

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 11

RS

Русский, 21

TR

Türkçe, 31

PL

Polski, 41

70FK 536J X RU/HA
70FK 536J RU/HA
FK 536 X /HA
FK 536 /HA

Samenvatting

Het installeren, 2-3

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4

Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5

De oven starten

Programma's, 6-7

Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

De elektronische programmeur, 8

Voorzorgsmaatregelen en advies, 9

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 10

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De oven deur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

NL

Het installeren

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: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

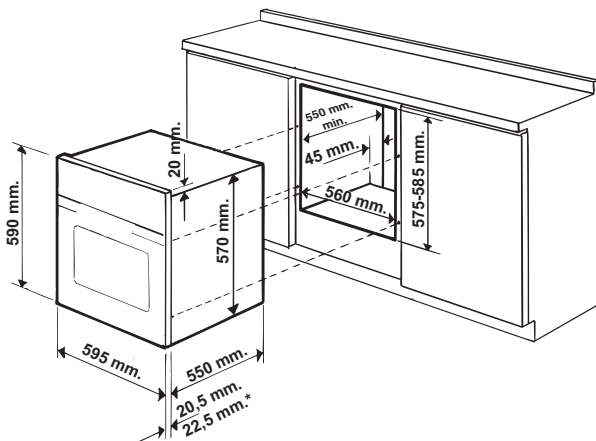
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! 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:



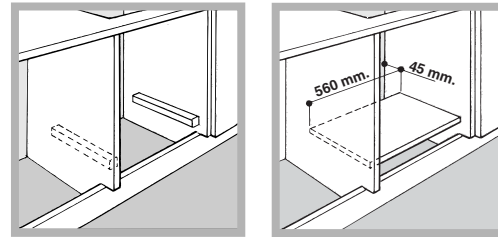
* Alleen voor roestvrijstalen modellen

! 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

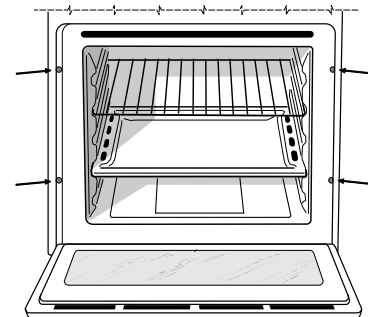
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

- open de ovendeur;
- verwijder de 4 leertjes die de bevestigingsopeningen bedekken op de zijrand;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 4 houtschroeven;
- doe de leertjes die de openingen bedekken weer op hun plaats.

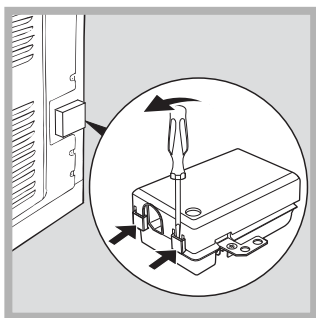


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

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

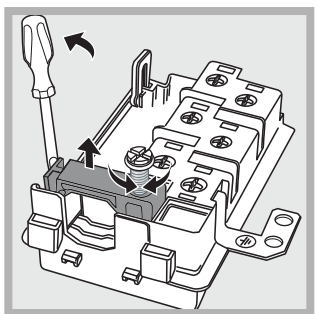
Monteren voedingskabel



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- \perp en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (\perp).



Het aansluiten van de voedingskabel aan het 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 men tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrenge met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact 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);


- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten het snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

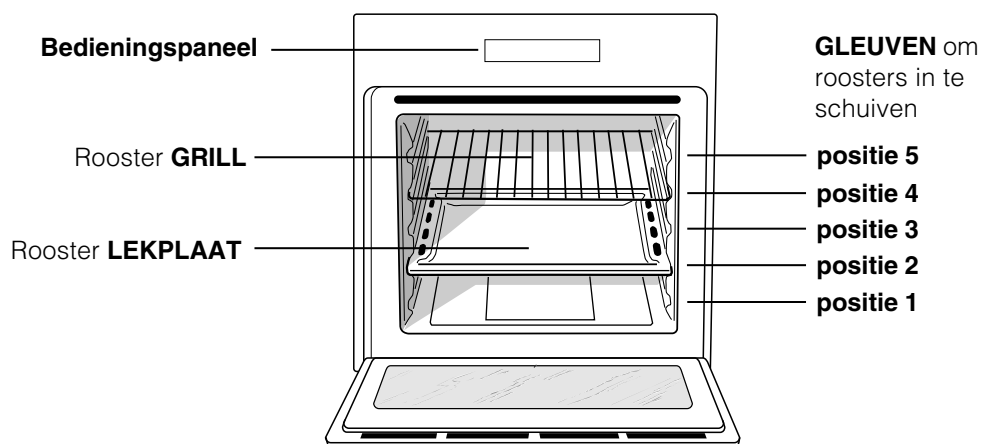
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm.
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60Hz (zie typeplaatje) maximum vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht - verwarmingsfunctie: <input checked="" type="checkbox"/> Multikoken.
	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: -2006/95/EEG van 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/EC en daaropvolgende wijzigingen

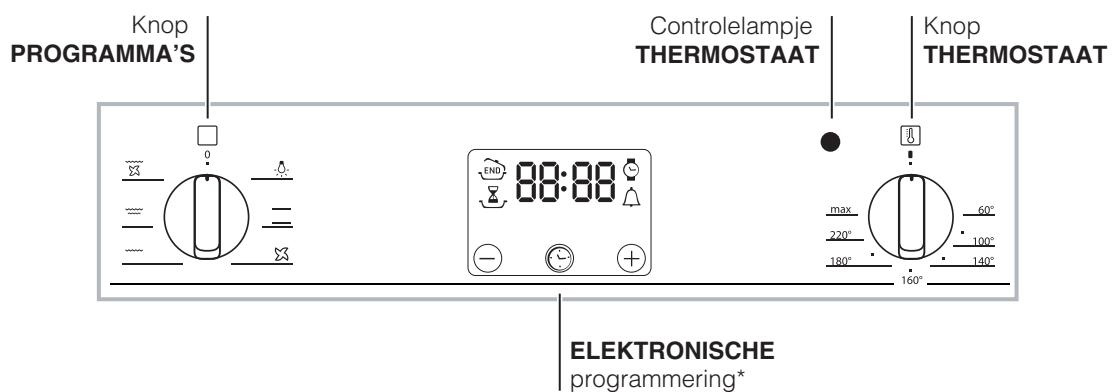
Beschrijving van het apparaat

NL

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



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 hebt uitgedaan, 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. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).
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 knop PROGRAMMA'S;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
 - het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S 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.

Ventilator

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op  te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

Programma's

NL

Kookprogramma's

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°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 **MULTIKOKEN**

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. Hierbij is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **OVEN BOVEN**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. Deze functies kunnen worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

Programma **GRILL**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de bovenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc... U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken". Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat 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.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies GRILL of GRATINEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill 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 energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTIKOKEN.
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de bakplaat duurt het 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.

