Руководство по эксплуатации

ДУХОВОИ ШКАФ

RS

RS **Русский, 1**

PL Polski, 12

KZ Қазақша, 23

TR Türkçe, 33

F 532 C.1/HA
F 532 C.1 IX/HA
F 53 C.1/HA
F 53 C.1 IX/HA
FH 53 /HA
FH 53 IX/HA
FH 532 /HA
FH 532 IX/HA
FH 538 /HA
FHS 538 IX/HA
FHS 53 IX/HA
FHS 536 IX/HA
FHS 53 C IX/HA
FH 53 XA/HA

Содержание

Монтаж, 2-3
Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 4
Общии вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 5
Включение духового шкафа

Программы, 6-7
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Электронный таймер программирования выпечки, 8

Предосторожности и рекомендации, 9
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Техническое обслуживание и уход, 10-11
Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Техническое обслуживание

Установка

RS

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

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

Расположение

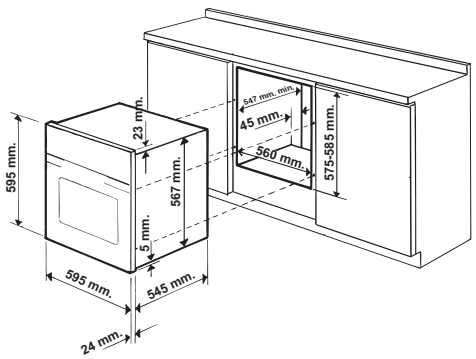
! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами.
Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенныи монтаж

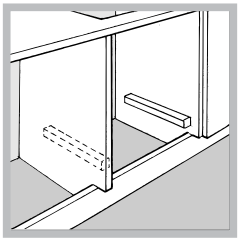
Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонныи элемент должен иметь соответствующие характеристики:

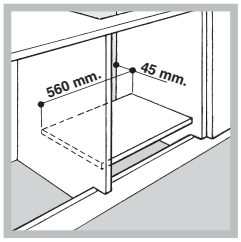
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостоикого материала;
- клеи кухонных элементов элементов из фанерованного дерева должен быть устоичивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** *(см. рисунок)* **или в колонну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



! После встраивания изделия в кухонныи элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанныи на паспортнои табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа

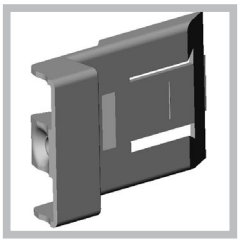
Вентиляция
Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм *(см чертежи).*



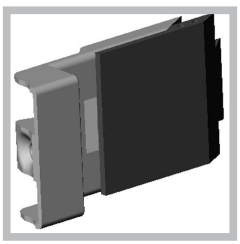


Центровка и крепление

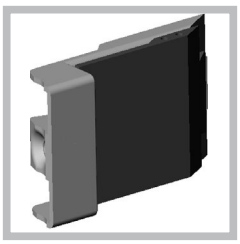
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковои панели кухонного элемента:



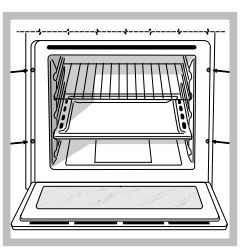
толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента *(см. схему);*



толщина 18 мм: используите первыи паз, согласно уже готовои конфигурации производителя *(см. схему)*;



толщина 16 мм: используите второи паз *(см. схему).*



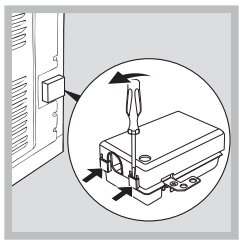
Для крепления изделия к кухонному элементу: откроите дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелеи в 4 отверстия в периметральнои раме.

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

специального инструмента.
Электрическое подключение

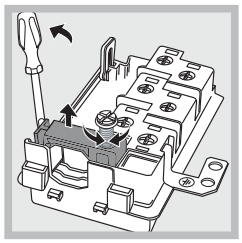
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотои электропитания, указанными на паспортнои табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля



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

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



3. Отвинтите винты контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синии (N) Коричневыи (L) Желто-зеленыи (⏚).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевои кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортнои табличке *(см. сбоку).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии деиствующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевои кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значении, указанных на паспортнои табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените сетевую розетку или штепсельную вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевои шнур изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

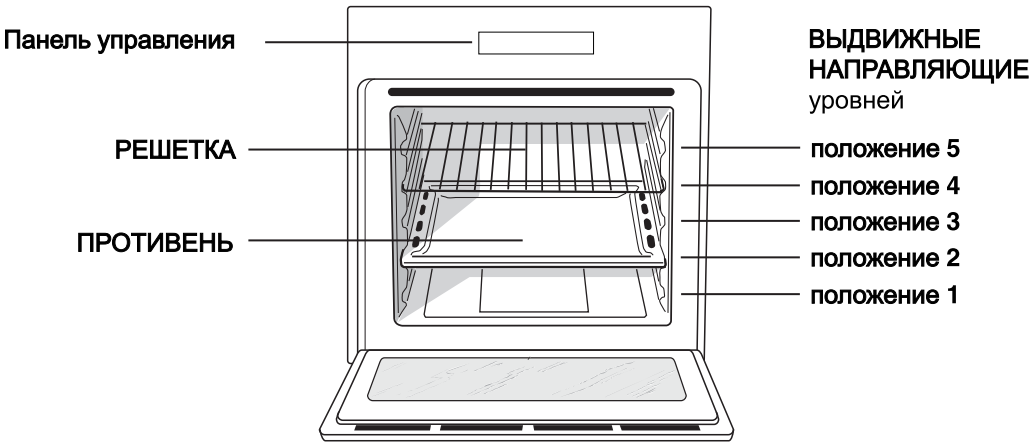
АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Габаритные размеры моделей с выдвижными направляющими	ширина 37,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем моделей с выдвижными направляющими	50 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 230 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2250 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: Традициональная духовка Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: Одновременное приготовление
CE ♻	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE с последующими изменениями.

Описание изделия

RS

Общии вид



Панель управления

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Включение духового шкафа

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

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцеи духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

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

Программы

RS

Программы приготовления

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

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

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровнеи распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

Программа **ВЕРХНИИ НАГРЕВАТЕЛЬ**

Включается верхнии нагревательныи элемент. Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Программа **ГРИЛЬ**

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

Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Включается верхнии нагревательныи элемент и вертел. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительнои циркуляциеи воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытои дверцеи духового шкафа.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используите 1-ыи и 5-ыи уровни: они подвергаются прямому воздеиствию горячего воздуха, которыи может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функции ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостеи, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ои и 4-ыи уровни, на 2-ои помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокоитесь, если верхнии элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

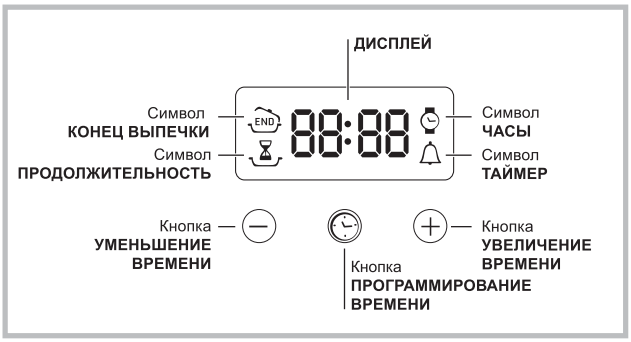
- Для выпечки вкуснои пиццы используите программу ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
- Используите противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящеи пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильнои начинкои рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

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

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

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

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

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

Программирование таймера

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

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

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

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

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

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

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

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

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

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

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

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

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

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасаитесь 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 острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячеи.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрываите дно духового шкафа фольгои.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяите, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращаитесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации. За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

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

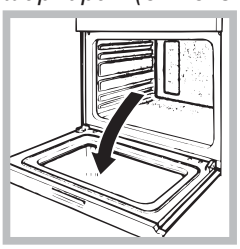
Чистка изделия

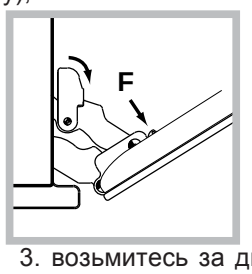
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Не используите абразивные порошки или коррозииные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.

