

PL

Polski, 1

RS

Русский, 11

TR

Türkçe, 21

CZ

Česky, 31

SK

Slovensky, 41

FIM 734 K.A
FIM 734 K.A IX
FIM 738 K.A
FIM 738 K.A IX

Spis treści

Instalacja, 2-3

Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Tabliczka znamionowa

Opis urządzenia, 4

Widok ogólny
Panel sterowania

Uruchomienie i użytkowanie, 5

Uruchomienie piekarnika

Programy, 6-7

Programy pieczenia
Praktyczne porady dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia

Elektroniczny programator pieczenia, 8

Zalecenia i środki ostrożności, 9

Ogólne zasady bezpieczeństwa
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 10

Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Serwis Techniczny

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel piekarnika mógł się zapoznać z jego działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.

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

Ustawienie

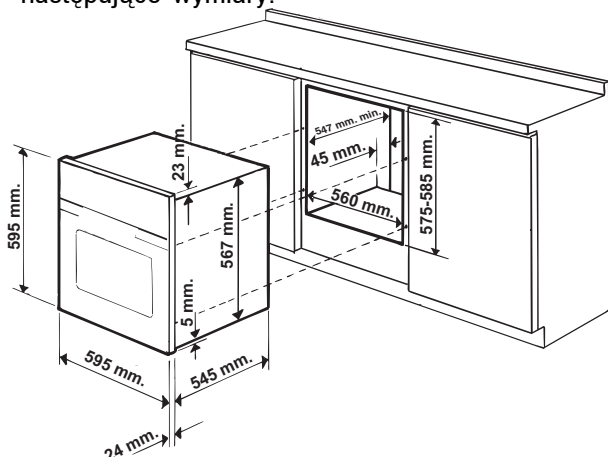
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (patrz *Zalecenia i środki ostrożności*).

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

Zabudowa

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia konieczne jest, aby mebel posiadał odpowiednie cechy:

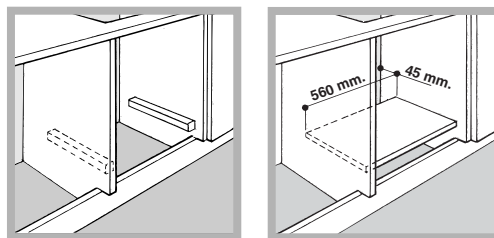
- ścianki przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło;
- w przypadku mebli ze sklejk drewnianej kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100°C;
- dla umożliwienia zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku umieszczenia go **pod blatem** (patrz rysunek), jak i **w pionie**, mebel powinien posiadać następujące wymiary:



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

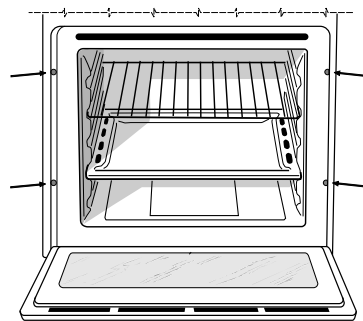
Obieg powietrza

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



Centrowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

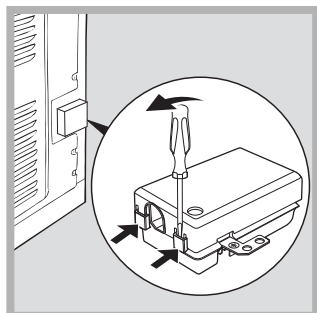


! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

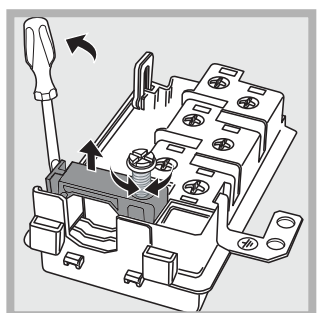
Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywki: wyjąć i otworzyć pokrywkę (patrz ilustracja).



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

3. Powyciągać śrubki ze styków L-N- \perp i następnie przymcować kabelki pod główkami śrubek uważając aby dostosować odpowiednio kolory Niebieski (N), Brązowy (L) i Żółto – Zielony (\perp).

- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania zawiera się w wartościach wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

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

! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.

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

! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zainstalować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę przystosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).





W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, dostosowanego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50° C.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

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

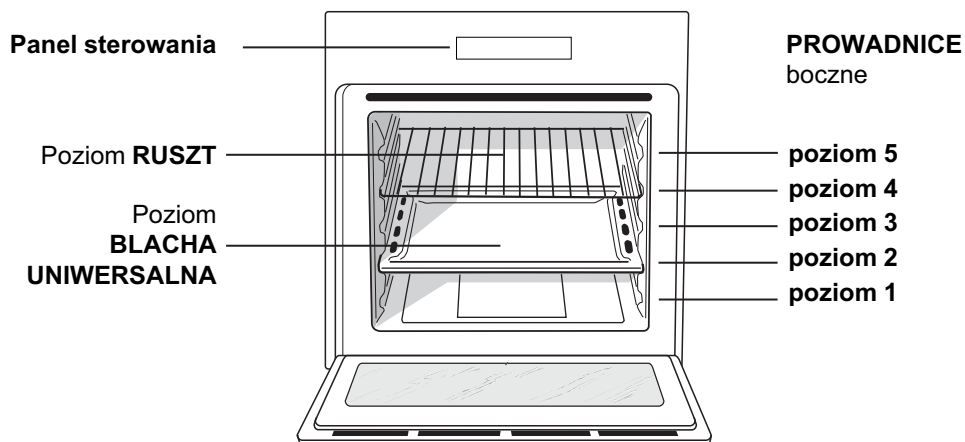
TABLICZKA ZNAMIONOWA

Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 40 cm
Pojemność	I 56
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V ~ 50/60Hz maksymalny pobór mocy 2800W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja Naturalna – funkcja ogrzewania:  Tradycyjna; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Wymuszona - funkcja ogrzewania:  Do wypieku ciast.
 	Urządzenie to zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (Niskie Napięcie) wraz z późniejszymi zmianami – 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (Zgodność Elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami. 2002/96/WE wraz z późniejszymi zmianami.

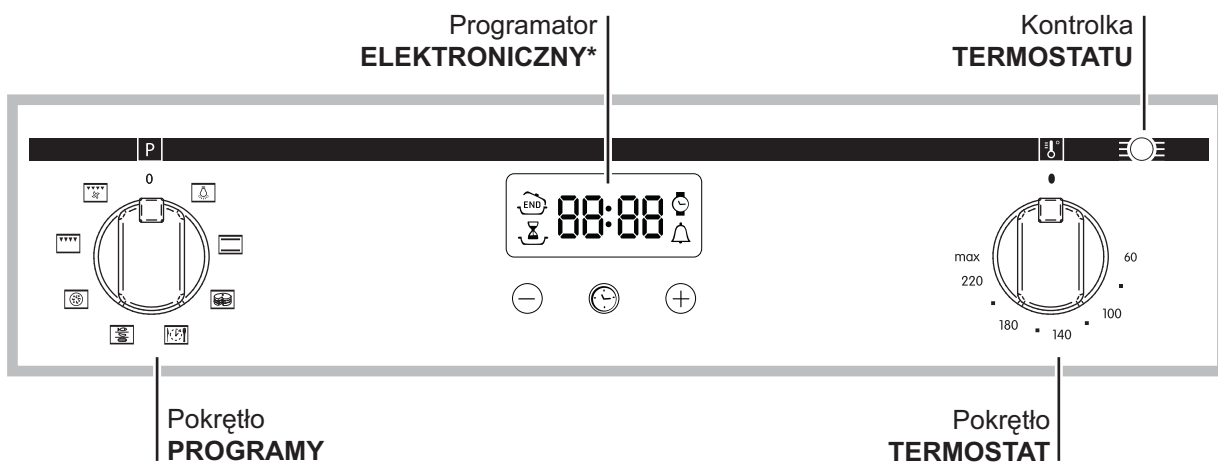
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



* Tylko w niektórych modelach.

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (*patrz Programy*).
3. Włączona kontrolka TERMOSTATU wskazuje fazę nagrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze:
 - zmienić program pieczenia posługując się pokrętkę PROGRAMY;
 - zmienić temperaturę posługując się pokrętkę TERMOSTAT;
 - przerwać pieczenie obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję „0”.

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


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

Wentylacja chłodząca

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je wybierając  przy pomocy pokrętki PROGRAMY. Pozostaje włączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAKS, z wyjątkiem:

- BARBECUE (zaleca się ustawienie jedynie na MAKS);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).



Program PIEKARNIK TRADYCYJNY

Uruchamiane są dwa elementy grzejne: dolny i górny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia najlepiej wykorzystywać tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek rozkład temperatur staje się niekorzystny.



Program PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST

Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Ten program jest przeznaczony do pieczenia delikatnych potraw (np. ciast drożdżowych) i do przygotowywania filetów „mignon” na trzech półkach jednocześnie.



Program FAST COOKING

Włączają się elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator, zapewniając utrzymywanie stałej i równomiernej temperatury w piekarniku. Program nie wymaga wstępnego nagrzewania. Program ten jest szczególnie wskazany do szybkiego pieczenia wstępnie przygotowanych potraw (mrożonych lub podgotowanych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy wykorzystaniu tylko jednej półki.



Program MULTIPIECZENIE

Uruchamiane są wszystkie elementy grzejne (górny, dolny oraz obwodowe) i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.



Program PIEKARNIK DO PIZZY

Włącza się dolny i obwodowy element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator. To połączenie umożliwia szybkie nagrzanie piekarnika z silnym dopływem ciepła, zwłaszcza od dołu. W przypadku, gdy wykorzystuje się więcej niż jedną półkę równocześnie, konieczna jest ich zamiana miejscami w połowie pieczenia.