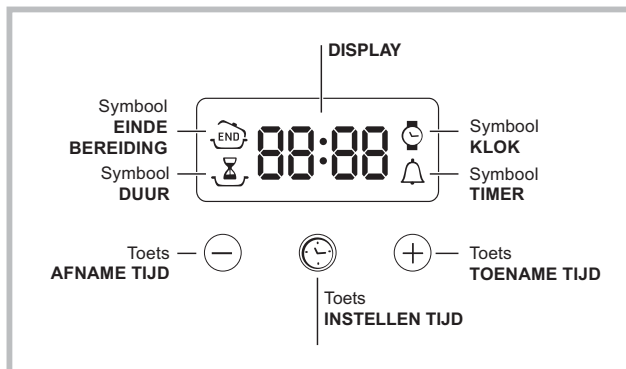
Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aangeraden temperatuur	Kooktijd (minuten)
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
	Taarten	1	3	15	180	30-35
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	
Oven Boven	Afmaken van het gerecht	-	3/4	15	220	-
Grill	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3 of 4	5	Max	10-15
	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	5	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	5	200	30-35

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

De elektronische programmeur


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.
- 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.

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.

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.

Vorzorgsmaatregelen en advies

! 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 veiligheidsmaatregelen

- 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.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven heet. Raak ze niet aan en houdt kinderen op 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 oven 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 "●"/"○" 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 oven.
- 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 afvalmermer 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 oven 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.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

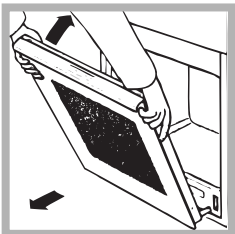
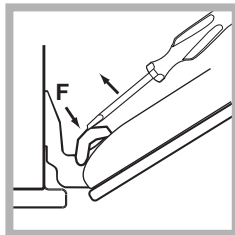
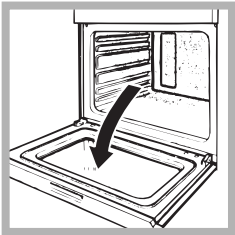
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik 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).

! 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 die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);



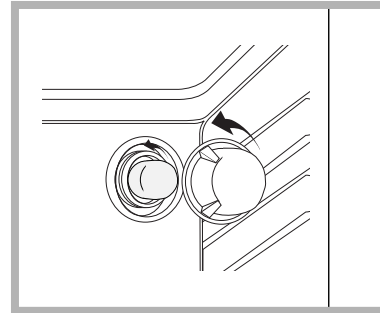
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

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.).

Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

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

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 11

RS

Русский, 21

TR

Türkçe, 31

PL

Polski, 41

70FK 536J X RU/HA
70FK 536J RU/HA
FK 536 X /HA
FK 536 /HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 12-13

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 14

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 15

Inbetriebsetzung des Backofens

Programme, 16-17

Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Der elektronische Garprogrammierer, 18

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 19

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 20

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst

Installation

DE

! 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 nachzuschlagen zu können.

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

Aufstellung

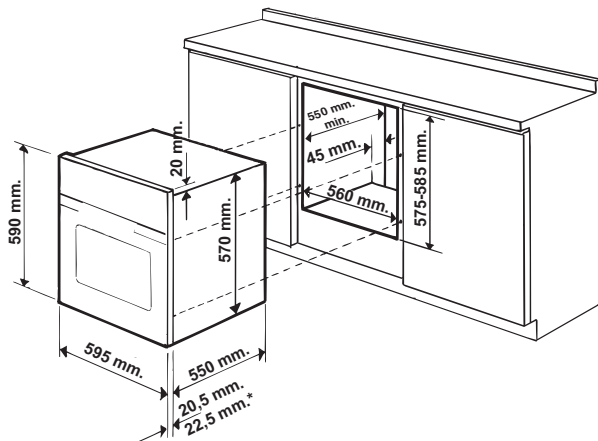
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe *Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! 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:



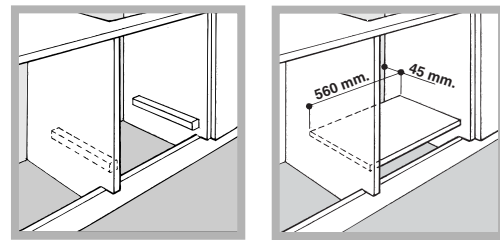
* Nur für Edelstahl-Modelle

! 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

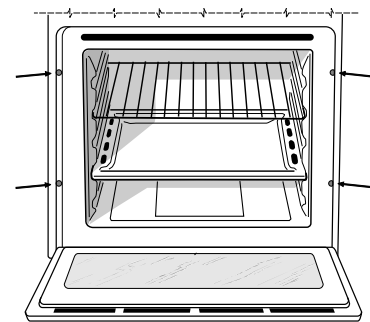
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe *Abbildungen*).



Zentrieren und Befestigen

Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:

- Die Backofentür öffnen;
- die 4 Stopfen in den Befestigungsbohrungen des Rahmens herausziehen;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 4 Holzschrauben befestigen;
- Die Bohrungsabdeckungen wieder anbringen.



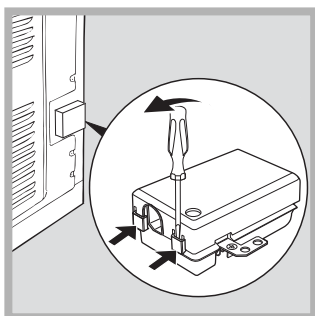
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

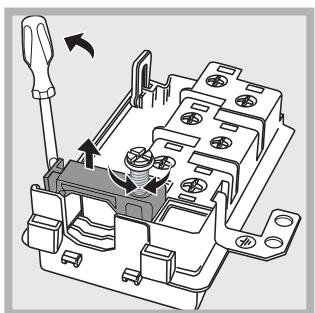
Elektroanschluss

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

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (siehe Abbildung).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N- \perp aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (\perp).



Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, 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 Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;

- die Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (siehe unten);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (siehe unten);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Elektrokabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

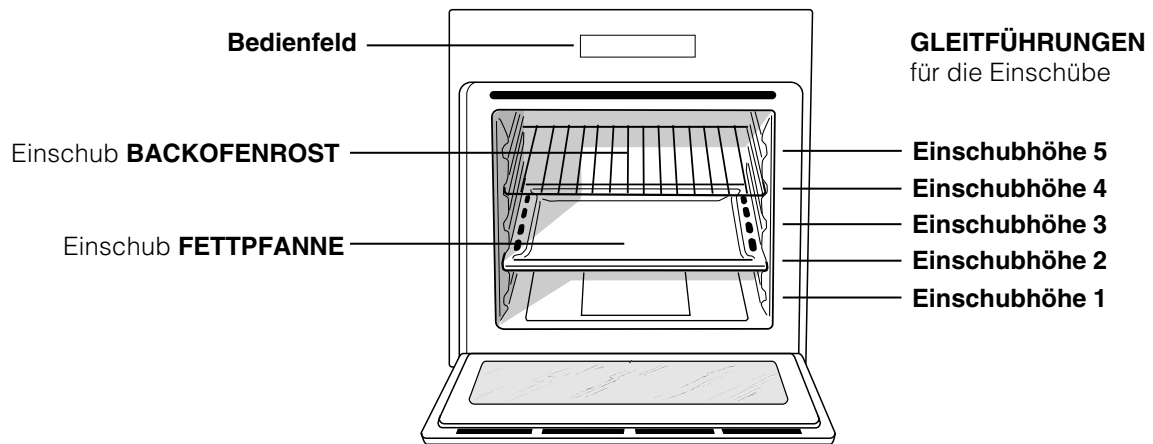
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50/60Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: — Standard Plus — Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Echte Heißluft
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: -2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen -2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen -93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen -2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen

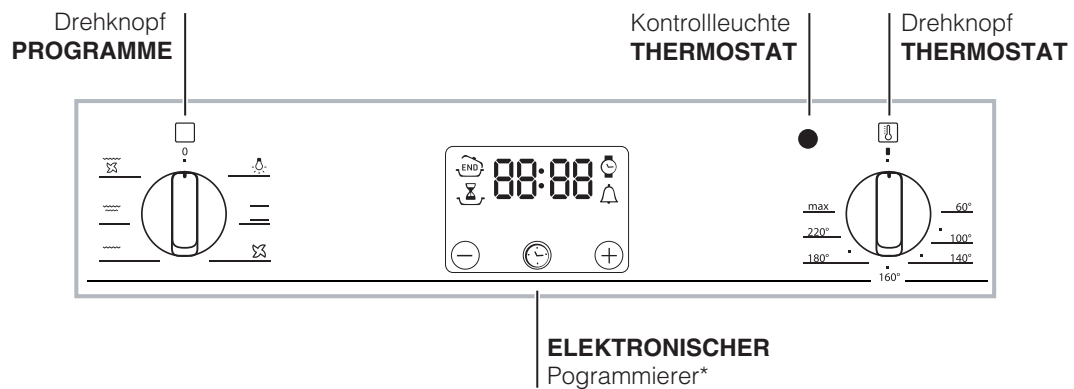
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
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 auf Dauerlicht eingeschaltete Kontrollleuchte THERMOSTAT zeigt an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
 - Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
 - Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.


! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenkten, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

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

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/Bräunen (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programme **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programme **Echte Heißluft**

Es schalten sich beide Heizelemente (das obere und das untere) 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.

Programme **OBERTITZE**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.

Programme **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ... Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **Überbacken/Bräunen**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

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.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

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

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

- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

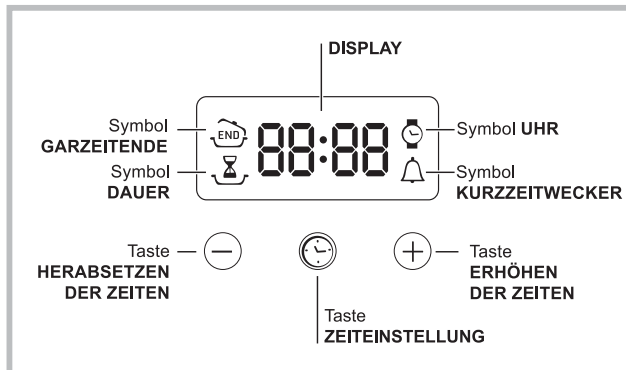
Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
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
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	
Oberhitze	Nachgaren von Speisen	-	3/4	15	220	-
Grill	Seezungen und Tintenfische	1	4	5	Max	8-10
	Tintenfisch- und Kebabspieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrillte Gemüse	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Kalbsteaks	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrelen	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4 Stck.	4	5	Max	2-3
Überbacken/ Bräunen	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	5	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	5	200	30-35

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können.

Der elektronische Garprogrammierer


DE






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 eingblendeten 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 eingblendeten 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 eingblendeten 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.
- 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 eingblendeten 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. 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 eingblendet.

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.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise 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.**
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät 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 "●"/"○" 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.
- Keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- 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 lokalen Vorschriften entsorgen. 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 Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

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.

Reinigung und Pflege

DE

Stromversorgung trennen

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

Reinigung des Gerätes

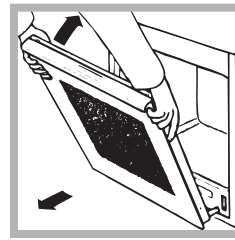
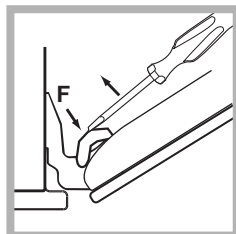
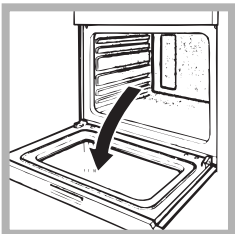
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. 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 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 Zerschneiden 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 B> 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.

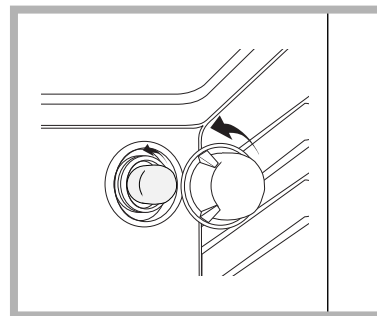
Dichtungen prüfen

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*).

Kundendienst

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 11

RS

Русский, 21

TR

Türkçe, 31

PL

Polski, 41

70FK 536J X RU/HA
70FK 536J RU/HA
FK 536 X /HA
FK 536 /HA

Содержание

RS

Монтаж, 22-23

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 24

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 25

Включение духового шкафа

Программы, 26-27

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Электронный таймер программирования выпечки, 28

Предосторожности и рекомендации, 29

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 30

Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

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 изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

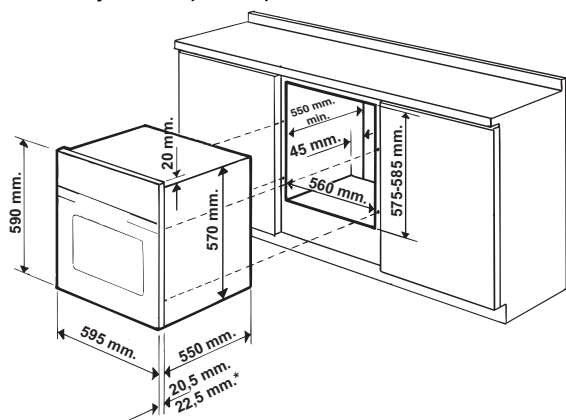
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых 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:

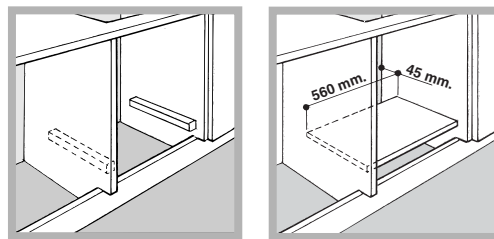


* Только для моделей из нержавеющей стали

! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

Вентиляция

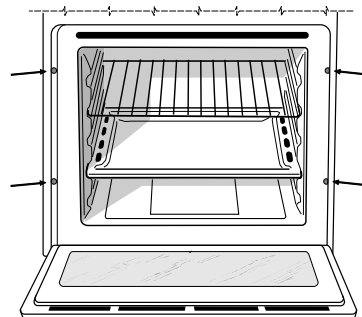
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. *схемы*).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- выньте 4 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 4 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

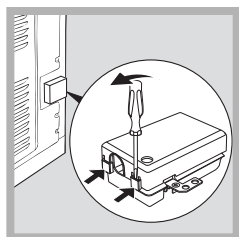


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

специального инструмента.
Электрическое подключение

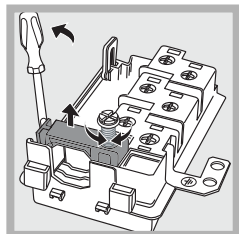
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

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- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (\perp).