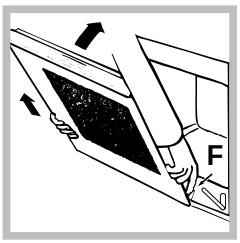
! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

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







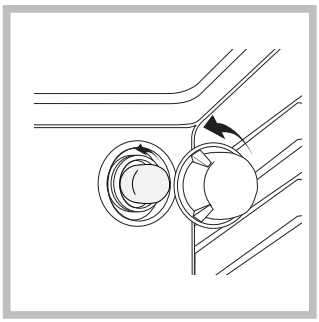
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (*см. схему).* Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнении

Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии Центр Технического Обслуживания (*см. Техническое обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

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

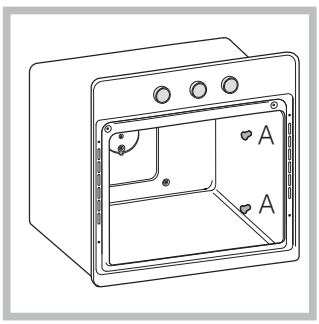


2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.

3. Восстановите крышку на место (*см. схему).*

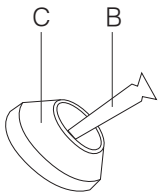
Крепление комплекта выдвижных направляющих

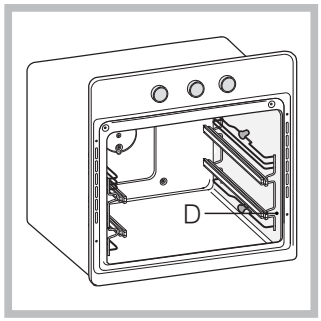
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отвинтите два шурупа A (*см. схему).* Если духовой шкаф оснащен самочистящимися панелями, они окажутся временно снятыми.

2. Замените шурупы A на шурупы и распорные элементы (B+C) из комплекта.





3. Завинтите новые шурупы B и соответствующие распорные детали C, восстанавливая на место также самочистящиеся панели.
*4. Закрепите два крепежных элемента D направляющей в специальных отверстиях в стенках духовки (*см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверзу, а правой – снизу.

5. В завершение вставьте направляющую на распорную деталь C.

6. Не вставляйте выдвижные направляющие в положении 5.

Техническое обслуживание

! ‘Никогда не обращаитесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Сервия Технического обслуживания сообщите:

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

Эти данные вы наидете на паспортнои табличке, расположеннои на изделии.

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL

RS Русский, 1

PL **Polski, 12**

KZ **Қазақша,** 23

TR Türkçe, 33

F 532 C.1/HA
F 532 C.1 IX/HA
F 53 C.1/HA
F 53 C.1 IX/HA
FH 53 /HA
FH 53 IX/HA
FH 532 /HA
FH 532 IX/HA
FH 538 /HA
FHS 538 IX/HA
FHS 53 IX/HA
FHS 536 IX/HA
FHS 53 C IX/HA
FH 53 XA/HA

Spis treści

Instalacja, 13-14
Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 15
Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 16
Uruchomienie piekarnika
Używanie zegara
Rustykalny zegar z minutnikiem

Programy, 17-18
Programy pieczenia
Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia

Elektroniczny programator gotowania, 19

Zalecenia i środki ostrożności, 20
Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 21-22
Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Serwis
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych

Instalacja

! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki należy dopilnować, aby została przekazana wraz z urządzeniem nowemu właścicielowi, dostarczając mu tym samym informacji na temat działania urządzenia i stosownych wskazówek.

! Uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

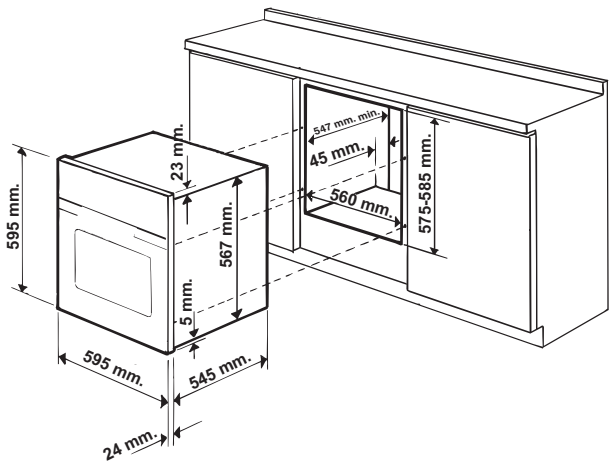
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci, dlatego należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*zob. Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalację powinien przeprowadzić zgodnie z niniejszą instrukcją wykwalifikowany personel. Nieprawidłowa instalacja może być przyczyną obrażeń ludzi i zwierząt oraz strat materialnych.

Zabudowa

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

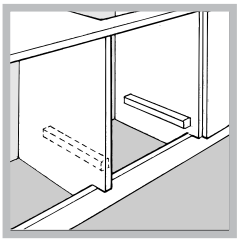
- ścianki sąsiadujące z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury;
- w przypadku mebli fornirowanych użyty w nich klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej **pod blatem** (*zob. rysunek*), jak i **słupkowej**, powinien mieć następujące wymiary:

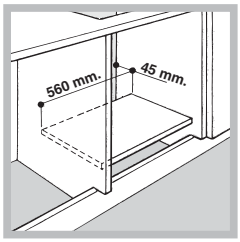


! Po zabudowaniu urządzenia nie powinno być żadnego kontaktu z jego elementami elektrycznymi. Dane dotyczące zużycia energii podane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Przepływ powietrza

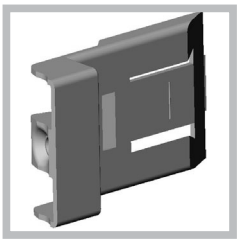
Aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę wnęki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach lub na blacie z otworem o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm (*zob. rysunki*).



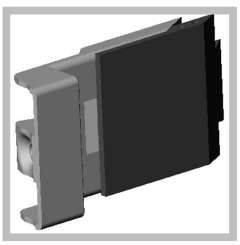


Wyśrodkowanie i zamocowanie

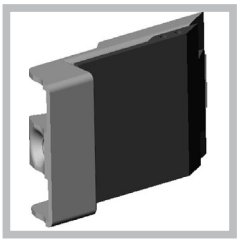
Ustawić 4 bolce znajdujące się po bokach piekarnika na wysokości 4 otworów w ramie obwodowej, w zależności od grubości bocznej ścianki mebla:



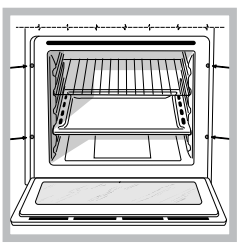
grubość 20 mm: zdjąć ruchomą część bolca (*zob. rysunek*);



grubość 18 mm: wykorzystać pierwszy rowek, zgodnie z ustawieniem fabrycznym (*zob. rysunek*);



grubość 16 mm: wykorzystać drugi rowek (*zob. rysunek*).



Aby przymocować urządzenie do mebla: otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na ramie obwodowej.

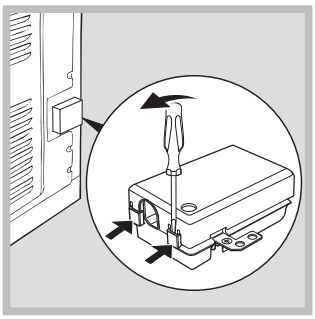
! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było

usunąć bez użycia narzędzi.

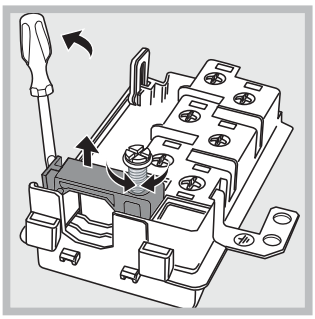
Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Montaż przewodu zasilającego



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



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

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

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

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

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

Przed podłączeniem sprawdzić, czy:

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

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód zasilana elektrycznego oraz gniazdko elektryczne powinny być łatwo dostępne.