Program BARBECUE

Uruchamiany jest górny element grzejny. Wysoka temperatura, skierowana bezpośrednio na ruszt, jest zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.



Program GRATIN

Uruchamia się górny element grzejny i zaczyna działać wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem ciepłym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Podczas pieczenia BARBECUE i GRATIN ustawić brytfannę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

MULTIPIECZENIE

- Ustawić półki w pozycjach 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

BARBECUE

- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, umieszczając potrawy na środku rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.

PIEKARNIK DO PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium, umieszczając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika. Korzystanie z brytfanny wydłuża czas pieczenia, a pizza rzadko jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Położenie półce	Wstępne podgrzewanie (minuty)	Temperatura zalecana	Czas gotowania (minuty)	
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	2	15	200	65-75	
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	2	15	200	70-75	
	wieprzowa	1	2	15	200	70-80	
	Biszkopty (z kruchego ciasta)	-	2	15	180	15-20	
	Kruche ciasta	1	2	15	180	30-35	
Piekarnik do wypieku ciast	Kruche ciasta	0.5	2	15	180	20-30	
	Tort z owocami	1	1 lub 2	15	180	40-45	
	Plum cake	0.7	2	15	180	40-50	
	Biszkopt	0.5	2	15	160	25-30	
	Nalecœniki nadziewane (na 2 rusztach)	1.2	1 i 3	15	200	30-35	
	Małe ciastka (na 2 rusztach)	0.6	1 i 3	15	190	20-25	
	Ciasto francuskie słone z serem (na 2 rusztach)	0.4	1 i 3	15	210	15-20	
	Bigne (na 3 rusztach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25	
	Bigne (na 3 rusztach)	0.7	1 i 2 i 4	15	180	20-25	
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 2 i 4	15	90	180	
	Fast cooking	Mrożonki					
Pizza		0.3	1	-	250	12	
Mieszanka cukiñ i raków w lanym cieście		0.4	1	-	200	20	
Tort wiejski ze szpinaku		0.5	1	-	220	30-35	
Pierozki		0.3	1	-	200	25	
Lasagne		0.5	1	-	200	35	
Buleczk połącane		0.4	1	-	180	25-30	
Kawałki kurczaka		0.4	1	-	220	15-20	
Dania gotowe							
Skrzydela z kurczaków		0.4	1	-	200	20-25	
Świeże potrawy							
Biszkopty (z kruchego ciasta)		0.3	1	-	200	15-18	
Plum cake		0.6	1	-	180	45	
Ciasto francuskie słone z serem	0.2	1	-	210	10-12		
Multicottura	Pizza (na 2 rusztach)	1	1 i 3	15	230	15-20	
	Lasagne	1	2	10	180	30-35	
	Cielęcina	1	2	10	180	40-45	
	Kurczę pieczone + ziemniaki	1+1	1 i 3	15	200	60-70	
	Makrela	1	1 i 2	10	180	30-35	
	Plum cake	1	1 i 2	10	170	40-50	
	Bigne (na 2 rusztach)	0.5	1 i 3	10	190	20-25	
	Bigne (na 2 rusztach)	0.5	1 i 3	10	180	10-15	
	Ciasto biszkoptowe (na jednym ruszcie)	0.5	1 i 2	10	170	15-20	
	Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach)	1	1 i 3	10	170	20-25	
	Słone torty	1.5	2	15	200	25-30	
	Piekarnik Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
		Pieczeń cielęca lub wołowa	1	1	10	220	25-30
Kurczak		1	1 lub 2	10	180	60-70	
Barbecue	Sole i oœmiorniczki	0.7	3	-	Max	10-12	
	Kalmary i raki z rożna	0.6	3	-	Max	8-10	
	Mątwy	0.6	3	-	Max	10-15	
	Filet z dorsza	0.8	3	-	Max	10-15	
	Jarzyiny na rożnie	0.4	1 lub 3	-	Max	15-20	
	Befszytk cielęcyy	0.8	3	-	Max	15-20	
	Kielbasek	0.6	3	-	Max	15-20	
	Hamburger	0.6	3	-	Max	10-12	
	Makrela	1	3	-	Max	15-20	
	Tost (lub chleb tostowanj)	n. 4 i 6	3	-	Max	3-5	
	Zapiekanki	Kurczak z rożna	1.5	2 i 3	10	200	55-60
Mątwy		1.5	2 i 3	10	200	30-35	

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

Elektroniczny programator pieczenia

PL



Ustawianie zegara

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

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku napięcia ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

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

Ustawianie minutnika

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

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

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zaczną pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy.
 - Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Programowanie końca pieczenia

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

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk dopóki nie zaczną pulsować ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. Włączone ikony oraz oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

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

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego o charakterze nieprofesjonalnym.
- Nie należy instalować urządzenia na otwartym powietrzu, nawet jeśli miejsce to pozostaje osłonięte, gdyż wystawianie piekarnika na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- Urządzenie służy do gotowania potraw i powinno być używane jedynie przez osoby dorosłe, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwiczek piekarnika mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części i aby dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe elektryczne urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: jego boki mogą być gorące.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie wykladać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji “●”/“○”.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.

- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy piekarnika w celu podjęcia próby jego samodzielnej naprawy. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: stosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego nie mogą być utylizowane w ramach zwykłego zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie, aby zoptymalizować stopień odzysku i recykulacji materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza, umieszczony na wszystkich produktach, ma przypominać o obowiązku ich selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do sprzedawców tego sprzętu.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych.
- Przy programach BARBECUE i GRATIN należy pamiętać, aby drzwiczki były zawsze zamknięte: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

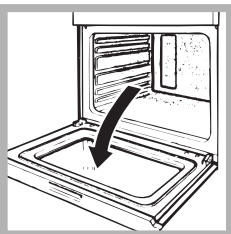
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach.

! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

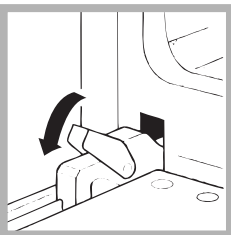
Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie zarysowujących powierzchni, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i powodować pęknięcie szyby.

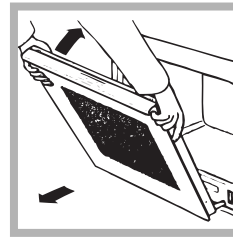
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:



1. całkowicie otworzyć drzwiczki (patrz rysunek);



2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);



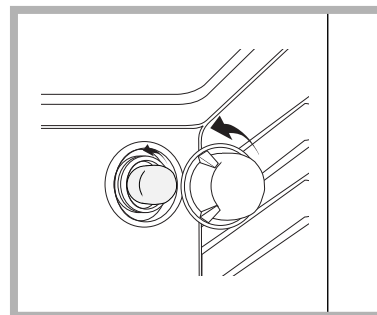
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Kontrola uszczeliek

Sprawdzać okresowo stan uszczeliek wokół drzwiczek piekarnika. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia uszczelki, należy się skontaktować z najbliższym Centrum Serwisowym (patrz *Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki

W celu wymiany żarówki w piekarniku:



1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie założyć pokrywę (patrz rysunek).

Serwis Techniczny

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

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

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



Polski, 1



Русский, 11



Türkçe, 21



Česky, 31



Slovensky, 41

FIM 734 K.A
FIM 734 K.A IX
FIM 738 K.A
FIM 738 K.A IX

Содержание

Монтаж, 12-13

Размещение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 14

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 15

Включение духового шкафа

Программы, 16 - 17

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Электронный программмер приготовления, 18

Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования по безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 20

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

Установка

RS

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

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

Размещение

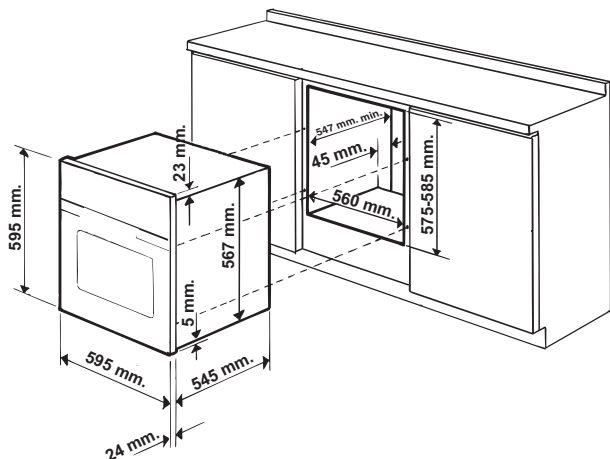
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

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

Встроенный монтаж

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

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

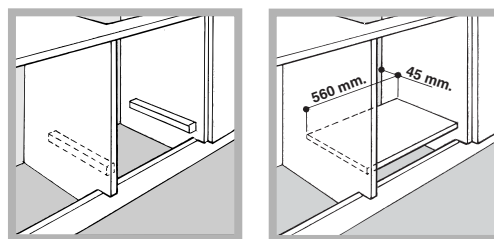


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

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

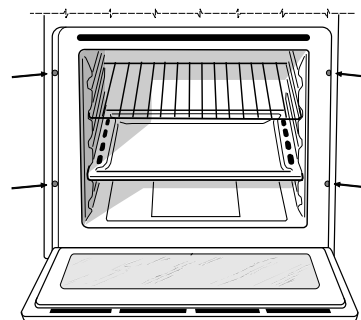
Вентиляция

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



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверь духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

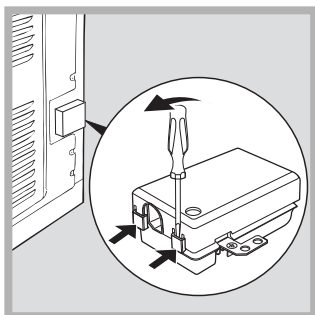


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

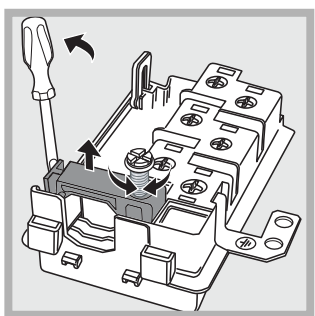
Электрическое подключение

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

Подсоединение сетевого кабеля



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



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

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

зеленый (\perp).

