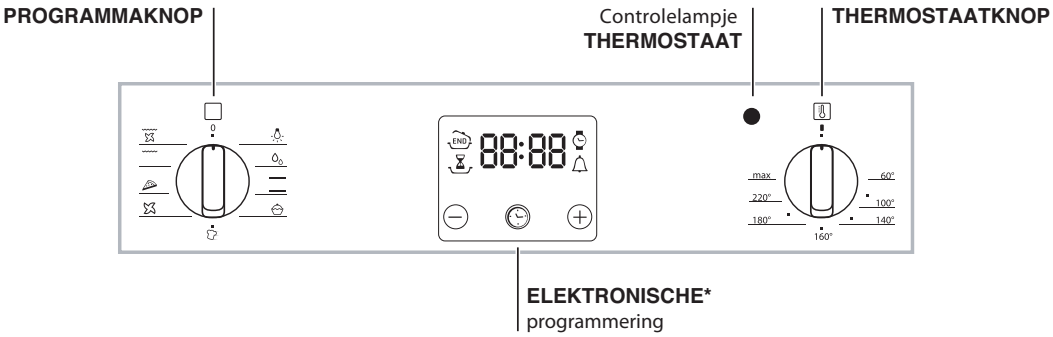
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Starten en gebruik

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.

3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilatie ter afkoeling

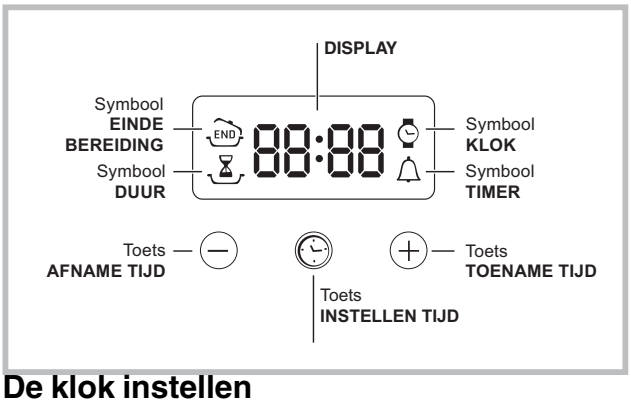
Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de PROGRAMMAKNOP op  te draaien. Hij blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Elektronische programmering

NL



De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.
Na het aansluiten op het elektrische net of na het uitvallen van de stroom knippert het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de tijd in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste tijd in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.

Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal. Om hem te stoppen drukt u op een willekeurige toets.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets totdat het symbool en de vier cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. druk op de toetsen "+" en "-" om het einde van de bereiding in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
4. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets om de instelling te bevestigen.
5. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal. Om hem te stoppen drukt u op een willekeurige toets.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

Het annuleren van een programmering

Het annuleren van een programma:

- druk op de toets totdat het symbool van de te annuleren instelling en de cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen. Druk op de toets "-" totdat op het display de cijfers 00:00 verschijnen.
- houd tegelijkertijd de toetsen "+" en "-" ingedrukt. Zo worden alle programmeringen geannuleerd, inclusief de timer.

Programma's

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve bij:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **ONTDOOIEN**

De ventilator achterin de oven doet de lucht op kamertemperatuur rondom de gerechten circuleren. Dit is aangewezen voor het ontdooien van iedere soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, slagroomtaarten, vruchtentaarten. De normale ontdooiingstijd wordt met deze methode ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de functie "multikoken" te gebruiken en een temperatuur van 80° - 100°C in te stellen.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd.
Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd.
Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt

Programma **MULTIOVEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

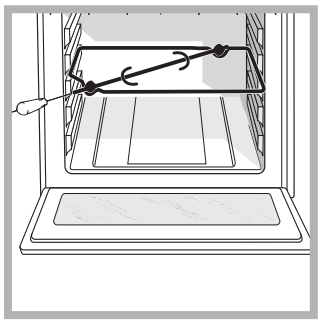
Programma **GRILL**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit (waar aanwezig) gaat draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het braadspit (*zie afb.*) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaats in positie 1;
2. zet de steun van het braadspit op de 3e stand en steek de vleespen in het gat achterin de oven;
3. activeer het braadspit met de knop PROGRAMMA'S op de positie of ;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma is gestart, zal het braadspit stoppen met draaien.

NL

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.
! Tijdens de functies GRILL en GRATIN, plaatst u de lekplaat in stand 1 om de kookresten op te vangen
(jus en/of vet).

MULTIKOKEN
- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL
- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aangeraden temperatuur	Kooktijd (minuten)
Ontdooien	Alle diepvriesproducten					
Traditionele Oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensrollade	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Vruchtentaart	1	3	15	180	30-35
Gebak Oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Schuimgebak (op 3 roosters)	0.5	1 en 3 en 5	15	90	180
Fast cooking	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in deeg	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Saucijzenbroodjes	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten					
	Kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren					
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + gebakken aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Braadstuk	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Barbecue	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Worstjes	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	n.° 4 en 6	4	-	Max	3-5
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	-	Max	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	-	Max	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	-	Max	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
	Kip (aan het spit) +	1.5	-	10	200	70-75
	aardappelen (op de lekplaat)	-	2	10	200	70-75

! de kooktijden zijn indicatief en kunnen verschillen naar gelang uw persoonlijke smaak. Bij het bakken onder de grill of au gratin moet de lekplaat altijd op de 1° stand van benedenaf worden geplaatst.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/ "O" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

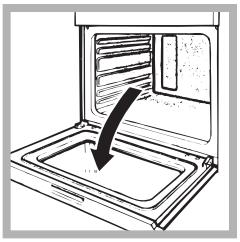
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

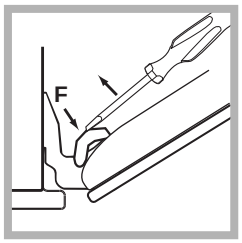
De ovendeur reinigen

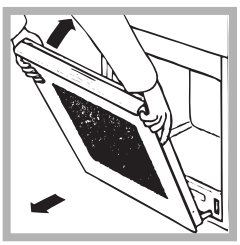
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).
2. til de hendeltjes **F** op, die zich aan de twee scharnieren bevinden, met behulp van een schroevendraaier en draai ze (*zie afbeelding*);







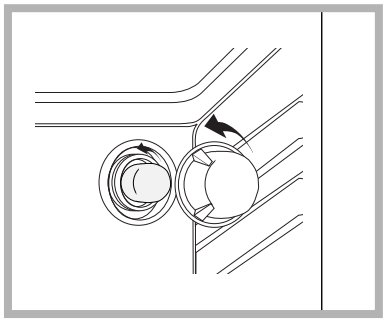
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

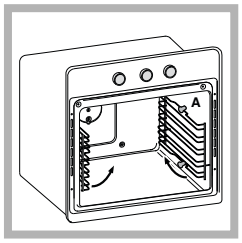
Voor het vervangen van het ovenlampje:



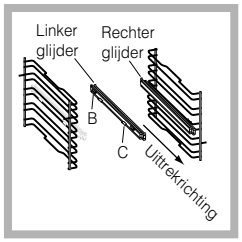
1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).

Montage van de Geleiders Kit

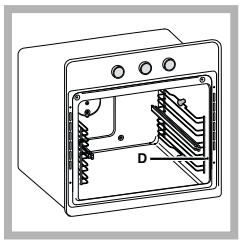
Zo monteert u de geleiders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (*zie afbeelding*).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C, lettend op de uittrekrichting van de glijder.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (*zie afbeelding)*. De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.
4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Gebrauchsanleitung

BACKOFEN

DE

NL Nederlands, 1

DE **Deutsch,12**

RS Русский, 23

TR Türkçe, 34

PL Polski, 45

FK 83 /HA
FK 83 X /HA
7OFK 838J X RU/HA
7OFK 838J RU/HA
7OFK 837J X RU/HA
7OFK 837J RU/HA
7OFK 838JC X RU/HA
7OFK 838JC RU/HA
FK 837J X/HA
FK 837J /HA
FK 93J X /HA
FK 93J /HA
FK 939J X /HA
FK 939J /HA
FK 932C X /HA
FK 932C /HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 13-14
Aufstellung
Elektrischer Anschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 15
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 16
Backofen in Betrieb setzen

Der elektronische Garprogrammierer, 17

Programme, 18-20
Garprogramme
Praktische Tipps
Tabelle der Garzeiten

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 21
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen
Kundendienst

Wartung und Pflege, 22
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Backofentür reinigen
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellort

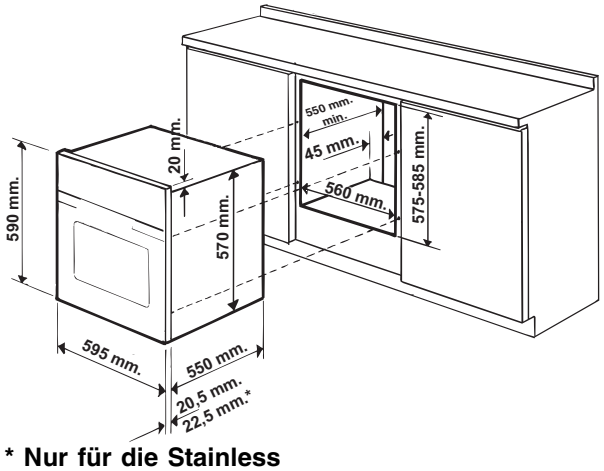
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

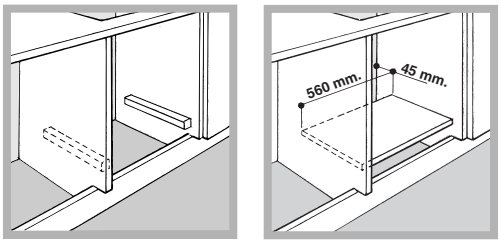


*** Nur für die Stainless**

! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

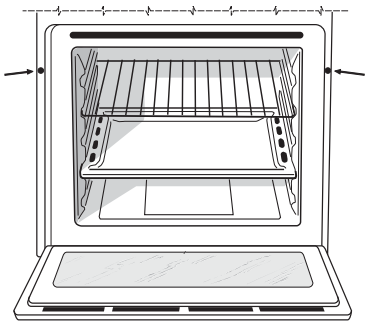
Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



Zentrieren und Befestigen

Befestigung des Gerätes am Möbel:
- Öffnen Sie die Backofentür ganz;
- entfernen Sie die 2 Gummistöpsel aus den Löchern im Rahmen;
- befestigen Sie das Gerät mit 2 Holzschrauben am Möbel;
- Setzen Sie die Gummistöpsel wieder in die Löcher.



! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

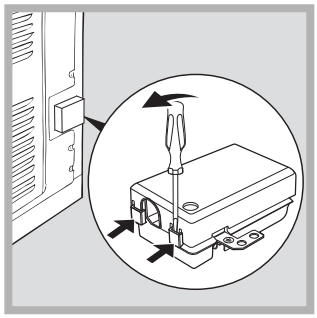
DE

Elektrischer Anschluss

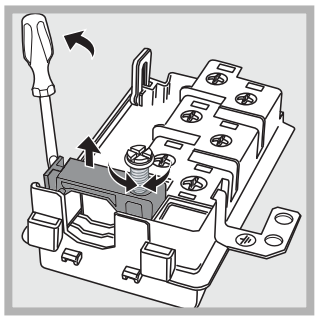
! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (siehe Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels

1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (*siehe Abbildung*).



2. Die Schraube der Kabelklemme abschrauben und durch das Anheben mithilfe des Schraubenziehers entfernen (*siehe Abbildung*).



3. Die Schrauben der Kontakte L-N-⏚ abschrauben und die Drähte unter Berücksichtigung der entsprechenden Farben – Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏚) – unter den Schraubenköpfen befestigen.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Das Kabel mit einem Normstecker entsprechend der am Typenschild angegebenen Last versehen (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf. Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*).
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*).
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

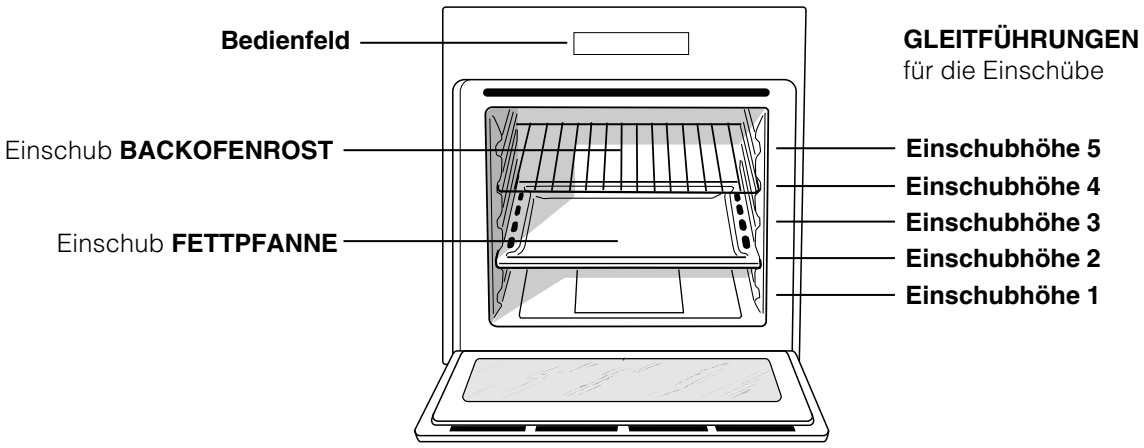
! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).
! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz oder 50Hz (siehe Typenschild) Maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG auf dem Label der Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: — Ober/Unterhitze — Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Backen
	Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen.

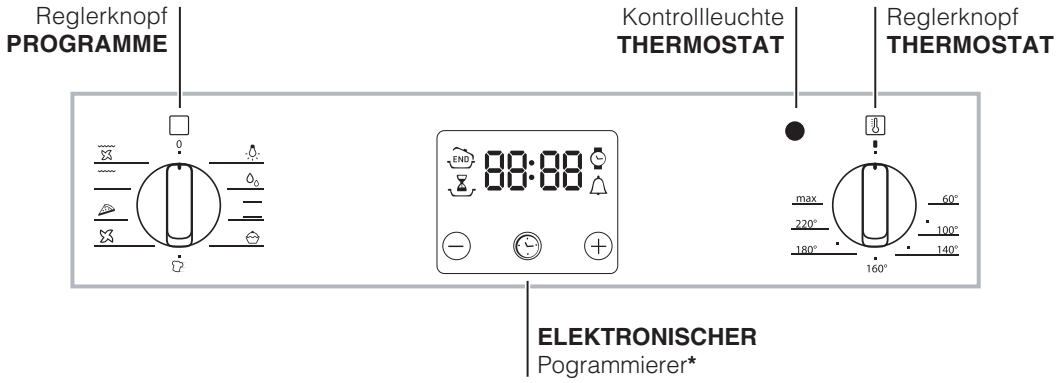
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

Backofen in Betrieb setzten

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.
- Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.
- Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0".

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

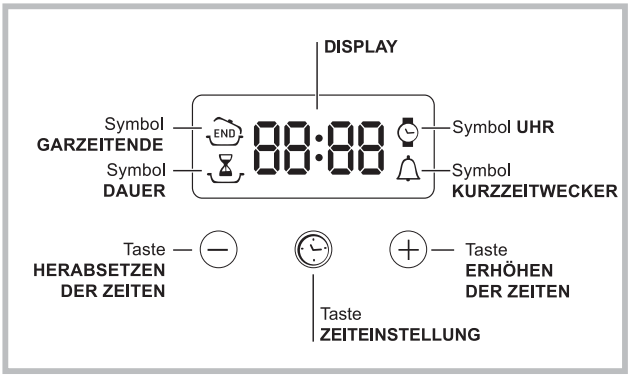
Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und im unteren Bereich der Ofentür austritt.
! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf --. Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

Der elektronische Garzeitprogrammierer



Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde. Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinken die Ikone und die vier Digitanzeigen auf dem DISPLAY.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die vier Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die Uhr eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Zeit eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Dauer eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal. Um das Gerät anzuhalten drücken Sie eine beliebige Taste.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3.
2. Drücken Sie dann die Taste bis auf dem DISPLAY das Symbol und die vier Digit-Anzeigen blinken;
3. Mit den Tasten "+" und "-" wird das Garzeitende eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
4. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal. Um das Gerät anzuhalten drücken Sie eine beliebige Taste.

Die eingeschalteten Symbole und sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Garzeit von 1 Std. programmiert. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Eine Programmierung annullieren

Annullieren einer Programmierung

- die Taste drücken, bis auf dem Display das Symbol der zu annullierenden Einstellung und die Digit-Anzeigen auf dem Display blinken. Die Taste "-" drücken, bis auf dem Display die Ziffern 00:00 angezeigt werden.
- halten Sie die Tasten "+" und "-" gedrückt; auf diese Weise werden alle ausgeführten Programmierungen, einschließlich Kurzzeitwecker, annulliert.

Programme

DE

Garprogramme

! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- GRILL (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- ÜBERBACKEN (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programm **AUFTAUEN**

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten. So sparen Sie die Hälfte der Zeit, die Sie normalerweise zum Auftauen benötigen. Bei Fisch, Fleisch oder Brot können Sie das Auftauen mit Hilfe der Funktion "Echte Heißluft" beschleunigen. Stellen Sie hierzu eine Temperatur von 80° - 100°C ein.

Programm **OBER-UNTERHITZE**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart ist es empfehlenswert, nur einen Backofenrost zu verwenden, da ansonsten keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet werden kann.

Programm **BACKEN**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**

Es schalten sich die Heizelemente ein und es setzt sich das Gebläse in Betrieb, so dass eine konstant gehaltene und gleichmäßig verteilte Heißluft im Backofen vorhanden ist.
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem Backofenrost erzielt.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **PIZZA**

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden, starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wenn mehrere Backofenroste gleichzeitig verwendet werden, die jeweilige Position nach dem halben Garvorgang umtauschen.

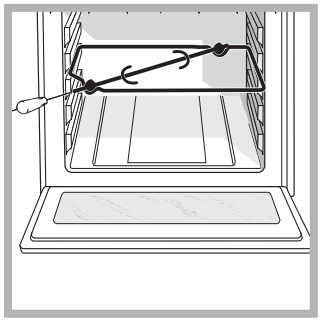
Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **GRATIN**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse sowie der Bratspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:
1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung in die Einschubhöhe 3 und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung in der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Bratspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf oder stellen.

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
! Bei Garen mit GRILL und ÜBERBACKEN die Fettpfanne auf die Position 1 einschieben, um die Garflüssigkeiten aufzufangen (Säfte und/oder Fett).