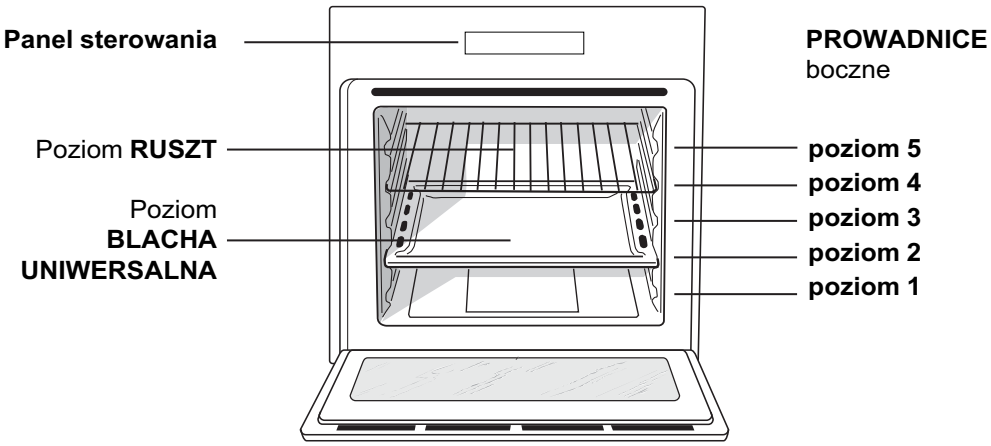
! Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.
! Kabel elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*zob. Serwis*).
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	58 l
Wymiary	szerokość 37,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	50 l
Połączenia elektryczne	napięcie 220-230 V ~ 50/60 Hz lub 50 Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2250 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii Konwencjonalny – funkcja grzewcza: Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza – funkcja grzewcza: Multicooking.
CE ♻	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

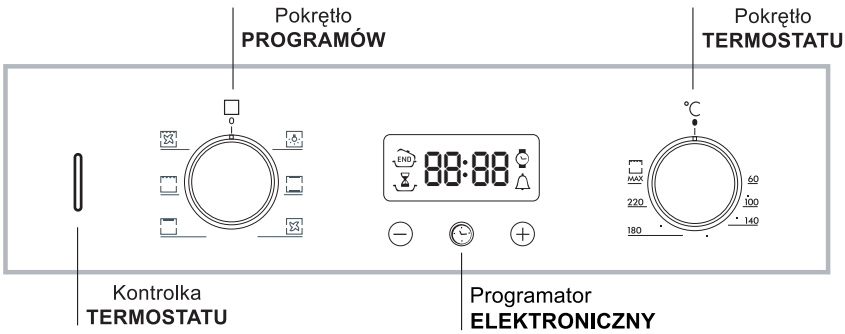
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Unoszący się w powietrzu zapach jest skutkiem wyparowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

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

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

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

Wentylator chłodzący

Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

Oświetlenie piekarnika

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

Programy

Programy pieczenia

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

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

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

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

Program **MULTICOOKING**

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

Program **GRZANIE GÓRNE**

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

Program **GRILL**

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

Program **ZAPIEKANIE**

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

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

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

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

MULTICOOKING

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

GRILL

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

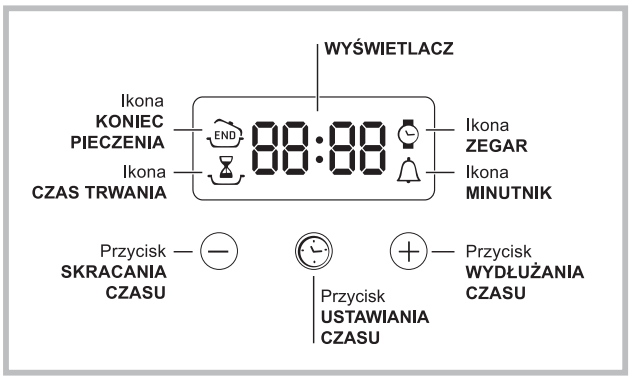
PIZZA

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

Tabela pieczenia

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

Elektroniczny programator gotowania



Ustawienie zegara

! Zegar można ustawić zarówno przy wyłączonym, jak i włączonym piekarniku, gdy nie zaprogramowano jednak końca pieczenia.
Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po awarii zasilania na WYŚWIETLACZU miga ikona i cztery cyfry.

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

Ustawienie minutnika

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

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

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu pieczenia

1. Kilkukrotnie nacisnąć przycisk, aż nie zacznie migać ikona i trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. przyciskami „+" i „-" ustawić wybrany czas; przytrzymanie przycisku sprawia, że numery zmieniają się szybciej, co ułatwia ustawienie czasu.
3. odczekać 10 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk, aby zatwierdzić ustawienie.
4. po upływie określonego czasu na WYŚWIETLACZU pojawi się napis KONIEC, piekarnik zakończy pieczenie i włączy się sygnał dźwiękowy.

- Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie końca pieczenia

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

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

Świecące Li ikonai i sygnalizują przeprowadzenie programowania. Na WYŚWIETLACZU pojawiają się na zmianę godzina końca pieczenia i czas pieczenia.

Anulowanie ustawień
Aby anulować przeprowadzone ustawienia:

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

Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

Bezpieczeństwo ogólne

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego wewnątrz pomieszczeń mieszkalnych.
- Urządzenia nie należy instalować na świeżym powietrzu, nawet w miejscu zadaszonym, gdyż wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Do przenoszenia urządzenia używać zawsze odpowiednich uchwytów znajdujących się po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami ani też stojąc boso na podłodze.
- **Urządzenie powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie próby wykorzystania go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niestosowne i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: przypadkowe włączenie urządzenia może doprowadzić do jego zapalenia się.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za kabel, lecz trzymać za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Skontaktować się z Serwisem (*zob. Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, zmysłowo lub umysłowo oraz osób bez doświadczenia lub znajomości obsługi urządzenia, chyba że będzie to miało miejsce pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po uprzednim otrzymaniu instrukcji na temat obsługi 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 podlegać selektywnej zbiórce w celu uzyskania maksymalnego wskaźnika odzysku i recyklingu ich materiałów składowych oraz uniknięcia ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki.
  W celu uzyskania dalszych informacji na temat prawidłowej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego jego posiadacze mogą zwrócić się do właściwej jednostki administracyjnej lub do sprzedawców.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Włączając piekarnik w przedziale czasowym od późnego popołudnia do godzin rannych, można przyczynić się do redukcji obciążenia elektrowni przez ograniczenie poboru mocy.
- Zaleca się pieczenie w programach GRILL i ZAPIEKANIE zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

Odłączanie od prądu

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

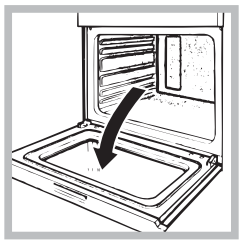
Czyszczenie urządzenia

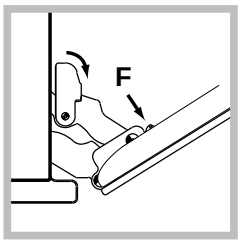
- Elementy emaliowane lub ze stali nierdzewnej, jak również gumowe uszczelki można czyścić przy użyciu gąbki zmoczonej w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego mydła. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się obfite przepłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków rysujących powierzchnię ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika najlepiej wyczyścić po każdym użyciu, gdy jest jeszcze lekko ciepłe. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, przepłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków rysujących powierzchnię.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce.

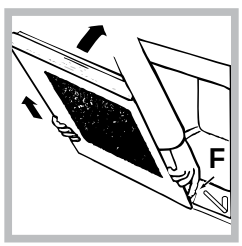
! Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić drzwiczki piekarnika, można je zdemontować:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. podnieść i przekręcić dźwignie znajdujące się na obu zawiasach (*zob. rysunek*);







3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z zawiasów (*zob. rysunek*).

Aby z powrotem założyć drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

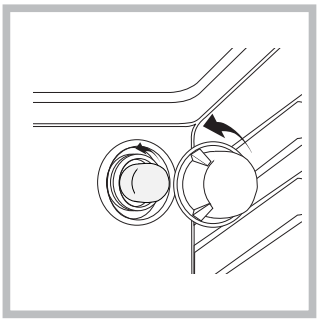
Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. W razie stwierdzenia uszkodzenia należy zwrócić się do najbliższego Punktu Serwisowego (*zob. Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:
1. Odkręcić szklaną pokrywkę oprawy żarówki.

2. Wykręcić żarówkę i wymienić na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.

3. Założyć z powrotem pokrywkę (*zob. rysunek*).



Serwis

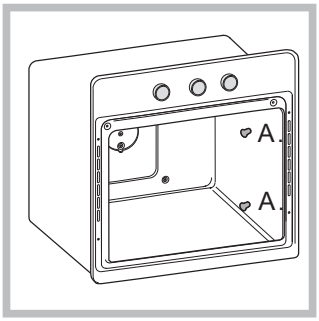
Podać:
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

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

PL

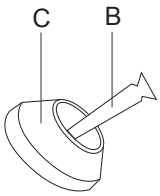
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych

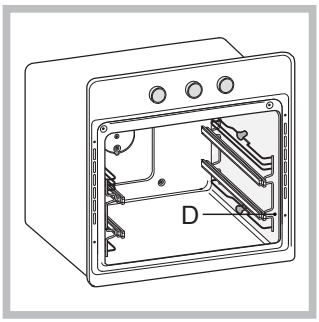
W celu zamontowania prowadnic ślizgowych:



1. Odkręcić dwie śruby A (*patrz ilustracja*). Jeśli piekarnik jest wyposażony w panele samoczyszczące, to zostaną one chwilowo zdemontowane.