Подсоединение сетевого кабеля к сети электропитания

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

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);

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

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

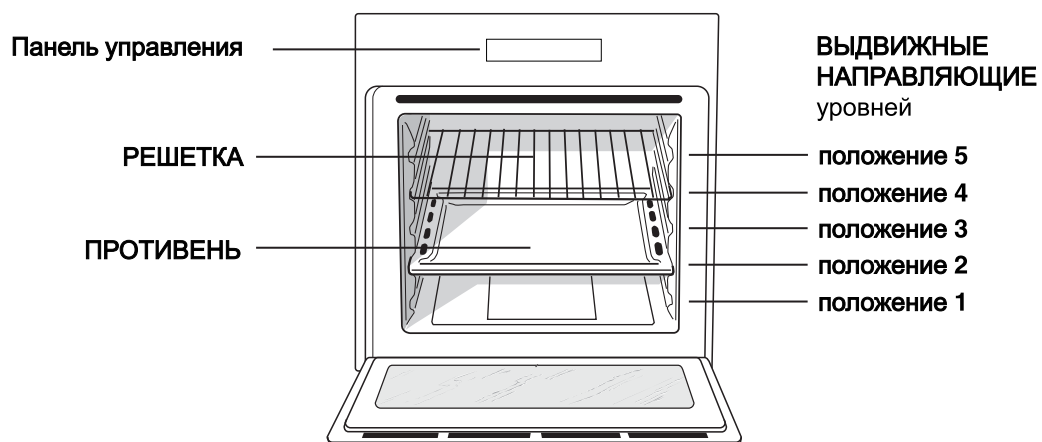
! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см
Объем	л 56
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ  AIO 77	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева:  Традиционная:  Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции – режим нагрева:  Кондитерская выпечка
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ с последующими изменениями.

Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



* Имеется только в некоторых моделях.

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

Включение духового шкафа

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

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


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

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

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

Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Горит на протяжении всего времени выбора программы приготовления.

Программы

RS

Программы приготовления

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

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



Программа ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

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



Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

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



Программа FAST COOKING (Быстрое приготовление)

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



Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно,

необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.



Программа ГРИЛЬ

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



Программа ЗАПЕКАНКА

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

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функций ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжить приготовления (минуты)
Традиционный режим	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
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Бисквитный кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквитное тесто	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Пицца (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	Мороженые продукты					
	Пицца	5.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
Сырые продукты						
Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18	
Бисквитный кекс	0.6	2	-	180	45	
Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12	
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
	Пицца (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Эклеры (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	
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	100%	10-12
	Кальмары и креветки на шампурях	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	100%	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	100%	15-20
	Жареные колбаски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	100%	3-5
Запеканка	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70

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

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

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

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;
2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.

Программирование таймера

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

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.

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

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

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

2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
 3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
 4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.
- Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

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

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

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

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

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

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

Общие правила безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за штепсельную вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

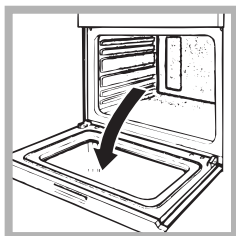
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется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

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

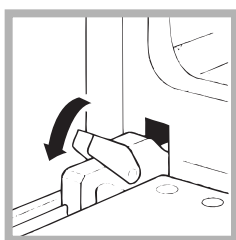
Чистка дверцы

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

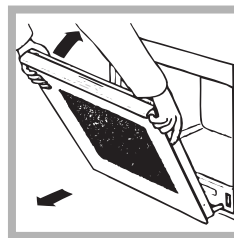
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. поднять и повернуть шпонки на двух шарнирах; (см. рисунок);



обратном порядке.

3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).

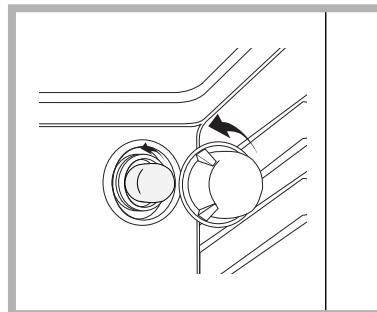
Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:



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

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

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

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



Polski, 1



Русский, 11



Türkçe, 21



Česky, 31



Slovensky, 41

FIM 734 K.A
FIM 734 K.A IX
FIM 738 K.A
FIM 738 K.A IX

İçindekiler

Kurulum, 22-23

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımı, 24

Genel görünüm
Kontrol paneli

Başlatma ve kullanım, 25

Fırının yakılması

Programlar, 26-27

Piştirme programları
Pratik piştirme önerileri
Piştirme tablosu

Elektronik piştirme programlayıcısı, 28

Önlemler ve tavsiyeler, 29

Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 30

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

Kurulum

TR

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

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

Yerleştirme

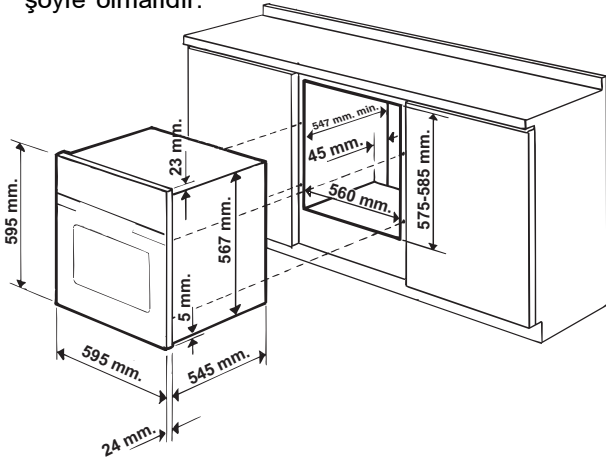
! Ambalajlar çocukların oyuncuğu değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

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

Yuvaya oturtma

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

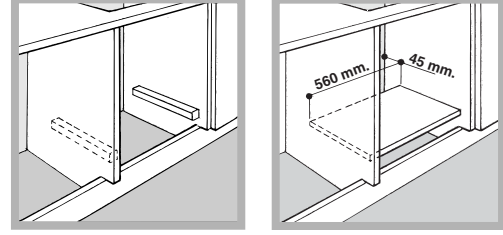
- Fırının yanında yer alan paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda , işlem ister masa altında (*şekle bakınız*) ister kolon üzerinde yapılacak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



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

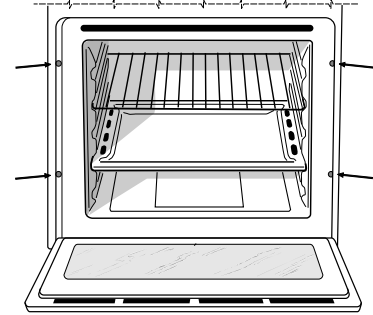
Havalandırma

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



Ortalama ve sabitleme

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

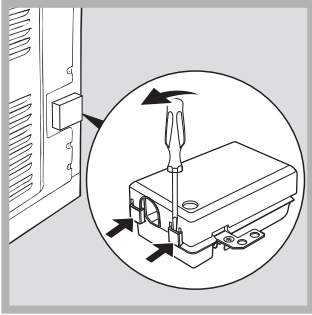


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı

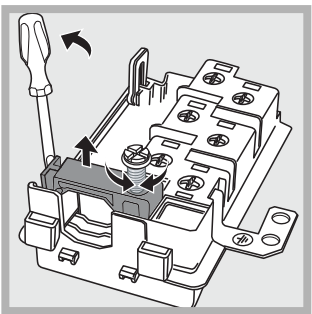
! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, özellikler levhasında belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (*aşağıya bakınız*).

Besleme kablosu montajı



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

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



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

başlarının altında sabitleyiniz

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

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

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

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

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

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





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

! Kablo, kıvrımlara veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

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

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

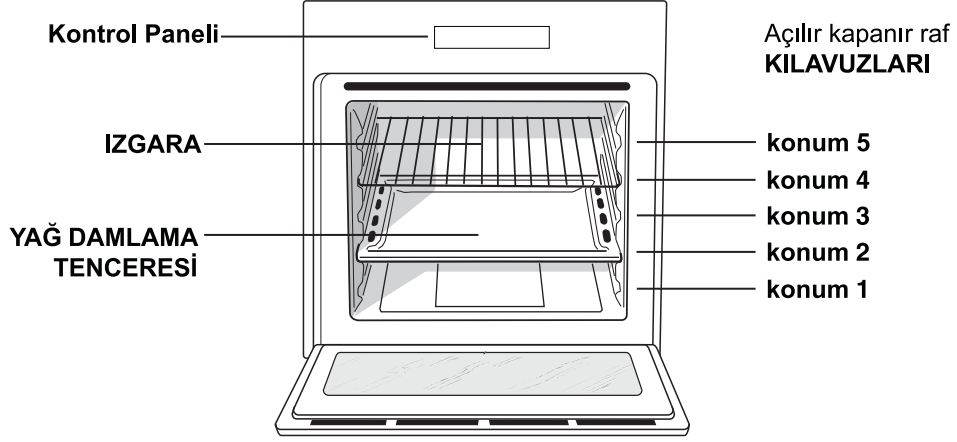
ÖZELLİKLER ETİKETİ

Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 40 cm
Hacim	lt. 56
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
ENERGY LABEL (ENERJİ ETİKETİ)	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu:  Geleneksel; Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  Pasta fonksiyonu.
 	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.