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

DE

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Auftauen	Alle tiefgefrorenen Speisen					
Standard Plus	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Gebäck	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2 oder 3	15	180	40-45
	Plum Cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen)	1.2	2 und 4	15	200	30-35
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2 und 4	15	190	20-25
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2 und 4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	80	20-25
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Fast Cooking	**Tiefkühlgerichte**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	-	200	20
	Quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	-	220	15-20
	Fertiggerichte					
	Geflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte					
	Gebäck	0.3	2	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	-	210	10-12
Echte Heißluft	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum Cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2 oder 3	10	180	60-70
Grill	Seezungen und Tintenfische	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfische	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljaufilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrillte Gemüse	0.4	3 oder 4	-	Max	15-20
	Kalbsteaks	0.8	4	-	Max	15-20
	Bratwürste	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toast (oder getoastetes Brot)	4-6 Stck.	4	-	Max	3-5
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	Max	80-90
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	Max	70-80
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	Max	70-80
Überbacken/ Bräunen	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	10	200	30-35
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Lamm am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Hähnchen (am Spieß) +	1.5	-	10	200	70-75
	Röstkartoffeln (auf der Fettpfanne)	-	2	10	200	70-75

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder des Umluftgrills ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht barfuß oder mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"o" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den Befolgen Sie die lokalen Vorschriften, Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die aus dem Betrieb genommenen Geräte müssen getrennt entsorgt werden, damit ein optimales Recycling der Materialien, aus denen sie zusammengesetzt sind, möglich ist und somit potentielle Gefahren für Gesundheit und Umwelt vermieden werden. Das durchgestrichene Mülleimersymbol ist auf allen Produkten zu finden und weißt auf die getrennte Entsorgungspflicht hin.
  Weitere Informationen zur korrekten Entsorgung von alten Elektrogeräten können Sie bei den entsprechenden Ämtern oder beim Händler einholen.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Kundendienst

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

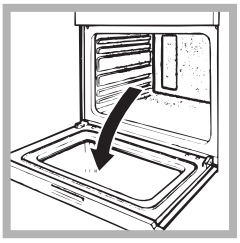
Reinigung Ihres Gerätes

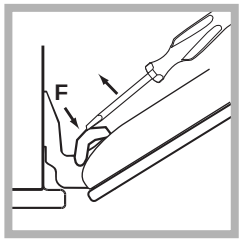
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.

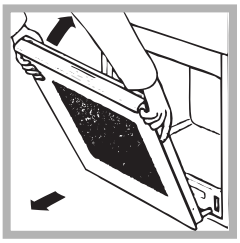
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*);







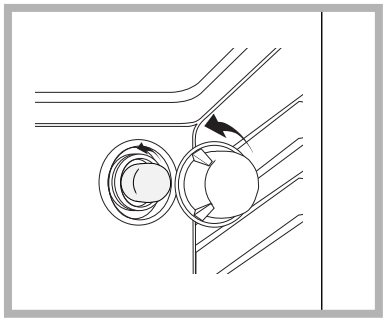
3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampe ersetzen

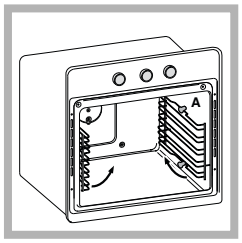
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.



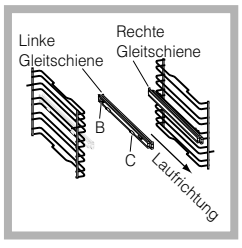
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

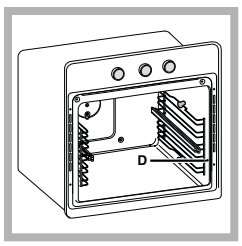
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus *siehe Abbildung*).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (*siehe Abbildung*). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Инструкция по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

NL Nederlands, 1

DE Deutsch,12

RS **Русский, 23**

TR Türkçe, 34

PL Polski, 45

FK 83 /HA
FK 83 X /HA
7OFK 838J X RU/HA
7OFK 838J RU/HA
7OFK 837J X RU/HA
7OFK 837J RU/HA
7OFK 838JC X RU/HA
7OFK 838JC RU/HA
FK 837J X/HA
FK 837J /HA
FK 93J X /HA
FK 93J /HA
FK 939J X /HA
FK 939J /HA
FK 932C X /HA
FK 932C /HA

Содержание

Монтаж, 24-25
Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 26
Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 27
Включение духового шкафа

Электронный таймер программирования приготовления, 28

Программы, 29-31
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 32
Общие правила безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды
Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и уход, 33
Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Размещение

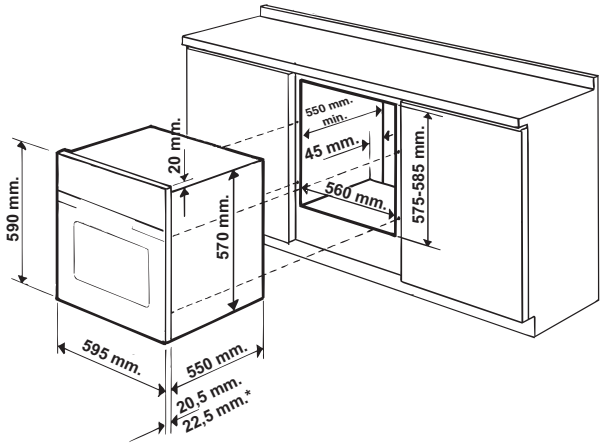
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (*см. схему)* или в шкаф-пенал ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



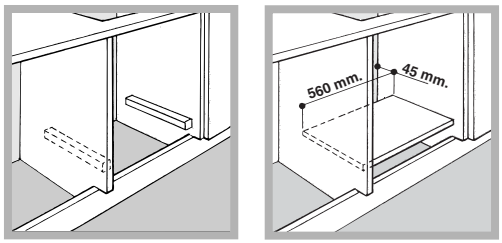
*** Только для стали**

! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность контакта с электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

Вентиляция

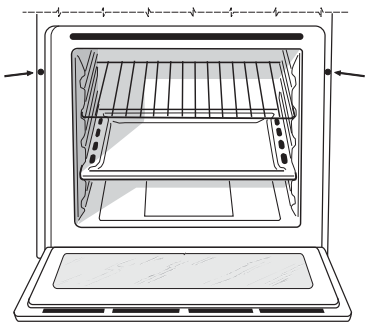
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см. схемы).*



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- снимите 2 резиновые пробки, которыми покрыты крепежные отверстия на периметральной раме;
- зафиксируйте духовой шкаф к мебельному элементу с помощью 2 шурупов для деревянных панелей;
- установите на место резиновые пробки для отверстий.

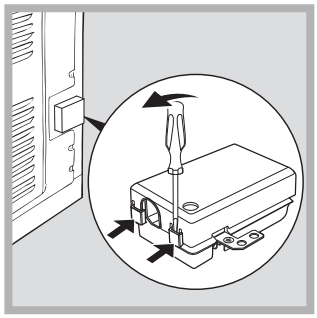


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

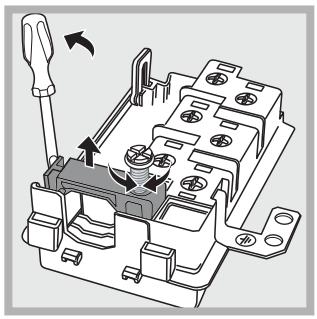
Электрическое подключение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему).*



*2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (*см. схему).

3. Отвинтите винты контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (⏚).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть заземлена и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

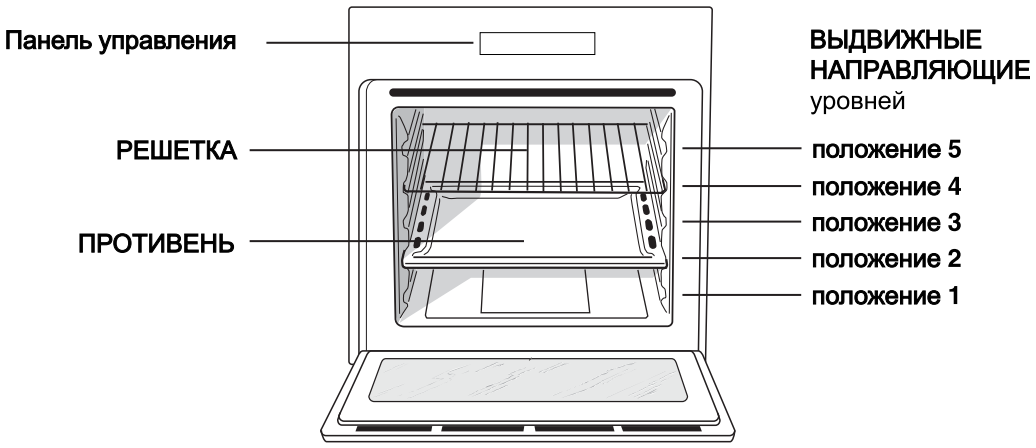
! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Сервисное обслуживание*).
! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см
Объем	л 58
Электрическое подключение	напряжение 220-240В~ 50/60Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс.потребляемая мощность 2800Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: ___ Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания; Кондитерская выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2002/96/CE и последующим изменениям.