2. Wymienić śruby A na śruby i podkładki (B +) znajdujące się w zestawie.





3. Wkręcić nowe śruby B i odpowiednie podkładki C, montując ponownie panele samoczyszczące.

4. Zamocować oba uchwyty D prowadnicy w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (*patrz ilustracja*). Otwory dla lewej prowadnicy znajdują się w górze natomiast dla prowadnicy prawej w dole.

5. Na koniec wcisnąć ślizg na część odległościową C.

6. Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać w położeniu 5.

Пайдалану нұсқаулығы

KZ

Қазақша,23

F 532 C.1/HA
F 532 C.1 IX/HA
F 53 C.1/HA
F 53 C.1 IX/HA
FH 53 /HA
FH 53 IX/HA
FH 532 /HA
FH 532 IX/HA
FH 538 /HA
FHS 538 IX/HA
FHS 53 IX/HA
FHS 536 IX/HA
FHS 53 C IX/HA
FH 53 XA/HA

KZ.O.02.0361

Мазмұны

Орнату, 24-25
Орналастыру
Электр қосылымдары
Деректер кестесі

Құрылғы сипаттамасы, 26
Жалпы шолу
Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану, 27
Пешті қосу

Тағам дайындау режимдері, 28-29
Тағам дайындау режимдері
Тағам дайындау бойынша кеңес
Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Электрондық тағам дайындау бағдарламасы, 30

Сақтандырулар мен кеңестер, 31
Жалпы қауіпсіздік
Жою
Қоршаған ортаны сақтау және қорғау
Көмек

Жөндеу және күтім, 32
Құрылғыны өшіру
Құрылғыны тазалау
Пеш есігін тазалау
Шамды ауыстыру
Сырғымалы тартпалар жиынын құрастыру

Орнату

KZ

! Жаңа құрылғымен жұмысты бастамастан бұрын осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

Орналастыру

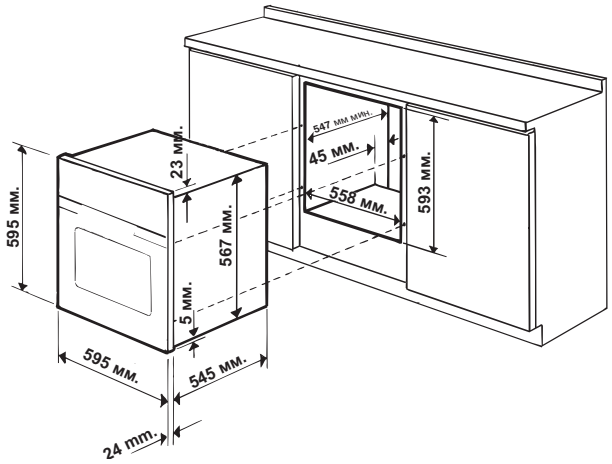
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тыныс тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін. (*«Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз*).

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

Құрылғыны орнату

Құрылғының дұрыс жұмыс жасайтынын тексеру үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.

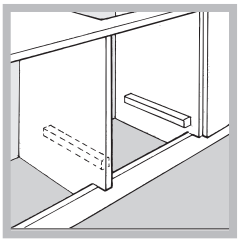
- Пешке жақын қабырғалар ыстыққа төзімді материалдан жасалған болуы қажет.
- Сыртқы қабығы бар шкафтарды жинағанда 100°C температураға төзетін желімдер қолданылуы қажет.
- пешті ас үй үстелінің астына (сызбаны қараңыз) немесе ас үй жиһазының ішіне орнату үшін шкафтың өлшемдері төмендегідей болуы қажет:

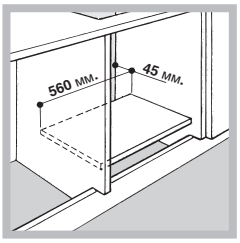


! Құрылғы орнатылған кезде кез келген электрлі заттардан алыс болуы қажет.
Негізгі деректер кестесінде берілген пайдалану ортасының көрсеткіштері осы орнату түрі үшін есептелген.

Желдету

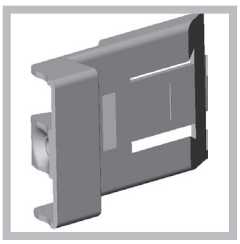
Лайықты желдетудің орнатылғанын тексеру үшін шкафтың артқы қабырғасын алып тастау қажет. Пешті екі ағаш тақтайға немесе кемінде 45 x 560 мм ашық тұрған тегіс жерде орналастыру ұсынылады (*сызбаны қараңыз*).



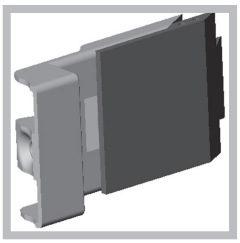


Ортаға қою және бекіту

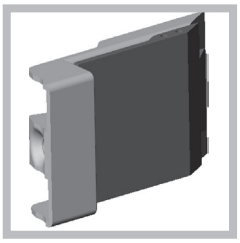
Пештің бүйірлеріндегі 4 құлақша сыртқы жақтаудың 4 тесігіне сәйкес келетіндей етіп орнатыңыз. Құлақшаларды төменде көрсетілгендей шкафтың бүйір қабырғасының қалыңдығына қарай лайықтаңыз:



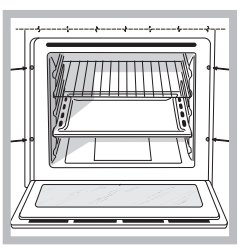
қалыңдығы 20 мм: құлақшаның жылжымалы бөлігін алып тастаңыз (*сызбаны қараңыз*).



қалыңдығы 18 мм: зауытта орнатылған бірінші тілікті пайдаланыңыз (*сызбаны қараңыз*).



қалыңдығы 16 мм: екінші тілікті пайдаланыңыз (*сызбаны қараңыз*)



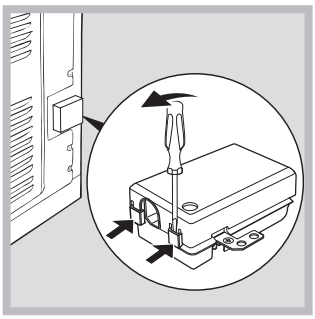
Пештің есігін ашып, 4 бұрандалы бекіткішті сыртқы жақтаудың 4 тесігіне кіргізіп, құрылғыны шкафқа бекітіңіз.

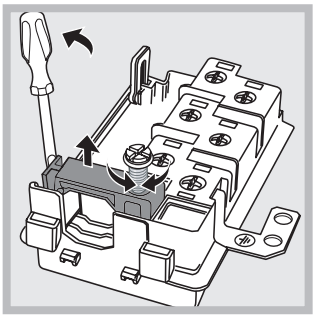
! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынуы тиіс.

Электр қосылымдары

! Үш ұялы электр кабелі бар пеш айнымалы ток кернеуімен және құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген жиілікпен жұмыс істеу үшін жасақталған (*төменге қараңыз*).

Электр кабелін орнату





1. Қақпақтың бүйір құлақшаларына бұрауышты тығып, дәнекер қалқаншаны ашыңыз. Бұрауышты төмен басқанда қақпақты ашатындай тұтқа түрінде пайдаланыңыз (*сызбаны қараңыз*).
2. Бұрауышты тұтқа түрінде пайдаланып, қыспа бұранданы босатып алып тастаңыз (сызбаны қараңыз).
3. Үш сымды L-N- ⏚ байланыс бұрандаларын алып тастап, түстеріне сай сымдарды бұранда бастарының астына бекітіңіз: Көк (N), Қоңыр (L) және Сары-жасыл (⏚).

