

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 13

RS

Русский, 25

TR

Türkçe, 37

PL

Polski, 49

70HK 637C X RU/HA

70HK 637C RU/HA

Inhoud

Het installeren, 2-4

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 5

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 6

De oven starten

Programma's, 7-8

Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

De elektronische programmering, 9

Kookplaat, 10

Type kookplaat
Aanzetten kookplaat glaskeramik
Praktische tips voor het gebruik van de
glaskeramische kookplaat

Vorzorgsmaatregelen en advies, 11

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 12

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

Installatie

NL

! Bewaar dit boekje 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

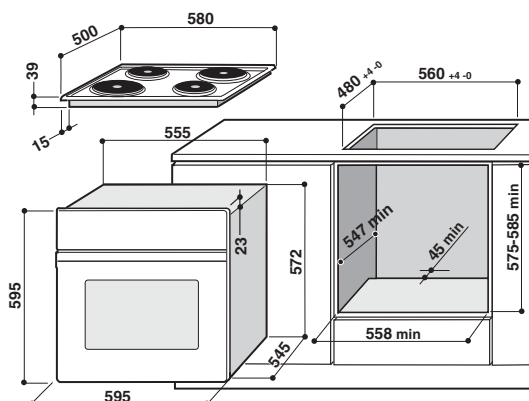
! Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalinzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! 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:

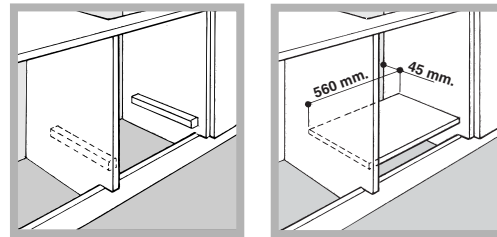


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.

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

Ventilatie

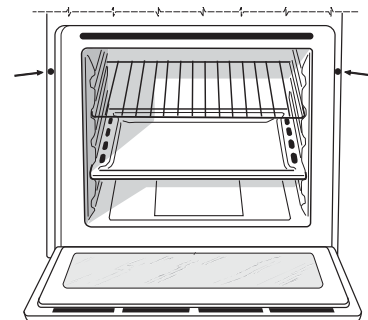
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het is aan te raden de oven op twee houten balken te plaatsen of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

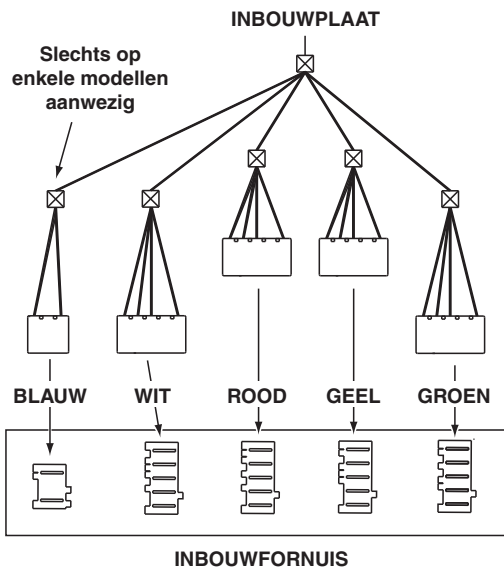
- open de ovendeur;
- verwijder de 2 leertjes die de bevestigingsopeningen bedekken op de zijrand;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de leertjes die de openingen bedekken weer op hun plaats.



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

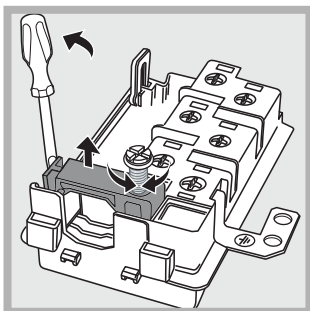
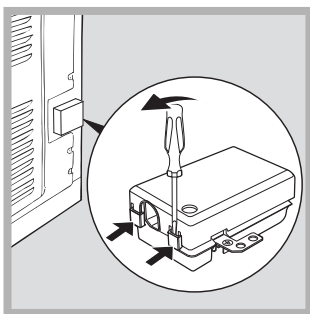
Elektrische aansluiting

De keuken moet aan het elektrische net worden aangesloten. Deze functioneert met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje (zie volgende pagina). De kookplaat wordt aan het fornuis verbonden met een speciale aansluiting.



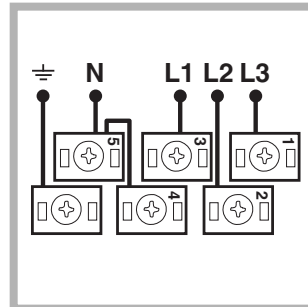
Nadat u de kookplaat heeft aangesloten, dient u de metalen bescherming weer op zijn plaats te doen. Als de kookplaat wordt verwijderd moet u de rode dop, die oorspronkelijk op de rode connector zat, weer op zijn plaats doen.

Monteren voedingskabel

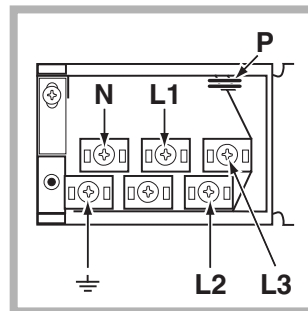


1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).
2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).
3. Verwijder de schroeven van de contacten 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).

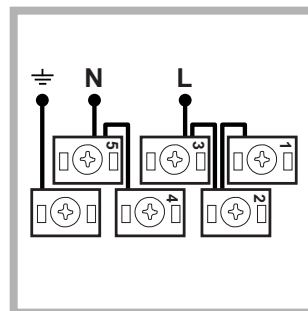
Het klemmenbord is ingesteld voor een verbinding op 400 V driefasenstroom (zie afbeeldingen onder).



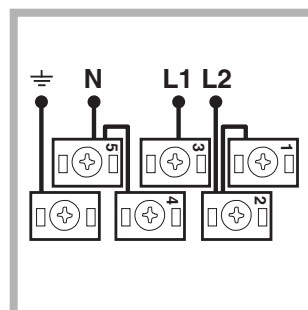
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Als de elektrische installatie andere eigenschappen heeft (zie afbeeldingen onder), dient u de elektrische verbinding tot stand te brengen door middel van de verbinding-U-bouten in doos P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Maak de voedingskabel vast aan de speciale kabelklem.
4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

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

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:


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

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

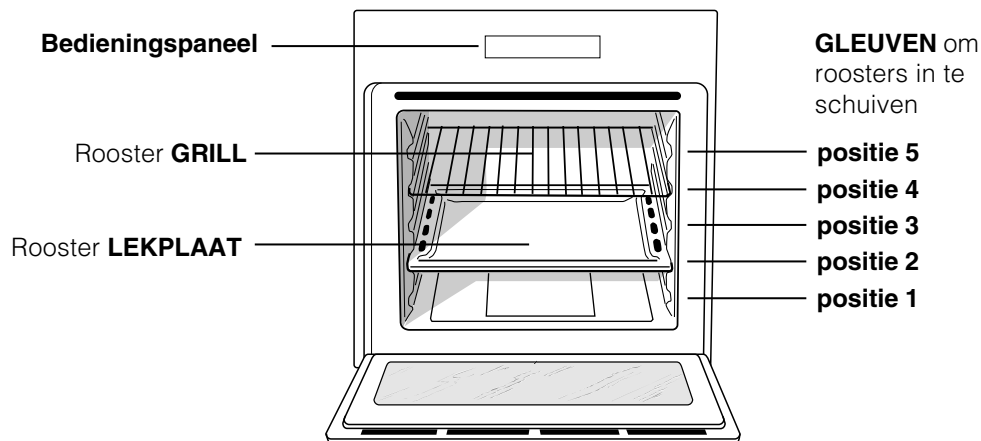
! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 230/400V 3N~ 50/60Hz (zie typeplaatje) maximum opgenomen vermogen 10800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk verwarmingsfunctie: <input type="checkbox"/> Traditioneel; Verklaring energieverbruik Klasse convector hetelucht - verwarmingsfunctie: <input checked="" type="checkbox"/> Gebak.
	Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese 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/CE en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 standby/off mode.

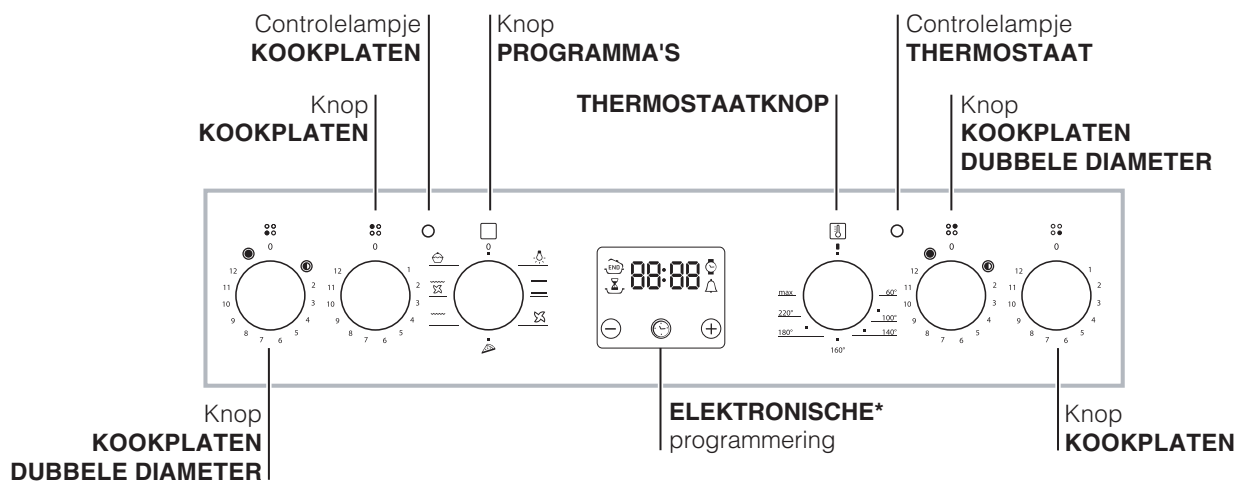
Beschrijving van het apparaat

Aanzichttekening

NL



Bedieningspaneel



Starten en gebruik

NL

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

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).
3. La spia TERMOSTATO

Als het controlelampje van de THERMOSTAAT aan is betekent het dat de verwarmingsfase bezig is totdat de ingestelde temperatuur bereikt is

4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

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

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur.

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

Ovenverlichting

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

Programma's

Kookprogramma's

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

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

Programma **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 **MULTIOVEN**

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

Programma **PIZZA OVEN**

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

Programma **GRILL**

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

Programma **GRATINEREN**

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



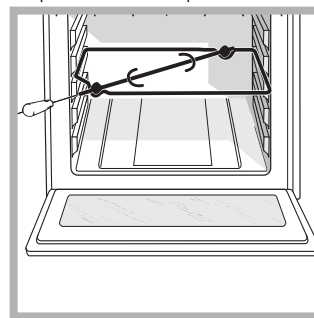
Programma **BAK OVEN**

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

Braadspit*



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;



2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het braadspit door de PROGRAMMAKNOP op

stand  of  te zetten;

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

GRILL

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

PIZZA OVEN

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

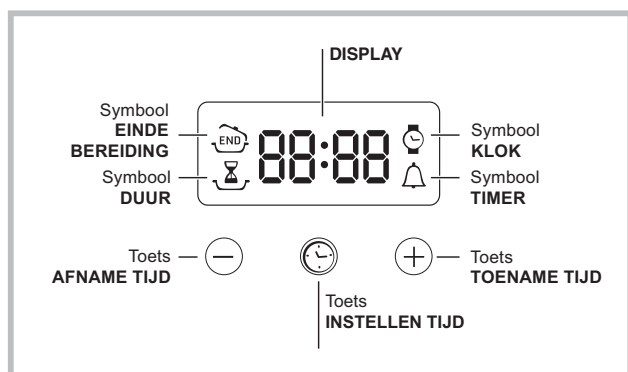
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)	
Traditionele	Eend	1	3	15	200	65-75	
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75	
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80	
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20	
	Vruchtentaarten	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	
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70	
	Makreel	1	2	10	180	30-35	
	Plumcake	1	2	10	170-180	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	
Hartige taarten	1.5	3	15	200	30-40		
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Focaccia-brood	1	2 o 3	10	200	15-20	
Grill	Tong	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	
	Tosti's	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	Met braadspit (waar aanwezig)						
		Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	-	100%	70-80	
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	70-80	
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	5	200	55-60	
	Inktvis	1.5	2	5	200	30-35	
	Met braadspit (waar aanwezig)						
		Kalfsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
		Lamsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
		Kip (aan het spit) + aardappelen (op de lekplaat)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75	
Gebak	Vruchtentaarten	0.5	3	15	180	20-30	
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45	
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50	
	Cake	0.5	3	15	160	25-35	
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35	
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	180-190	20-25	
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	200-210	15-20	
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1, 3 en 5	15	180	20-25	
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1, 3 en 5	15	180	20-25	
	Meringues (op 3 roosters)	0.5	1, 3 en 5	15	90	180	


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



Elektronische programmering*



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.






* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 2. druk op de toetsen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
 3. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
 4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal. Om hem te stoppen drukt u op een willekeurige toets.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.