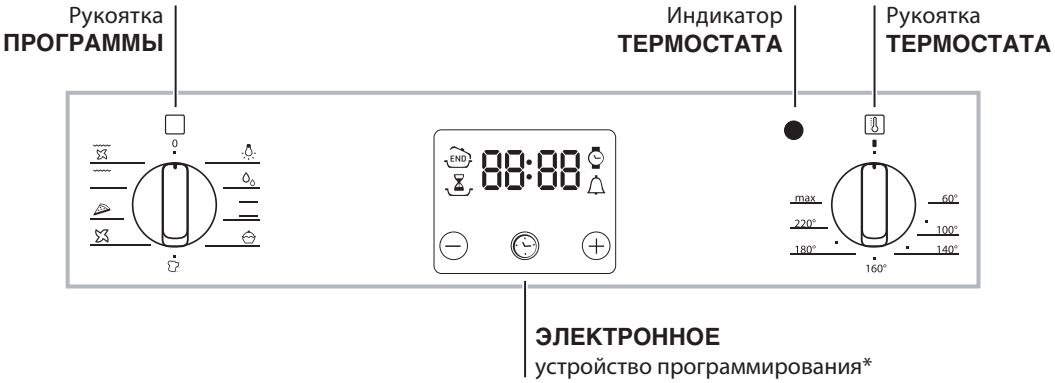
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



** Имеется только в некоторых моделях.*

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Программы*).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

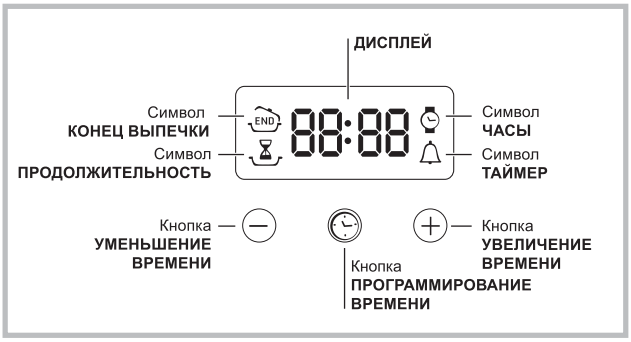
Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха, проходящий между консолью управления, дверцей духового шкафа и снизу дверцы духовки.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки. После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает процесса выпечки и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет только включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.

На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.

- Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.

Включенные символы и указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

- Пример: в 9:00 Вы программируете продолжительность 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл. Программа автоматически запускается в 11:30.

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

Программы

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ЗАПЕКАНКА (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет функции “multicottura”, задав температуру от 80° до 100°C.

Программа **ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар.
Программа не нуждается в предварительном нагреве духовки. Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

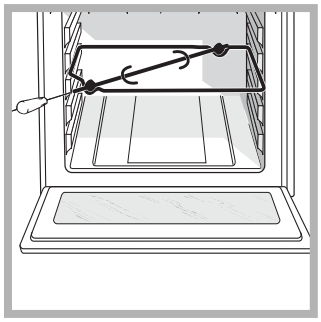
Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ЗАПЕКАНКА**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Для включения вертела (*см. схему)* выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ или ;

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

RS

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
! Для режимов приготовления ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА предусмотрен противень, устанавливаемый на 1 уровень, для сбора жидкости, которая выделяется в процессе приготовления (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ
- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Размораживание	Все мороженные продукты					
Традиционная духовка	Утка	1	2	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	2	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	2	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	2	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	1 и 3	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	1 и 3	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	1 и 3	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 2 и 4	15	90	180
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**					
	Пицца	0.3	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	1	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0.3	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	1	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	1 и 3	15	230	15-20
	Лазанья	1	2	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	1 и 3	15	200	60-70
	Скумбрия	1	1 и 2	10	180	30-35
	Кекс	1	1 и 2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	1 и 2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	1 и 3	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	2	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	1	10	220	25-30
	Курица	1	1 или 2	10	180	60-70
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	0.7	3	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	3	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	3	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	3	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	1 о 3	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	3	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	3	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	3	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	3	-	Макс.	15-20
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	3	-	Макс.	3-5
	На вертеле (если имеется)				Макс.	
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	-	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2 и 3	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2 и 3	10	200	30-35
	На вертеле (если имеется)	1.5	-	10	200	70-80
	Телятина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	10	200	70-75
	Курица (на вертеле) + картошка (на противене)	-	2	10	200	70-75

! указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные рукавицы, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении “●”/“○” , когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за штепсельную вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Энергосбережение и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

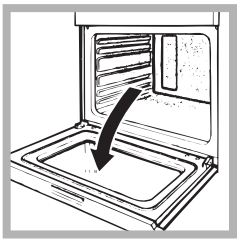
Чистка изделия

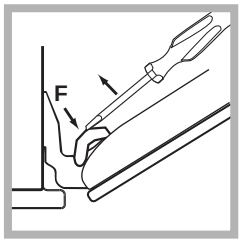
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

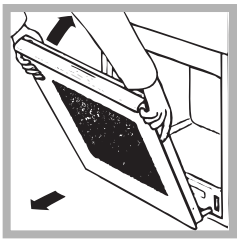
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.
1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему);*
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах *(см. схему)*;







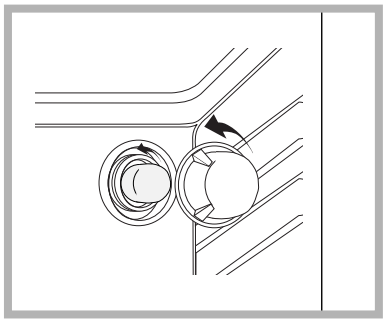
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (*см. схему).* Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

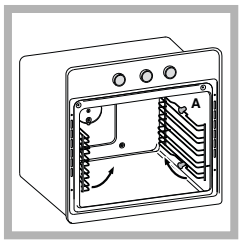
Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;



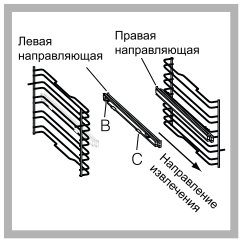
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Установите крышку на место (*см. схему).*

Крепление комплекта выдвижных направляющих

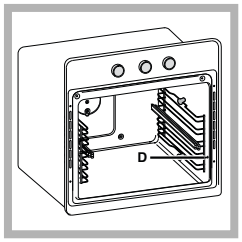
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (*см. схему).*



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа *(см. схему)*. Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

Kullanım talimatları

FIRIN

TR

NL Nederlands, 1

DE Deutsch,12

RS Русский, 23

TR Türkçe, 34

PL Polski, 45

FK 83 /HA
FK 83 X /HA
7OFK 838J X RU/HA
7OFK 838J RU/HA
7OFK 837J X RU/HA
7OFK 837J RU/HA
7OFK 838JC X RU/HA
7OFK 838JC RU/HA
FK 837J X/HA
FK 837J /HA
FK 93J X /HA
FK 93J /HA
FK 939J X /HA
FK 939J /HA
FK 932C X /HA
FK 932C /HA

İçindekiler

Kurulum, 35-36
Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımı, 37
Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım,38
Fırının yakılması

Elektronik pişirme programlayıcısı, 39

Programlar, 40-42
Pişirme programları
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Önlemler ve tavsiyeler, 43
Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı
Teknik destek

Servis ve bakım, 44
Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Kapağın temizliği
Ampulün yenisi ile değiştirilmesi
Sürgülü Kızaklar setinin montajı

Kurulum

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

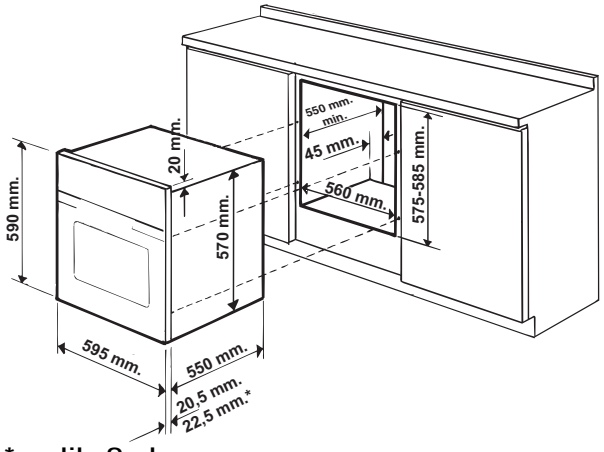
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

Yuvaya oturtma

Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için fırın yuvasının yer aldığı dolabın uygun özellikleri taşıması gerekmektedir:

- Fırının yanında yer alan paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- Fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda , işlem ister **masa altında** (*şekle bakınız*) ister **kolon üzerinde yapılacak olsun**, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:

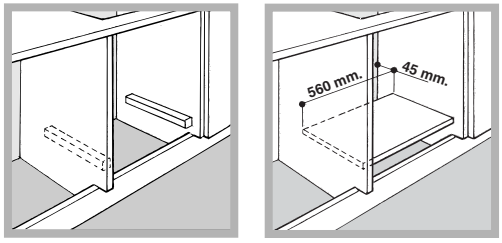


*** çelik Sadece**

! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler levhasında belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

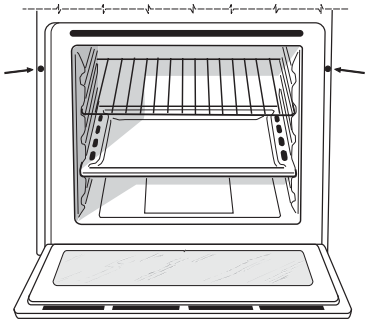
Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:
- fırının kapağını açınız;
- dış çerçeve üzerinde yer alan tespit deliklerini kapatan 2 lastiği çıkartınız;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- delikleri kapatan lastikleri yeniden yerleştiriniz.



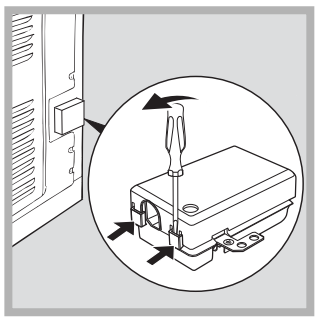
! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

TR

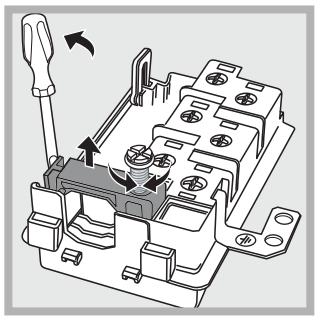
Elektrik bağlantısı

! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, cihazın üzerindeki özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (*aşağıya bakınız*).