Электр кабелін желіге қосу

Деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты айырғышты орнатыңыз (*бүйірін қараңыз*). Құрылғы, құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланысы бар және анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болып келетін (жерге қосылған сым автоматты айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс) жан-жақты автоматты айырып-қосқышты пайдалану арқылы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Электр кабелін температурасы 50°C-тан жоғары болатын жерден өтпейтіндей етіп орналастыру қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын орнатқанына және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны тоққа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және айырғыш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді (*астын қараңыз*).
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады (*астын қараңыз*).
- Розетка құрылғының айырғышына сәйкес келеді. Розетка айырғышына сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

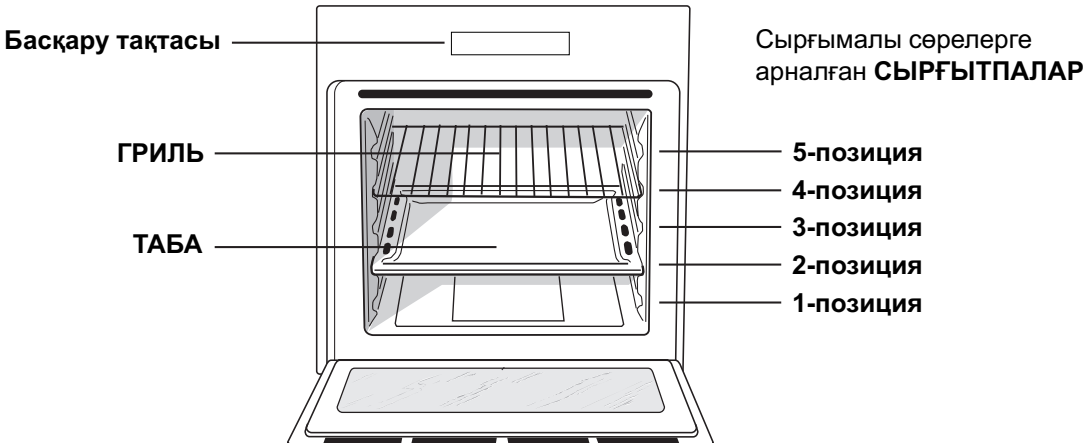
! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.
! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс (*Көмек» бөлімін қараңыз*).
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

ДЕРЕКТЕР КЕСТЕСІ	
Өлшемдері	ені 43,5 см биіктігі 32 см тереңдігі 41,5 см
Көлемі	58 л
Жылжымалы тартпалары бар модельдердің өлшемдері	ені 37,5 см биіктігі 32 см тереңдігі 41,5 см
Жылжымалы тартпалары бар модельдердің көлемі	50 л
Электр қосылымдары **ҚУАТ БЕЛГІСІ**	кернеуі: 220-230 В~ 50/60 Гц немесе 50Гц (деректер кестесін қараңыз) ең жоғарғы тартылатын қуат 2250 Вт Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/ЕС нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция класы– қыздыру күйіне арналған қуат тұтыну: Конвекция режимі Мәжбүрлі конвекция класы – қыздыру күйіне арналған мәлімденген қуат тұтынуы: Көп тағам дайындау
CE 	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: -1973 жылдың 19 ақпанындағы 73/95/ЕЕС (төмен кернеу туралы) және одан кейінгі түзетулер; -1989 жылдың 03 мамырындағы -2004/108/ЕЕС (электромагниттік үйлесімділік туралы) және одан кейінгі түзетулер; -1993 жылдың 22 шілдесіндегі 93/68/ЕЕС және одан кейінгі түзетулер; - 2002/96/ЕС және одан кейінгі түзетулер

Құрылғы сипаттамасы

KZ

Жалпы шолу



Басқару тақтасы

Қосу және пайдалану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

Пешті қосу

1. РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасы көмегімен қажетті температураны таңдаңыз. Тағам дайындау режимдері және ұсынылған тағам дайындау температуралары туралы мәліметті «Тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесінен қараңыз (*«Тағам дайындау режимдері» бөлімін қараңыз*).
3. Алдын ала қыздыру аяқталғанда, ТЕРМОСТАТ индикатор шамы жанады: тағамды пешке салыңыз.
4. Тағам дайындау барысында төмендегі нәрселерді орындауға болады:
- РЕТТЕУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- THERMOSTAT (ТЕРМОСТАТ) тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- РЕТТЕУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындау үрдісін тоқтату.

! Эмальді қабат зақымдануының алдын алу үшін ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз.

! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар)ға қойыңыз.

Салқындату желдеткіші

Пештің сыртқы температурасын салқындату үшін кейбір модельдер басқару тақтасы мен пеш есігінің арасына жел айдайтын салқындату желдеткішімен жабдықталады.
! Пісіріп болғаннан кейін де пеш толық салқындағанға дейін желдеткіш қосулы тұрады.

Пештің шамдары

РЕТТЕУ тұтқасымен функциясы таңдалған уақытта ол жұмысын жалғастырады. Тағам дайындау режимі таңдалғанда ол қосылып тұрады.

Тағам дайындау режимдері

KZ

Тағам дайындау режимдері

! Төмендегілерден басқа тағам дайындау режимдерінің барлығына 60°C пен МАКС аралығында кез келген температура мәні орнатылуы мүмкін

- ГРИЛЬ (кеңес: тек МАКС деңгейін орнатыңыз)
- ГРАТИН (кеңес: 200°C-тан асырмаңыз).

TRADITIONAL OVEN (ДАҒДЫЛЫ ПЕШ) режимі

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері қосылады. Тағам дайындаудың дағдылы режимін пайдаланғанда тек бір тағам дайындау тартпасын пайдаланған дұрыс, бірден көп тартпа қолданылғанда пеш ішіндегі температура бірдей болмауы мүмкін.

MULTI-COOKING (КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ) режимі

Барлық қыздыру элементтері (үстіңгі және астыңғы) және желдеткіш қосылады. Пештің қызуы тұрақты болатындықтан ауа тағамды біркелкі қызартып пісіреді. Бір уақытта ең көбі екі тартпаны пайдалануға болады.

ҮСТІҢГІ ПЕШ режимі

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

ГРИЛЬ (GRILL) режимі

Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады. Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б... Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген. Осы режимде ас пісіргенде пештің есігін әрқашанда жабық ұстаңыз.

GRATIN (ГРАТИН) режимі

Астыңғы және айналмалы қыздыру элементтері мен желдеткіш қосылады. Осы мүмкіндіктердің жиыны пештегі ауаның күшейтілген айналымы арқылы қыздыру элементтерінің бір бағытқа жылылық бөлуінің тиімділігін арттырады. Бұл тағамды күйіп кетуден сақтауға көмектеседі және жылудың тағамның ішкі жағына енуіне мүмкіндік береді. Бұл режим пайдаланылғанда пештің есігі әрдайым жабық тұруы қажет.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! Желдеткіш көмегімен тағам дайындау барысында тартпаларды бірінші және бесінші позицияларға орналастырмаңыз. Шамадан тыс жылу температураға сезімтал тағамдарды күйдіріп жіберуі мүмкін.

! GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдерінде тағамның қалдықтарын (май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ

- Молырақ жылуды талап ететін тағамды екінші позициядағы тартпаға салып, екінші және төртінші позицияларды қолданыңыз.
- Тұтқалы табаны астыңғы жаққа, ал тартпаны үстіңгі жаққа орнатыңыз.

ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде қосылып тұрмауы мүмкін.

ПИЦЦА

- Пицца пісіру кезінде ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін КӨП ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ режимін пайдаланыңыз.
- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз (пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды).
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Тағам дайындау бойынша кеңес кестесі

Тағам дайындау режимдері	Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Ұсынылатын температура	Пісіру ұзақтығы (минут)
Конвекция пеші	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (кішкентай нан өнімдері)	-	3	15	180	15-20
	Бәліш	1	3	15	180	30-35
Multi-cookingКөп тағам дайындау	Пицца (2 тартпада)	1	2 және 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Жас қой еті	1	2	10	180	40-45
	Қуырылған тауық еті + картоп	1+1	2 және 4	15	200	60-70
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Мейіз қосылған кекс	1	2	10	170	40-50
	Көпіршітілген қаймақ қосылған	0.5	2 және 4	10	190	20-25
	бәліш (2 тартпада)	0.5	2 және 4	10	180	10-15
	Печенье (2 тартпада)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит торты (1 тартпада)	1	2 және 4	10	170	20-25
	Бисквит торты (2 тартпада)	1.5	3	15	200	25-30
	Хош иісті бәліш					
Top ovenҮстіңгі пеш	Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту	-	3/4	15	220	-
GrillГриль	Камбала мен каркатица	1	4	5	Ең жоғары	8-10
	Кальмар мен асшаян кебабы	1	4	5	Ең жоғары	6-8
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3 не 4	5	Ең жоғары	10-15
	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Ең жоғары	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қуырылған нан	4	4	5	Ең жоғары	2-3
Гратин	Грильде пісірілген тауық еті	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1.5	2	5	200	30-35

Электрондық тағам дайындау бағдарламасы

KZ

Сағатты орнату

! Сағат пеш қосулы немесе ажыратулы тұрған кезде орнатылады және пісіру режимінің аяқталу уақытын алдын ала белгіленген кезде орнатады.
Құрылғы электр желісіне жалғанғаннан немесе қуат уақытша ажыратылғаннан кейін ДИСПЛЕЙДЕГІ белгішесі мен төрт сан жыпылықтай бастайды.
1. Дисплейде белгішесі мен төрт сан жыпылықтағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; егер түймелердің бірін басып ұстап тұрсаңыз, дисплей қалаған мәнді орнатуды оңай әрі жылдам ете отырып, мәндер бойымен жылдамырақ айналады.
3. 10 секунд күтіңіз немесе реттеуді аяқтау үшін түймесін қайта басыңыз.