Het einde van een bereiding programmeren

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

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
 2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de vier cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
 3. druk op de toetsen "+" en "-" om het einde van de bereiding in te stellen; als u ze ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
 4. wacht 10 seconden of druk nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
 5. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal. Om hem te stoppen drukt u op een willekeurige toets.
- De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

Het annuleren van een programmering

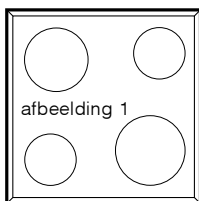
Het annuleren van een programma:

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

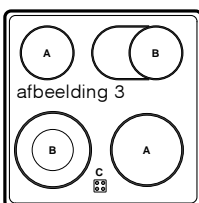
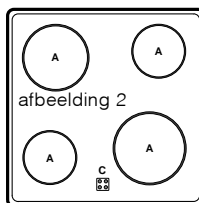
Kookplaat

NL

Type kookplaten



Bij de oven hoort een kookplaat die samengesteld kan zijn uit twee verschillende verwarmingselementen: elektrische kookplaten van gietijzer (zie afbeelding 1) of glaskeramische kookplaten die zowel traditioneel kunnen zijn (zie afbeelding 2) als verlengbaar (zie afbeelding 3).



Aanzetten kookplaat glaskeramik

Traditioneel kookgedeelte

De traditionele straalelementen (A) zijn gemaakt van cirkelvormige verwarmingselementen die pas zo'n tiental seconden na ontsteking rood worden. Ieder kookgedeelte heeft zijn eigen bedieningsknop waarmee u 12 verschillende temperaturen kunt kiezen, met een minimumwaarde van 1 tot een maximumwaarde van 12.

Verlengbaar kookgedeelte

De verlengbare straalelementen (B) herkent u aan het dubbele verwarmingselement. U kunt alleen het binnenste gedeelte aansteken of beide gedeeltes. Door middel van de bedieningsknop kunt u kiezen tussen twee stroomsterktes; deze gaan beide van een minimumwaarde van 1 tot een maximumwaarde van 12:

- door de knop met de klok mee te draaien van 1 naar 12 stelt u een lagere stroomsterkte in.
- door de knop te draaien tot aan het einde (●), te herkennen aan een lichte klik, stelt u de maximum stroomsterkte in, die geregeld kan worden tussen 12 en 1 door de knop tegen de klok in te draaien. Om de minimum stroomsterkte weer in te stellen, moet u de knop weer op stand 0 terugbrengen.

In het geval van dubbele kookgedeeltes, zal het eerste deel van de draaiing het kleinere (binnenste) kookgedeelte activeren. Om zowel het binnenste als het buitenste gedeelte te activeren moet u de knop tot aan het einde doordraaien (●) en een stroomsterkte kiezen tussen 12 en 1.

Controlelampjes resterende warmte (slechts op enkele modellen aanwezig)

De warmtecontrolelampjes (C) geven aan dat het betreffende kookgedeelte warmer is dan 60°C, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.

Aangeraden stroomsterktes voor verschillend gebruik:

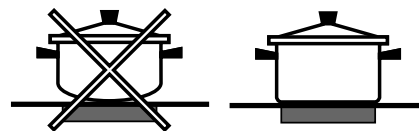
Stroomsterkte	Straalelement
0	Uit
1	Boter of chocolade smelten
2-3	Vloeistoffen opwarmen
4-5	Crèmes of sausen bereiden
6-7	Vlees stoven
8-9	Pasta of rijst koken
10-11	Vlees, vis, eieren op hoog vuur koken
12	Bakken
●	Beide kookgedeeltes aanzetten

Praktische tips voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat

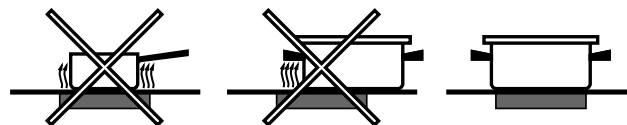
! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u de kookplaat gebruikt, raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur ruikt, die echter snel wegtrekt.

Teneinde optimale resultaten te bereiken van de kookplaat:

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmingsgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;



- houdt de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte.
- vermijdt dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

Voorzorgsmaatregelen 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 als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur 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 ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/"○" staan als de oven niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De glaskeramische kookplaat is bestand tegen mechanische stoten. Hij kan echter worden beschadigd (of barsten) als hij wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt, moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.

- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat het wordt uitgeschakeld.
- Houdt voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals b.v. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen of folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u een zware schade aanrichten.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijke, 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

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (*zie Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
 - Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een grotere energiebesparing (circa 10%).
 - Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.
- ! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

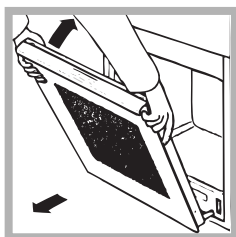
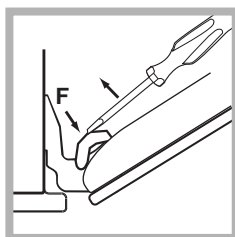
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik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



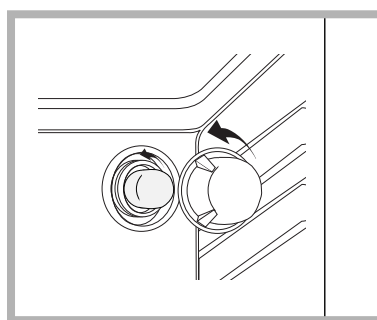
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

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: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).

Katalytische panelen aan de zij- en achterkant*

Deze panelen zijn bedekt met een speciaal email dat in staat is het vet te absorberen dat vrijkomt bij het koken.

Het email is stevig genoeg om het verschuiven van de accessoires (roosters, lekplaten, etc...) te verdragen zonder erdoor beschadigd te worden. Het is geen probleem als er kleine witte vlekjes ontstaan op het oppervlak.

Het is echter beter te vermijden:

- het email met snijdende voorwerpen af te krabben (b.v. een mes);
- schoonmaak- of schuurmiddelen te gebruiken.

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.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

NL

Nederlands, 1

DE**Deutsch, 13****RS**

Русский, 25

TR

Türkçe, 37

PL

Polski, 49

70HK 637C X RU/HA**70HK 637C RU/HA**

Inhaltsverzeichnis

Installation, 14-16

Aufstellung
Elektroanschluss
Technische Daten

Beschreibung des Gerätes, 17

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 18

Backofen in Betrieb setzen

Programme, 19-20

Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Elektronischer Garprogrammierer, 21

Kochfeld, 22

Kochfeldart
Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes
Praktische Hinweise zum Gebrauch des
Glaskeramik-Kochfeldes

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 23

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 24

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Backofentür
Lampenaustausch
Kundendienst

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, 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

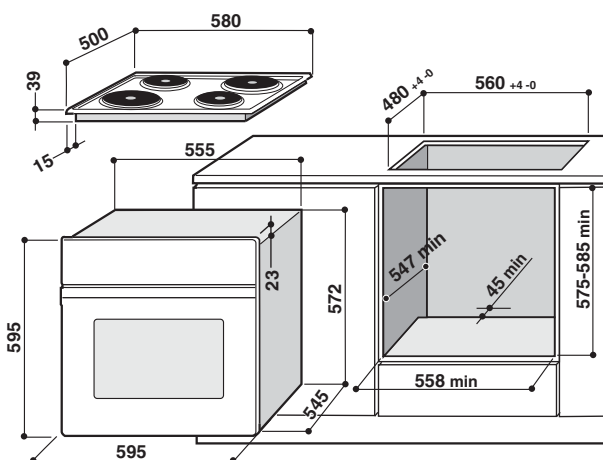
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! 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:

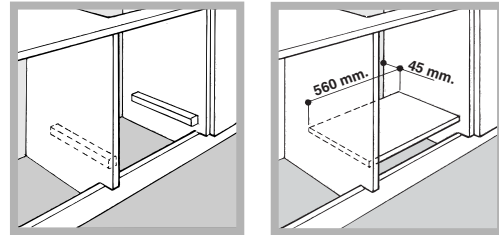
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen Unterschrank (*siehe Abbildung*) oder einen Hochschrank muss das entsprechende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



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung

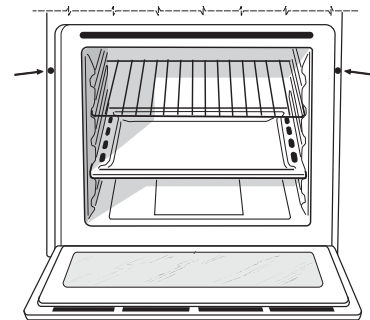
Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



Zentrierung und Befestigung

Zur Befestigung des Gerätes an den Umbauschrank:

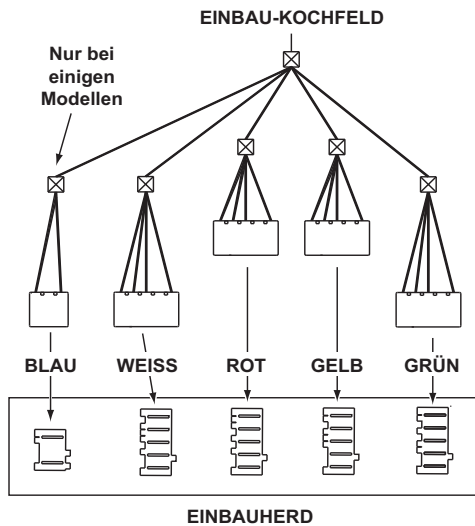
- Die Backofentür öffnen;
- die 2 Stopfen in den Befestigungsbohrungen des Rahmens herausziehen;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 2 Holzschrauben befestigen;
- Die Bohrungsabdeckungen wieder anbringen.



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

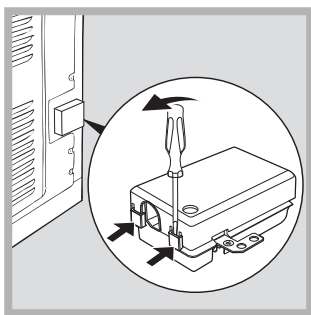
Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen, der werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (*siehe nachfolgende Seite*) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt ist. Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen.

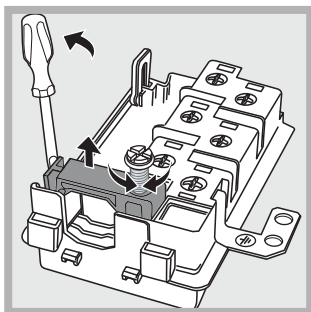


Bringen Sie den metallenen Schutz nach Anschluss des Kochfeldes wieder an. Im Falle eines Ausbaus des Kochfeldes muss der rote Originalstöpsel wieder auf den roten Verbinder aufgesetzt werden.

Anschluss des Netzkabels



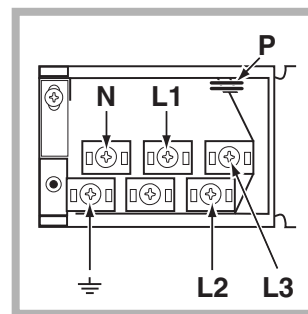
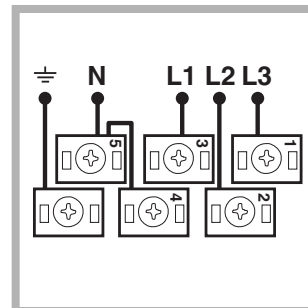
1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).



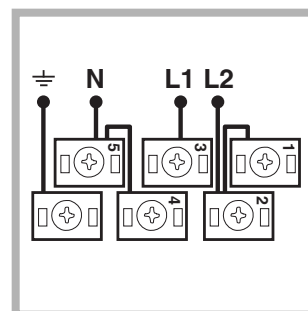
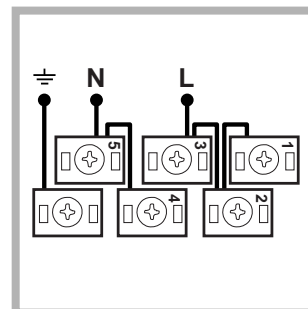
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.

3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N-⏏ aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏏).

Das Klemmgehäuse ist werkseitig für den Anschluss an ein 400 V/3-Phasen-Netz voreingestellt (*siehe untenstehende Abbildung*).



Sollte die Hausanlage andere Eigenschaften aufweisen (*siehe untenstehende Abbildung*), sind beim Elektroanschluss die im Gehäuse P untergebrachten Brücken zu verwenden.



3. Befestigen Sie das Zuleitungskabel in der entsprechenden Kabelklemme.

4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

Anschluss des Netzkabels 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 Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

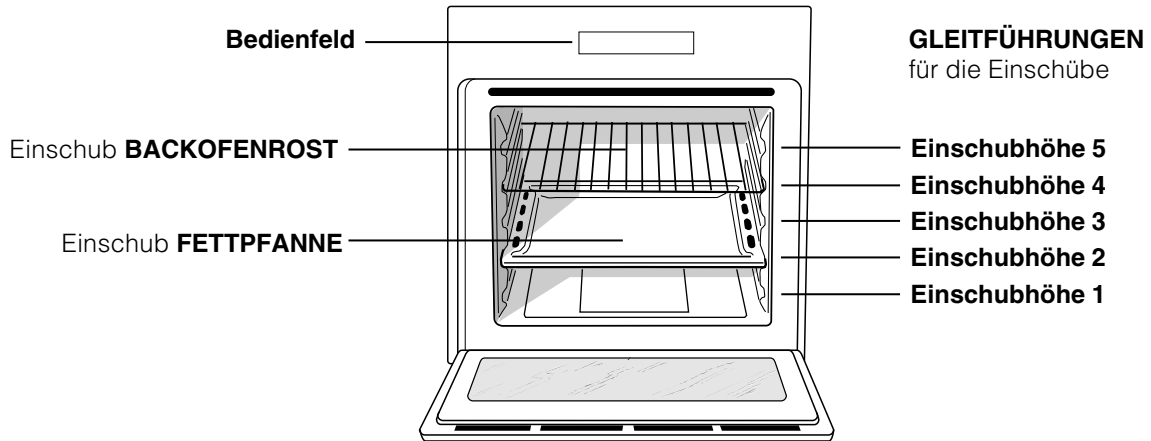
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 230/400V 3N~ 50/60Hz (siehe Typenschild) Maximale Leistungsaufnahme 10800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG auf dem Label der Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: _____ Ober/Unterhitze _____ Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Backen
 	Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 standby/off mode.