Besleme kablosu montajı



1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*);



2. Kablo sabitleyicisinin vidasını açarak bir tornavida yardımı ile kablo toplayıcısını çıkarınız (*şekle bakınız*).

3. L-N-⏚ kontaklarının vidalarını çıkardıktan sonra kabloları Mavi (N) Kahverengi (L) Sarı-Yeşil (⏚) renklere dikkat ederek vida başlarının altında sabitleyiniz

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kablo üzerine özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*yana bakınız*). Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

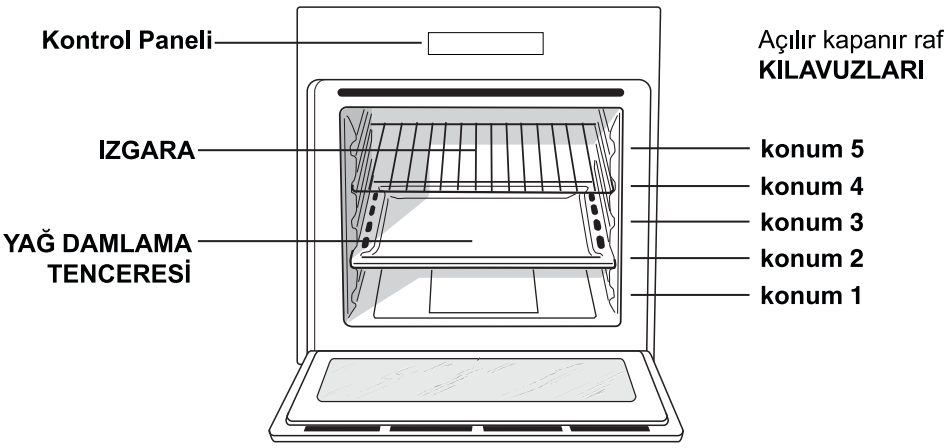
- Prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olması;
- Prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç voltajında kullanmaya uygun olması (*aşağıya bakınız*);
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu (*aşağıya bakınız*);
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.
! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

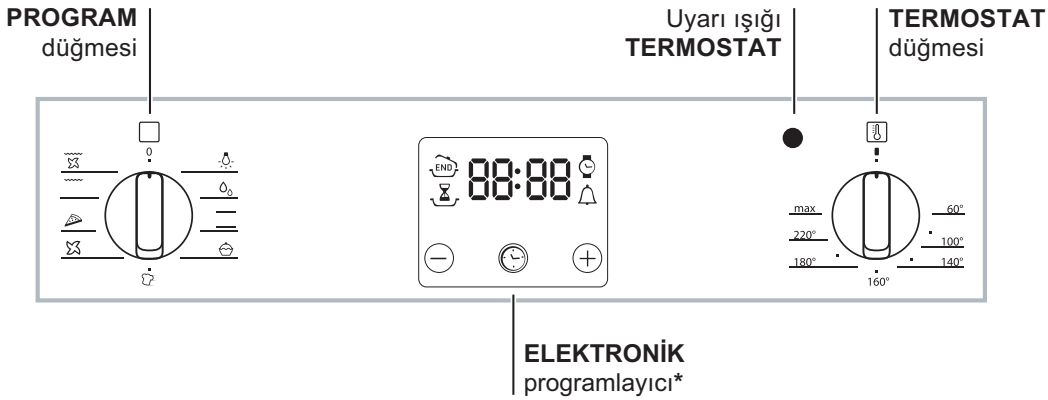
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	gerilim 220-240V'~ 50/60Hz veya 50Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen maksimum güç 2800W
ENERGY LABEL	Elektrikli fırınların etiketi hakkındaki 2002/40/CE Direktifi. EN 50304 Düzenlemesi Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu: ___ Geleneksel; ___ Enerji tüketimi beyanı Klasik sınıf Güçlü - ısıtma fonksiyonu: Pasta fonksiyonu.
CE 	Bu cihaz aşağıdaki Topluluk Direktiflerine uygundur: 12/12/06 tarihli 2006/95/CEE (Alçak Gerilim) ve sonraki değişiklikler - 15/12/04 tarihli 2004/108/CEE (Elektromanyetik Uygunluk) ve sonraki değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve sonraki değişiklikler. 2002/96/CE ve sonraki değişiklikler.

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm



Kontrol paneli



* Sadece bazı modellerde mevcut.

Başlatma ve kullanım

TR

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatı maksimuma getirerek kapağı kapalı vaziyette en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapağını açınız ve mekanı havalandırınız. Duyulan koku, fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasına bağlı olarak ortaya çıkmaktadır.

Fırının yakılması

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. TERMOSTAT düğmesini döndürerek istenilen ısıyı seçiniz. Pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar listesi pişirme tablosunda mevcuttur (*bakınız Programlar*).
3. TERMOSTAT uyarı lambasının yanık olması, ayarlanan sıcaklığa kadarki ısınma aşamasını gösterir.
4. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür::
- PROGRAM düğmesini döndürerek pişirme programını değiştirmek;
- TERMOSTAT düğmesini döndürerek ısıyı değiştirmek.
- PROGRAM düğmesini “0” pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

! Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

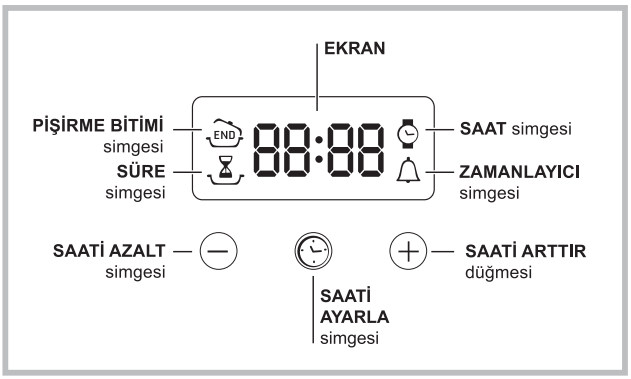
Soğutma fanı

Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar.
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

PROGRAMLAR düğmesi ile -- seçilerek yakılır. Bir pişirme programı seçildiğinde yanık kalır.

Elektronik programlayıcı



Saati ayarlama

! Saat, fırın kapatıldığında veya açıldığında, pişirme programının bitiş saati önceden ayarlanmadığı takdirde ayarlanabilir.
Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesildikten sonra, EKRANDAKİ simgesi ve dört basamaklı rakam yanıp sönmeye başlayacaktır.

1. Ekrandaki simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. Saati ayarlamak için “+” ve “-” düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.

Zamanlayıcıyı ayarlama

! Bu fonksiyon pişirmeyi durdurmaz ve fırını etkilemez; ayarlanan zaman süresi geçtiğinde alarmı etkin hale getirmek için kullanılır.

1. Ekrandaki simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. İstenen saati ayarlamak için “+” ve “-” düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.

Saat geri sayarken ekranda gösterilecektir. Bu saat süresi geçtiğinde, alarm etkin hale gelecektir.

Pişirmeyi programlama

! Programlama yapılmadan önce pişirme modu seçilmelidir.

Pişirme süresini programlama

1. EKRANDAKİ simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar düğmesine birkaç kez basın.
2. İstenen süreyi ayarlamak için “+” ve “-” düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.
4. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

- Örneğin: Saat 9:00 ö.ö ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program ö.ö. 10:15’ de otomatik olarak duracaktır.

Pişirme modu için bitiş süresini ayarlama

! Pişirme bitimi süresi programlanmadan önce pişirme süresi ayarlanmalıdır.

1. Süreyi ayarlamak için 1 ila 3. adımları yukarıda belirtildiği gibi ayarlayın.
2. Ardından, EKRANDAKİ simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayıncaya kadar düğmesine basın.
3. Pişirme bitimi süresini ayarlamak için “+” ve “-n” düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran değerleri daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
4. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya düğmesine basın.
5. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

ve düğmeleri yandığında.programlama ayarlanmış olur. EKRANDA sırasıyla pişirme bitimi süresi ve pişirme süresi gösterilir.

- Örneğin: Saat ö.ö. 9:00 ve 1 saatlik süre programlanmış. Bitiş süresi olarak 12:30 planlanmış. Program ö.ö. 11:30’da otomatik olarak başlayacaktır.

Bir programı iptal etme

Bir programı iptal etmek için:

- İptal etmek istediğiniz ayarla ilgili simge ve ekrandaki rakamların yanıp sönmesi bitene kadar düğmesine basın. 00:00 rakamları ekranda görünene kadar “-” düğmesine basın.
- “+” ve “-” düğmelerini basılı tutarsanız zamanlayıcı ayarları dahil önceden seçilen tüm ayarlar iptal edilecektir.

Programlar

TR

Pişirme programları

! Tüm programlar için 60°C ile MAX arasında bir ısı ayarlanabilir, tek bunun dışında kalan:

- IZGARA (Yalnız MAX'a ayarlanması tavsiye edilir);
- GRATEN (200°C ısının üzerine çıkılmaması tavsiye olunur).

BUZ ÇÖZME programı

Fırının dip kısmında bulunan fan ortam sıcaklığındaki havanın yemeğin etrafında sirkülasyonunu sağlar. Herhangi türden bir donmuş bir yemeğin, ama bilhassa aşağıdakiler gibi sıcağa fazla gelmeyen yemeklerin çözülmesi içindir: Dondurma türü pasta ve turtalar, krema ve krem şantili tatlılar, meyveli tatlılar. Buz çözme süresi yaklaşık yarı yarıya düşürülmüş olur. Et, balık yada ekmek gibi yemeklerde, "çoklu pişirme" fonksiyonunu kullanıp 80° - 100°C arasında bir sıcaklık ayarlanarak çözme süresi hızlandırılabilir.

Program GELENEKSEL FIRIN

Alt ve üst ısıtma elemanları devreye girer. Bu geleneksel pişirme konumu ile bir tek pişirme rafının kullanılması daha uygundur: Birden fazla kat kullanıldığında ısı dağılımı kötü olur.