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 изделием и сетью необходимо установить многополюсный 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 на 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 соединена с заземлением 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 значения, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном

случае замените сетевую розетку или штепсельную вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

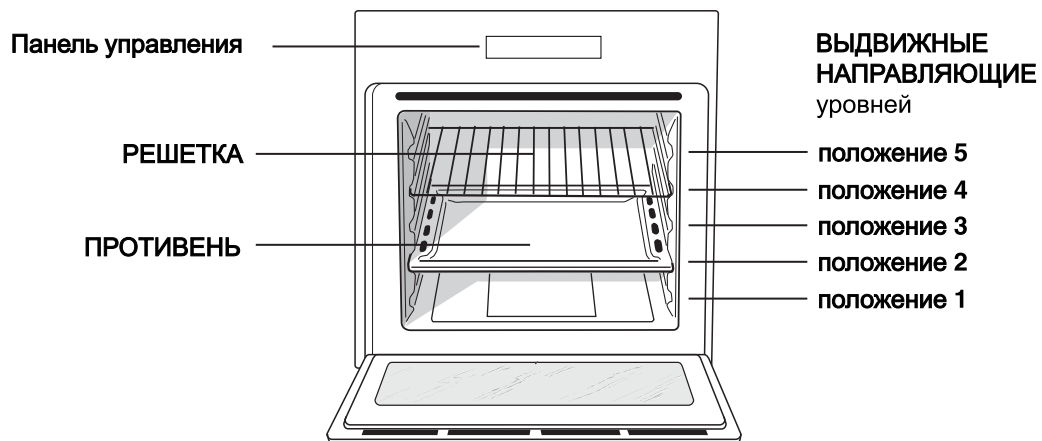
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	<p>Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304</p> <p>Расход электроэнергии</p> <p>Натуральная конвекция – функция нагрева: —</p> <p>Традициональная духовка —</p> <p>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: </p> <p>Одновременное приготовление</p>
	
	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями.</p>

Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



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.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежущего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

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

Программы

RS

Программы приготовления

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

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

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ 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 **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний и нижний) 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 **ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным внутри. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. 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.

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.

! При использовании функции ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемых при жарке (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 выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Для выпечки вкусной пиццы используйте программу ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитный кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
Forno Sopra (Нагрев сверху)	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	5	Макс.	2-3
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	5	200	30-35

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями.

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 фиксации 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 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 фиксации 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 фиксации 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 фиксации 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.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие правила 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 духовки подвергаются сильному нагреву. 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 варежки, 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 регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за 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 по утилизации 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.

Экономия электроэнергии 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 и уход

RS

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

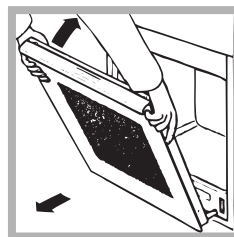
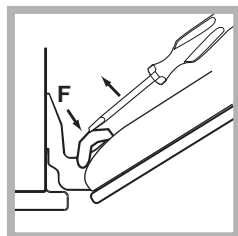
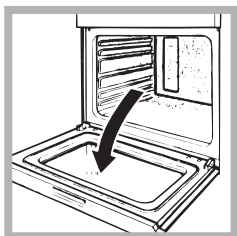
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные 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 выдвигающих 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.

- полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
- при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки F на двух петлях (см. схему);

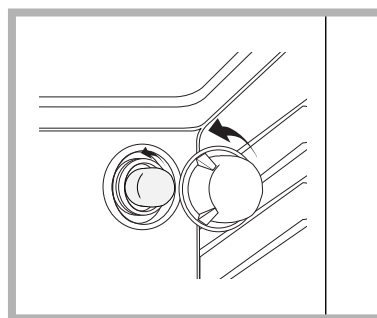


- возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

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:

- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность

25 Вт, резьба E 14.

- Установите крышку на место (см. схему).

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- модель изделия (Мод.);
- номер тех. паспорта (серийный №)

Вы найдете эти данные на паспортной табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 11

RS

Русский, 21

TR

Türkçe, 31

PL

Polski, 41

70FK 536J X RU/HA
70FK 536J RU/HA
FK 536 X /HA
FK 536 /HA

İçindekiler

Kurulum, 32-33

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımı, 34

Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım, 35

Fırının yakılması

Programlar, 36-37

Pişirme programları
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Elektronik pişirme programlayıcısı, 38

Önlemler ve tavsiyeler, 39

Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 40

Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Kapağın temizliği
Ampulün yenisi ile değiştirilmesi
Teknik Destek

Kurulum

TR

! 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

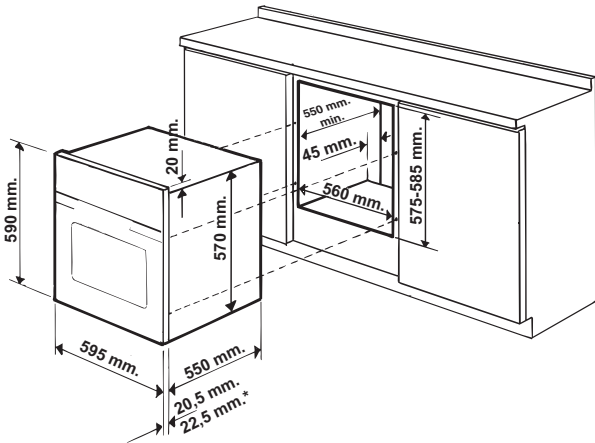
! Ambalajlar çocukların oyuncacı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! 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 gerekir:

- fırına yapışık konumdaki 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:

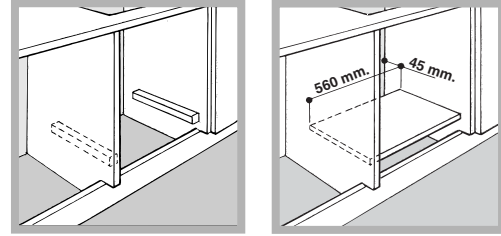


* Sadece inox modeller için

! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketim ilipkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

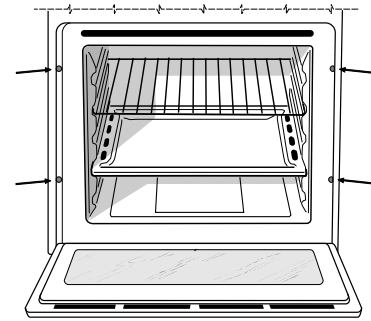
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırın kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

- fırının kapağını açınız;
- dış çerçeve üzerinde yer alan tespit deliklerini kapatan 4 lastiği çıkartınız;
- 4 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- delikleri kapatan lastikleri yeniden yerleştiriniz.