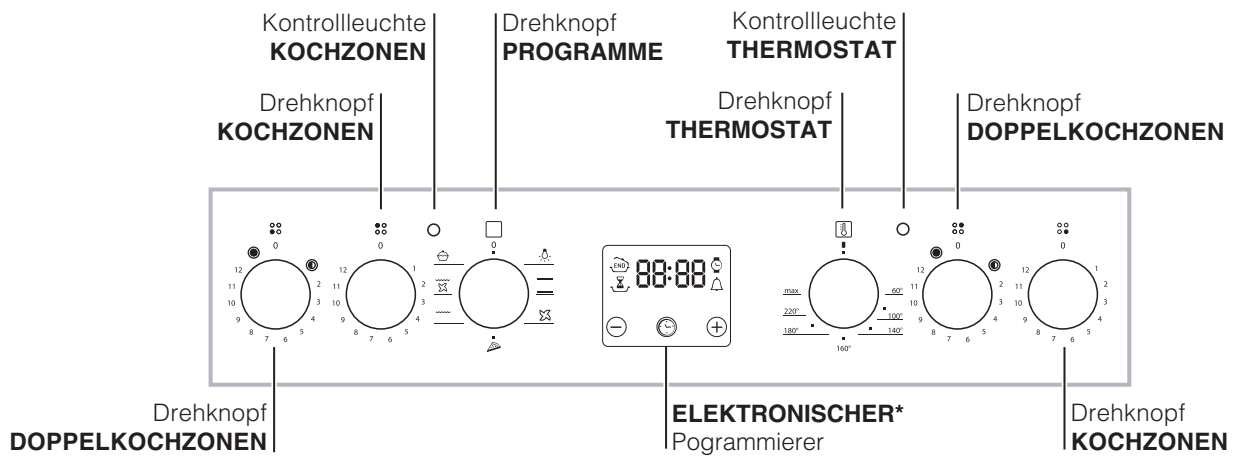
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

DE



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

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

Backofen in Betrieb setzen

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

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


! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrostabstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenkten, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt.

! Nach Abschluss eines 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

Garprogramme

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

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

— Programm OBER-UNTERHITZE

Die beiden Heizelemente, das untere und das obere, werden in Betrieb gesetzt. Bei dieser traditionellen Garart wird empfohlen, nur einen Backofenrost zu verwenden, da ansonsten keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet werden kann.

