

PL

Polski, 1

RS

Русский, 11

TR

Turkish, 21

FIM 20 K.A  
FIM 20 K.A IX  
FIM 23 K.A  
FIM 23 K.A IX  
FIMS 20 K.A  
FIMS 20 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 wskazówki dotyczące pieczenia  
Tabela pieczenia

### Programator elektroniczny, 8

### Zalecenia i środki ostrożności, 9

Bezpieczeństwo ogólne  
Utylizacja  
Oszczędność i ochrona środowiska

### Konserwacja i utrzymanie, 10

Odłączanie od prądu  
Czyszczenie urządzenia  
Czyszczenie drzwiczek  
Wymiana żarówki  
Serwis

# Instalacja

PL

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

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

## Ustawienie

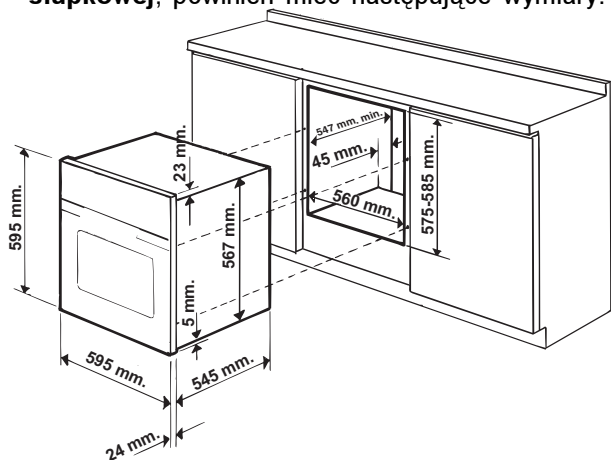
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci, dlatego należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (zob. *Zalecenia i środki ostrożności*).

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

## Zabudowa

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

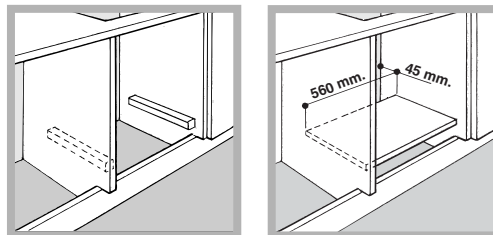
- ścianki sąsiadujące z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury;
- w przypadku mebli fornirowanych użyty w nich klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej **pod blatem** (zob. rysunek), jak i **slupkowej**, powinien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



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

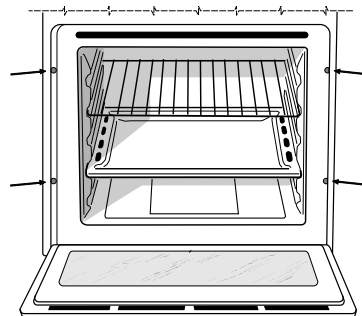
## Przepływ powietrza

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



## Wyśrodkowanie i zamocowanie

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

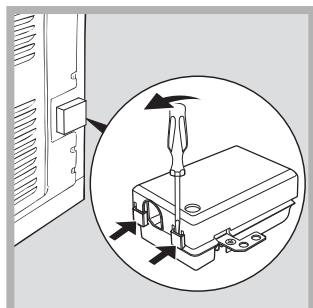


! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo, powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzi.

## Podłączenie do sieci elektrycznej

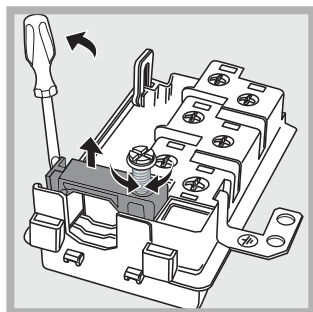
! Piekarniki posiadające trójbiegunowy przewód zasilający przystosowane są do pracy na prąd zmienny o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej (patrz poniżej).

### Montaż przewodu zasilającego



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

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



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

### Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

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

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

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

Przed podłączeniem sprawdzić, czy:



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

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

! Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.

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

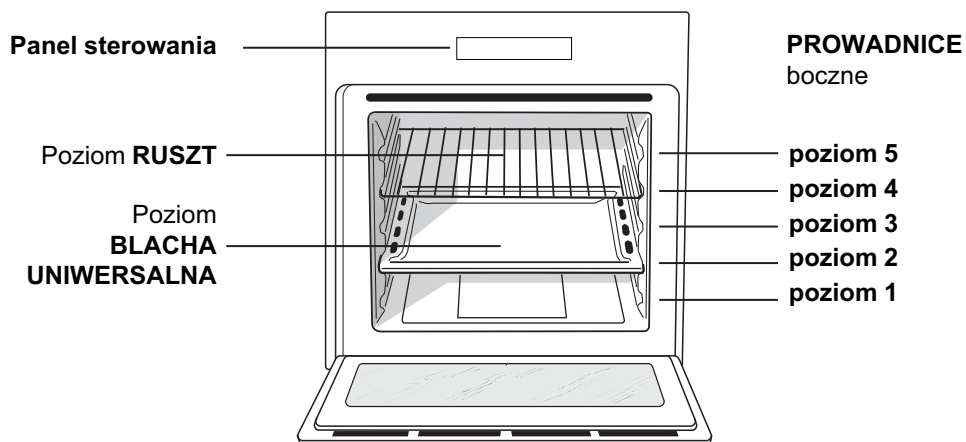
**! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.**