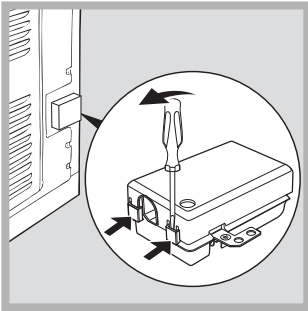
! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

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

Elektrik bağlantısı

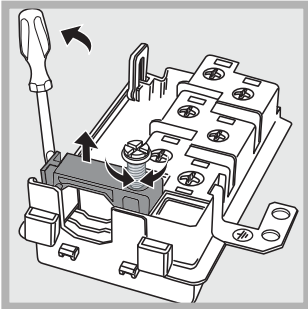
! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, özellikler levhasında belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (aşağıya bakınız).

Besleme kablosunun montajı



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

2. Kablo sabitleyicisinin vidasını sökerek bir tornavida yardımı ile çıkartınız (şekle bakınız).



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

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (bkz. yan taraf). 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 ısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

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

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- priz in topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- priz in, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç voltajında kullanmaya uygun olduğunu (aşağıya bakınız);

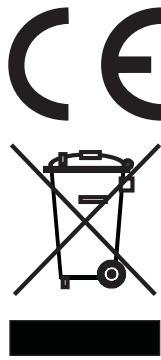
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu (aşağıya bakınız);
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! 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 (Teknik Destek bölümüne bakınız).

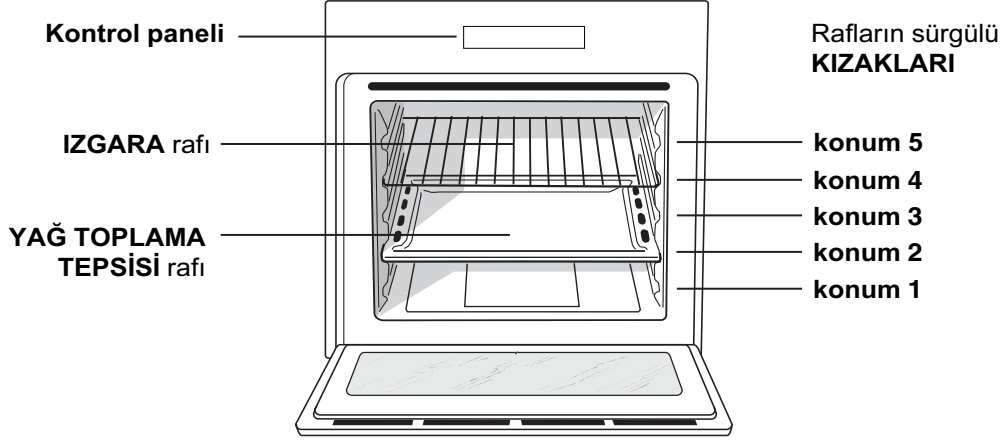
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	gerilim 220-240V ~ 50/60Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2800W
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE direktifi. EN 50304 düzenlemesi Doğal konveksiyonlu enerji tüketimi - ısıtma fonksiyonu: <input type="checkbox"/> Geleneksel; <input type="checkbox"/> Zorlamalı konveksiyonlu Sınıf beyanı enerji tüketimi - ısıtma fonksiyonu: <input checked="" type="checkbox"/> Çoklu pişirme programı.
	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

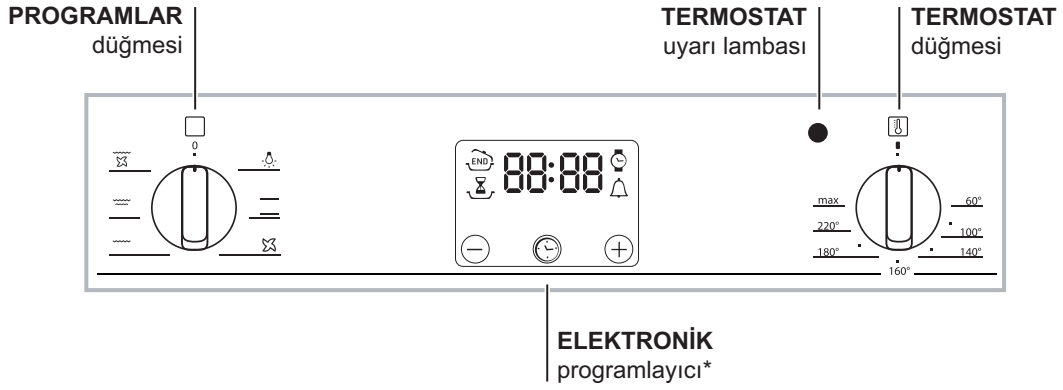
Cihazın tanımı

TR

Genel görünüm



Kontrol paneli



Başlatma ve kullanım

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostati 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 düğmesi vasıtasıyla pişirme programını değiştirmek;
 - TERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklık derecesini 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

Dış sıcaklığını azaltabilmek için bazı modeller soğutma fanıyla donatılmıştır. Bu sayede kontrol paneli ve fırın kapağı arasından hava dışarı atılır. ! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

PROGRAM düğmesi ile  seçilerek yakılır. Bir pişirme programı seçildiğinde yanık kalır.

Piştirme programları

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

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

GELENEKSEL FIRIN programı

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

ÇOKLU PİŞİRME programı

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

Üst fırın PROGRAMI

Üst ısıtma elemanı yanar. Bu fonksiyon piştirme rötuşları için kullanılabilir.

IZGARA programı

Üst ısıtma elemanı yanar. Izgaranın oldukça yüksek ve doğrudan ısıyı yemeklerin yüzeylerinin hızlı bir şekilde kızarmasını mümkün kılarken sıvı çıkışını engelleyerek içlerinin daha yumuşak kalmasını sağlar. Izgarada piştirme özellikle yüksek yüzey ısısına ihtiyaç duyan yemekler için tavsiye edilir: dana ve sığır biftekleri, antrikot, fileto, hamburger vb. Bazı kullanım örnekleri "Piştirme için pratik öneriler" bölümünde verilmiştir. Piştirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programı

Üst ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girer. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Piştirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

Pratik piştirme 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 piştirme programlarında, yağ toplama tepsisini piştirme artıklarını (yemeğin suyu ve/veya yağı) toplamak için 1. raf konumuna yerleştiriniz.