✦ Programm ECHTE HEISSLUFT

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

🍕 Programm PIZZA

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

~~~~ Programm GRILL

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

✦ Programm ÜBERBACKEN

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

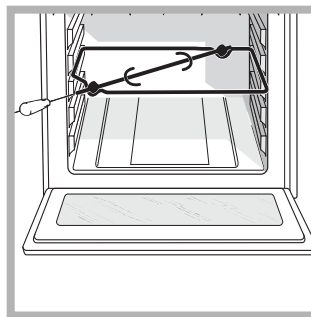
🍷 Programm BACKEN

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte

* Nur bei einigen Modellen.

Wärme gewährleistet wird. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Drehspieß*



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in

die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf  oder  stellen.

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 GRATIN 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.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.

PIZZA

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

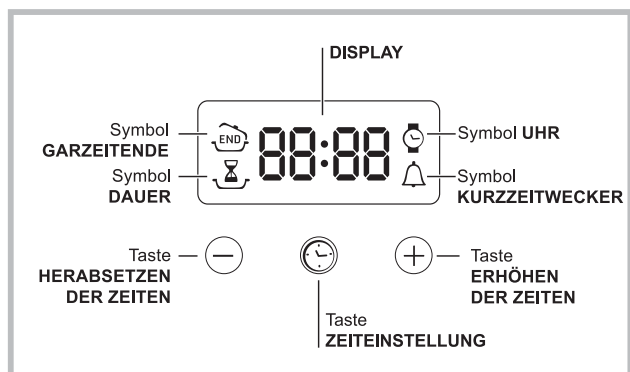
Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gew. (Kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)	
Ober- Unterhitze	Ente	1	3	15	200	65-75	
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75	
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80	
	Mürbeteiggebäck	-	3	15	180	15-20	
	Kuchen	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	170-180	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	30-40	
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Fladen	1	2 oder 3	10	200	15-20	
Grill	Seezungen	1	4	5	MAX	8-10	
	Tintenfisch- und Kребsspieße	1	4	5	MAX	6-8	
	Kabeljaufilet	1	4	5	MAX	10	
	Grillgemüse	1	3 oder 4	5	MAX	10-15	
	Kalbssteaks	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	
	Toast	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	Mit Drehspieß (falls vorhanden)						
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	100%	80-90	
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	100%	70-80	
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	100%	70-80	
Gratin	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	5	200	55-60	
	Tintenfisch	1.5	2	5	200	30-35	
	Mit Drehspieß (falls vorhanden)						
		Kalbfleisch am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
		Lamm am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
		Hähnchen (am Spieß) + Ofenkartoffeln (auf dem Backblech)	1.5	-	10	200	70-75
Gebäck	Kuchen	0.5	3	15	180	20-30	
	Obstkuchen	1	2 oder 3	15	180	40-45	
	Plum Cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-35	
	Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen)	1.2	2 und 4	15	200	30-35	
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2 und 4	15	180-190	20-25	
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2 und 4	15	200-210	15-20	
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1, 3 und 5	15	180	20-25	
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1, 3 und 5	15	180	20-25	
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1, 3 und 5	15	90	180	

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

Der elektronische Garzeitprogrammierer*

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 eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.

3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

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

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.

2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Zeit eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.

3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen. Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

* Nur bei einigen Modellen.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.

2. Mit den Tasten "+" und "-" wird die gewünschte Dauer eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.

3. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal. Um das Gerät anzuhalten drücken Sie eine beliebige Taste.

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

Programmierung eines Garzeitendes

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

1. Befolgen Sie die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3.

2. Drücken Sie dann die Taste bis auf dem DISPLAY das Symbol und die vier Digit-Anzeigen blinken;

3. Mit den Tasten "+" und "-" wird das Garzeitende eingestellt; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingeblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.

4. warten Sie 10 Sek. oder drücken Sie erneut die Taste um die Einstellung zu bestätigen.

5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal. Um das Gerät anzuhalten drücken Sie eine beliebige Taste.

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

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

Eine Programmierung annullieren

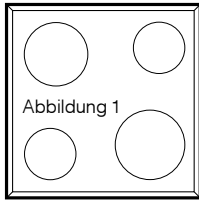
Annullieren einer Programmierung

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

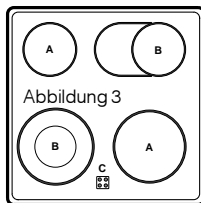
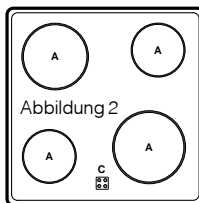
Kochfeld

DE

Kochfeldarten



Der Backofen wird in Kombination mit einem Kochfeld geliefert, das mit zwei Arten von Heizelementen bestückt sein kann: Elektroplatten aus Gusseisen (siehe Abb. 1), oder Glaskeramik-Kochfelder traditioneller Art (siehe Abb. 2) mit erweiterbaren Kochzonen (siehe Abb. 3).



Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes

Traditionelle Kochzonen

Bei den traditionellen Heizelementen (A) handelt es sich um Ringheizkörper mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).

Jede Kochzone hat ihren eigenen Schalter, mit dem 12 unterschiedliche Temperaturen (vom Mindestwert 1 bis zum Höchstwert 12) eingestellt werden können.

Erweiterbare Kochzonen

Die erweiterbaren Kochzonen, die Doppelkochzone und die Bräterzone (B), besitzen, im Unterschied zu den traditionellen Kochzonen, zwei Heizkreise. Es besteht die Möglichkeit, entweder nur die innere Kochzone oder beide einzuschalten. Der Schaltknopf ermöglicht die Wahl zweier Leistungsstufen, jede davon regulierbar von Minimum 1 bis Maximum 12.

- Durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn von 1 auf 12 stellen Sie die niedrigere der beiden Leistungsstufen ein.
- Drehen Sie den Schalter bis zum Anschlag (●) durch, hörbar durch kurzes Klicken, wird die höhere der beiden Leistungsstufen eingestellt, die wiederum, durch Drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn, von 12 - 1 reguliert werden kann. Um zu der ursprünglichen Leistungsstufe zurückzukehren, drehen Sie den Schalter auf Einstellung 0.

Bei den Doppelkochzonen schalten Sie mittels einer ersten Teilumdrehung des Schaltknopfes die kleinere (innere) Kochzone ein. Um beide (die innere und die äußere) einzuschalten, drehen Sie den Schaltknopf bis zum Endanschlag (●) durch, und wählen dann die gewünschte Leistungsstufe zwischen 12 und 1.

Restwärmeanzeigen (nur bei einigen Modellen)

Die Kontrollleuchten (C) zeigen an, dass die entsprechende Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von 60°C übersteigt.

Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

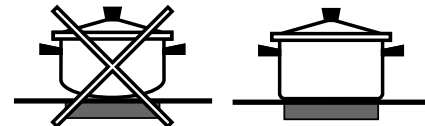
Leistungsstufe	Kochzone
0	Ausgeschaltet
1	Schmelzen von Butter, Schokolade
2-3	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten
4-5	Für Cremes und Soßen
6-7	Suppenfleisch
8-9	Nudeln, Reis
10-11	Garen bei starker Hitze Fleisch, Fisch, Eier
12	Frittieren
●	Einschalten beider Kochzonen

Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **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 Stromkabel 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 sich entzünden, 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 Kabel aus der Netzsteckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche

Stromschläge zu vermeiden.

- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

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

Reinigung des Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

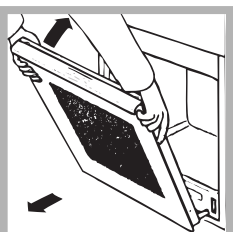
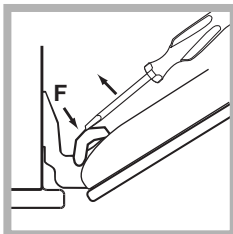
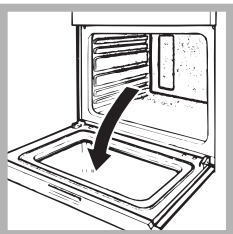
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Backofentür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:

1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*);



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

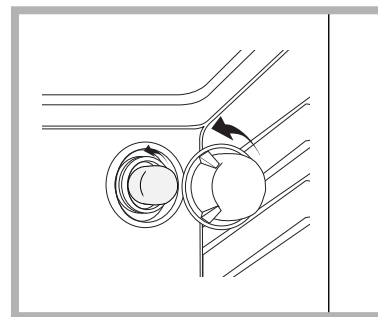
* Nur bei einigen Modellen.

Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie

sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

Seitliche und hintere* katalytische Platten

Es handelt sich um Platten, die mit einem katalytischen Speziallack versehen sind, das das beim Garen anfallende Fett absorbiert. Dieser Lack ist ausreichend widerstandsfähig, um das Verschieben des Zubehörs (großer Backofenrost, Fettpfanne, Drehspieß-Set) zu ermöglichen, ohne dass es hierdurch beschädigt würde. Machen Sie sich keine Sorgen über weiße, auf den Oberflächen auftretende Spuren.

Trotzdem sollte wie folgt vermieden werden:

- Den Lack mit scharfen Gegenständen (beispielsweise einem Messer) zu verkratzen;
- Spül- oder Scheuermittel zu verwenden.

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, 13

RS

Русский, 25

TR

Türkçe, 37

PL

Polski, 49

70NK 637C X RU/HA
70NK 637C RU/HA

Содержание

RS

Установка, 26-28

Расположение
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 29

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 30

Программирование цифровых часов

Программы, 31-32

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Электронный таймер программирования приготовления, 33

Варочная панель, 34

Модели варочной панели
Включение стеклокерамической варочной панели
Практические рекомендации по использованию
стеклокерамической варочной панели

Предосторожности и рекомендации, 35

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Техническое обслуживание и уход, 36

Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

Монтаж

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

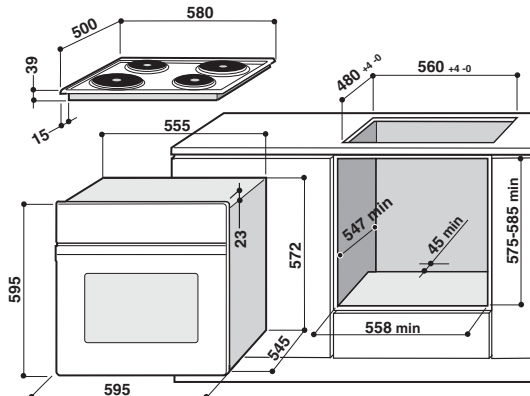
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

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

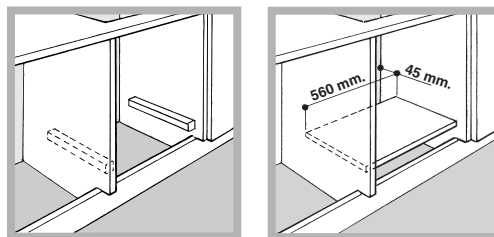


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

Вентиляция

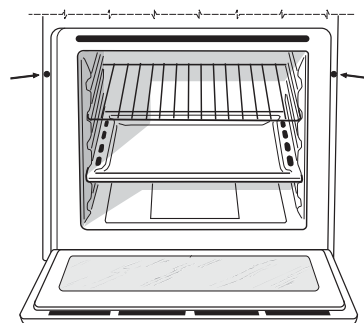
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см *чертежи*).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

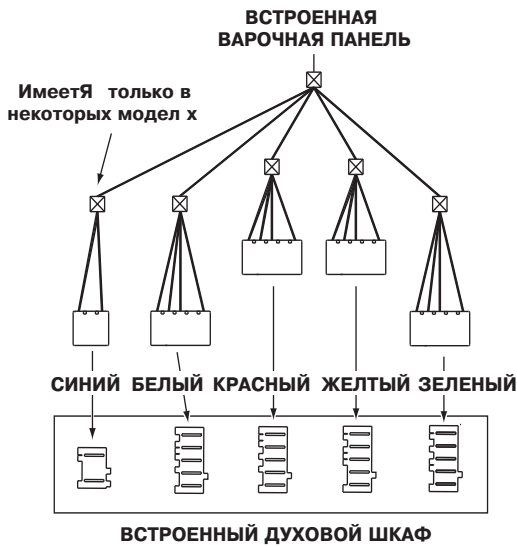
- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.



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

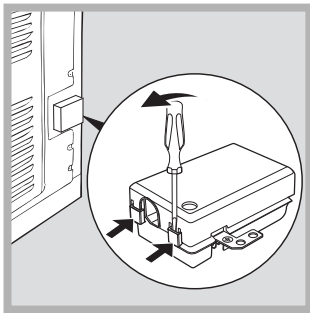
Электрическое подсоединение

Электрическое подсоединение изделия выполняется с кухонной плитой, рассчитанной на переменный ток, с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (см. следующую страницу). Варочная панель соединяется с кухонной плитой при помощи специального разъема.

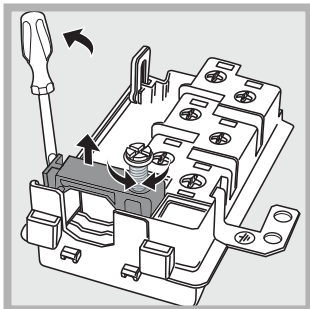


Установите на место защитную металлическую заглушку после электрического подключения варочной панели. В случае демонтажа варочной панели необходимо установить на свое место красную заглушку на красный разъем.

Подсоединение сетевого шнура



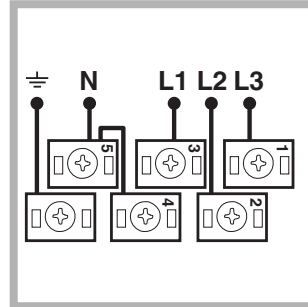
1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. рисунок).



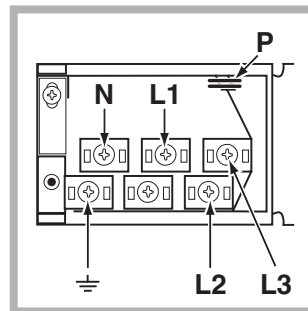
2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

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

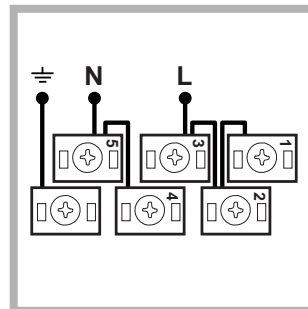
Зажимная коробка рассчитана на трехфазное электропитание 400 В (см. рисунки ниже).



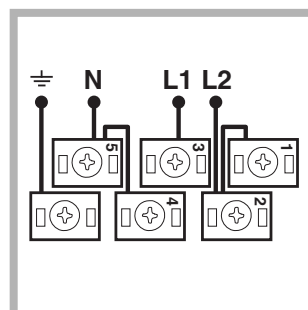
400В 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Если электропроводка имеет другие характеристики (см. рисунки ниже), для электрического подсоединения используйте соединительные перемычки, расположенные внутри коробки P.



230В 1N~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400В 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Закрепите сетевой шнур в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур 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 подсоединением сетевого шнура 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 значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