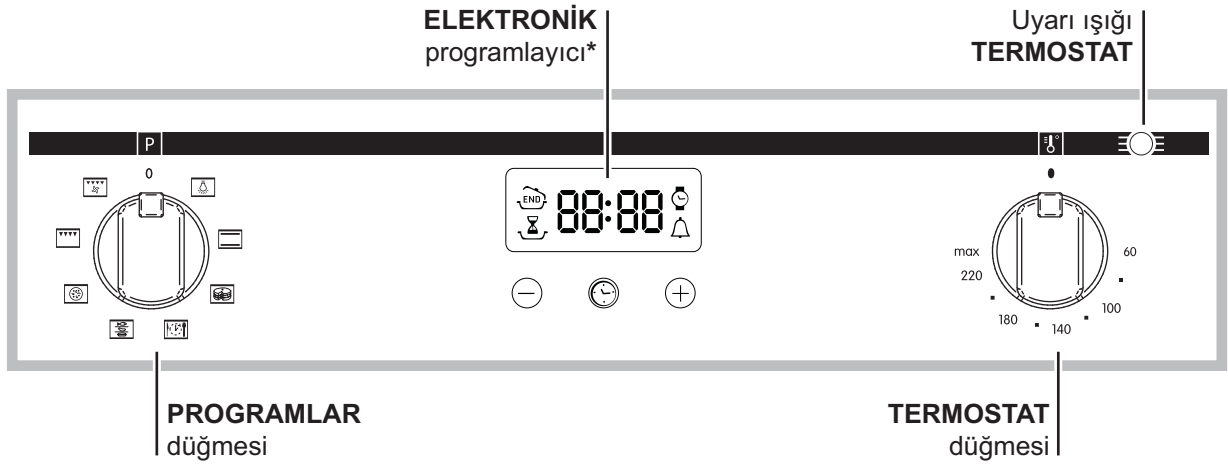
Cihazın tanımı

TR

Genel görünüm



Kontrol paneli



* Sadece bazı modellerde mevcut.

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

Fırının yakılması

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


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

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

Soğutma fanı

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

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

Programlar

TR

Piştirme programları

! Tüm programlar için, sadece MAX üzerinde ayarlamamız tavsiye edildiği için GRILL programı hariç 60°C e MAX arasında bir sıcaklık derecesi ayarlanabilir.



Program GELENEKSEL FIRIN

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



Program PASTA FIRINI

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



FAST COOKING programı

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



ÇOKLU PİŞİRME programı

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



Program PİZZA FIRINI

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



BARBEKÜ programı

Üstteki ısıtıcı eleman devreye girer. Izgaranın yüksek ve doğrudan ısı, yüksek yüzey ısı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Piştirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.



GRATEN programı

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

Pratik piştirme önerileri

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

! BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerde, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOKLU PİŞİRME

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

BARBEKÜ

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

PİZZA FIRINI

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

Piştirme tablosu

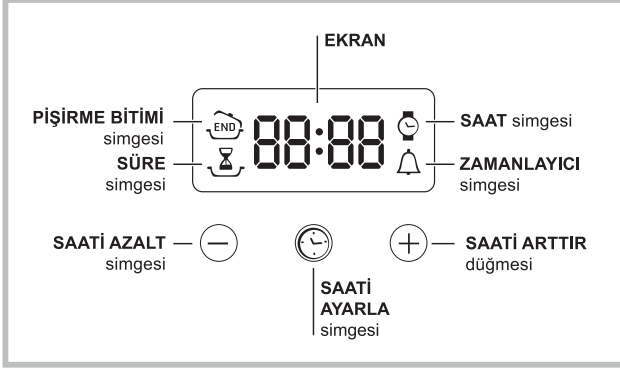
Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Piştirme süresi (dakika)
Geleneksel	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya siğir rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
Pasta	Turtalar	0.5	3	15	180	20-30
	Meyveli turta	1	2 veya 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pandispanya	0.5	3	15	160	25-30
	Doldurulmuş krepler (2 raf üzerinde)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35
	Küçük kekler (2 raf üzerinde)	0.6	2 ve 4	15	190	20-25
	Peynirli tuzlu çörekler (2 raf üzerinde)	0.4	2 ve 4	15	210	15-20
	Kurabiye (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25
	Bisküvi (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25
	Yalancı krema (3 raf üzerinde)	0.5	1, 3 ve 5	15	90	180
Fast cooking	Dondurulmuş					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Soslu kabakla karides	0.4	2	-	200	20
	İspanaklı tuzlu tart	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	-	200	35
	Kızartılmış ekme parçaları	0.4	2	-	180	25-30
	Kuşbaşı tavuk	0.4	2	-	220	15-20
	Önceden pişirilmiş					
	Kızartılmış tavuk kanat	0.4	2	-	200	20-25
	Taze gıdalar					
	Bisküvi (ev yapımı)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Peynirli tuzlu çörekler	0.2	2	-	210	10-12	
Çoklu Piştirme	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Kurabiye (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Dana veya siğir rosto	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	2 veya 3	10	180	60-70
Barbekü	Dil balığı ve ahtapot	0.7	4	-	100%	10-12
	Kalamar ve karides şiş	0.6	4	-	100%	8-10
	Ahtapot	0.6	4	-	100%	10-15
	Morina fileto	0.8	4	-	100%	10-15
	İzgara sebze	0.4	3 veya 4	-	100%	15-20
	Dana biftek	0.8	4	-	100%	15-20
	Sosisler	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Uskumru	1	4	-	100%	15-20
	Tost (veya kızartılmış ekme)	n.° 4 ve 6	4	-	100%	3-5
Graten	İzgara tavuk	1.5	2	10	200	55-60
	Ahtapot	1.5	2	10	200	30-35

! Piştirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.

İzgarada piştirme işlemlerinde yağ toplama tepsisi her zaman aşağıdan 1. rafa yerleştirilmelidir.


Elektronik programlayıcı




TR



Saati ayarlama




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

Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesildikten sonra, EKRANDAKİ  simgesi ve dört basamaklı rakam yanıp sönmeye başlayacaktır.

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

Zamanlayıcıyı ayarlama

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


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


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

Pişirmeyi programlama


! Programlama yapılmadan önce pişirme modu seçilmelidir.

Pişirme süresini programlama

1. EKRANDAKİ  simgesi ve üç rakam yanıp

sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

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




3. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya  düğmesine basın.

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



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

Pişirme modu için bitiş süresini ayarlama

! Pişirme bitimi süresi programlanmadan önce pişirme süresi ayarlanmalıdır.

1. Süreyi ayarlamak için 1 ila 3. adımları yukarıda belirtildiği gibi ayarlayın.
2. Ardından, EKRANDAKİ  simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye başlayıncaya kadar  düğmesine basın.
3. Pişirme bitimi süresini ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız, ekran değerleri daha hızlı kaydıracaktır, böylece istenen değer daha hızlı ve kolay ayarlanabilir.
4. Ayarı tamamlamak için 10 saniye bekleyin veya  düğmesine basın.


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

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

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

Bir programı iptal etme

Bir programı iptal etmek için:

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

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

Genel emniyet

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

- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılmayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihaz ile oynamasını önleyiniz.

İmha

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

Tasarruf ve çevreye saygı

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

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine olan bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

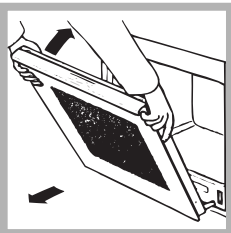
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdence özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
 - Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
 - Aksesuarlar normal mutfak eşyaları gibi ve hatta bulaşık makinesinde bile yıkanabilirler.
- ! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Kapağın temizliği

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*);

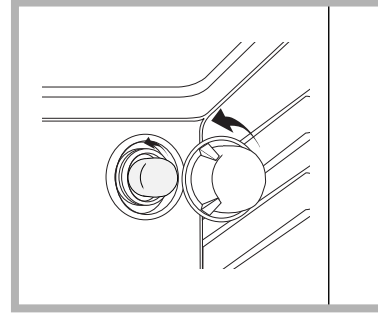


3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı menteşesinden çıkararak kendinize doğru çekiniz (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

Contaların kontrol edilmesi

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

Teknik destek

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:

- Arıza tipi;
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir

Cihazın ömrü 10 yıldır.



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



Polski, 1



Русский, 11



Türkçe, 21



Česky, 31



Slovensky, 41

FIM 734 K.A
FIM 734 K.A IX
FIM 738 K.A
FIM 738 K.A IX

Obsah

Instalace, 32-33

Ustavení
Připojení k elektrickému rozvodu
Štítek s jmenovitými údaji

Popis zařízení, 34

Celkový pohled
Ovládací panel

Uvedení do činnosti a použití, 35

Uvedení trouby do činnosti

Programy, 36-37

Pečicí programy
Praktické rady pro pečení
Tabulka pečení

Elektronické programovací zařízení, 38

Opatření a rady, 39

Základní bezpečnost
Likvidace
Úspora energie a ohled na životní prostředí

Údržba a péče, 40

Vypnutí elektrického proudu
Čištění zařízení
Čištění dvířek
Výměna žárovky
Servisní služba

Instalace

CZ

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením, aby mohl informovat nového vlastníka o činnosti a příslušných upozorněních.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

Ustavení

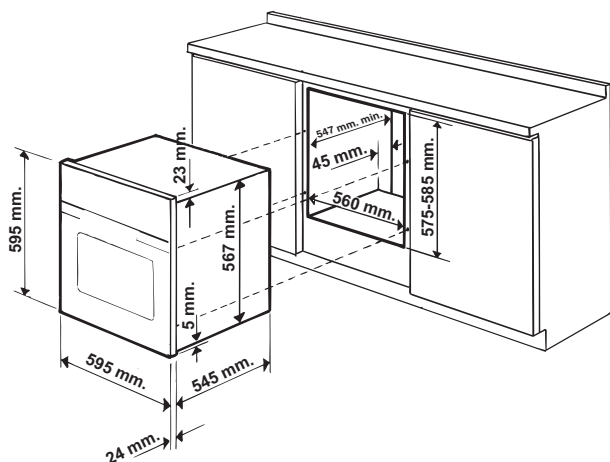
! Obaly nejsou hračkami pro děti a je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat.