Таймерді орнату

! Бұл функция ас пісіруге кедергі жасамайды және пешке әсер етпейді; ол белгіленген уақыт өткен кезде дыбысты сигнал беру үшін пайдаланылады.

1. Дисплейде белгішесі мен үш сан жыпылықтағанша түймесін бірнеше рет басыңыз.
2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; егер түймелердің бірін басып ұстап тұрсаңыз, дисплей қалаған мәнді орнатуды оңай әрі жылдам ете отырып, мәндер бойымен жылдамырақ айналады.
3. 10 секунд күтіңіз немесе реттеуді аяқтау үшін түймесін қайта басыңыз.
Дисплейде кері саналып жатқан уақыт көрсетіледі. Осы уақыт кезеңі аяқталған кезде дыбысты сигнал беріледі.

Пісіруді бағдарламалау

! Тағам дайындау режимі бағдарламалау басталардан бұрын таңдалуға тиіс.

Пісіру ұзақтығын орнату

1. түймесін ДИСПЛЕЙ бетіндегі белгішесі мен үш сан жыпылықтай бастағанша бірнеше рет басыңыз.
2. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; егер түймелердің бірін басып ұстап тұрсаңыз, дисплей қалаған мәнді орнатуды оңай әрі жылдам ете отырып, мәндер бойымен жылдамырақ айналады.
3. 10 секунд күтіңіз немесе реттеуді аяқтау үшін түймесін қайта басыңыз.
4. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.
- Мысалы: қазір сағат 9:00 делік және уақыт 1 сағат 15 минутқа орнатылсын. Бағдарлама сағат 10:15 болғанда автоматты түрде тоқтайды.

Тағам дайындау режимінің аяқталу уақытын орнату

! Пісірудің аяқталу уақыты белгіленбей тұрып, пісіру ұзақтығын орнату керек.

1. Ұзақтықты жоғарыда сипатталғандай орнату үшін 1-ден 3-қадамға дейін орындаңыз.
2. Содан кейін, түймесін ДИСПЛЕЙ бетіндегі белгішесі мен үш сан жыпылықтай бастағанша басыңыз.
3. Уақытты реттеу үшін «+» және «-» түймелерін пайдаланыңыз; егер түймелердің бірін басып ұстап тұрсаңыз, дисплей қалаған мәнді орнатуды оңай әрі жылдам ете отырып, мәндер бойымен жылдамырақ айналады.
4. 10 секунд күтіңіз немесе реттеуді аяқтау үшін түймесін қайта басыңыз.
5. Белгіленген уақыт өткенде ДИСПЛЕЙ бетінде «END» («Аяқталды») деген мәтін шығып, пеш пісіруді тоқтатады да, дыбыстық сигнал ойнайды.
Бағдарламалау және түймелері жанғанда орнатылады. ДИСПЛЕЙ пісірудің аяқталу уақыты мен пісіру ұзақтығын алма-кезек көрсетіп тұрады.

Әрекетті болдырмау

Әрекетті болдырмау үшін:
- түймесін болдырмайтын параметрге сәйкес келетін белгіше мен дисплейдегі сандар жыпылықтауын тоқтатқанша басыңыз. «-» түймесін дисплейде 00:00 сандары көрінгенше басыңыз.
- «+» және «-» түймелерін басып тұрыңыз; бұл алдыңғы таңдалған параметрлерді, сондай-ақ, таймер параметрлерін да болдырмайды.

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай өңделіп шығарылған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны қолданған уақытта пештің бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал немесе дымқыл болғанда ұстамаңыз.
- Құрылғы осы кітапшада берілген нұсқауларға сай тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдаланылуы тиіс.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтері және пеш есігінің белгілі бөліктері қатты қызады. Бұларға тимейтініңізге және балалардан аулақ ұстайтыныңызға көз жеткізіңіз.**
- Басқа электр құрылғыларына арналған электр кабелі пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пеш есігінің тұтқасын әрқашан ортасынан ұстаңыз: шеттері ыстық болуы мүмкін.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Пеш түбін туралау үшін алюминий фольганы пайдаланбаңыз.
- Пешке жанғыш заттарды қоймаңыз. Егер байқаусызда құрылғы қосылатын болса, бұл заттың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде түймешіктерінің “●”/“○” орнында екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде айырғышты әрдайым желі розеткасынан алыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Штепсель айырын электр желісінен ажыратпастан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын ешқашан жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, ешбір жағдайда жөндеу жұмысын өзіңіз жасамаңыз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз (*«Көмек» бөлімін қараңыз*).
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Жою

- Орау материалдарын қайта пайдалану мақсатымен тастаған кезде жергілікті қоршаған орта стандарттарын қадағалаңыз. Ескі құрылғыны тастағанда қолданылатын заң ережелерін қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты сортталмаған қалалық қалдық ағымымен бірге жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, ескі құрылғылар қайта пайдалануды және қайта өңдеуді оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Өнімдегі сызылған «доңғалақты қоқыс жәшік» сізге құрылғыны тастаған уақытта бөлек жиналуы туралы есіңізге салады.
  Ескі құрылғыларды дұрыс тастау жөнінде ақпарат алу үшін пайдаланушылар жергілікті өкілдеріне немесе сатушыларына хабарласулары керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Құрылғыны таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші компаниялардың жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін және энергияны үнемдеу үшін (шамамен 10%). GRILL (ГРИЛЬ) және GRATIN (ГРАТИН) режимдерін пайдаланғанда пештің есігін жабық ұстаңыз.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Көмек

Байланыс ақпараты:
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

Жөндеу және күтім

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

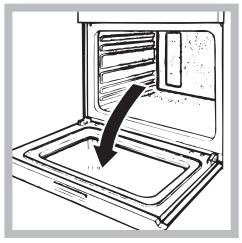
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар салқын сумен нейтралды сабынға малынған ысқышпен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Сырғымалы тартпалардан басқа барлық керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.

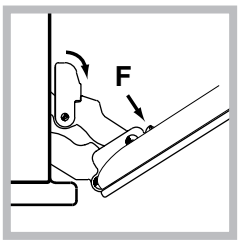
! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

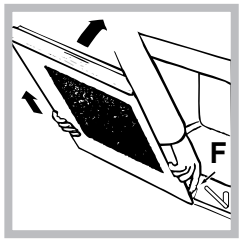
Пеш есігін тазалау

Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін. Мұқият тазалау үшін пештің есігін алып тастауға болады.

1. Пеш есігін толық ашыңыз (*сызбаны қараңыз*).
2. Екі ілмекте орналасқан тұтқаларды көтеріп, бұрыңыз (*сызбаны қараңыз*).







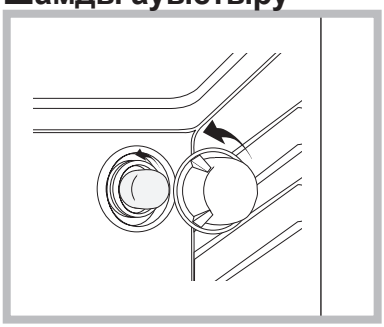
3. Есікті екі жағынан қатты ұстап, жартылай жабыңыз. Қысқыштарды **F** басу арқылы есікті босатыңыз, одан кейін есікті орнынан шығарылатындай өзіңізге қарай тартыңыз (*сызбаны қараңыз*).

Есікті орнына қою үшін осы іс ретін кері орындаңыз.

Тығыздағыштарды тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (*«Көмек» бөлімін қараңыз*). Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

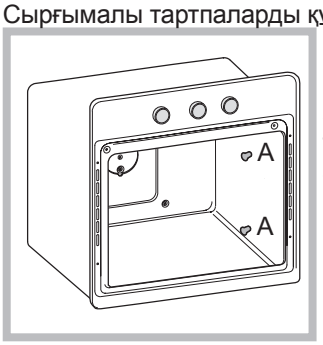
Шамды ауыстыру



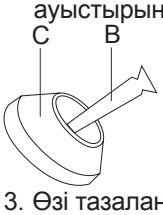
Пештің шамын ауыстыру үшін:
1. Шам ұясының шыны қақпағын алыңыз.
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: Қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Шыны қақпақты орнына қойыңыз (*сызбаны қараңыз*).