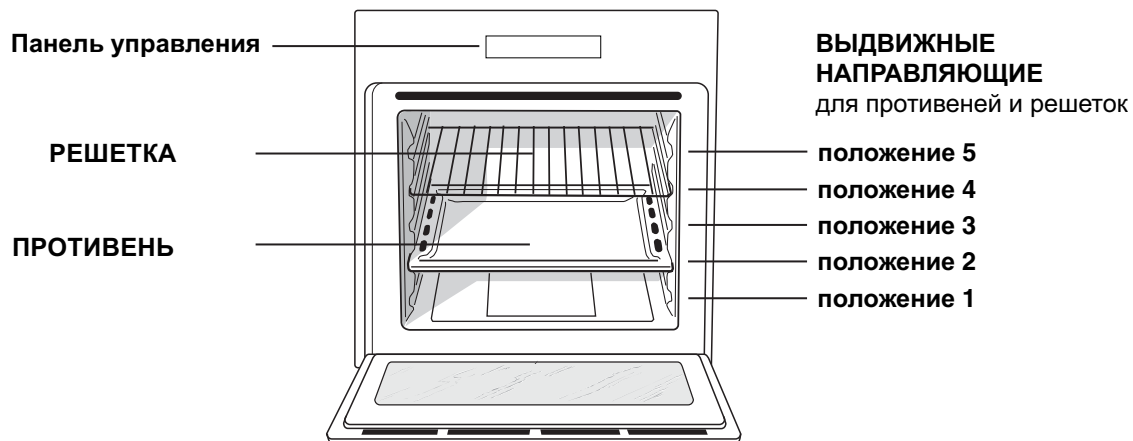
! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см
Объем	л 58
Электрическое подключение	напряжение 230/400В 3N~ 50/60Гц (см. паспортную табличку) макс.потребляемая мощность 10800Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция –  Традиционная; режим нагрева:  Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания;  Кондитерская выпечка.
  АЮ 77	
  	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/СЕЕ от 22/07/93 и последующим изменениям. 2002/96/СЕ и последующим изменениям. 1275/2008 standby/off mode.

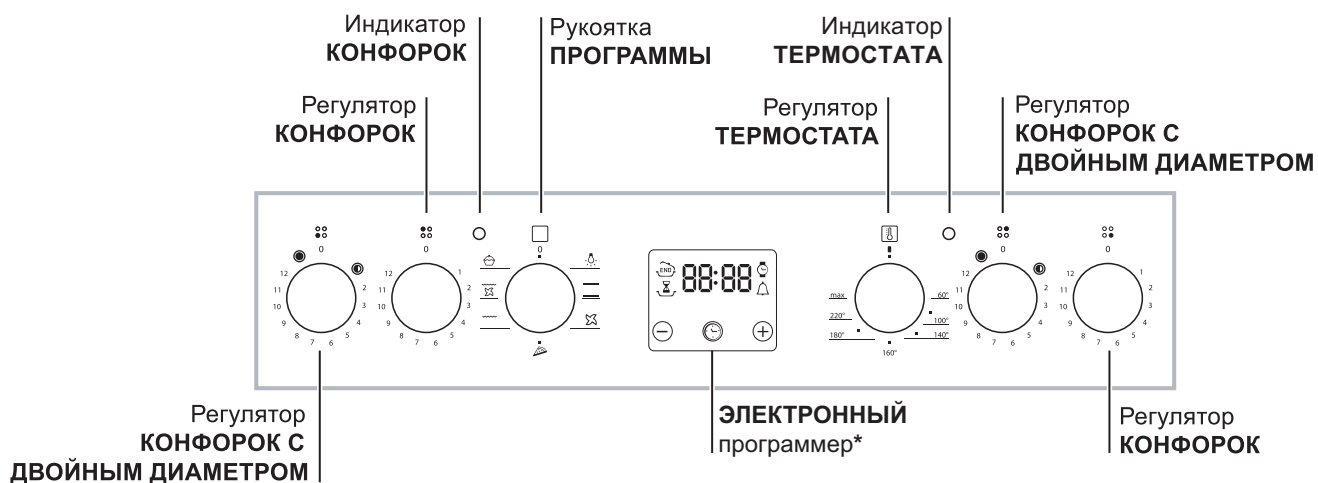
Описание изделия

Общий вид

RS



Панель управления



Включение и эксплуатация

RS

! 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.

Порядок включения 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 снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки.

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

Освещение духового шкафа

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

Программы

Программы приготовления

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

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

Программа **ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА**

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

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

Программа **ПИЦЦА**

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

Программа **ГРИЛЬ**

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

Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

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

* Имеется только в некоторых моделях.



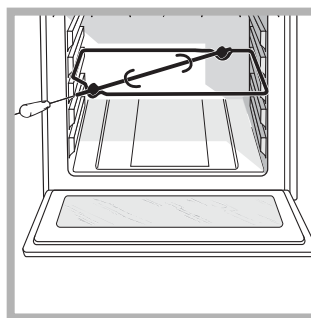
Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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

Вертел*

Порядок включения вертела (см. схему):

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, повернув рукоятку



или ;

ПРОГРАММЫ на

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 функций ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого 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 настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней	Время нагревания (минуты)	Рекомендуемая температура	Продолжительность приготовления (минуты)	
Традиционная	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 до 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 до 4	15	200	60-70	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Бисквитный кекс	1	2	10	170-180	40-50	
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 до 4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 до 4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1	2 до 4	10	170	20-25	
Несладкие торты	1.5	3	15	200	30-40		
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20	
	Лепешки	1	2 или 3	10	200	15-20	
Гриль	Камбала	1	4	5	MAX	8-10	
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	MAX	6-8	
	Филе трески	1	4	5	MAX	10	
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	MAX	10-15	
	Телячий бифштекс	1	4	5	MAX	15-20	
	Отбивные	1	4	5	MAX	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	MAX	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	MAX	15-20	
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	MAX	2-3	
	На вертеле (если имеется)						
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	100%	80-90	
	Курица на вертеле	1.5	-	-	100%	70-80	
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	100%	70-80	
Запеканка	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60	
	Каракатицы	1.5	2	5	200	30-35	
	На вертеле (если имеется)						
		Телятина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
		Баранина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
		Курица (на вертеле) + картошка (на противене)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75	
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30	
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45	
	Бисквитный кекс	0.7	3	15	180	40-50	
	Бисквитное тесто	0.5	3	15	160	25-35	
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 до 4	15	200	30-35	
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 до 4	15	180-190	20-25	
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 до 4	15	200-210	15-20	
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1, 3 до 5	15	180	20-25	
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1, 3 до 5	15	180	20-25	
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1, 3 до 5	15	90	180	

! 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:

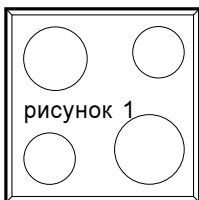
- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая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

* Имеется только в некоторых моделях.

Варочная панель

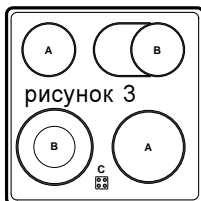
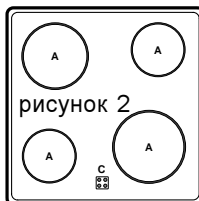
RS

Модели варочной панели



Духовой шкаф соединен с варочной панелью, которая может иметь два вида нагревательных элементов: чугунные электрические конфорки (см. рисунок 1) или стеклокерамические конфорки, которые могут быть

традиционными (см. рисунок 2) с расширяющимися варочными зонами (см. рисунок 3).



Включение стеклокерамической варочной панели

Традиционные конфорки

Традиционные нагревательные элементы (А) состоят из круглых спиралей, раскаляющихся докрасна только по прошествии нескольких десятков секунд после их включения.

Каждая конфорка управляется регулятором, позволяющим выбрать 12 различных температур от минимального значения 1 до максимального 12.

Расширяющиеся конфорки

Расширяющиеся нагревательные элементы (В) отличаются наличием двойной нагревательной зоны. Можно включить только внутреннюю часть конфорки или обе.

Регулятор позволяет выбрать один из двух уровней мощности, оба из которых настраиваются от минимального значения 1 до максимального 12.

- поворачивая регулятор по часовой стрелке с 1 на 12, задается более низкий уровень мощности.
- повернув рукоятку до упора (●), что заметно по легкому щелчку, подключается максимальная мощность, которая может быть в свою очередь отрегулирована от 12 до 1, поворачивая рукоятку против часовой стрелки. Для возврата к минимальной мощности необходимо повернуть рукоятку в положение 0.

В случае двойных конфорок первая часть поворота регулятора включает меньшую зону (внутреннюю). Для включения обеих зон (внутренней и внешней) необходимо повернуть регулятор до упора (●) и выбрать нужный уровень мощности от 12 до 1.

Индикаторы остаточного тепла (имеются только в некоторых моделях)

Индикаторы (С) показывают, что температура соответствующей конфорки выше 60°C даже после отключения нагревательного элемента.

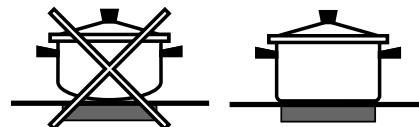
Рекомендуемые уровни мощности для различных типов приготовления:

Мощность	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для растапливания сливочного масла или шоколада
2-3	Нагрев жидкостей
4-5	Приготовление кремов или соусов
6-7	Вареное мясо
8-9	Приготовление макаронных изделий или риса
10-11	Приготовления на сильном огне мяса, рыбы, омлетов
12	Фритюр
●	Включение обеих зон нагрева

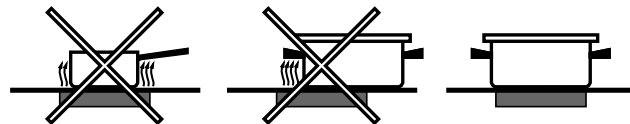
Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает. Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагрева.



- использовать кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к конфорке и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к нагревательной зоне;
- никогда не оставлять какую-либо зону нагрева включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

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 духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте касания проводов электропитания других бытовых электроприборов 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 возгораемых предметов. При случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы конфорок находились в положении "●"/"○", когда варочная панель не используется.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините

изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.

- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с 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 рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, 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. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролизическая чистка с задержкой» (*vedi Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах 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.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

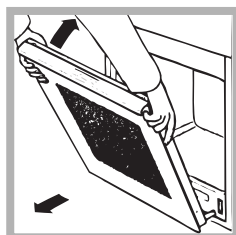
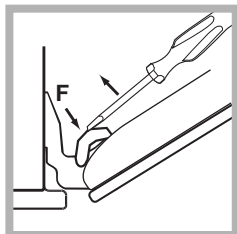
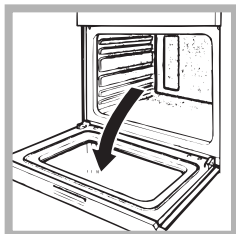
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или 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.
- ! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.**

Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

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



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

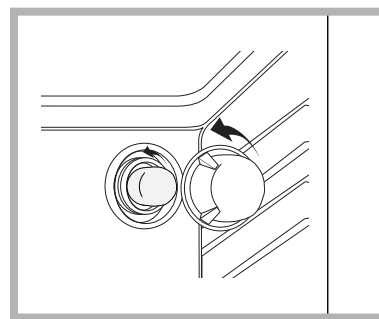
* Имеется только в некоторых моделях.

выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность

25 Вт, резьба E 14.

Восстановите крышку на место (см. рисунок).

Боковые и задние каталитические панели*

Это панели, покрытые специальной эмалью, поглощающей жиры, выделяющиеся в процессе приготовления.

Эта эмаль является довольно устойчивой для обеспечения установки различных аксессуаров (решеток, противней и т.п.), не деформируясь. Незначительные белые налеты на поверхности являются нормальными.

Тем не менее следует избегать:

- царапания по эмали острыми предметами (например, ножом);
- использовать моющие средства или абразивные вещества.

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.



Nederlands, 1



Deutsch, 13



Русский, 25



Türkçe, 37



Polski, 49

70HK 637C X RU/HA

70HK 637C RU/HA

İçindekiler

Kurulum, 38-40

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Teknik bilgiler

Cihazın tanımı, 41

Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım, 42

Fırının yakılması
Teknik destek

Programlar, 43-44

Pişirme programları
Pişirme işleminin programlanması
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Elektronik pişirme programlayıcısı, 45

Ocak, 46

Ocak bölümü tipleri
Cam-seramik ocağın yakılması
Cam-seramik ocağın kullanımı için pratik tavsiyeler

Önlemler ve tavsiyeler, 47

Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 48

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

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

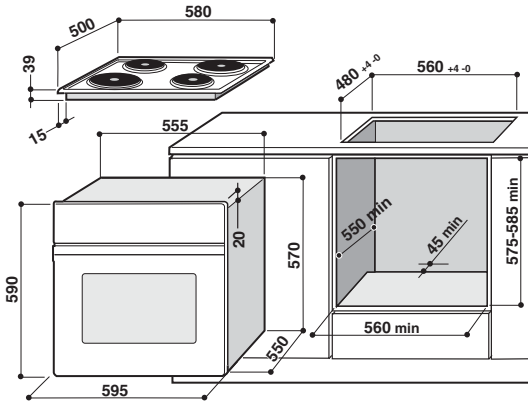
! Ambalajlar çocukların oyuncuğu değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! 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:

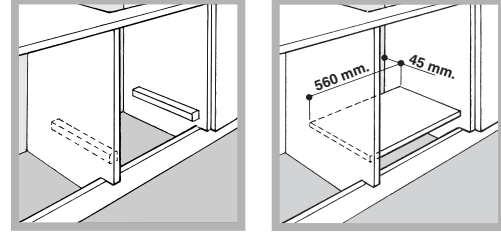
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkallar 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda, işlem ister masa altında (*şekle bakınız*) ister kolon üzerinde yapılacak olsun, dolapların ebatları şöyle olmalıdır:



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

Havalandırma

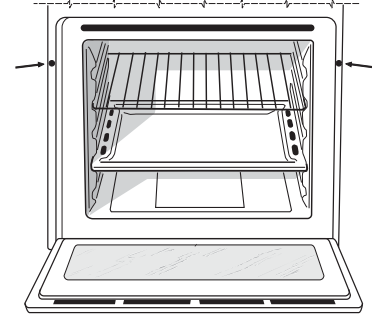
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırın kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

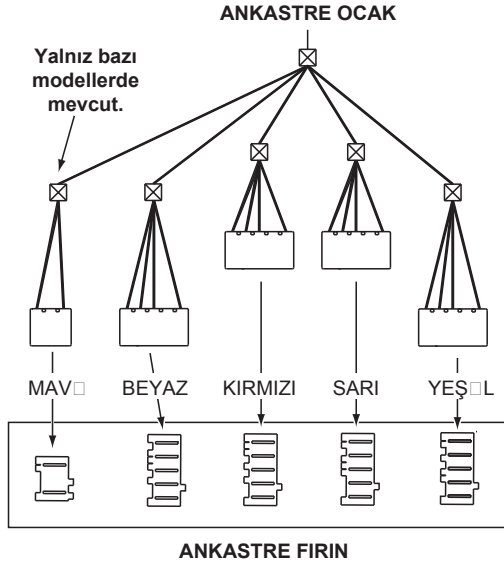
- fırının kapağını açınız;
- dış çerçeve üzerinde yer alan tespit deliklerini kapatan 2 lastiği çıkartınız;
- 2 tahta vida kullanarak fırını dolaba sabitleyiniz;
- delikleri kapatan lastikleri yeniden yerleştiriniz.



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

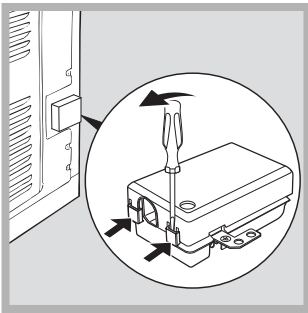
Elektrik bağlantısı

Şebekeye yapılacak olan elektrik bağlantısı, özellikler etiketinde belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgali akımla çalışacak şekilde üretilmiştir olan ocak üzerinde yapılmalıdır (*sonraki sayfaya bakınız*). Pişirme yüzeyi kuzineye özel bir konektör ile bağlanır.