ÇOKLU PİŞİRME

- 2 ve 4. raf konumlarını kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2. raf konumunda pişiriniz.
- Yağ toplama tepsisini en alta, izgarayı ise üste koyunuz.

IZGARA

- Yiyecekleri izgaranın ortasına yerleştirerek, izgarayı 3 veya 4. raf konumuna koyunuz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endişelenmeyiniz: bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PİZZA

- Leziz bir pizza hazırlamak için ÇOKLU PİŞİRME programını kullanınız.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan izgaraya yerleştiriniz. Yağ toplama tepsi ile birlikte piştirme süreleri uzar ve çıtır çıtır bir pizza zor bir şekilde elde edilir.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peyniri piştirme işleminin tam ortasında eklenebilir.

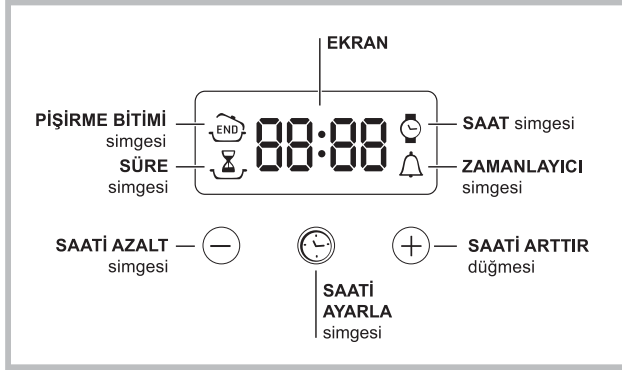
Piştirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Piştirme süresi (dakika)
Geleneksel Fırın	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
Çoklu Piştirme	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiterol hamuru (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25
Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30	
Üst fırın	Piştirme rötuşları	-	3/4	15	220	-
Izgara	Dil balığı ve ahtapot	1	4	5	Max	8-10
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	Max	6-8
	Morina fileto	1	4	5	Max	10
	Izgara sebze	1	3/4	5	Max	10-15
	Dana biftek	1	4	5	Max	15-20
	Pirzola	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Uskumru	1	4	5	Max	15-20
	Tost	n.° 4	4	5	Max	2-3
Graten	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35

! Piştirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.


Elektronik pişirme programlayıcısı



TR




Saatin ayarlanması

! Fırın hem açıkken hem de kapalıyken ayarlanabilir, ama pişirme işlemi sonu programlanmamıştır. Elektrik şebekesine bağlandıktan veya elektrik

kesintisinden sonra,  ikonu ve EKRAN üzerinde yer alan dört adet rakam yanıp söner.



1.  ikonu ve EKRAN üzerinde dört adet rakam yanıp sönmeye başlayana kadar,  tuşuna birden fazla basınız;

2. "+" ve "-" tuşları ile saati ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.


3. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden  tuşuna basınız.

Dakika sayacının ayarlanması

! Bu fonksiyon pişirme işlemini durdurmaz ve fırın kullanımı tarafından kaldırılır; sadece ayarlanan dakikaların sona erdiğinin sesli bir sinyalle haber verilmesini sağlar.

1.  ikonu ve EKRAN üzerinde üç adet rakam yanıp sönmeye başlayana kadar,  tuşuna birden fazla basınız;

2. "+" ve "-" tuşları ile istenilen süreyi ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.




3. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden  tuşuna basınız.

Geriye doğru sayım görüntülenecek ve sayma işlemi sona erdiğinde sesli sinyal devreye girecektir.

Pişirme işleminin programlanması






! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür.

Pişirme süresinin programlanması

1.  ikonu ve EKRAN üzerinde üç adet rakam yanıp sönmeye başlayana kadar,  tuşuna birden fazla basınız;
 2. "+" ve "-" tuşları ile istenilen süreyi ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.
 3. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden  tuşuna basınız.
 4. süre dolduğunda, EKRAN üzerinde END yazısı belirecek, fırın pişirme işlemini tamamlayarak sesli bir sinyal verecektir.
- Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15'te otomatik olarak durur.


Pişirme sonunun programlanması

! Pişirme sonunun programlanması ancak bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra mümkündür.

1. Süre için anlatılmış olan işlemleri 1'den 3'e kadar takip ediniz;
 2. ardından  ikonu ve EKRAN üzerinde dört adet rakam yanıp sönmeye başlayana kadar,  tuşuna basınız;
 3. "+" ve "-" tuşları ile istenilen pişirme sonu saatini ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.
 4. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden  tuşuna basınız.
 5. süre dolduğunda, EKRAN üzerinde END yazısı belirecek, fırın pişirme işlemini tamamlayarak sesli bir sinyal verecektir.
- Görünmekte olan  ikonu ve yanan  ikonu, programlamanın yapıldığını gösterir. EKRAN üzerinde pişirme sonu saati ve süresi sırayla görüntülenir.

Programlamanın iptal edilmesi

Bir programı iptal etmek için:

- iptal edilecek olan ayar ikonu ve ekran üzerinde rakamlar yanıp sönmeye kadar,  tuşuna basınız. Ekran üzerinde 00:00 rakamları görünene kadar, "-" tuşuna basınız.
- aynı anda "+" ve "-" tuşlarına basılı tutunuz; bu şekilde, zaman ayarlayıcı ile gerçekleştirilen tüm programlar silinir.

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 çocuklara uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılıma 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 bulundurmuyunuz: bunlar fırın yanlılıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" konumunda olduklarından 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, duyuşsal 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 ikinci saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlar.
- 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.

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 sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdensen 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.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.

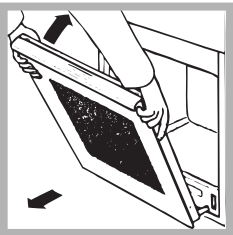
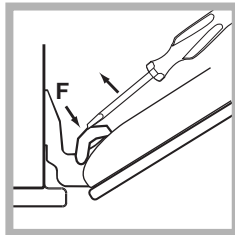
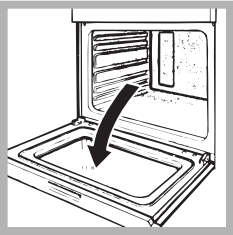
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

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 pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:

1. kapağı tamamen açınız (*şekle bakınız*);
2. bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan F kolları yukarı kaldırarak döndürünüz (*şekle bakınız*);



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

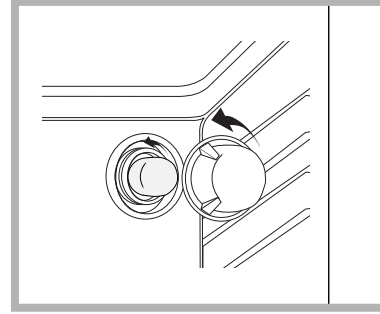
Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bakınız Teknik Servis*). Bu durumda onarım yapılınca 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*);

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 ve/veya ambalajının üzerinde yer alan özellikler levhasında bulunmaktadır.