Program PASTA FIRINI

Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu program hassas yemeklerin ve aynı anda üç rafta "kurabiyelerin" hazırlanması (ör. mayalanmaya ihtiyaç duyan tatlılar) için tavsiye edilir.

FAST COOKING Programı

Isıtma elemanları ile fan devreye girerek ısının fırının her yerine aralıksız ve eşit dağılmasını sağlar. Bu program ön ısıtma gerektirmez. Önceden ambalajlanmış yemeklerin (dondurulmuş ya da ön pişirme yapılmış) hızlı bir şekilde pişirilmesi için tavsiye edilir. Tek bir raf kullanıldığı takdirde mükemmel sonuçlar alınır.

ÇOKLU PİŞİRME programı

Tüm ısıtma elemanları (alt, üst ve yuvarlak ısıtma) devreye girer, fan da çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirerek kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.

Program PİZZA FIRINI

Alt ve yuvarlak ısıtma elemanı devreye girer, fan da çalışmaya başlar. Bu kombinasyonda fırın hızla ısınırken özellikle aşağıdan ciddi bir ısı yansıması olur. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

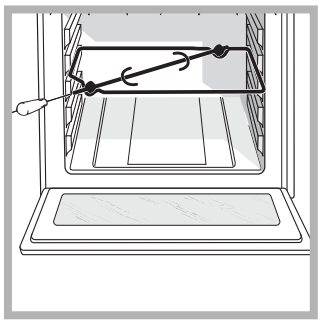
IZGARA programı

Üst ısıtma elemanı ve döner şiş ızgara (varsa) çalışır. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısısı, yüksek yüzey ısısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programı

Fanın yanı sıra üst ısıtma elemanı ve döner şiş ızgara (varsa) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

Döner ızgara şişi (yalnızca belirli modellerde vardır)



Döner ızgara şişini çalıştırmak için (*şekle bakın*) aşağıdaki işlemleri uygulayın:
1. Yağ damlama tenceresini konum 1'e yerleştirin.
2. Döner ızgara şişi desteğini konum 3'e yerleştirin ve şişi fırının arkasında bulunan deliğe takın.
3. veya modunu seçme düğmesiyle döner ızgara şişini çalıştırın.

! modundayken kapak açılırsa döner ızgara şişinin çalışması durur.

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pişirmelerde 1 ve 5. raf konumlarını kullanmayınız: bunlar doğrudan sıcak hava verdiklerinden , hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.
! IZGARA ve GRATEN pişirmelerde, pişirme artıklarını (yemek suyu ve/veya yağlar) toplamak için damlama tepsisini 1. konuma yerleştiriniz.

ÇOKLU PİŞİRME
- 2 ve 4. raf pozisyonlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, ızgarayı ise üste koyunuz.

IZGARA
- Pişirilecek gıdaları ızgaranın ortasına yerleştirerek ızgarayı 3 veya 4 konumuna yerleştiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: Bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PİZZA FIRINI
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaraya yerleştiriniz.
  Yağ toplama tepsisi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çıtır çıtır olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirini pişirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.

TR

Pişirme tablosu

Pişirme modları	Yemekler	Ağırlık (kg cinsinden)	Raf Konumu	Ön ısıtma süresi (dakika)	Önerilen sıcaklık	Pişirme süresi (dakika)
Buz çözme	Tüm gıdalar donmuş					
Normal Fırın	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana rozbif veya biftek	1	3	15	200	70-75
	Domuz kızartması	1	3	15	200	70-80
	Kurabiye (hamur işleri)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
Pişirme Modu	Turtalar	0.5	3	15	180	20-30
	Meyveli kekler	1	2 veya 3	15	180	40-45
	Üzümlü kek	0.7	3	15	180	40-50
	Pandispanya	0.5	3	15	160	25-30
	Gözleme (2 rafta)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35
	Küçük çörekler (2 rafta)	0.6	2 ve 4	15	190	20-25
	Peynirli poğaca (2 rafta)	0.4	2 ve 4	15	210	15-20
	Profiterol (3 rafta)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25
	Kurabiyeler (3 rafta)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25
	Beze (3 rafta)	0.5	1, 3 ve 5	15	90	180
Hızlı Pişirme	**Dondurulmuş yiyecek**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kabaklı ve karidesli pay	0.4	2	-	200	20
	Ispanaklı börek	0.5	2	-	220	30-35
	Çiğ Börek	0.3	2	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	-	200	35
	Kek	0.4	2	-	180	25-30
	Tavuk parçaları	0.4	2	-	220	15-20
	Önceden pişirilmiş yiyecek					
	Piliç kanadı	0.4	2	-	200	20-25
	Taze Yiyecek					
	Kurabiye (hamur işleri)	0.3	2	-	200	15-18
	Üzümlü kek	0.6	2	-	180	45
	Peynirli poğaça	0.2	2	-	210	10-12
Çoklu pişirme	Pizza (2 rafta)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Piliç kızartma + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Üzümlü kek	1	2	10	170	40-50
	Profiterol (2 rafta)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Kurabiyeler (2 rafta)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 rafta)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 rafta)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Börek	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modu	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Dana rozbif veya biftek	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	2 veya 3	10	180	60-70
Izgara	Dil balığı ve supya	0.7	4	-	Maksimum	10-12
	Kalamar ve karides kebabı	0.6	4	-	Maksimum	8-10
	Supya	0.6	4	-	Maksimum	10-15
	Morina filetosu	0.8	4	-	Maksimum	10-15
	Izgara sebze	0.4	3 veya 4	-	Maksimum	15-20
	Dana bonfile	0.8	4	-	Maksimum	15-20
	Sosis	0.6	4	-	Maksimum	15-20
	Köfte	0.6	4	-	Maksimum	10-12
	Çiroz	1	4	-	Maksimum	15-20
	tost (veya tost ekmeği)	4 ve 6	4	-	Maksimum	3-5
	Et şişiyle (varsa)					
	Dana şiş	1.0	-	-	Maksimum	80-90
	Tavuk şiş	1.5	-	-	Maksimum	70-80
	Kuzu şiş	1.0	-	-	Maksimum	70-80
Fırında Güveç	Tavuk ızgara	1.5	2	10	200	55-60
	Supya	1.5	2	10	200	30-35
	Et şişiyle (varsa)					
	Dana şiş	1.5	-	10	200	70-80
	Kuzu şiş	1.5	-	10	200	70-80
	Tavuk şiş ve	1.5	-	10	200	70-75
	Patatesler (kızartılmış)	-	2	10	200	70-75

! Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- **Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Kapları fırına sürerken veya çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız: bunlar fırın yanlışlıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima “I”/“¡” konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2002/96/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekmektedir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
  Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurulması gerekir.

Tasarruf ve çevreye saygı

- Fırın ikindi saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA ve GRATEN pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).
- Contaların temiz ve bakımlı tutulması, bunların kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlar.

Teknik destek

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.
Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- Arıza tipi;
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir

Cihazın ömrü 10 yıldır.

servis

0212 **444 50 10**

servis

INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

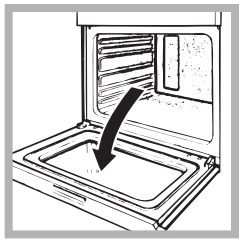
Cihazın temizlenmesi

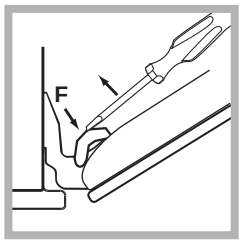
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir süngerle yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Tüm aksesuarlar (açılır kapanır raflar hariç) günlük tabak çanaklar gibi ve aynı zamanda bulaşık makinesinde yıkanabilir.

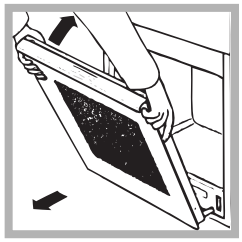
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırın kapağının temizlenmesi

Cam aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır. Camı çizebilecek ya da camın kırmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüslü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:
1. kapağı tamamen açınız (*şekle bakınız*);
2. Yukarı kaldırın ve iki menteşe üzerinde bulunan küçük kolları döndürün (*şekle bakın*).







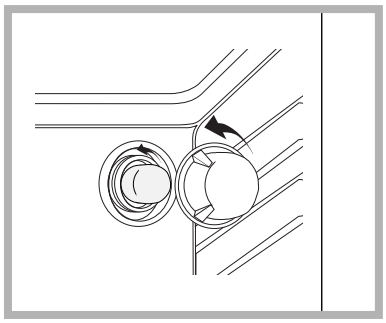
3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bakınız Teknik Servis*). Bu durumda onarım yapılancaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

Ampulün değiştirilmesi

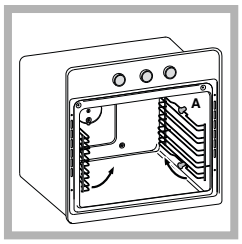
Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

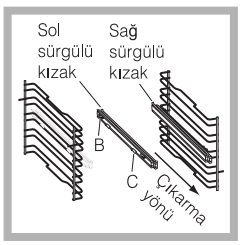


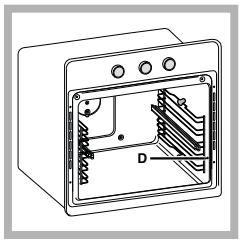
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: güç 25 W, bağlantı E 14.
3. Kapağı yerine takınız (*şekle bakınız*);

Sürgülü Kızaklar setinin montajı

Sürgülü kızakları monte etmek için:
1. Ara çubuklarından A takılı olan iki tezgahı çıkartınız (*şekle bakınız*).
2. Sürgülü kızağın takılacağı rafı seçiniz. Sürgülü kızağın çıkarılacağı yönü dikkate alarak tezgaha önce B sonra C ankastre olarak yerleştiriniz.