Ocak kısmı bağlantısı yapıldıktan sonra metal koruma aparatını yerleştiriniz. Setüstü ocağın çıkarılması durumunda kırmızı orijinal kapağın kırmızı konektörün üzerine takılması gerekmektedir.

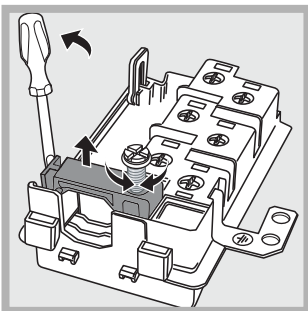
Besleme kablosu montajı



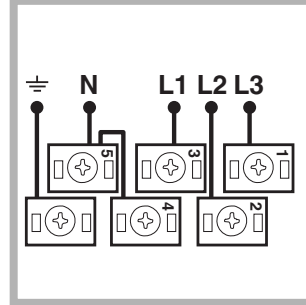
1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*);

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

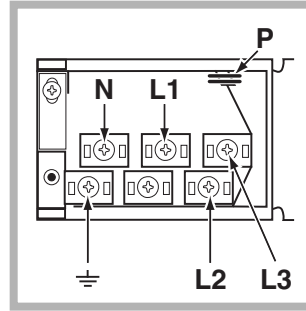
3. L-N- \perp kontaklarının vidalarını çıkardıktan sonra kabloları Mavi (N) Kahverengi (L) Sarı-Yeşil (\perp) renklere dikkat ederek vida başlarının altında sabitleyiniz.



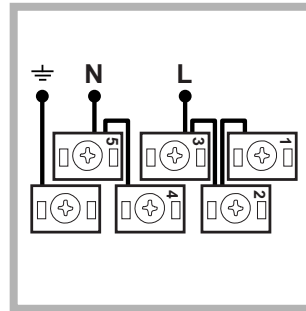
Terminal kutusu üç fazlı 400 V bağlantıya göre hazırlanmıştır (*aşağıdaki şekle bakınız*).



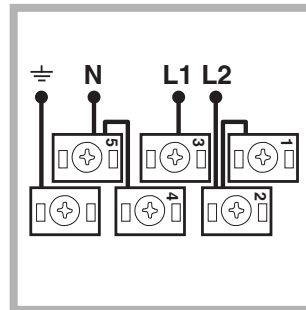
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Elektrik tesisatı özellikleri farklı ise (*aşağıdaki şekillere bakınız*), elektrik bağlantısını P kutusu içinde yer alan bağlantı kelepçelerini kullanarak yapınız.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Besleme kablosunu ilgili kablo yuvasına sabitleyiniz.
4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

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

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur. Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:



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

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo, kıvrımlara veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo, periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).

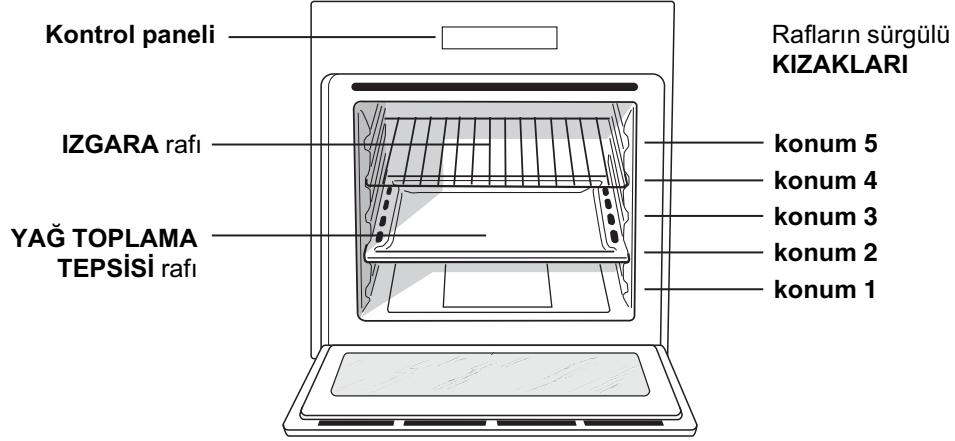
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	gerilim 230/400V' 3N~ 50/60Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen maksimum güç 10800W
ENERGY LABEL	Elektrikli fırınların etiketi hakkındaki 2002/40/CE Direktifi. EN 50304 Düzenlemesi Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu: <input checked="" type="checkbox"/> Geleneksel; <input type="checkbox"/> Enerji tüketimi beyanı Klasik sınıf Güçlü - ısıtma fonksiyonu: <input checked="" type="checkbox"/> Pasta fonksiyonu.
 	Bu cihaz aşağıdaki Topluluk Direktiflerine uygundur: 12/12/06 tarihli 2006/95/CEE (Alçak Gerilim) ve sonraki değişiklikler - 15/12/04 tarihli 2004/108/CEE (Elektromanyetik Uygunluk) ve sonraki değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve sonraki değişiklikler. 2002/96/CE ve sonraki değişiklikler. 1275/2008 standby/off mode.

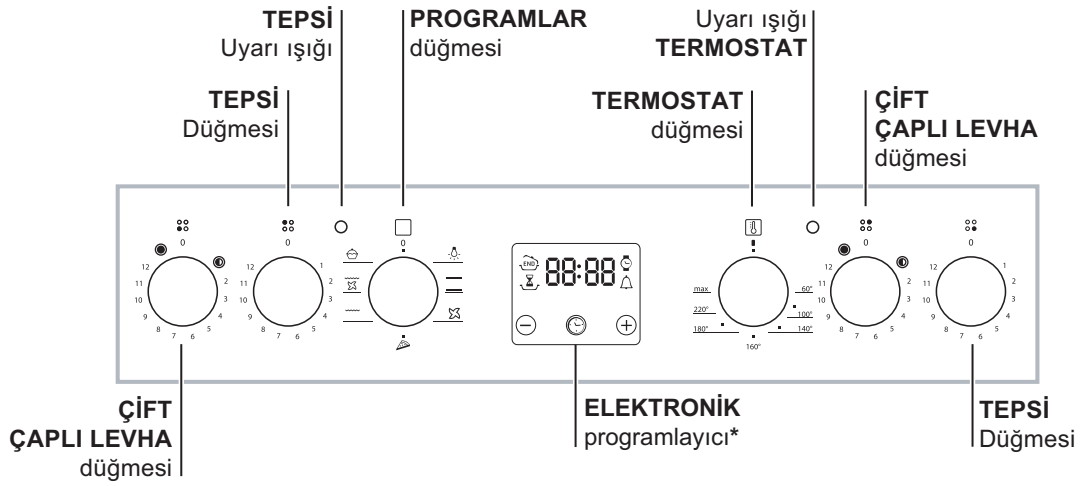
Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

TR



Kontrol paneli



Başlatma ve kullanım

TR

! Fırını ilk kez kullandığınızda, içi boşken termostatu 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. THERMOSTAT düğmesini döndürerek istenilen ısıyı seçiniz. Pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar listesi, pişirme Tablosunda mevcuttur (*bakınız Programlar*).
3. THERMOSTAT uyarı lambasının yanık olması, ayarlanan sıcaklığa kadarki ısınma aşamasını gösterir.
4. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür::
 - PROGRAM düğmesini döndürerek pişirme programını değiştirmek;
 - THERMOSTAT düğmesini döndürerek ısıyı değiştirmek;
 - PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

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


! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

Soğutma fanı

Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar.

! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

Fırın lambası

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

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.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.

Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul

TEL: (+90) 212 355 53 00

FAKS: (+90) 212 212 95 59

WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr

Programlar

TR

Piştirme programları

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

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

Program GELENEKSEL FIRIN

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 (alt, üst ve yuvarlak ısıtma) devreye girer, fan da çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirir ve kızartır. Aynı anda en fazla iki piştirme rafını kullanmak mümkündür.

Program PİZZA FIRINI

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

IZGARA programı

Üst ısıtma elemanı devreye girer ve çevirme (şiş) kısmı da (varsa) çalışmaya başlar. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısı, yüksek yüzey ısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Piştirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programı

Üst ısıtma elemanı devreye girer ve fan ile çevirme (şiş) kısmı da (varsa) çalışmaya başlar. 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.

Program PASTA FIRINI

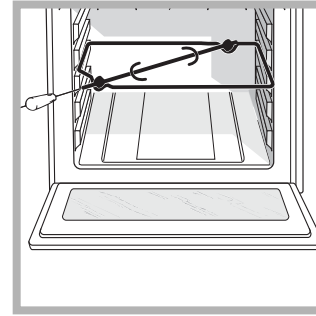
Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu

program hassas yemeklerin ve aynı anda üç rafta "kurabiyelerin" hazırlanması (ör. mayalanmaya ihtiyaç duyan tatlılar) için tavsiye edilir.

Rosto çevirme*

Rosto çevirme ünitesini devreye sokmak için (*şekle bakınız*) aşağıdaki işlemleri yerine getiriniz:


1. yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona koyunuz;
2. rosto çevirme ünitesinin dayanağını 3 no'lu



pozisyona koyarak şiş fırının arka duvarında yer alan deliğe geçiriniz;

3. PROGRAM

düğmesinden

veya  seçerek çevirme ünitesini devreye sokunuz;

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 pişirmelerde, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona getiriniz.

ÇOKLU PİŞİRME

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

IZGARA

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

PİZZA FIRINI

- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaraya yerleştiriniz. Yağ toplama tepsi ile piştirme süresi uzar ve pizzanız çitir çitir olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirinin piştirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

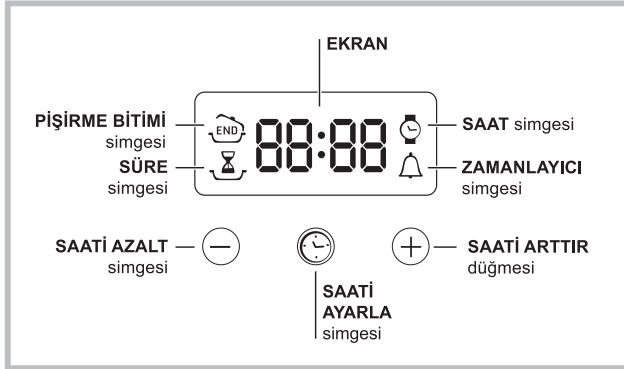
Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Pişirme süresi (dakika)	
Geleneksel	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 Pişirme	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	170-180	40-50	
	Kurabiye (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	30-40		
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Börekler	1	2 veya 3	10	200	15-20	
Izgara	Dil balığı	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 veya 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	
	Rosto çevirme aparatı ile (varsa)						
Dana şiş	1.0	-	-	100%	80-90		
Tavuk şiş	1.5	-	-	100%	70-80		
Kuzu şiş	1.0	-	-	100%	70-80		
Graten	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60	
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35	
	Rosto çevirme aparatı ile (varsa)						
	Dana şiş	1.5	-	10	200	70-80	
	Kuzu şiş	1.5	-	10	200	70-80	
	Tavuk (şiş) + patates (yağ toplama tepsisinde)	1.5	-	10	200	70-75	
Turtalar	0.5	3	15	180	20-30		
Meyveli turta	1	2 o 3	15	180	40-45		
Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50		
Pandispanya	0.5	3	15	160	25-35		
Doldurulmuş krepler (2 raf üzerinde)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35		
Küçük kekler (2 raf üzerinde)	0.6	2 ve 4	15	180-190	20-25		
Peynirli tuzlu çörekler (2 raf üzerinde)	0.4	2 ve 4	15	200-210	15-20		
Kurabiye (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25		
Bisküvi (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25		
Yalancı krema (3 raf üzerinde)	0.5	1, 3 ve 5	15	90	180		

! Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.

Elektronik programlayıcı*


TR



Saati ayarlama

! Saat, fırın kapatıldığında veya açıldığında, pişirme programının bitiş saati önceden ayarlanmadığı takdirde ayarlanabilir.

Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik

kesildikten sonra, EKRANDAKİ  simgesi ve dört basamaklı rakam yanıp sönmeye başlayacaktır.

1. Ekrandaki  simgesi ve dört rakam yanıp

sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

2. Saati ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.

3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya

 düğmesine basın.

Zamanlayıcıyı ayarlama

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

1. Ekrandaki  simgesi ve üç rakam yanıp

sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

2. İstenen saati ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.

3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya

 düğmesine basın.



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

Pişirmeyi programlama

! Programlama yapılmadan önce pişirme modu seçilmelidir.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Pişirme süresini programlama

1. EKRANDAKİ  simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

2. İstenen süreyi ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran rakamları daha hızlı kaydıracaktır, böylece değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.

3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya

 düğmesine basın.



4. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.

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

Pişirme modu için bitiş süresini ayarlama

! Pişirme bitimi süresi programlanmadan önce pişirme süresi ayarlanmalıdır.

1. Süreyi ayarlamak için 1 ila 3. adımları yukarıda belirtildiği gibi ayarlayın.



2. Ardından, EKRANDAKİ  simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayıncaya kadar  düğmesine basın.

3. Pişirme bitimi süresini ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran değerleri daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.

4. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya

 düğmesine basın.

5. Ayarlanan saat geçtiğinde, EKRANDA BİTTİ yazısı görünür, fırın pişirmeyi bırakır ve alarm çalar. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.


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

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

Bir programı iptal etme

Bir programı iptal etmek için:

• İptal etmek istediğiniz ayarla ilgili simge ve ekrandaki rakamların yanıp sönmeye bitene kadar

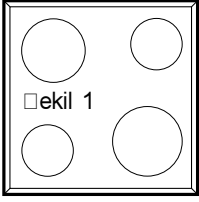
 düğmesine basın. 00:00 rakamları ekranda görünene kadar "-" düğmesine basın.

• "+" ve "-" düğmelerini basılı tutarsanız zamanlayıcı ayarları dahil önceden seçilen tüm ayarlar iptal edilecektir.

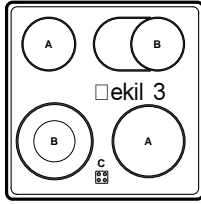
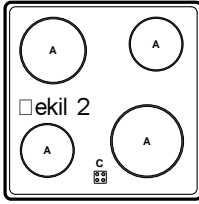
Ocak bölümü

TR

Ocak bölümü tipleri



Fırın iki farklı tip ısıtma elemanından oluşabilen bir ocakla birlikte tasarlanmıştır. Geleneksel özellikte de olabilen elektrikli demir levha (Şekil 1'e bakınız) ya da cam-seramik yüzey (Şekil 2'ye bakınız) genişletilebilir pişirme gözleri ile (Şekil 3'e bakınız).



Cam-seramik ocağın yakılması

Geleneksel pişirme gözleri

Geleneksel ısıtma gözleri (A) dairesel rezistanslarla donatılmış olup bunlar yakıldıktan on saniye kadar sonra kızarırlar.

Her bir pişirme gözü bir kumanda kolu ile donatılmış olup 12 farklı sıcaklık seçimi yapılabilir ki bu değerler minimum 1'den maksimum 12'ye kadardır.

Genişletilebilir pişirme gözleri

Genişletilebilir ısıtma elemanları (B) mevcut iki ısıtma bölgesi ile dikkat çeker. Bunların yalnızca iç kısmını ya da her ikisini birden yakmak mümkündür. Kumanda paneli her ikisi de minimum 1'den maksimum 12'ye kadar bir değer aralığında ayarlanabilen iki ayrı güç seviyesi arasında seçim yapılabilmesini sağlar:

- düğme 1'den 12'ye doğru saat yönünde çevrilerek daha düşük güç değeri ayarlanır.
- Düğme sonuna (A harfine kadar çevrildiğinde), hafif bir geçiş sesi duyulur, maksimum güç devreye girer ve bu da, aynı düğme saat yönünün aksine 12 ile 1 arasında bir değere ayarlanır. Minimum güç değerine geri dönmek için düğmenin 0 konumuna getirilmesi gerekir.

Çiftli pişirme gözleri olduğu durumlarda, yatağın ilk bölümü daha küçük olan gözü devreye sokar (iç göz). İkisinin de devreye sokulması için (iç ve dış) düğmenin sonuna (A'ya kadar çevrilmesi) ve 12 ile 1 arasında arzu edilen güç seviyesinin seçilmesi gerekir.