Vestavění

K zajištění správné činnosti zařízení je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, vhodné vlastnosti:

- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplu;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby, v případě vestavění **pod stůl** (viz obrázek) i v případě vestavění **do skříňového sloupu** je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, následující rozměry:

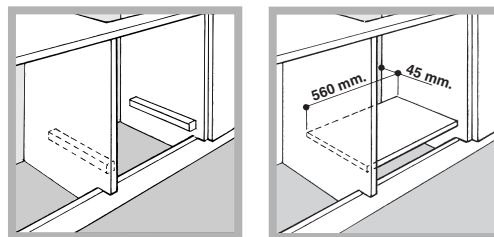


! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí.

Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

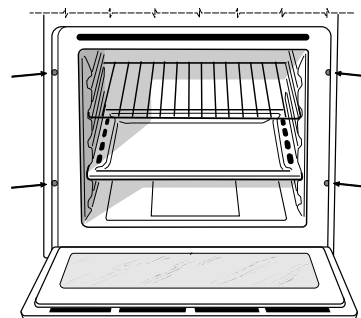
Ventilace

Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dvě dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz obrázky).



Vystředění a upevnění

Upevnění zařízení k nábytku: Otevřete dvířka trouby a zašroubujte 4 šrouby do dřeva do 4 otvorů v obvodovém rámu.

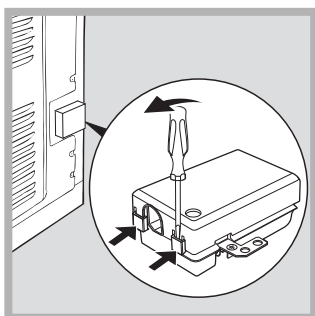


! Všechny součásti, které zaručují bezpečnost, je třeba upevnit tak, aby je nebylo možné odstranit bez použití nástroje.

Elektrické zapojení

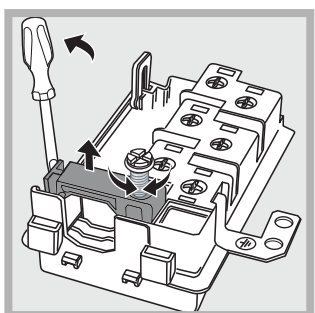
! Trouby vybavené trojžilovým napájecím kabelem jsou uzpůsobeny pro činnost se střídavým proudem, napětím a frekvencí uvedenými na štítku s jmenovitými údaji (viz *pod*).

Montáž napájecího kabelu



1. Otevřete svorkovnici, a to tak, že šroubovákem nadzvednete boční lamely krytu: potáhněte a otevřete kryt (viz obrázek).

2. Odšroubujte šroub kabelové příchytky a vyjměte jej jeho nazvednutím pomocí šroubováku (viz obrázek).



3. Odšroubujte šrouby kontaktů L-N- \perp a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přitom barevné označení vodičů – modrý (N), hnědý (L), žlutozelený (\perp).

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz na boku).

V případě přímého zapojení do sítě je třeba mezi zařízením a sítí zapojit omnipolární stykač s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným normám (zemnicí vodič nesmí být stykačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

! Pracovník, který provádí instalaci, odpovídá za správnost elektrického zapojení a za dodržení bezpečnostních norem.

Před zapojením se ujistěte, že:

- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);

- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.





! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami (viz Servisní služba).

! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

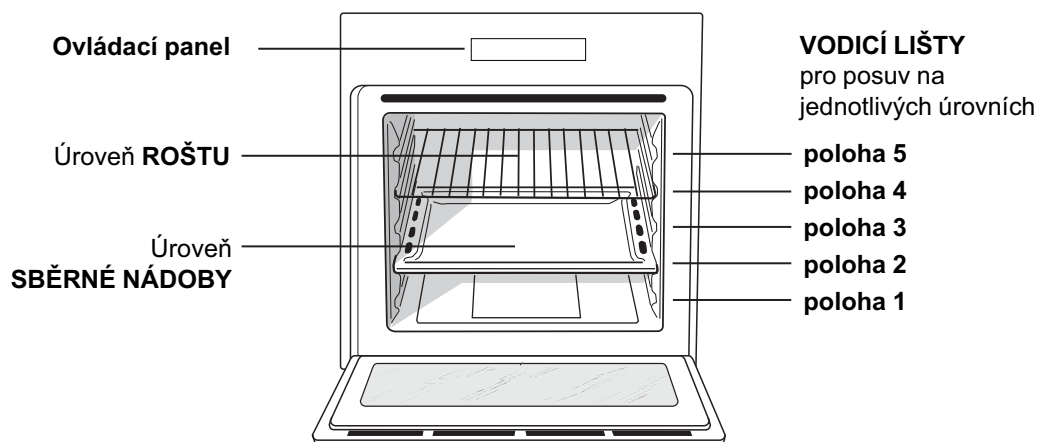
ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI

Rozměry	šířka 43,5 cm výška 32 cm hloubka 40 cm
Objem	56 l
Elektrické zapojení	napětí 220-240V~ 50/60Hz (viz štítek s jmenovitými údaji), maximální příkon 2800W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu: Klasický ohřev;  Prohlášená energetická spotřeba Třída Nucená konvekce - funkce ohřevu:  Trouba na moučníky.
 	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnici Evropské unie: 2006/95/EHS z 12.12.2006 (Nízké napětí) v platném znění - 2004/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platném znění - 93/68/EHS z 22.07.1993 v platném znění. - 2002/96/ES v platném znění.

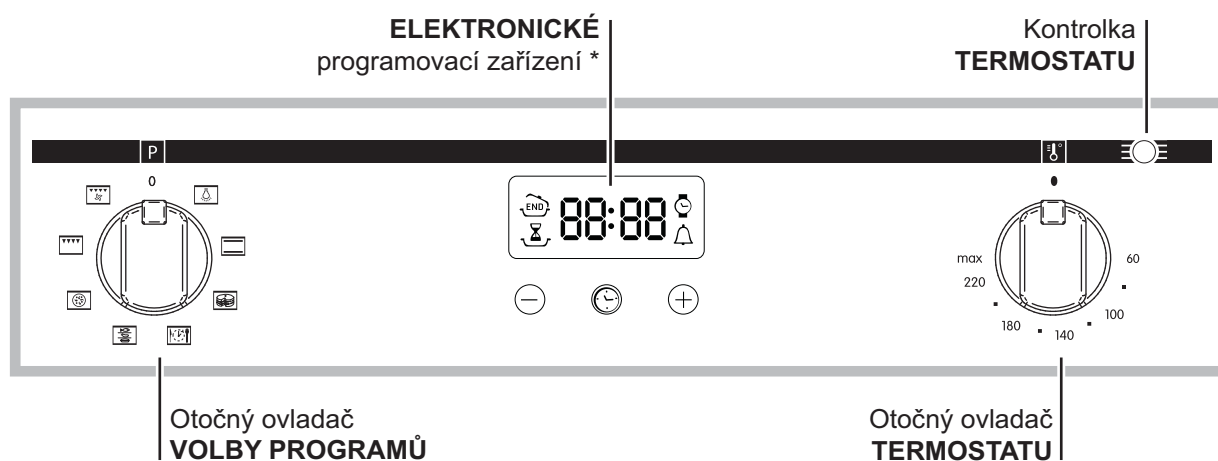
Popis zařízení

CZ

Celkový pohled



Ovládací panel



* Je součástí pouze některých modelů.

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

Uvedení trouby do činnosti

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTAT. Seznam druhů pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (viz *Programy*).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTAT poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
 - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ;
 - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTAT;
 - přerušit pečení přetočením otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ do polohy „0“.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.


! Nádobu pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Chladicí ventilace

Některé modely jsou vybaveny ventilátorem umožňujícím snížit okolní teplotu. Tento vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dvířky trouby.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Osvětlení trouby

Rozsvěcuje se otočením otočného ovladače VOLBA PROGRAMŮ do polohy . Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.

Pečicí programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 60 °C do MAX., s výjimkou programu GRIL (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);



Program **KLASICKÁ TROUBA**

Budou aktivovány dva topné články, spodní a horní. Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



Program **TROUBA NA MOUČNÍKY**

Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnoměrné teplo. Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučníků, které potřebují vykynout) a k přípravě „čajového pečiva“ na třech úrovních současně.



Program **RYCHLÉ PEČENÍ**

Dojde k aktivaci topných článků a ke spuštění ventilátoru, což nabízí stálé a rovnoměrné teplo. Tento program nevyžaduje předehřátí. Tento program je obzvláště vhodný pro rychlé pečení balených jídel (mražených nebo předvařených). Nejlepších výsledků je možné dosáhnout při použití jediné úrovně.



Program **MULTIFUNKČNÍ OHŘEV**

Dojde k aktivaci všech topných článků (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.