Tüm Türkiye'de; Yetkili Teknik Servis, Orijinal Yedek Parça, Bakım Ürünlerimiz ve Garanti ile ilgili bilgi için: ☎ 0 212 444 50 10

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 11

RS

Русский, 21

TR

Türkçe, 31

PL

Polski, 41

70FK 536J X RU/HA
70FK 536J RU/HA
FK 536 X /HA
FK 536 /HA

Spis treści

Instalacja, 42-43

Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 44

Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 45

Uruchomienie piekarnika
Używanie zegara
Rustykalny zegar z minutnikiem

Programy, 46-47

Programy pieczenia
Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia

Elektroniczny programator gotowania, 48

Zalecenia i środki ostrożności, 49

Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 50

Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Serwis

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, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

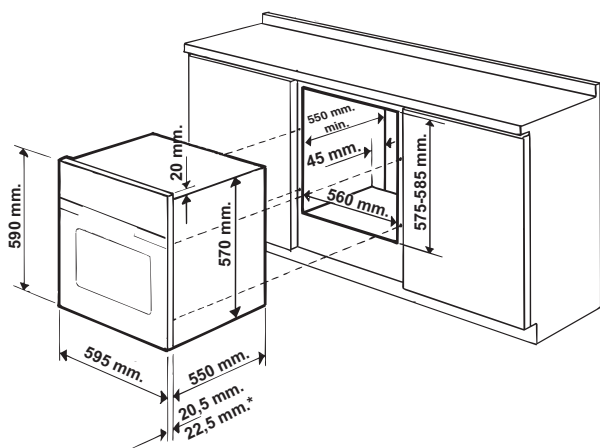
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować obrażenia osób lub zwierząt lub szkody materialne.

Zabudowa

W celu zagwarantowania poprawnego działania urządzenia koniecznym jest, aby mebel posiadał odpowiednie parametry:

- 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 szeregowy **pod blatem** (zob. rysunek), jak i **słupkowej**, powinien mieć następujące wymiary:

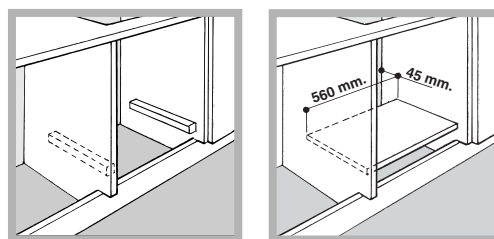


* Tylko dla modeli ze stali nierdzewnej

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

Przepływ powietrza

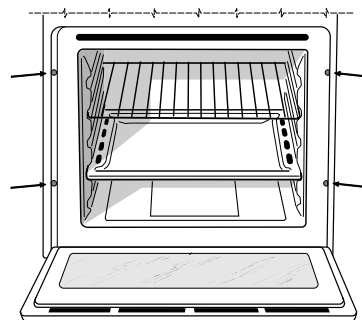
Aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby opierał się on na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjąć 4 zatyczki gumowe, które zakrywają otwory mocowania w ramie obwodowej;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 4 śrub do drewna;
- założyć z powrotem zatyczki gumowe.



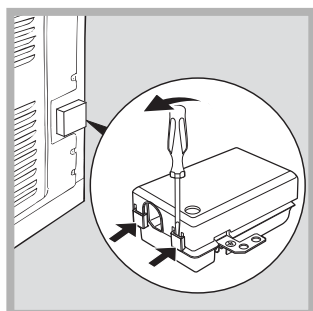
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

usunąć bez użycia narzędzi.

Podłączenie do sieci elektrycznej

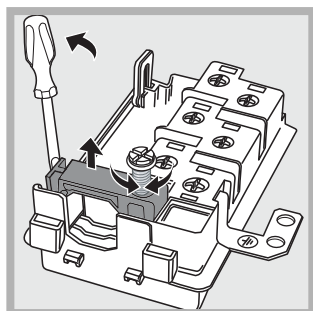
! Piekarniki posiadające trójbiegunowy przewód zasilający przystosowane są do pracy na prąd zmienny o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego



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

2. Odkręcić śrubę złączki i zdjąć ją, podważając śrubokrętem (*zob. rysunek*).



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

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*zob. obok*).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z odległością minimalną między 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 przekraczał o 50° C temperatury otoczenia.

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

Przed podłączeniem sprawdzić, czy:

- gniazdko ma odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;

- 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 przewód zasilana elektrycznego oraz gniazdko elektryczne powinny być łatwo dostępne.

! Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.

! Kabel elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*zob. Serwis*).

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

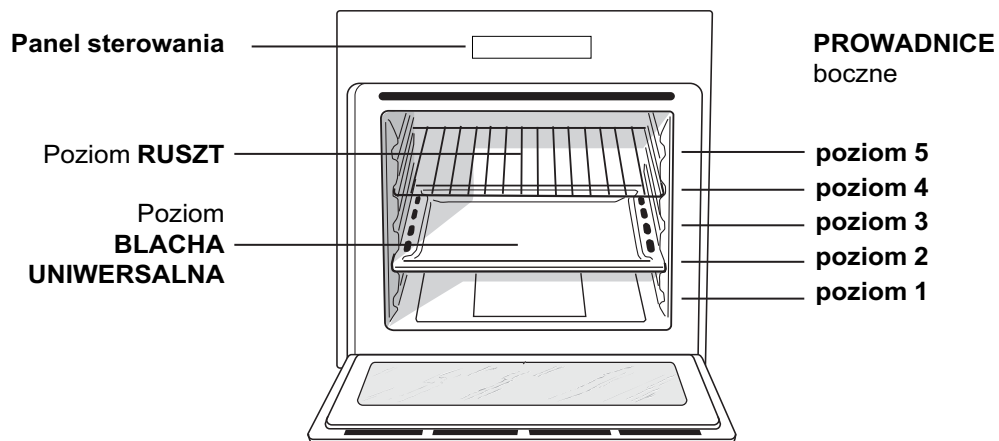
DANE TECHNICZNE

Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	58 l
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V ~ 50/60 Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii Konwencjonalny – funkcja grzewcza: Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza – funkcja grzewcza: Multicooking.
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi 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.

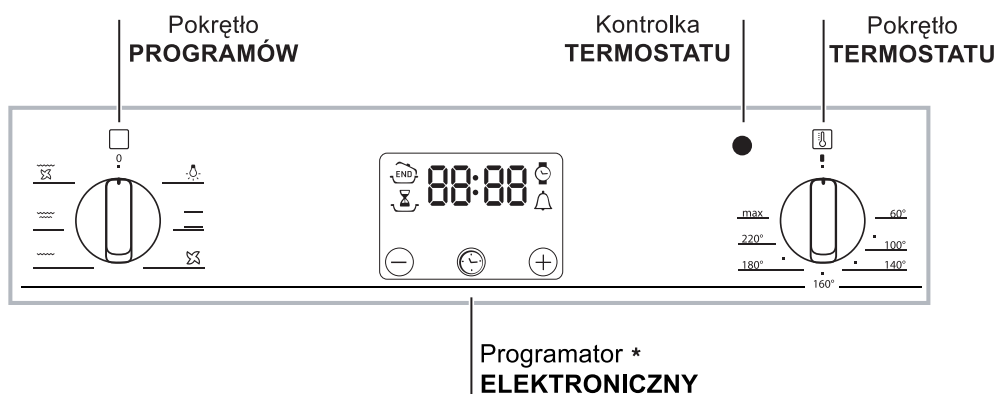
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



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. Unoszący się w powietrzu zapach jest skutkiem wyparowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie 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 stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.