Сырғымалы тартпалар жиынын құрастыру

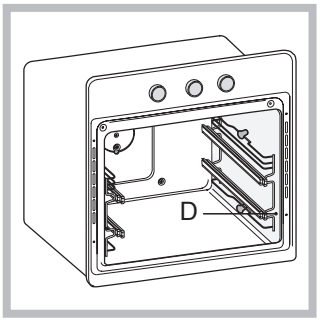
Сырғымалы тартпаларды құрастыру үшін:



1. Екі бұранданы (A) босатыңыз (*сызбаны қараңыз*). Пешке өзі тазаланатын қабырғалар орнатылған жағдайда бұларды уақытша бөлшектеу керек болады.
2. Бұрандаларды (A) жиынымен бірге жабдықталған бұрандалар және жақтаулармен (B + C) ауыстырыңыз.



3. Өзі тазаланатын қабырғаларды қайта бекітіп, жаңа бұрандаларды (B) және сәйкес жақтауларды (C) тартыңыз.



4. Пеш қабырғаларындағы тесіктерді пайдаланып бағыттаушы жолдардың екі түйіспе жерін (D) бекітіңіз (сызбаны қараңыз). Сол жақ бағыттаушы жолға арналған тесіктер жоғарыда, ал оң жақ бағыттаушы жолға арналған тесіктер төменде орналасқан.
5. Ең соңында бағыттаушы жолды жақтаудың үстіне (C) бекітіңіз.

! Сырғымалы тартпаларды 5-позицияға қоймаңыз.

Kullanım talimatları

FIRIN

RS **Русский, 1**

PL Polski, 12

KZ **Қазақша, 23**

TR **Türkçe, 33**

F 532 C.1/HA
F 532 C.1 IX/HA
F 53 C.1/HA
F 53 C.1 IX/HA
FH 53 /HA
FH 53 IX/HA
FH 532 /HA
FH 532 IX/HA
FH 538 /HA
FHS 538 IX/HA
FHS 53 IX/HA
FHS 536 IX/HA
FHS 53 C IX/HA
FH 53 XA/HA

İçindekiler

Kurulum, 34-35
Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımı, 36
Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım, 37
Fırının yakılması

Programlar, 38-39
Pişirme programları
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Elektronik pişirme programlayıcısı, 40

Önlemler ve tavsiyeler, 41
Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 42
Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Kapağın temizliği
Ampulün yenisi ile değiştirilmesi
Sürgülü Kızaklar Setinin montajı

Teknik Destek, 43
Teknik Destek Servisi 7 gün aktif çalışır
Airbag garantisinin uzatılması

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

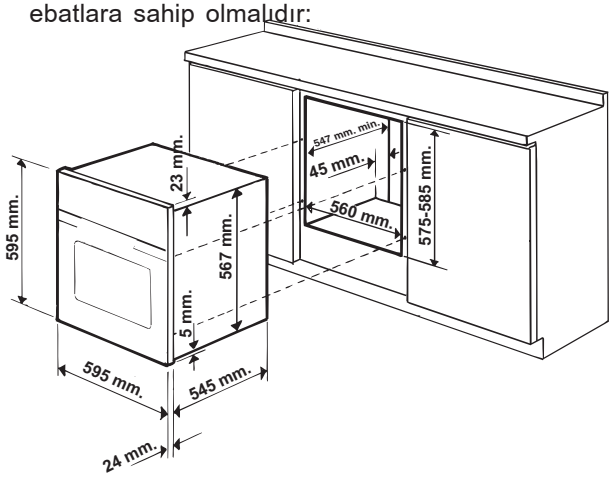
! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

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

Yuvaya oturtma

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

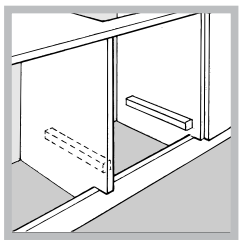
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- kaplama-sunta mobilyalar bulunması halinde, bunların tutkalı 100ºC ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının **tezgah altına** (*bkz. şekil*) yada **sütun** şeklinde ankastre montajlarında mobilya şu ebatlara sahip olmalıdır:

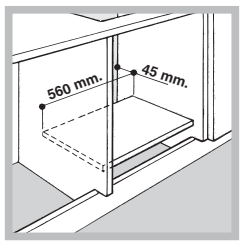


! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümler ile hiçbir şekilde temas etmemelidir. Özellikler levhasında belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

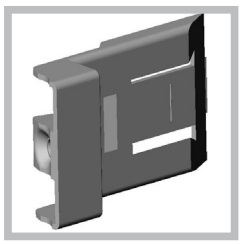
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemin üzerine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



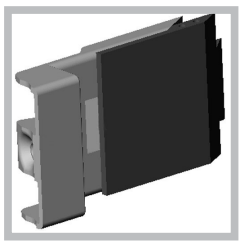


Ortalama ve sabitleme

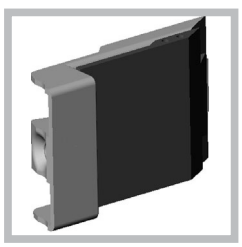
Fırının yan tarafındaki 4 çıkıntıyı, dolabın yan kısmının kalınlığına göre perimetrik çerçeve üzerindeki 4 deliğin karşısına gelecek şekilde ayarlayınız:



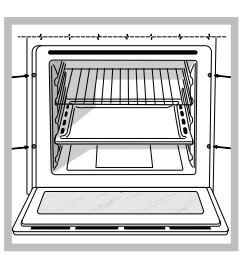
20 mm'lik kalınlık: çıkıntının hareketli kısmını çıkartınız (*şekle bakınız*);



18 mm'lik kalınlık: üretici firma tarafından hazırlanmış olan ilk deliği kullanınız (*şekle bakınız*);



16 mm'lik kalınlık: ikinci deliği kullanınız (*şekle bakınız*);



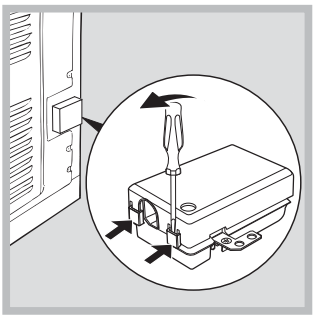
Cihazı dolaba sabitlemek için: fırın kapağını açınız ve 4 adet ahşap vidayı perimetrik çerçeve üzerinde yer alan 4 adet deliğe vidalayınız.

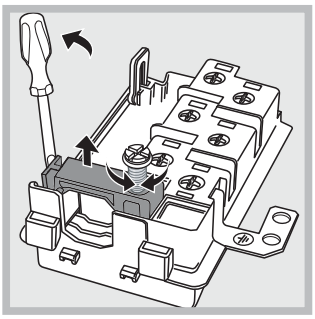
! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı

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

Besleme kablosunun montajı





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

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

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

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*bkz. yan taraf*). Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.
! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

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

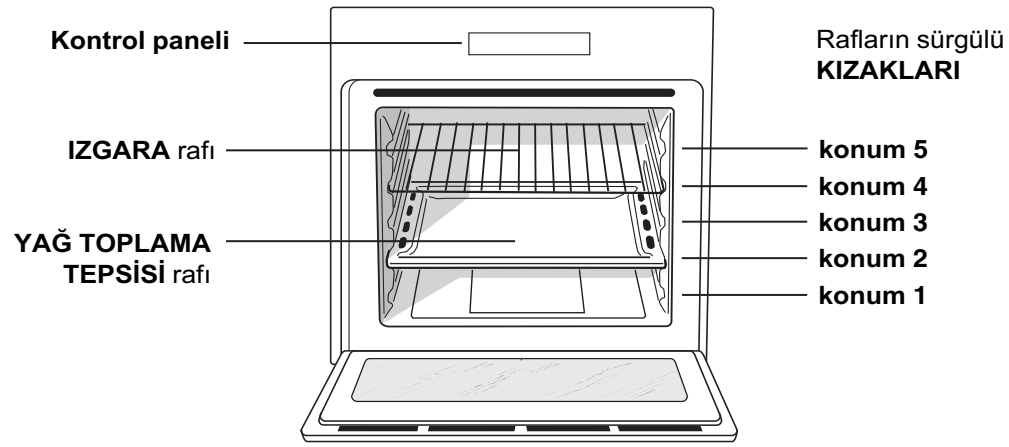
! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.
! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Teknik Destek bölümüne bakınız*).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