Program **TROUBA NA PIZZU**

Slouží k zapnutí spodního a kruhového topného článku a ke spuštění ventilátoru. Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu. V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vyměnit jejich polohu.



Program **GRIL**

Slouží k zapnutí horního topného článku. Vysoká teplota a přímý ohřev grilu se doporučují při pečení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu. Grilujte při zavřených dvířkách.



Program **GRATINOVÁNÍ**

Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Grilujte při zavřených dvířkách.

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití pečicích programů GRIL a GRATINOVÁNÍ umístěte na úroveň 1 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/ nebo tuků).

MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

GRIL

- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný článek nezůstává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarellu až v polovině doby pečení.

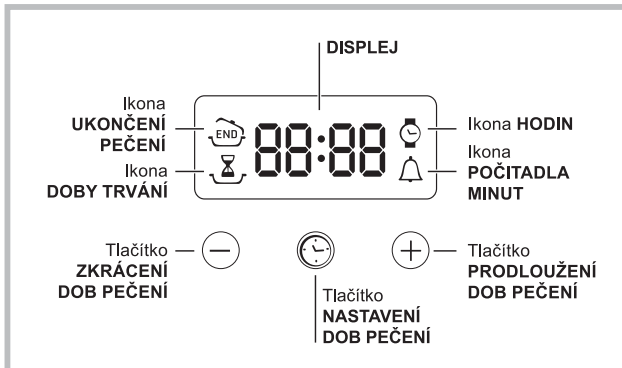
Tabulka pečení

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní	Přehřátí (minuty)	Doporučená teplota	Doba pečení (minuty)
Klasický ohřev	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Moučníky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Slané pečivo z listkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rychlé pečení	Mražená jídla					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Směs cuket a krevet v těstíčku	0.4	2	-	200	20
	Tradiční špenátový dort	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Chlebičky opečené dozlatova	0.4	2	-	180	25-30
	Kousky kuřete	0.4	2	-	220	15-20
	Předvařená jídla					
	Zlatavá kuřecí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvá jídla					
	Sušenky (z křehkého těsta)	0.3	2	-	200	15-18
	Chlebiček s rozinkami	0.6	2	-	180	45
Slané pečivo z listkového sýrového těsta	0.2	2	-	210	10-12	
Multifunkční ohřev	Pizza (na 2 úrovních)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	Kuře	1	2 nebo 3	10	180	60-70
Gril	Platýzi a sěpie	0.7	4	-	100%	10-12
	Šašlíky z kalamárů a krevet	0.6	4	-	100%	8-10
	Sěpie	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 nebo 4	-	100%	15-20
	Telecí biftek	0.8	4	-	100%	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Topinka (nebo opečený chléb)	č. 4 a 6	4	-	100%	3-5
Gratinování	Grilovaná kuře	1.5	2	10	200	55-60
	Sěpie	1.5	2	10	200	30-35

! Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle vlastní chuti.
Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1. úrovně zespodu.

Elektronické programovací zařízení

CZ



Nastavení hodin

! Hodiny mohou být nastaveny při vypnuté i při zapnuté troubě za předpokladu, že nebylo naplánováno ukončení pečení.

Po připojení do elektrické sítě nebo po prerušení dodávky elektrické energie bude na DISPLEJI blikat

ikona a čtyři číslice.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítka “+” a “-” nastavte přesný čas; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .

Nastavení počítadla minut

! Bez ohledu na druh použití trouby tato funkce nepřerušuje pečení; umožní pouze aktivaci akustického signálu po uplynutí nastaveného počtu minut.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a tři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítka “+” a “-” nastavte požadovanou dobu; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko . Bude následovat zobrazení odecítání a po jeho ukončení bude aktivován akustický signál.

Nastavení pečení

! Nastavení je možné teprve po zvolení pečicího programu.

Nastavení doby trvání pečení

1. Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona , a tři číslice na DISPLEJI;
2. tlačítka “+” a “-” nastavte požadovanou dobu; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .
4. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.
 - Příklad: V 9:00 bude nastaveno pečení trvajícím 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Plánování doby ukončení pečení

! Plánování doby ukončení pečení je možné teprve po nastavení doby trvání pečení.

1. Postupujte dle bodů od 1 po 3 postupu pro nastavení doby trvání;
2. Následně stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;
3. tlačítka “+” a “-” nastavte požadovaný čas ukončení pečení; když je pridržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.
4. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .
5. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

Ikony a blikají, čímž signalizují skutečně naplánování. Na DISPLEJI se bude střídavě zobrazovat čas ukončení pečení a doba jeho trvání.

- Příklad: V 9:00 bude naprogramována doba trvání 1 hodina. Ukončení cyklu je naplánováno na 12:30 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:30 hod.

Zrušení naplánovaného pečení

Za účelem zrušení naplánovaného pečení:

- Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona nastavení, které má být zrušeno, a číslice na displeji. Stisknete víckrát po sobě tlačítko “-”, dokud se na displeji nezobrazí hodnota 00:00.
- Držte současně stisknutá tlačítka “+” a “-”; tímto způsobem dojde ke zrušení všech nastavení, včetně počítadla minut.

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Při manipulaci se zařízením pokaždé používejte příslušné rukojeti umístěné po bocích trouby.
- Nedotýkejte se zařízení bosyma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojet uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistěte, že se otočné ovladače nacházejí v poloze „●“/„○“.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. obraťte se na servisní službu (viz *Servisní služba*).

- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do časných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte těsnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale přiléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Údržba a péče

CZ

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění zařízení

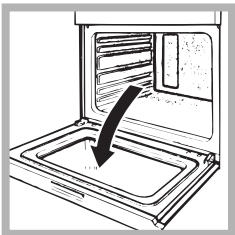
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

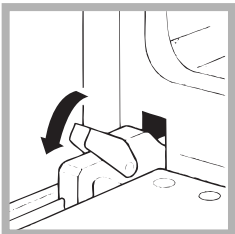
Čištění dvířek

Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.

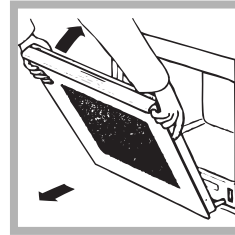
Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:



1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);



2. nadzvedněte a pootočte páčky nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



3. uchopte dvířka na vnějších bočních stranách a pomalu je zavřete, ne však úplně. Poté potáhněte dvířka k sobě a vytáhněte je ze závěsů (viz obrázek).

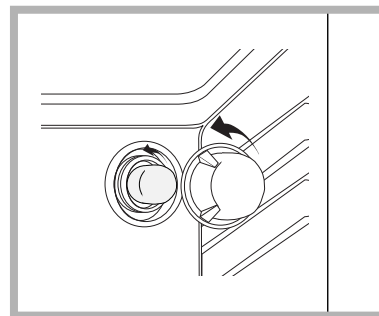
Při zpětné montáži dvířek postupujte opačně.

Kontrola těsnění

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší servisní středisko (viz *Servisní služba*). Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:



1. Z držáku žárovky odšroubujte skleněný kryt.
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt (viz obrázek).

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uveďte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku se jmenovitými údaji, umístěném na zařízení.



Polski, 1



Русский, 11



Türkçe, 21



Česky, 31



Slovensky, 41

FIM 734 K.A
FIM 734 K.A IX
FIM 738 K.A
FIM 738 K.A IX

Obsah

Inštalácia, 42-43

Umiestnenie
Elektrické zapojenie
Štítok s technickými údajmi

Popis zariadenia, 44

Celkový pohľad
Ovládací panel

Uvedenie do činnosti a použitie, 45

Uvedenie rúry do činnosti

Programy, 46-47

Programy na pečenie
Praktické rady pre pečenie
Tabuľka pečenia

Elektronické programovacie zariadenie, 48

Opatrenia a rady, 49

Základná bezpečnosť
Likvidácia
Úspora energie a odpad na životné prostredie

Údržba a starostlivosť, 50

Odpojenie od elektrickej siete
Čistenie zariadenia
Čistenie dvierok
Výmena žiarovky
Servisná služba

Inštalácia

SK

! Je veľmi dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo sťahovania sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením, aby sa nový vlastník mohol oboznámiť s činnosťou a príslušnými upozoreniami.

! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.

Umiestnenie

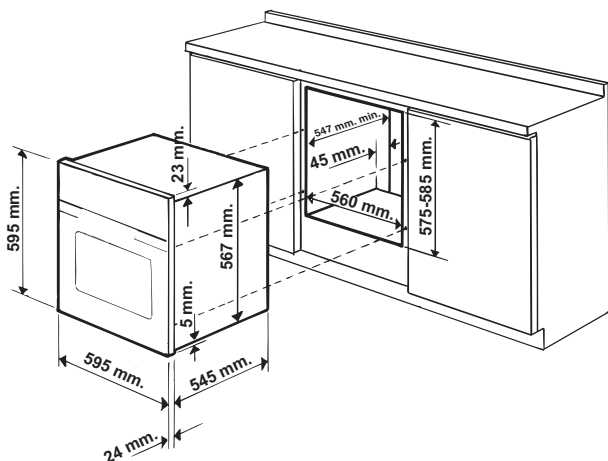
! Obaly nie sú hračky pre deti a je potrebné ich odstrániť v súlade s normami pre separovaný zber odpadu (viď *Opatrenia a rady*).

! Inštalácia musí byť vykonaná odbornou kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov. Nesprávne vykonaná inštalácia môže spôsobiť škody na majetku a ohrozenie zdravia osôb a zvierat.