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

Wentylator chłodzący

Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

! 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.

Programy

PL

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 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 MULTICOOKING

Włączają się obydwa grzejniki (górny i dolny) oraz wentylator. Jako że temperatura jest taka sama w całym piekarniku, pod wpływem gorącego powietrza potrawy pieką się i przyrumieniają w sposób równomierny. Można używać maksymalnie dwóch poziomów jednocześnie.

Program GRZANIE GÓRNE

Włącza się grzejnik górny. Funkcji tej można użyć do dopiekania.

Program GRILL

Włącza się grzejnik górny. Bardzo wysoka i bezpośrednia temperatura grilla pozwala na błyskawiczne opiekanie powierzchniowe potraw, gdyż zapobiega wyciekaniu soków, przez co potrawy są w środku delikatniejsze. Pieczenie w programie Grill jest szczególnie polecane dla potraw wymagających wysokiej temperatury powierzchniowej: befsztyki cielęce i wołowe, antrykoty, filety, hamburgery itp. Przykłady wykorzystania tej funkcji znajdują się w części „Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia”. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.



Program ZAPIEKANIE

Włącza się grzejnik górny oraz wentylator. Do jednokierunkowego promieniowania ciepłego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, dzięki zwiększeniu zdolności przenikania ciepła. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

! Do pieczenia z wentylacją nie używać poziomów 1 i 5: podlegają one bezpośredniemu działaniu gorącego powietrza, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! W programach GRILL i ZAPIEKANIE na poziomie 1 umieścić znajdującą się w wyposażeniu blachę uniwersalną, na której zbierać się będą pozostałości po pieczeniu (soki 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.

PIZZA

- Do właściwego przygotowania pizzy użyć programu MULTICOOKING.
- 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.

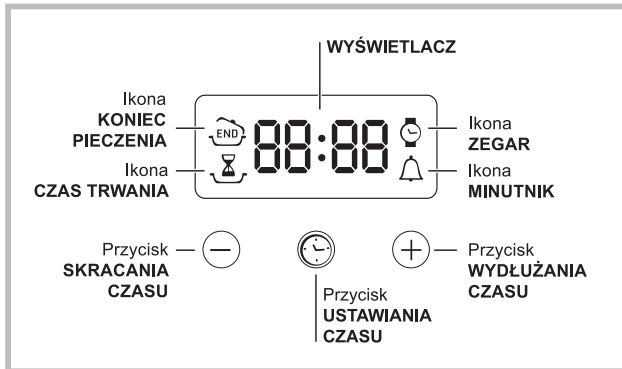
Tabela pieczenia

Program	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Krucze ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30	
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Befszyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3	
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35

! Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań.

Elektroniczny programator gotowania

PL



Ustawienie zegara

! Zegar można ustawić zarówno przy wyłączonym, jak i włączonym piekarniku, gdy nie zaprogramowano jednak końca pieczenia.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po awarii zasilania na WYŚWIETLACZU miga ikona i cztery cyfry.

1. Kilukrotnie nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. przyciskami „+” i „-” ustawić godzinę; przytrzymanie przycisku sprawia, że numery zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie godziny.
3. odczekać 10 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zatwierdzić ustawienie.

Ustawienie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkowania piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu.

1. Kilukrotnie nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
 2. przyciskami „+” i „-” ustawić wybrany czas; przytrzymanie przycisku sprawia, że numery zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu.
 3. odczekać 10 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk, aby zatwierdzić ustawienie .
- Wyświetli się odliczanie wsteczne, po zakończeniu którego włączy się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu pieczenia

1. Kilukrotnie nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona , i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
 2. przyciskami „+” i „-” ustawić wybrany czas; przytrzymanie przycisku sprawia, że numery zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu.
 3. odczekać 10 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zatwierdzić ustawienie.
 4. po upływie określonego czasu na WYŚWIETLACZU pojawi się napis KONIEC, piekarnik zakończy pieczenie i włączy się sygnał dźwiękowy.
- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie końca pieczenia

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

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
 2. następnie nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
 3. przyciskami „+” i „-” ustawić godzinę zakończenia pieczenia; przytrzymanie przycisku sprawia, że numery zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie godziny.
 4. odczekać 10 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zatwierdzić ustawienie.
 5. po upływie określonego czasu na WYŚWIETLACZU pojawi się napis KONIEC, piekarnik zakończy pieczenie i włączy się sygnał dźwiękowy.
- Świecące Li ikona i sygnalizują przeprowadzenie programowania. Na WYŚWIETLACZU pojawiają się na zmianę godzina końca pieczenia i czas pieczenia.

Anulowanie ustawień

Aby anulować przeprowadzone ustawienia:

- nacisnąć przycisk , aż nie zacznie migać ikona anulowanego ustawienia i cyfry na wyświetlaczu. Nacisnąć przycisk „-” i przytrzymać, aż na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- przytrzymać jednocześnie przyciski „+” i „-”, anulując w ten sposób wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym również minutnik.

Zalecenia i środki ostrożności

! Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkownika, 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 służy do gotowania potraw, powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody i zniszczenia wynikłe z niewłaściwego lub nieodpowiedniego użytkownika urządzenia.**
- **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 recykulacji 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 zapobiegą niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie od prądu

Przed każdą operacją 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 można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem przewodnic przesuwnych.

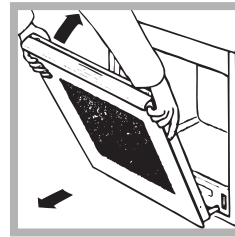
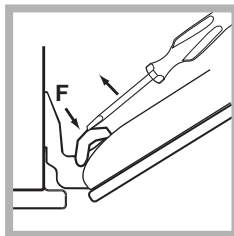
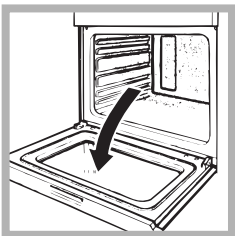
! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków, które nie rysują powierzchni, a następnie osuszyć miękką 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. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie F umieszczone 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.

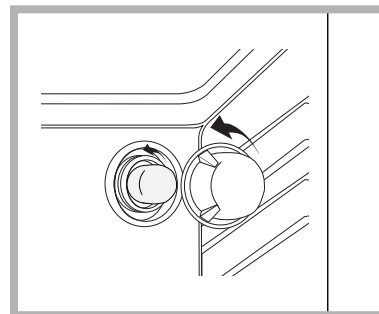
Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że 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. Wykrecić żarówkę i wymienić na taką sama: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).



Serwis

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj problemu;
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Powyższe dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na opakowaniu.

PL