Kalan ısı uyarı lambaları (sadece bazı modellerde) Uyarı ışıkları (C) ilgili pişirme gözlerini ve 60°C üzerindeki ısıları gösterir ve bunlar ısıtma elemanları sönükken de devrededir.

Farklı pişirme şekilleri için tavsiye edilen güç seviyeleri:

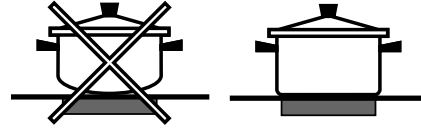
Güçler	Isıtma levhası
0	Kapalı
1	Yağ veya çikolata eritme
2-3	Sıvıları ısıtma
4-5	Krema veya sos hazırlama
6-7	Et haşlama
8-9	Makarna veya pilav pişirme
10-11	Alevde et, balık, yumurta pişirme
12	Kızartma
●	İki pişirme gözünün de devreye sokulması

Cam-seramik ocağın kullanımı için pratik tavsiyeler

! Contalar üzerine uygulanmış olan yapışkan camın üzerinde yağ lekeleri bırakır. Cihazın kullanılmadan önce bu lekelerin bakım için kullanabilecek aşındırıcı özellikte olmayan özel bir ürünle temizlenmesi tavsiye edilir. Cihaz ilk çalıştırıldıktan sonraki birkaç saat içinde kısa bir süre sonra ortadan kalkacak bir lastik kokusu duyulabilir.

Ocak kısmından en iyi şekilde verim alınması için:

- ısıtma bölümüne mükemmel bir şekilde oturacak düz tabanlı tencerelerin kullanılması;



- mevcut tüm ısıdan yararlanılması için ısıtma bölümünü tamamen örtecek çapa sahip uygun ebatta tencereler kullanılması;



- gerek pişirme gözlerinin gerekse tencerelerin uyumunun ve uzun ömürlü olmasının sağlanması için tencere altlarının daima kuru ve temiz olması;
- gazlı ocaklarda kullanılmış olan tencerelerin kullanılmaması gerekmektedir: gazlı ocaklardaki ısı konsantrasyonu tencerenin dibini deforme ederek tam olarak oturmasına engel olabilir;
- bir pişirme gözünü asla üzerinde bir tencere olmadan açık bırakmayınız, gözün ısınarak kısa sürede maksimum seviyeye gelmesi ısıtma elemanlarına zarar verebilir.

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 nemliken dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazın kullanımı sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılıma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağını açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Kapları fırına sürerken veya fırından çıkartırken daima fırın eldiveni kullanınız.
- Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz: bunlar fırın yanıklıkla çalıştırılacak olursa alev alabilirler.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"O" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).
- Fırının kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Cam-seramik yüzey mekanik darbelere karşı dayanıklı olsa da, bir el aleti gibi sivri uçlu bir cisim çarptığında çatlayabilir (ya da kırılabilir). Bu durumlarda, cihazın elektrik bağlantısını derhal keserek Teknik Destek bölümüne başvurunuz.
- Eğer ocak yüzeyi çatlamışsa muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için cihazı kapatınız.
- Pişirme gözleri ısısının söndürüldükten sonra da

en az otuz saniye boyunca yüksek kaldığını aklınızdan çıkarmayınız.

- Plastik ve alüminyum eşyaları ve yüksek oranda şeker içeren ürünler gibi eriyebilecek nitelikteki her şeyi pişirme yüzeyinden gereken mesafede tutunuz. Film, plastik ve alüminyum ambalajlara özellikle dikkat ediniz: bunlar sıcak ya da ılık yüzeylerde bırakıldıkları takdirde yüzeye zarar verebilirler.
- Ocağın üzerine ısınabilecek metal eşyalar (bıçak, kaşık, kapak, vb.) koymayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılmayacağı 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 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 başvurması 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. Program planlama seçenekleri, özellikle de "gecikmiş pişirme" (*Programlara bakınız*) ve "gecikmiş otomatik temizleme" (*Temizlik ve Bakım'a bakınız*), bunu mümkün kılar.
 - GRILL ve FAN GRILLING pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).
 - Kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlayacak şekilde, contaların temiz ve bakımlı tutulması.
- ! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

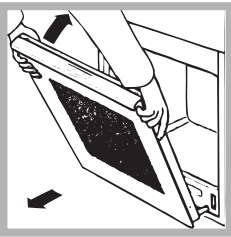
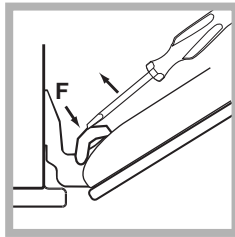
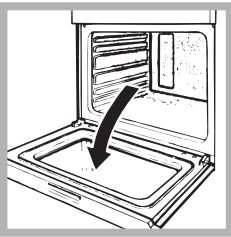
Cihazın temizlenmesi

- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdence 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.
 - Aksesuarlar normal mutfak eşyaları gibi ve hatta bulaşık makinesinde bile 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 kolları F 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*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

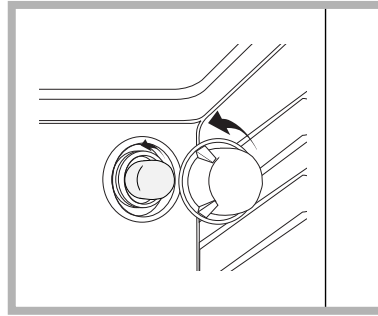
Contaların kontrolü

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*);



Yan ve arka katalitik paneller*

Paneller pişirme işlemlerinin oluşturduğu yağ çekebilme kapasitesine sahip olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.

Bu emaye, bozulmadan farklı aksesuarların (ızgaralar, yağ toplama tepsileri, v.s.) kaymasına olanak tanımaya yeterince dayanıklıdır. Yüzeylerin üzerinde küçük beyaz çizgiler oluştuğunda endişelenmeye gerek yoktur.

Bununla birlikte aşağıdaki durumlardan kaçınmak gerekir:

- keskin nesnelere (örneğin bıçak) emayeyi kazımak;
- deterjan veya aşındırıcı maddeler kullanmak.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 13

RS

Русский, 25

TR

Türkçe, 37

PL

Polski, 49

70HK 637C X RU/HA

70HK 637C RU/HA

Spis treści

Instalacja, 50-52

Ustawianie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Dane techniczne

Opis urządzenia, 53

Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 54

Włączanie piekarnika

Programy, 55-56

Programy pieczenia
Praktyczne porady na temat pieczenia
Tabela pieczenia

Elektroniczny programator pieczenia, 57

Płyta grzejna, 58

Rodzaje płyt grzejnych
Włączanie płyty vitroceramicznej
Praktyczne wskazówki dotyczące użytkowania płyty vitroceramicznej

Zalecenia i środki ostrożności, 59

Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 60

Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Serwis Techniczny

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

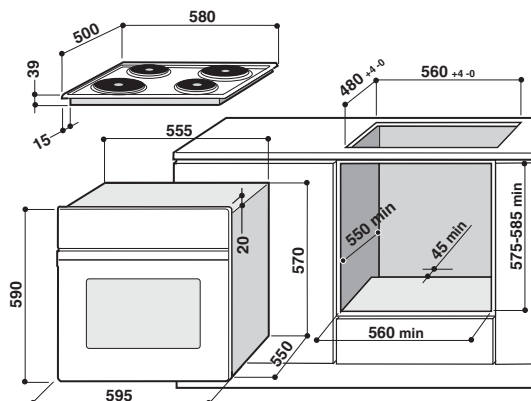
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

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

Zabudowa

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

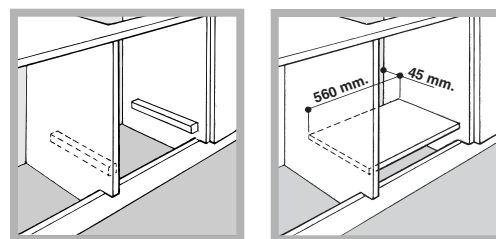
- panele przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiałów odpornych na ciepło;
- w przypadku mebli z okładziną z forniru, użyty klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej inserimento **pod blatem** (zob. rysunek), jak i **słupkowej**, powinien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



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

Obieg powietrza

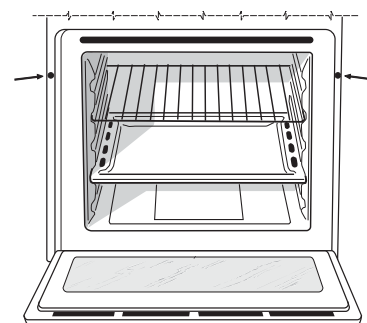
Aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby opierał się on na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Środkowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

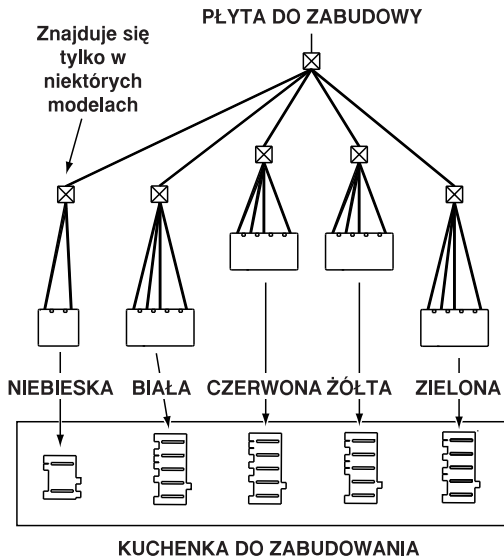
- otworzyć całkowicie drzwiczki piekarnika;
- wyjąć 2 zatyczki gumowe, które zakrywają otwory mocowania w ramie obwodowej;
- zamocować piekarnik do mebla przy użyciu 2 śrub do drewna;
- założyć z powrotem zatyczki gumowe.



! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.

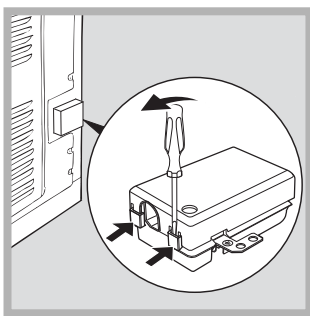
Podłączenie do sieci elektrycznej

Podłączenie do sieci elektrycznej należy przeprowadzić na kuchence przystosowanej do pracy na prąd zmienny o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej (zob. następną stronę). Płytę grzejną podłącza się do kuchni za pomocą odpowiedniego złącza.

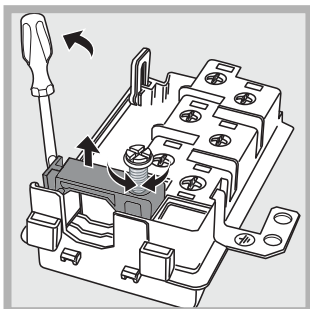


Po podłączeniu płyty ponownie założyć metalowe zabezpieczenie. W przypadku odłączenia płyty należy nałożyć na czerwone złącze przeznaczoną do niego czerwoną zatyczkę.

Montaż przewodu zasilającego

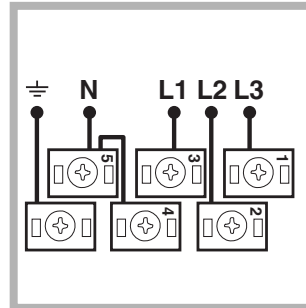


1. Otworzyć skrzynkę zaciskową, podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek);

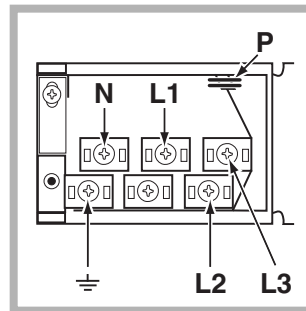


2. Odkręcić śrubę zaciskającą kabel i wyciągnąć ją podważając śrubokrętem (patrz rysunek).
3. Wyjąć śrubki ze styków L-N- \perp , a następnie umocować poszczególne przewody pod łbami śrubek zgodnie z odpowiednimi kolorami: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-Zielony (\perp).

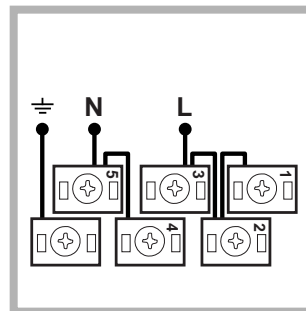
Skrzynka zaciskowa jest przystosowana do podłączenia trójfazowego 400 V (zob. rysunki poniżej).



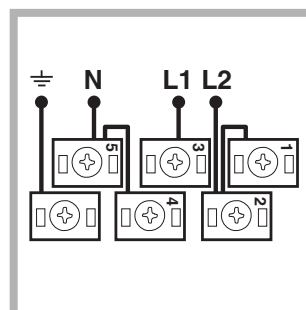
400V 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Jeśli instalacja elektryczna posiada inną charakterystykę (zob. rysunki poniżej), do podłączenia elektrycznego użyć mostków znajdujących się wewnątrz skrzynki P.



230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363



400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Umocować przewód zasilający w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

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

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

! Instalator odpowiada za prawidłowe podłączenie elektryczne i za zachowanie norm bezpieczeństwa. Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:




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

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

! Przewód nie powinien być pocięty ani przygnieciony.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (patrz *Serwis Techniczny*).

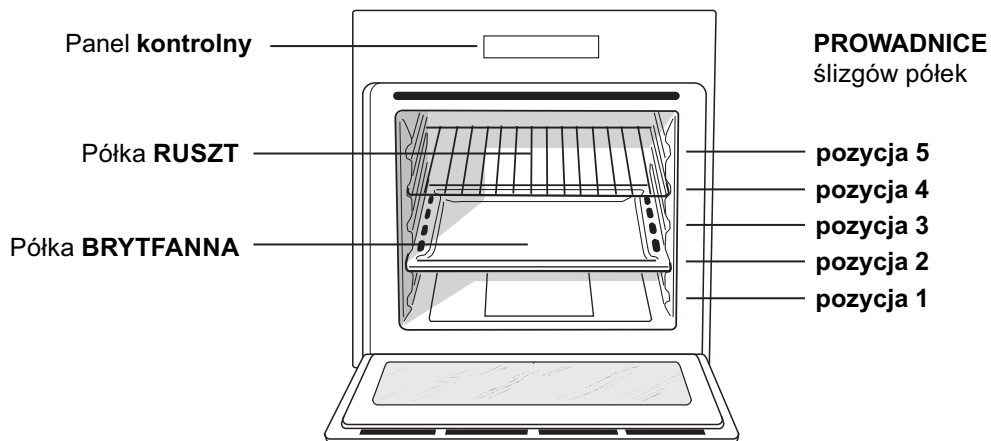
! W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	1 58
Elektrische aansluitingen	napięcie 230/400V 3N~ 50/60Hz (patrz tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 10800W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja naturalna - <input type="checkbox"/> funkcja ogrzewania: <input type="checkbox"/> Tradycyjna; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona - funkcja ogrzewania:  Do wypieku ciast.
 	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z 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. 1275/2008 standby/off mode.

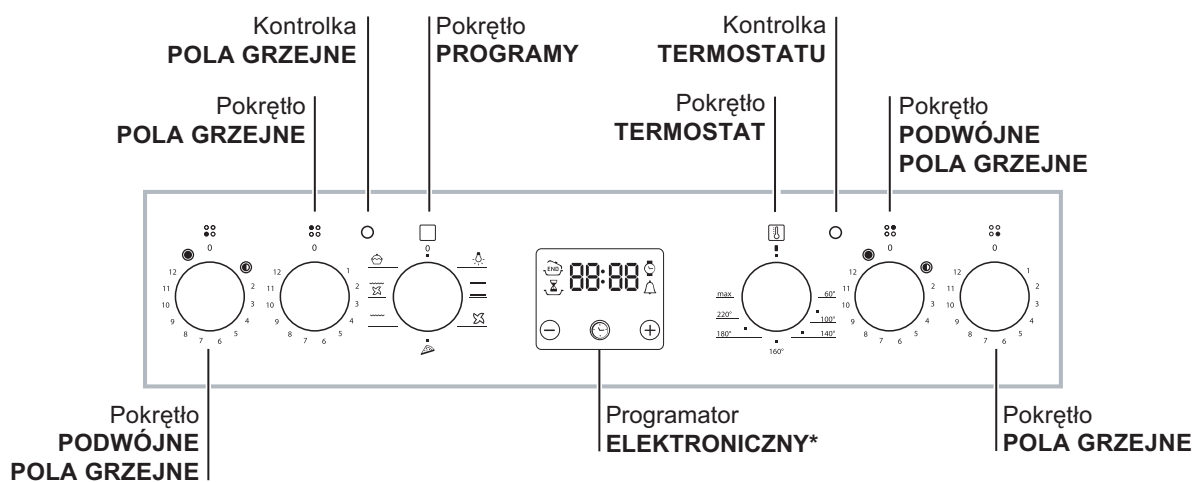
Opis urządzenia

Widok ogólny

PL



Panel sterowania



Uruchomienie i użytkowanie

PL

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

Włączanie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętkę 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 pokrętki PROGRAMY;
 - zmienić temperaturę za pomocą pokrętki TERMOSTAT;
 - przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętki PROGRAMY w pozycji „0”.

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


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

Chłodzenie poprzez wentylację

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

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

Programy

PL

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów pieczenia można ustawić 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 MULTIPIECZENIE

Włączają się wszystkie grzejniki (górny, dolny i termoobieg) oraz wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Można używać jednocześnie dwie półki.

Program PIEKARNIK DO PIZZY

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

Program GRILL

Włącza się grzejnik górny oraz rożen (jeśli jest). Wysoka temperatura jest skierowana na grill i zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program ZAPIEKANIE

Włącza się grzejnik górny oraz wentylator i rożen (jeśli jest). Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem ciepłym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji ciepłej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST

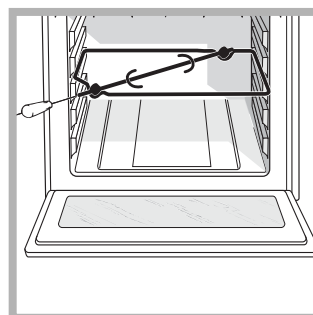
Włącza się grzejnik tylny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz

piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

Rożen*

W celu uruchomienia rożna, (patrz rysunek) należy postępować następująco:

1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie



umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;