Vstavanie

Na zaistenie činnosti zariadenia je potrebné, aby mal nábytok, do ktorého bude zariadenie vstavané, vhodné vlastnosti:

- Panely susediace s rúrou musia byť z materiálu odolného voči teplu;
- v prípade nábytku z dyhovaného dreva musia byť lepidlá odolné voči teplotám 100 °C;
- pri vstavaní rúry **pod stôl** (viď obrázok) alebo **do skriňového stápu** je potrebné, aby mal kus nábytku, do ktorého bude zariadenie vstavané, nasledujúce rozmery:

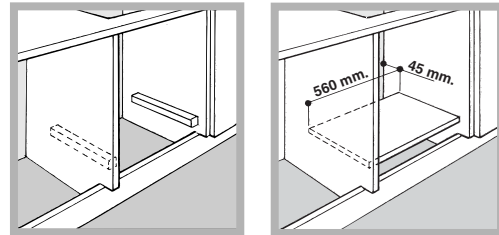


! Po vstavaní zariadenia nesmie byť možné prísť do kontaktu s elektrickými časťami.

Údaje o spotrebe, uvedené na štítku s technickými údajmi, boli namerané pri tomto druhu inštalácie.

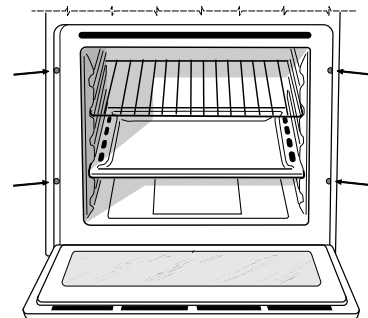
Ventilácia

Aby bola zaistená dostatočná ventilácia, je potrebné odstrániť zadnú stenu úložného priestoru. Odporúča sa nainštalovať rúru tak, aby sa opierala o dve drevené lišty alebo o rovnú plochu s otvorom najmenej 45 x 560 mm (viď obrázky).



Vystredenie a upevnenie

Upevnenie zariadenia k nábytku: Otvorte dvierka rúry a zaskrutkujte 4 skrutky do dreva do 4 otvorov v obvodovom ráme.

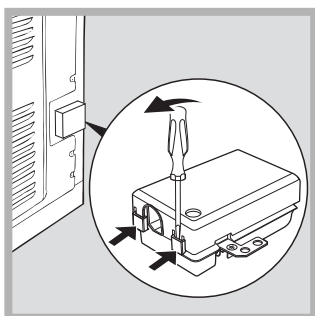


! Všetky časti, ktoré zaručujú bezpečnosť, je potrebné upevniť tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez použitia nástroja.

Elektrické zapojenie

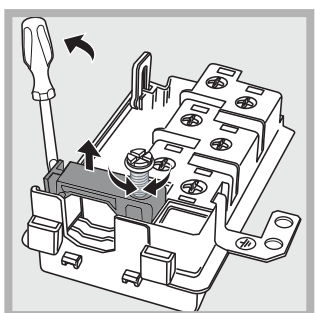
! Rúry vybavené trojžilovým napájacím káblom sú usposobené pre činnosť so striedavým prúdom, napätím a frekvenciou uvedenými na štítku s technickými údajmi (viď *spodná časť*).

Montáž napájacieho kábla



1. Otvorte svorkovnicu, a to tak, že skrutkovačom nadvihnete bočné lamely krytu: potiahnite a otvorte kryt (vid' obrázok).

2. Odskrutkujte skrutku káblovej príchytky a vyberte ju jej nadvihnutím pomocou skrutkovača (vid' obrázok).



3. Odskrutkujte skrutky kontaktov L-N- \perp a potom upevnite vodiče pod hlavy skrutiek. Dodržujte pritom farebné označenie vodičov – modrý (N), hnedý (L), žltozelený (\perp).

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (vid' vedľa).

V prípade priameho zapojenia do siete je potrebné medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpinacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

! Pracovník, ktorý vykonáva inštaláciu, zodpovedá za správnosť elektrického zapojenia a za dodržanie bezpečnostných noriem.

Pred zapojením sa uistite, že:

- Je zásuvka riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
- je zásuvka schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia, uvedenému na štítku s technickými údajmi (vid' nižšie);
- sa napájacie napätie pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi (vid' nižšie);

- je zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom (vid' Servisná služba).

! Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.

ŠTÍTK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Rozmery

šírka 43,5 cm
výška 32 cm
hĺbka 40 cm


Objem


56 l

Elektrické zapojenie

napätie 220-240V~ 50/60Hz,
maximálny príkon 2800W
(vid' štítok s technickými údajmi)

ENERGETICKÝ ŠTÍTK

Smernica 2002/40/ES o označovaní elektrických rúr. Norma EN 50304 Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Prírodné prúdenie – funkcia ohrevu:  Klasický ohrev;

Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Nútené prúdenie – funkcia ohrevu:  Rúra na múčniky.

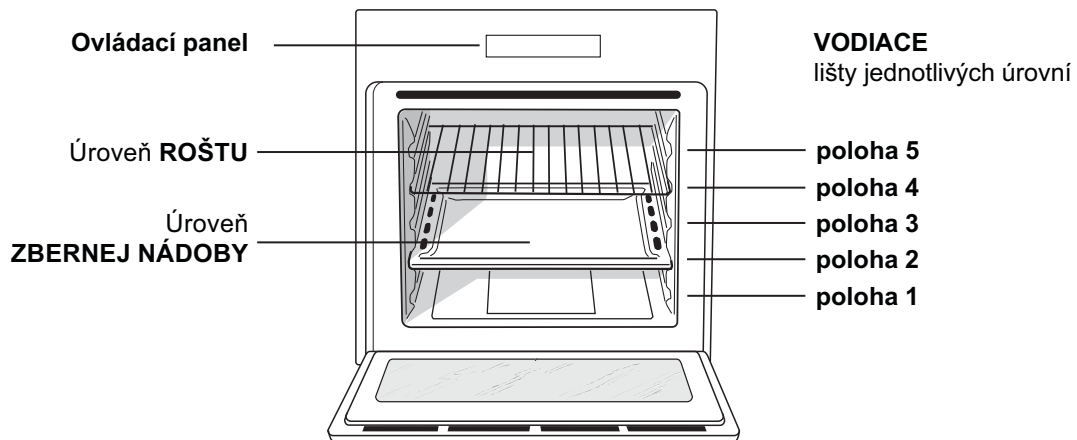


Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie: 2006/95/EHS z 12.02.2006 (Nízke napätie) v platnom znení - 2004/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení - 93/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. - 2002/96/ES v platnom znení.

Popis zariadenia

SK

Celkový pohľad



Ovládací panel



* Je súčasťou len niektorých modelov.

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

Uvedenie rúry do činnosti

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV.
2. Zvoľte požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU. Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v Tabuľke pečenia (*vid' Programy*).
3. Rozsvietená kontrolka TERMOSTATU signalizuje, že prebieha ohrev na nastavenú teplotu.
4. Počas pečenia je vždy možné:
 - Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV;
 - meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
 - prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača PROGRAMOV do polohy „0“.

! Nikdy nekladte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.


! Nádoby vždy kladte na dodaný rošt.

Ventilácia

Niektoré modely sú vybavené ventilátorom, umožňujúcim znížiť okolitú teplotu. Ventilátor vytvára prúd vzduchu, ktorý odchádza priestorom medzi ovládacím panelom a dvierkami rúry.

! Po ukončení pečenia zostane ventilátor v činnosti, pokiaľ rúra dostatočne nevychladne.

Osvetlenie rúry

Rozsvetuje sa otocným otočným ovládača VOLBY PROGRAMOV do polohy . Zostane rozsvietené po zvolení programu na pečenie.

Programy

SK

Programy na pečenie

! Pri všetkých programoch je možné nastaviť teplotu v rozmedzí od 60 °C do MAX. s výnimkou programu GRIL, pre ktorý sa odporúča nastaviť len na MAX.



Program KLASICKÝ OHREV

Dôjde k zapnutiu dvoch výhrevných článkov, spodného a horného. Pri klasickom pečení je lepšie používať len jednu úroveň: Výsledkom použitia viacerých úrovní je nerovnomerné rozloženie teploty.



Program RÚRA NA MÚČNIKY

Slúži na zapnutie zadného výhrevného článku a na spustenie ventilátora, s cieľom zaistiť vo vnútri rúry rovnomernú teplotu. Tento program je vhodný na pečenie jemných jedál (napr. múčnikov, ktoré potrebujú vykysnúť) a na prípravu „čajového pečiva“ na troch úrovniach súčasne.



Program RÝCHLE VARENIE

Dôjde k aktivácii výhrevných článkov a k zapnutiu ventilátora kvôli zabezpečeniu stálej a rovnomernej teploty.

Tento program nevyžaduje použitie predohrevu. Je obzvlášť vhodný na rýchle pečenie balených potravín (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky je možné dosiahnuť pečením na jednej úrovni.



Program MULTIFUNKČNÝ OHREV

Dôjde k zapnutiu všetkých výhrevných článkov (horného, spodného a kruhového) a k zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplota v celej rúre konštantná, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Je možné použiť až dve úrovne súčasne.



Program RÚRA NA PIZZU

Dôjde k zapnutiu spodného a kruhového výhrevného článku a k zapnutiu ventilátora. Táto kombinácia umožňuje rýchly ohrev rúry, s výrazným sálaním tepla hlavne zospodu. V prípade pečenia súčasne na viacerých úrovniach, je potrebné v priebehu pečenia jednotlivé produkty medzi sebou vzájomne vymeniť.



Program GRILOVANIE

Slúži na zapnutie horného výhrevného článku. Vysoká teplota a priamy ohrev grilu sa odporúčajú pri pečení potravín, ktoré vyžadujú vysokú povrchovú teplotu. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.