3. Fırının yan duvarları üzerinde yer alan deliklere monte edilen sürgülü kızaklar ile iki adet tezgahı sabitleyiniz (*şekle bakınız)*. Sol tezgahın delikleri yukarıda, sağ tezgahın delikleri ise aşağıdadır.

4. Son olarak tezgahı A ara parçaları üzerine ankastre olarak takınız.

! Sürgülü kızakları 5. konuma takmayiniz.

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

NL Nederlands, 1
DE Deutsch,12
RS Русский, 23
TR Türkçe, 34
PL Polski, 45

FK 83 /HA
FK 83 X /HA
7OFK 838J X RU/HA
7OFK 838J RU/HA
7OFK 837J X RU/HA
7OFK 837J RU/HA
7OFK 838JC X RU/HA
7OFK 838JC RU/HA
FK 837J X/HA
FK 837J /HA
FK 93J X /HA
FK 93J /HA
FK 939J X /HA
FK 939J /HA
FK 932C X /HA
FK 932C /HA

Spis treści

Instalacja, 46-47
Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 48
Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 49
Włączanie piekarnika

Programator gotowania, 50

Programy, 51-53
Programy pieczenia
Praktyczne porady na temat pieczenia
Tabela pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności, 54
Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska
Serwis Techniczny

Konserwacja i utrzymanie, 55
Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki, upewnić się, że instrukcja obsługi pozostała wraz z urządzeniem.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji oraz właściwego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Ustawianie

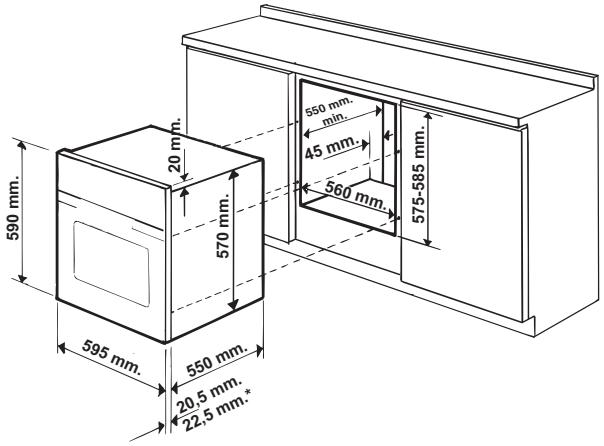
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub przedmiotów.

Zabudowa

Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, mebel do zabudowy powinien spełniać następujące warunki:

- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej **pod blatem** (*zob. rysunek*), jak i **słupkowej**, powinien mieć następujące wymiary:

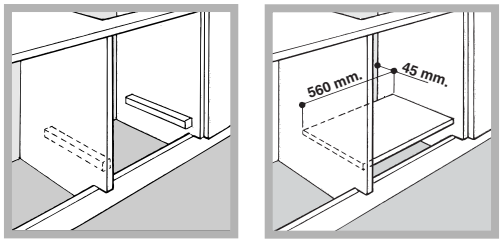


*** Tylko dla stali**

! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi. Dane dotyczące zużycia energii podane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

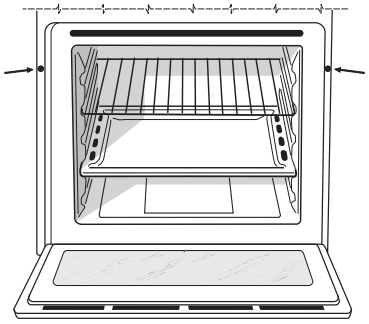
Obieg powietrza

Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby opierał się on na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

W celu przymocowania urządzenia do mebla:
- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjąć 2 zatyczki gumowe, które zakrywają otwory mocowania w ramie obwodowej;
- zamocować piekarnik do mebla używając 2 śrub do drewna;
- założyć z powrotem zatyczki gumowe.



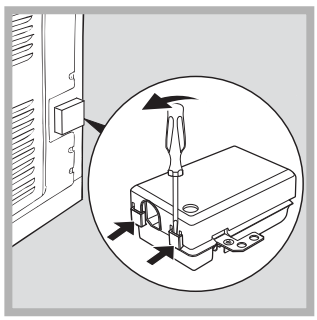
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

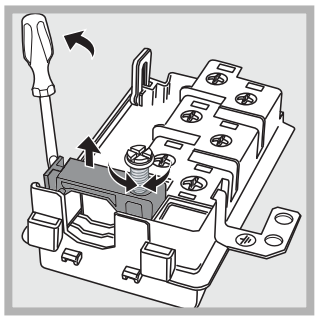
! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający są dostosowane do działania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego

1. Otworzyć skrzynkę zaciskową, podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*patrz rysunek*);



2. Odkręcić śrubę zaciskającą kabel i wyciągnąć ją podważając śrubokrętem (*patrz rysunek*).



3. Wyjąć śrubki ze styków L-N-⏚, a następnie umocować poszczególne przewody pod łbami śrub zgodnie z odpowiednimi kolorami: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-Zielony (⏚).

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*zob. obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie był narażony na temperaturę otoczenia przekraczającą 50° C.

! Instalator odpowiada za prawidłowość podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

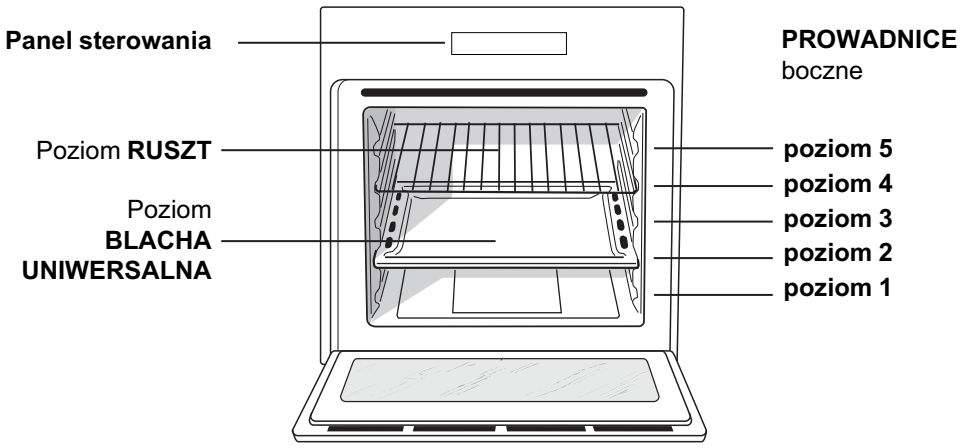
! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*patrz Serwis Techniczny*).
! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	l 58
Elektrische aansluitingen	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub 50Hz (patrz tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2800W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna - funkcja ogrzewania: ___ Tradycyjna; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona - funkcja ogrzewania: Do wypieku ciast.
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z pó niejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

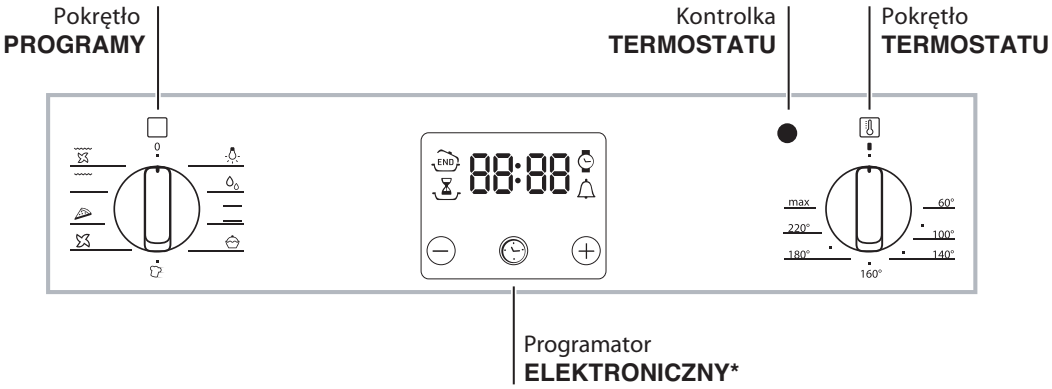
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



***** Tylko w niektórych modelach.

Uruchomienie i użytkowanie

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Włączanie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętło TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (*zob. Programy*).
3. Świecąca kontrolka TERMOSTAT wskazuje fazę nagrzewania do nastawionej temperatury.
4. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić program pieczenia za pomocą pokrętła PROGRAMY;
- zmienić temperaturę za pomocą pokrętła TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętła PROGRAMY w pozycji „0”.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

Wentylator chłodzący

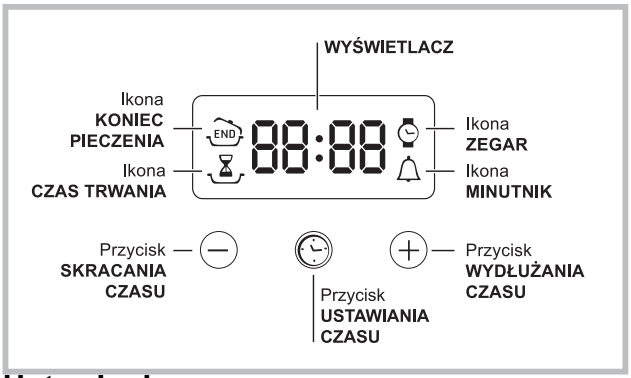
W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem kontrolnym a drzwiczkami piekarnika a także w ich części dolnej.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie  za pomocą pokrętła PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.