3. uruchomić rożen, wybierając pokrętką

PROGRAMY  lub



Praktyczne porady dotyczące pieczenia

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

! 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).

MULTIPIECZENIE

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

GRILL

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

PIEKARNIK DO PIZZY

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

* Tylko w niektórych modelach.

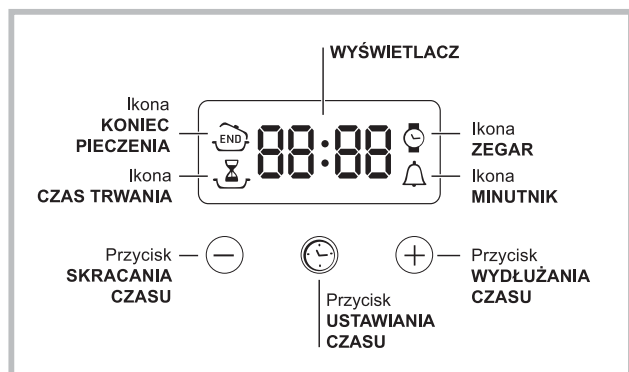
Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy	Wcześniejsze nagrzanie (min)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (min)	
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	
	Krucze ciastka	-	3	15	180	15-20	
	Ciasta kruche	1	3	15	180	30-35	
Multicooking	Pizza (na 2 poziomach)	1	2 i 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45	
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70	
	Makrele	1	2	10	180	30-35	
	Keksy	1	2	10	170-180	40-50	
	Ptysie (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10		190	20-25
	Ciastka (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15	
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0.5	2	10	170	15-20	
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2 i 4	10	170	20-25	
Stone ciasta	1.5	3	15	200	30-40		
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Podpłomyki	1	2 lub 3	10	200	15-20	
Grill	Flądry	1	4	5	MAX	8-10	
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	MAX	6-8	
	Filet z dorsza	1	4	5	MAX	10	
	Grillowane warzywa	1	3 lub 4	5	MAX	10-15	
	Befszyk cielęcy	1	4	5	MAX	15-20	
	Kotlety	1	4	5	MAX	15-20	
	Hamburgery	1	4	5	MAX	7-10	
	Makrele	1	4	5	MAX	15-20	
	Tosty	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	Na rożnie (jeśli jest)						
		Cielęcina z rożna	1.0	-	-	100%	80-90
		Kurczak z rożna	1.5	-	-	100%	70-80
		Jagnięcina z rożna	1.0	-	-	100%	70-80
Zapiekanie	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60	
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35	
	Na rożnie (jeśli jest)						
		Cielęcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
		Jagnięcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
		Kurczak (z rożna) + ziemniaki (na brytfannie)	1.5	-	10	200	70-75
Wypieki cukiernicze	Ciasta kruche	0.5	3	15	180	20-30	
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45	
	Keksy	0.7	3	15	180	40-50	
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-35	
	Naleśniki z nadzieniem (na 2 poziomach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35	
	Babeczki (na 2 poziomach)	0.6	2 i 4	15	180-190	20-25	
	Stone ciastka francuskie z serem (na 2 poziomach)	0.4	2 i 4	15	200-210	15-20	
	Ptysie (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25	
	Ciastka (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25	
	Bezy (na 3 poziomach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180	

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

Programator elektroniczny

PL




Ustawianie zegara

! Zegar można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony. Nie można go ustawić jedynie wtedy, gdy został zaprogramowany koniec pieczenia.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku

napięcia ikona  oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie

zacznie pulsować ikona  oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;


2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić godzinę; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.


3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk

, aby zapisać ustawienie.

Ustawianie minutnika

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

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie

zaczną pulsować ikona  oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;

2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.

3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk



, aby zapisać ustawienie.

Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie złączą pulsować ikona  oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;

2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.

3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk

, aby zapisać ustawienie.



4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

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

Programowanie końca pieczenia

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

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;



2. następnie naciskać przycisk  dopóki nie złączą pulsować ikona  i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;

3. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.

4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk

, aby zapisać ustawienie.


5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

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

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

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

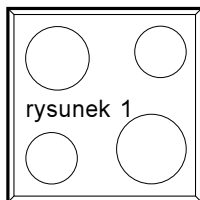
- naciskać przycisk  dopóki nie złączą pulsować ikona ustawienia, które ma być anulowane oraz cyfry na wyświetlaczu Naciskać przycisk „-” dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymać je naciśnięte, w ten sposób anuluje się wszystkie wykonane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

* Tylko w niektórych modelach.

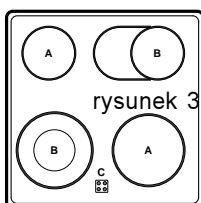
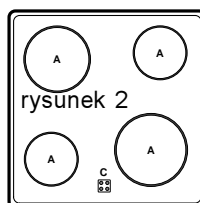
Płyta grzejna

PL

Rodzaje płyt grzejnych



Piekarnik jest przystosowany do płyty grzejnej, która może składać się z dwóch rodzajów elementów grzewczych: żeliwnych płytek elektrycznych (zob. rysunek 1) lub płyt wtroceramicznych, które mogą być tradycyjne (zob. rysunek 2) lub z poszerzonymi polami grzejnymi (zob. rysunek 3).



Włączanie płyty wtroceramicznej

Tradycyjne pola grzejne

Tradycyjne grzałki (A) składają się ze spiralnych oporników i stają się czerwone dopiero kilkadziesiąt sekund po ich włączeniu.

Każde pole grzejne posiada pokrętkę sterującą, które pozwala wybrać jedną z 12 różnych wartości temperatury, przy czym wartość minimalna jest oznaczona jako 1, a maksymalna jako 12.

Poszerzone pola grzejne

Grzałki poszerzone (B) charakteryzują się obecnością podwójnego pola grzejnego. Można włączyć tylko pole wewnętrzne lub obydwa.

Pokrętkę sterującą pozwala wybrać jeden z dwóch poziomów mocy, z których każdy można ustawić na wartość od 1 (minimum) do 12 (maksimum):

- przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara od 1 do 12, ustawiamy niższy poziom mocy.
 - przekręcając pokrętkę do oporu (A), aż do delikatnego kliknięcia, ustawiamy maksymalną moc, którą z kolei można uregulować w przedziale od 12 do 1 poprzez obracanie pokrętką w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby powrócić do minimalnej wartości mocy, należy przekręcić pokrętkę do pozycji 0.
- W przypadku podwójnych pól grzejnych pierwsza część skali służy do włączenia mniejszego (wewnętrznego) pola grzejnego. Aby uruchomić obydwa pola (wewnętrzne i zewnętrzne), należy przekręcić pokrętkę do końca (A) i wybrać pożądaną poziom mocy w przedziale od 12 do 1.

Kontrolki pozostałej temperatury (tylko w niektórych modelach)

Wskaźniki (C) informują, że temperatura odpowiedniego pola grzejnego przekracza 60°C, nawet po wyłączeniu grzałki.

Zalecany poziom mocy dla różnych rodzajów gotowania:

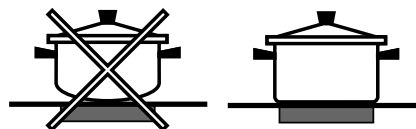
Moce	Płyta grzejna
0	Wyłączona
1	Do stopienia masła i czekolady
2-3	Do podgrzewania płynów
4-5	Do przygotowania sosów i kremów
6-7	Do gotowania mięsa
8-9	Do gotowania makaronów i ryżu
10-11	Do gotowania na żywym ogniu mięsa, ryb, jajek.
12	Do smażenia
☉	Aby włożyć do obu stref

Praktyczne zalecenia związane z użytkowaniem płyty wtroceramicznej

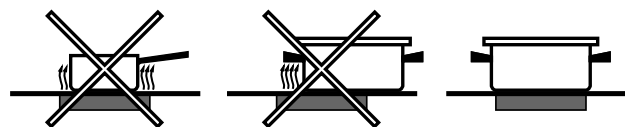
! Klej stosowany do uszczelek pozostawia na szkle tłuste plamy. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia zaleca się ich usunięcie za pomocą specjalnego, nierysującego środka czyszczącego. W pierwszych godzinach użytkowania może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko ustąpi.

Aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:

- używać garnków z płaskim dnem, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do pola grzejnego;



- używać zawsze garnków, których średnica zapewni całkowite pokrycie pola grzejnego, a tym samym wykorzystanie całości wytwarzanego ciepła;



- dopilnować, aby dno garnka było zawsze dokładnie osuszone i czyste, zapewniając tym samym odpowiednie przyleganie i długą żywotność zarówno pól grzejnych, jak i samych garnków;
- unikać używania tych samych garnków co do palników gazowych: koncentracja ciepła w przypadku palników gazowych może doprowadzić do odkształcenia dna garnka, przez co nie będzie ono dokładnie przylegać do płyty;
- nigdy nie pozostawiać włączonego pola grzejnego bez garnka, gdyż jego nagrzanie, szybko osiągając maksymalny poziom, mogłoby uszkodzić elementy grzejne.

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 powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami.**
Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkownika.
- **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, mogłyby 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. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz *Servis Techniczny*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Płyta vitroceramiczna jest odporna na uszkodzenia mechaniczne, jednak uderzenie w nią ostrym przedmiotem, np. narzędziem, może spowodować jej zarysowanie, a nawet pęknięcie. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego i skontaktować się z Serwisem.
- Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

- Należy pamiętać, że temperatura pól grzejnych pozostaje dość wysoka przez co najmniej trzydzieści minut po wyłączeniu urządzenia.
- Zachować odpowiednią odległość między płytą grzejną a przedmiotami, które mogłyby się stopić lub rozpuścić, takimi jak przedmioty z plastiku, z aluminium lub produkty o dużej zawartości cukru. Zwrócić szczególną uwagę na opakowania i folie plastikowe i aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Na płycie nie należy kłaść metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek itp.), ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, 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. Takie użytkowanie piekarnika umożliwiają dostępne opcje programowania, w szczególności tryb „pieczenie z opóźnieniem czasowym” (patrz *Programy*) i „automatyczne czyszczenie z opóźnieniem czasowym” (patrz *Konserwacja i utrzymanie*).
 - Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANIE zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
 - Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.
- ! Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

04/2011 - 195088615.00
XEROX FABRIANO

PL

Odlączenie od prądu

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej 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.

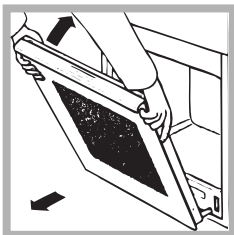
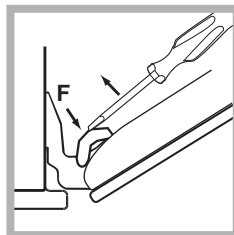
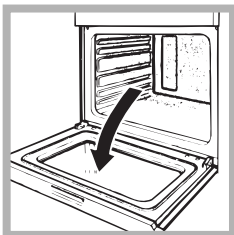
! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

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 przekreślić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);



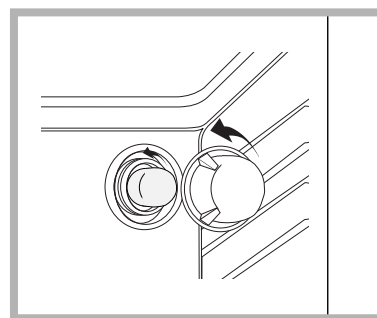
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przysmykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczeltek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelki 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. Wykręcić żarówkę i wymienić na taką samą: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

Boczne panele katalityczne i panel tylny*

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia. Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni.

Należy jednakże unikać:

- skrobienia emalii ostrymi przedmiotami (na przykład nożem);
- stosowania środków czyszczących lub ściernych.

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.

*Tylko w niektórych modelach.