Program GRATINOVANIE

Slúži na zapnutie horného výhrevného článku a na spustenie ventilátora. Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s vynúteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vďaka tomu je možné dosiahnuť vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Praktické rady pre pečenie

! Pri pečení s ventiláciou nepoužívajte úrovne 1 a 5: potraviny budú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a jemné jedlá by sa mohli spáliť.

! Pri pečení s programom GRIL a GRATINOVANIE umiestnite na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia (omáčok a/alebo tukov).

MULTIFUNKČNÝ OHREV

- Použite úrovne 2 a 4 a na úroveň 2 umiestnite jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

GRIL

- Umiestnite rošt na úroveň 3 alebo 4 a potraviny uložte do stredu roštu.
- Odporúča sa nastaviť maximálnu energetickú úroveň. Neznepokojte sa, že horný výhrevný článok nezostáva nepretržite zapnutý: Jeho činnosť je ovládaná termostatom.

RÚRA NA PIZZU

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na rošt z príslušenstva. Pri použití zbernej nádoby sa doba pečenia predĺži, a preto len ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom ingrediencií odporúčame pridať mozzarella až v polovici doby pečenia.

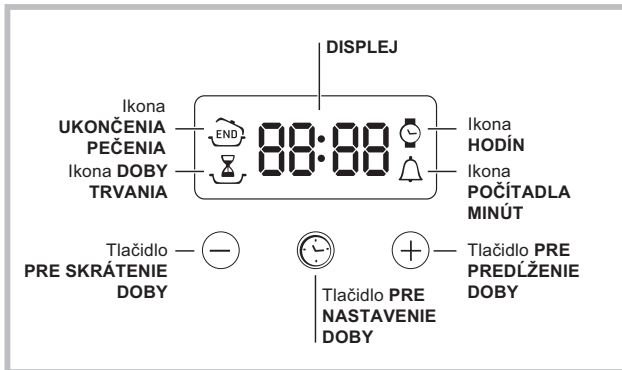
Tabuľka pečenia

Programy	Potraviny	Hmotnosť (kg)	Použitá úroveň	Predohrev (minúty)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Klasický ohrev	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z krehkého cesta)	-	3	15	180	15-20
	Ovocné koláče	1	3	15	180	30-35
Rúra na múčniky	Ovocné koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocný koláč	1	2 alebo 3	15	180	40-45
	Chlebiček s hrozienkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškové cesto	0.5	3	15	160	25-30
	Plnené palacinky (na 2 úrovniach)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovniach)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Slané pečivo z listkového syrového cesta (na 2 úrovniach)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Veterníky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušienky (na 3 úrovniach)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
Snehové pusinky (na 3 úrovniach)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180	
Rýchle pečenie	Rýchle pečenie					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zmes cukín a kreviet v cestíčku	0.4	2	-	200	20
	Tradičná špenátová torta	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Chlebičky opečené do zlatova	0.4	2	-	180	25-30
	Kúsok kurčatá	0.4	2	-	220	15-20
	Predvarené jedlá					
	Kuracie krídla opečené do zlatova	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé jedlá					
	Sušienky (z krehkého cesta)	0.3	2	-	200	15-18
	Chlebiček s hrozienkami	0.6	2	-	180	45
Slané pečivo z listkového syrového cesta	0.2	2	-	210	10-12	
Multifunkčný ohrev	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	40-45
	Pečená kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s hrozienkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškové cesto (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškové cesto (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané torty	1.5	3	15	200	25-30
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	2	10	220	25-30
	Kurča	1	2 alebo 3	10	180	60-70
Gril	Solea a sépie	0.7	4	-	100%	10-12
	Šašíky z kalamárov a kreviet	0.6	4	-	100%	8-10
	Sépie	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé z tresky	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 alebo 4	-	100%	15-20
	Teľací biftek	0.8	4	-	100%	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrely	1	4	-	100%	15-20
	Hrianky (alebo opečený chlieb)	č. 4 a 6	4	-	100%	3-5
	Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	10	200
Sépie		1.5	2	10	200	30-35

! Uvedené doby pečenia sú len orientačné a môžu byť kedykoľvek zmenené podľa vlastnej chuti.
Pri grilovaní je potrebné uložiť zbernú nádobu vždy na 1. úroveň zospodu.

Elektronické programovacie zariadenie

SK



Nastavenie hodín

Po pripojení do elektrického rozvodu alebo po prerušení dodávky elektrickej energie bude na

DISPLEJI blikať ikona a štyri číslice.

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona a štyri číslice na DISPLEJI;
2. stlačte tlačidlá „+“ a „-“ kvôli nastaveniu hodín; Stlačením tlačidiel „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.
3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo .

Nastavenie počítadla minút

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona a tri číslice na DISPLEJI;
2. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.
3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo . Bude nasledovať zobrazenie odpočítavania a po jeho ukončení bude počuť akustický signál.

Nastavenie pečenia

Nastavenie doby trvania pečenia

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať symbol a tri číslice na DISPLEJI;
2. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.
3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo .
4. Po uplynutí nastavenej doby sa na DISPLEJI zobrazí nápis END a rúra vydá akustický signál. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Nastavenie doby ukončenia pečenia

1. Postupujte podľa bodov 1 až 3 uvedených v postupe pre nastavenie doby trvania;
2. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona a štyri číslice na DISPLEJI;
3. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia; Ak ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.
4. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo .
5. Po uplynutí nastavenej doby sa na DISPLEJI zobrazí nápis END a rúra vydá akustický signál. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Ikony a sú rozsvietené, čím signalizujú vykonané nastavenie. Na DISPLEJI sa bude striedavo zobrazovať čas ukončenia pečenia a doba jeho trvania.

Zrušenie nastavenia pečenia

Pre zrušenie nastaveného pečenia:

- Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona funkcie, ktorá má byť zrušená, a číslice na displeji. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo „-“, až kým sa na displeji nezobrazí hodnota 00:00.
- Držte súčasne stlačené tlačidlá „+“ a „-“; týmto spôsobom dôjde ku zrušeniu všetkých nastavení, vrátane počítadla minút.

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/domu.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Pri manipulácii so zariadením vždy používajte príslušné rukoväte umiestnené po bokoch rúry.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.**
- **Počas použitia zariadenia sa výhrevné články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a udržiajte v dostatočnej vzdialenosti deti.**
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s teplými časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri otváraní dvierok uchopte rukoväť uprostred: Na krajoch by mohla byť horúca.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Nedávajte na dno rúry hliníkovú fóliu.
- Nevkladajte do rúry horľavý materiál: V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe "●"/"○".
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Obráťte sa na servisnú službu (viď *Servisná služba*).

- Nekladte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.
- Zabráňte tomu, aby sa deti so zariadením hrali.

Likvidácia

- Likvidácia obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ) predpisuje, ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Podrobnejšie informácie, týkajúce sa správneho postupu pri vyradzovaní elektrospotrebičov z prevádzky, môžu ich majitelia získať od príslušnej verejnej služby alebo od predajcu.

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri použití rúry v čase neskorého odpoľudnia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na optimalizácii spotreby elektrickej energie.
- Pri pečení v režimoch GRIL a GRATINOVANIE odporúčame vždy piecť pri zatvorených dvierkach: Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnenia v čistom a funkčnom stave, aby dokonale priliehali k dvierkam a nespôsobovali únik tepla.

Údržba a starostlivosť

SK

Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete.

Čistenie zariadenia

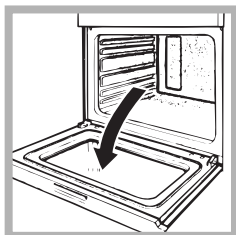
- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite náležite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a osušiť. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a na záver osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Príslušenstvo sa môže umývať ako bežný riad aj v umývačke riadu.

! Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia s vysokým tlakom.

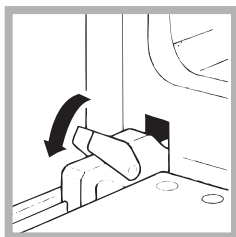
Čistenie dvierok

Dvierka rúry čistite špongiou a neabrazívnymi prostriedkami, a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.

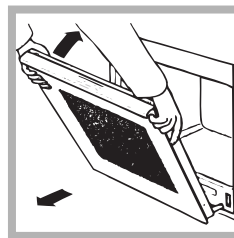
Pre lepšie vyčistenie dvierok, je možné ich demontovať:



1. Úplne otvorte dvierka (vid' obrázok);



2. nadvihnite a pootočte páčky, nachádzajúce sa na oboch závesoch (vid' obrázok);



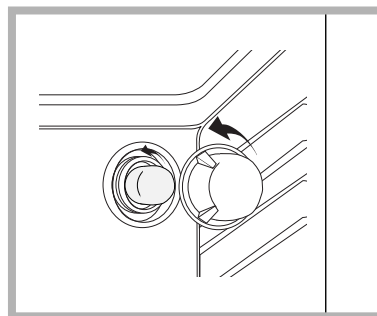
3. uchopte dvierka na dvoch vonkajších bočných stranách a pomaly ich zatvorte, nie však celkom. Potom potiahnite dvierka k sebe a vyťahnite ich zo závesov (vid' obrázok). Pri spätnej montáži dvierok postupujte opačne.

Kontrola tesnení

Pravidelne kontrolujte stav tesnenia po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Servisné stredisko (vid' Servisná služba). Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

Výmena žiarovky

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:



1. Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt.
2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt (vid' obrázok).

Servisná služba

! Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

Uved'te:

- Druh poruchy;
- Model zariadenia (Mod.)
- Výrobné číslo (S/N)

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení.

SK