Programator elektroniczny

PL



Ustawianie zegara

! Zegar można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony. Nie można go ustawić jedynie wtedy, gdy został zaprogramowany koniec pieczenia.
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku napięcia ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić godzinę; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Ustawianie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i działa niezależnie od użytkowania piekarnika, umożliwiając włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądany czas; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

!Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona , oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądany czas trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Programowanie końca pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu trwania pieczenia.

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk dopóki nie zaczną pulsować ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. za pomocą przycisków „+" i „-" ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

Włączone ikony , oraz oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas zostaje zaprogramowany na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

- naciskać przycisk dopóki nie zacznie pulsować ikona ustawienia, które ma być anulowane oraz cyfry na wyświetlaczu Naciskać przycisk „-" dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+" i „-" i przytrzymać je naciśnięte, w ten sposób anuluje się wszystkie wykonane ustawienia, w tym ustawienia minutnika.

Programy

Programy pieczenia

! We wszystkich programach można nastawić temperaturę w zakresie od 60°C do MAX, z wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie tylko na MAX);
- ZAPIEKANIE (zaleca się nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **ROZMRAŻANIE**

Wentylator znajdujący się w głębi piekarnika wytwarza wokół potrawy obieg powietrza o temperaturze otoczenia. Program ten jest zalecany do rozmrażania każdego rodzaju potraw, ale w szczególności potraw delikatnych, które nie lubią ciepła, jak, na przykład: torty lodowe, ciasta z kremem lub bitą śmietaną, ciasta z owocami. Czas rozmrażania skraca się do połowy. W przypadku ryb lub chleba można rozmrażanie przyspieszyć poprzez zastosowanie funkcji “multicottura” i ustawiając temperaturę od 80° do 100°C.

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Włączają się obydwa grzejniki: górny i dolny. Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Włącza się grzejnik tylny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

Program **FAST COOKING**

Włączają się grzejniki oraz wentylator, zapewniając ciągłe i równomierne rozprowadzanie ciepłego powietrza.
Ten program nie wymaga wcześniejszego nagrzania piekarnika. Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu

Program **MULTIPIECZENIE**

Włączają się wszystkie grzejniki (górny, dolny i termoobiegu) oraz wentylator. Ponieważ temperatura jest równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.

Program **PIEKARNIK DO PIZZY**

Włączają się dolny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Takie połączenie umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika i zapewnia wysoką temperaturę, a zwłaszcza mocne nagrzewanie od dołu. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

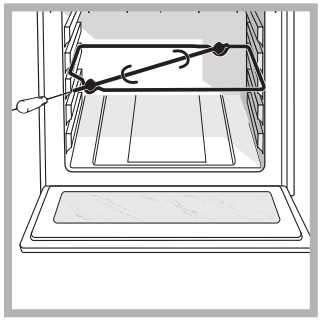
Program **GRILL**

Włącza się górny element grzejny oraz rożno (jeśli jest w danym modelu). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **ZAPIEKANKA**

Włącza się górny element grzejny i uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Rożen (tylko w niektórych modelach).



Aby uruchomić rożen (*patrz rysunek*), należy wykonać następujące czynności:
1. umieścić brytfannę w pozycji 1;
2. ustawić uchwyt rożna w pozycji 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen, wybierając pokrętłem PROGRAMY lub .

! Kiedy program jest uruchomiony, otwarcie drzwiczek powoduje zatrzymanie rożna.

PL

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Do pieczenia z wentylacją nie używać poziomów 1 i 5: podlegają one bezpośredniemu działaniu gorącego powietrza, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.
! Podczas pieczenia w trybie GRILL oraz GRATIN, umieścić
brytfannę w pozycji 1 w celu zebrania resztek z pieczenia (sosy i/lub tłuszcze).

MULTICOOKING
- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.
- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

GRILL
- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.
- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY
- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.
- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Rozmrażanie	Wszelka żywność zamrożona					
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	2	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	2	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	2	15	180	30-35
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0.5	2	15	180	20-30
	Ciasto z owocami	1	1 lub 2	15	180	40-45
	Ciasto śliwkowe	0.7	2	15	180	40-50
	Ciasto biszkoptowe	0.5	2	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 półkach)	1.2	1 i 3	15	200	30-35
	Małe ciastka (na 2 półkach)	0.6	1 i 3	15	190	20-25
	Słone ciastka francuskie z serem (na 2 półkach)	0.4	1 i 3	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 półkach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 półkach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25
	Bezy (na 3 półkach)	0.5	1 i 2 i 4	15	90	180
Fast cooking	**Mrożonki**					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0.4	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0.4	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0.4	1	-	220	15-20
	Potrawy podgotowane					
	Zrumienione skrzydełka z kurczaka	0.4	1	-	200	20-25
	Świeże potrawy					
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	0.3	1	-	200	15-18
	Ciasto śliwkowe	0.6	1	-	180	45
	Słone ciastka francuskie z serem	0.2	1	-	210	10-12
Multi-pieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	1 i 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	1 i 3	15	200	60-70
	Makrela	1	1 i 2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	1 i 2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	1 i 3	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	1 i 3	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	1 i 2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	1 i 3	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	2	15	200	25-30
Piekarnik do pizzy	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	1	10	220	25-30
	Kurczak	1	1 lub 2	10	180	60-70
Barbecue	Sole i mątwy	0.7	3	-	Maks	10-12
	Szaszłyki z kalmarów i raków	0.6	3	-	Maks	8-10
	Mątwy	0.6	3	-	Maks	10-15
	Filet z dorsza	0.8	3	-	Maks	10-15
	Warzywa z rusztu	0.4	1 lub 3	-	Maks	15-20
	Befsztyk cielęcy	0.8	3	-	Maks	15-20
	Kiełbaski	0.6	3	-	Maks	15-20
	Hamburgery	0.6	3	-	Maks	10-12
	Makrele	1	3	-	Maks	15-20
	Tosty (lub chleb opiekany)	nr 4 i 6	3	-	Maks	3-5
	Na rożnie (jeśli jest)					
	Cielęcina z rożna	1.0	-	-	Maks	80-90
	Kurczak z rożna	1.5	-	-	Maks	70-80
	Jagnięcina z rożna	1.0	-	-	Maks	70-80
Gratin	Kurczak z rusztu	1.5	2 i 3	10	200	55-60
	Mątwy	1.5	2 i 3	10	200	30-35
	Na rożnie (jeśli jest)	1.5	-	10	200	70-80
	Cielęcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnięcina z rożna	1.5	-	10	200	70-75
	Kurczak (z rożna) + ziemniaki (na brytfannie)	-	2	10	200	70-75

! Wskazany czas jest tylko czasem przykładowym i może być zmieniany według osobistych upodobań.
W systemie gotowania „Grill” brytfanna powinna być ustawiona na 1 poziomie od dołu.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowania, dlatego też należy je uważnie przeczytać.

Bezpieczeństwo ogólne

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami ani też stojąc boso na podłodze.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w położeniu "●"/"○".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Skontaktować się z Serwisem Technicznym (*patrz Serwis Techniczny*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recyrkulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych.
- Zaleca się pieczenie w programach GRILL i ZAPIEKANIE zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj problemu;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

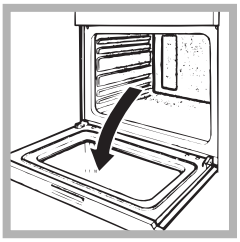
Konserwacja i utrzymanie

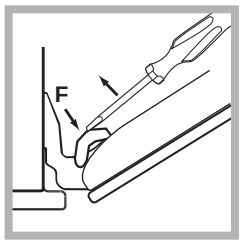
Odłączanie od prądu
Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

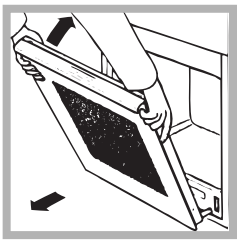
Czyszczenie urządzenia
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach, za wyjątkiem prowadnic przesuwnych.

! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Czyszczenie drzwiczek
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków, które nie rysują powierzchni, a następnie osuszyć miękka szmatką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. podnieść i przekręcić dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (*zob. rysunek*);





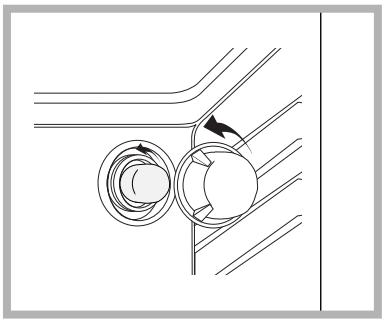


3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

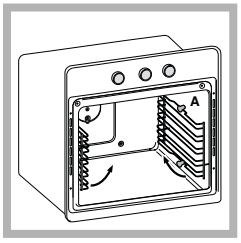
Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, ze uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego (*patrz Serwis Techniczny*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

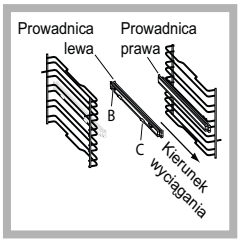


Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na taką samą: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (*patrz rysunek*).

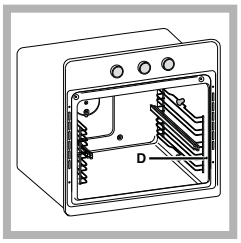
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych
Aby zamontować prowadnice ślizgowe:



1. Należy zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (*patrz rysunek*).



2. Wybrać poziom, na którym zostanie umieszczona prowadnica ślizgowa. Zwracając uwagę na kierunek wyjmowania prowadnic, umieścić na ramie najpierw zaczep B, a następnie zaczep C.



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi prowadnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (*patrz rysunek)*. Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla ramy prawej na dole.

4. Na końcu należy wstawić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic przesuwnych nie należy umieszczać w pozycji 5.

PL