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Sökülebilir kılavuzlu modellerin ebatları	genişlik 37,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Sökülebilir kılavuzlu modellerin hacmi	lt. 50
Elektrik bağlantıları	gerilim 220-230V ~ 50/60Hz ya da 50Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE direktifi. EN 50304 düzenlemesi Doğal konveksiyonlu enerji tüketimi - ısıtma fonksiyonu: Geleneksel; Zorlamalı konveksiyonlu Sınıf beyanı enerji tüketimi - ısıtma fonksiyonu: Çoklu pişirme programı.
CE 	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

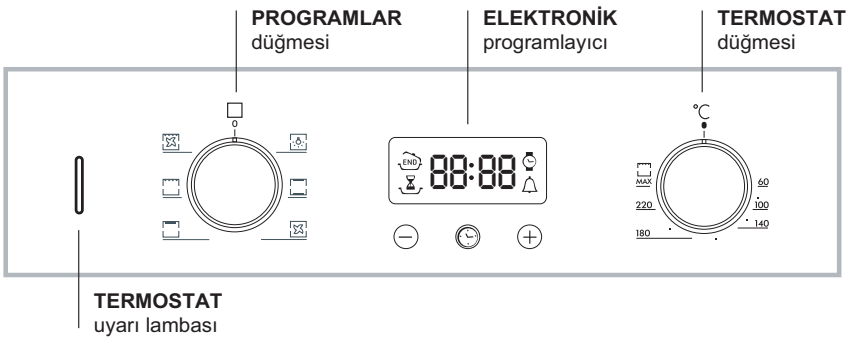
Cihazın tanımı

TR

Genel görünüm



Kontrol paneli



Başlatma ve kullanım

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

Fırının yakılması

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

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

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

Soğutma fanı

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

Fırın lambası

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

Programlar

TR

Pişirme programları

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

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

GELENEKSEL FIRIN programı

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

ÇOKLU PİŞİRME programı

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

Üst fırın PROGRAMİ

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

IZGARA programı

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

GRATEN programı

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

Pratik pişirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pişirmelerde 1 ve 5. raf konumlarını kullanmayınız: bunlar doğrudan sıcak hava verdiklerinden , hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! IZGARA ve GRATEN pişirme programlarında, yağ toplama tepsisini pişirme artıklarını (yemeğin suyu ve/veya yağı) toplamak için 1. raf konumuna yerleştiriniz.

ÇOKLU PİŞİRME

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

IZGARA

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

PİZZA

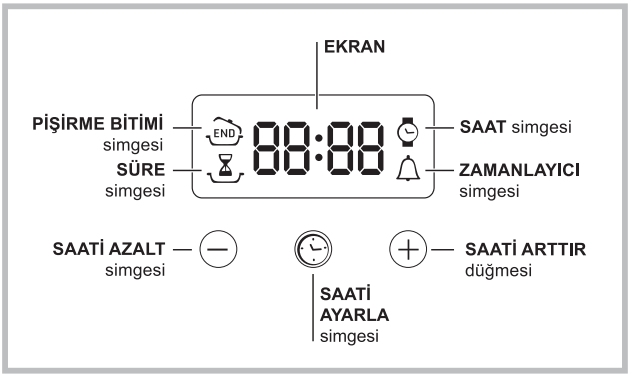
- Leziz bir pizza hazırlamak için ÇOKLU PİŞİRME programını kullanınız.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan ızgaraya yerleştiriniz.
  Yağ toplama tepsisi ile birlikte pişirme süreleri uzar ve çıtır çıtır bir pizza zor bir şekilde elde edilir.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella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

Pişirme tablosu

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

Elektronik pişirme programlayıcısı

TR



Saatin ayarlanması

! Fırın hem açıkken hem de kapalıyken ayarlanabilir, ama pişirme işlemi sonu programlanmamıştır.
Elektrik şebekesine bağlandıktan veya elektrik kesintisinden sonra, ikonu ve EKRAN üzerinde yer alan dört adet rakam yanıp söner.

1. ikonu ve EKRAN üzerinde dört adet rakam yan□p sönmeye ba□layana kadar, tu□una birden fazla bas□n□z;
2. "+" ve "-" tuşları ile saati ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.
3. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden tuşuna basınız.

Dakika sayacının ayarlanması

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

1. ikonu ve EKRAN üzerinde üç adet rakam yan□p sönmeye ba□layana kadar, tu□una birden fazla bas□n□z;
2. "+" ve "-" tuşları ile istenilen süreyi ayarlayınız; eğer basılı tutulursa, ayarlama işlemini kolaylaştırmak amacıyla rakamlar daha hızlı bir şekilde kayar.
3. 10 san. bekleyiniz veya ayarı sabitlemek için yeniden tuşuna basınız.
Geriye do□ru say□m görüntülenecek ve sayma i□lemi sona erdi□inde sesli sinyal devreye girecektir.

Pişirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir pişirme programı seçildikten sonra mümkündür.

Pişirme süresinin programlanması

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

- Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15'te otomatik olarak durur.

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

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

Görünmekte olan ikonu ve yanan ikonu, programlamanın yapıldığını gösterir. EKRAN üzerinde pişirme sonu saati ve süresi sırayla görüntülenir.

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

Önlemler ve tavsiyeler

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

Genel emniyet

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

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 çıkartmak, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekmektedir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
  Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için, cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurması gerekir.

Tasarruf ve çevreye saygı

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

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

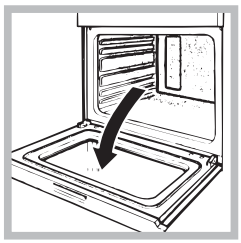
Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

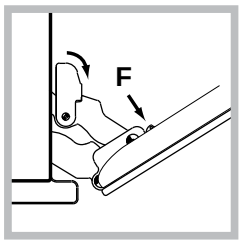
Cihazın temizlenmesi

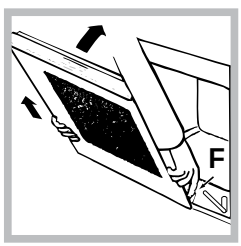
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdense özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında bile yıkanabilirler.
- Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırın kapağının temizlenmesi

Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır; yüzeyi çizebilecek ya da camın kırılmasına 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. menteşeler üzerindeki kolları yukarı kaldırıp döndürünüz (*şekle bakınız*);







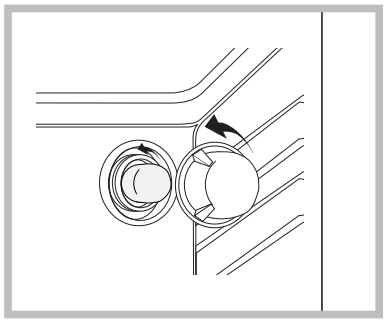
3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Mandallara **F** basınız; ardından kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarakyerine monte ediniz.

Contaların kontrol edilmesi

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (*bakınız Teknik Servis*). Fırını tamir edilene kadar kullanmamanız tavsiye edilir.

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi

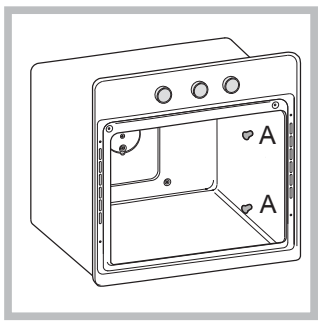
Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.



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

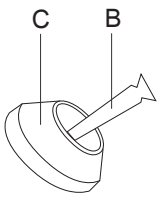
Sürgülü Kızaklar Setinin montajı

Sürgülü kızakları monte etmek için:

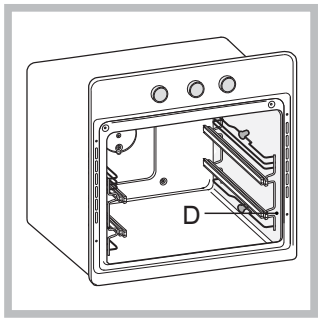


1. İki adet A vidasını sökünüz (*bkz. şekil*). Fırın kendinden temizlenir panellere sahipse bunların geçici olarak sökülmesi gerekmektedir

2. A vidalarını sette bulunan vidalar ve ara parçalarla (B+C) değiştiriniz.



3. Yeni B vidalarını ve C ara parçalarını sıkınız, kendinden temizlenir panelleri tekrar takınız.



4. Kızağın iki adet D ankastresini fırın cidarı üzerindeki deliklerine sabitleyiniz (*bkz. şekil*). Sol kızağın delikleri yukarda, sağ kızağınkiler aşağıdadır.

5. Son olarak da kızağı C ara parçası üzerine ankastre olarak takınız.
6. Sürgülü kızakları 5. raf konumuna takmayınız.

Teknik destek

Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın ve/veya ambalajının üzerinde yer alan özellikler levhasında bulunmaktadır.

TR