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
<b>Wymiary</b>	szerokość 43,5 cm wysokość 32,5 cm głębokość 43,5 cm
<b>Pojemność</b>	60 l
<b>Połączenia elektryczne</b>	napięcie 220-240V~ 50/60Hz (zob. tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2250 W
<b>ENERGY LABEL</b>	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304  Zużycie energii deklaracja Klasa Konwencjonalny – funkcja grzewcza:  Tradycyjny.
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami- 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami- 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

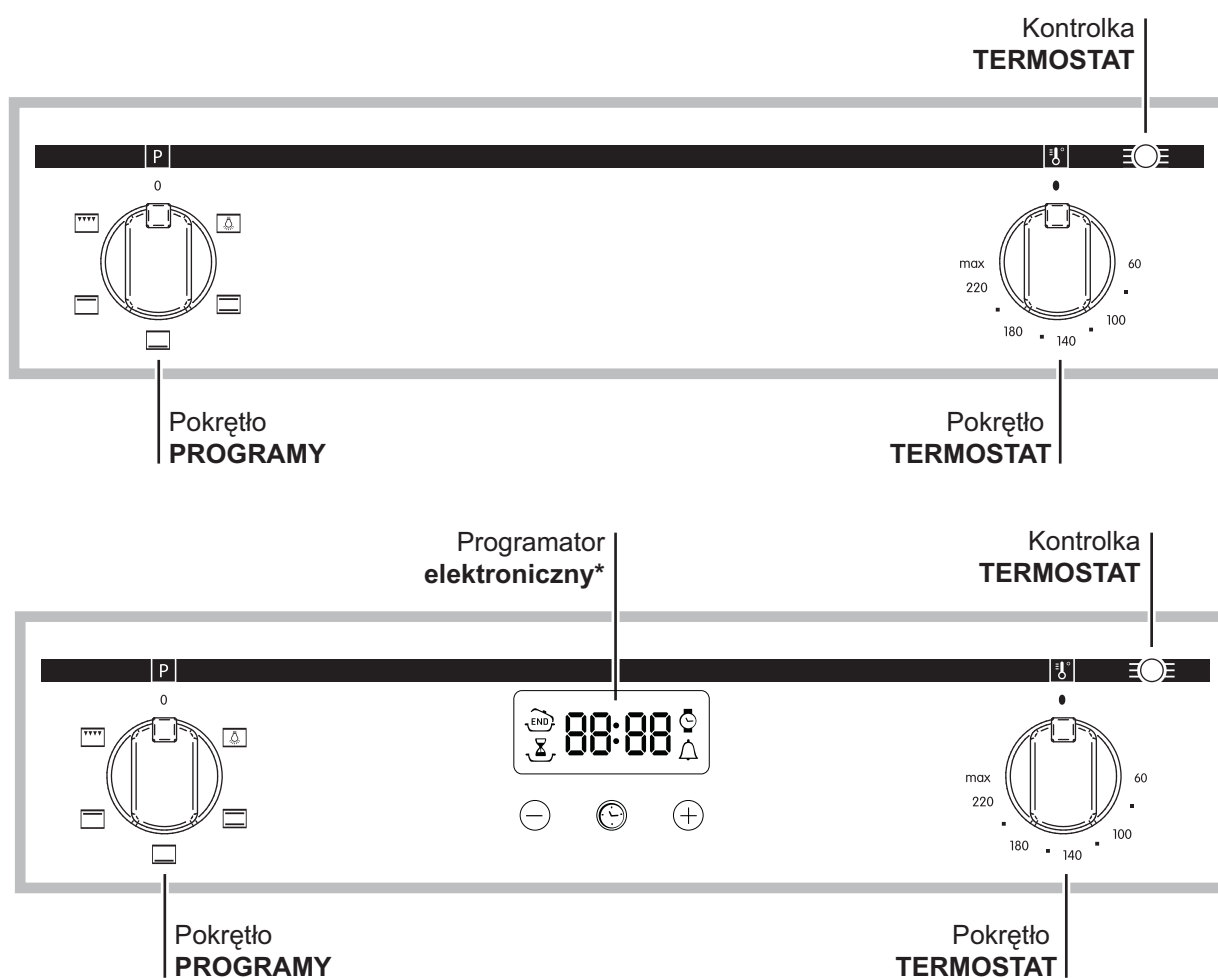
# Opis urządzenia

PL

## Widok ogólny



## Panel sterowania



\* Obecny tylko w niektórych modelach.

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

## Uruchomienie piekarnika

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

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

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

## Wentylator chłodzący

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

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

## Oświetlenie piekarnika

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



# Programy

PL

## Programy pieczenia

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

- GRILL (zaleca się ustawienie tylko na MAX);



### Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

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



### Program **NISKA TEMPERATURA**

Włącza się grzejnik dolny.

Ta funkcja jest zalecana do pieczenia potraw delikatnych, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, gdyż pomaga w tym ogrzewanie od dołu. Należy pamiętać, że w tym trybie piekarnik potrzebuje dość długiego czasu, zanim osiągnie wysoką temperaturę, dlatego też dla szybszego uzyskania wysokiej temperatury zaleca się skorzystanie z funkcji „Piekarnik tradycyjny”.



### Program **GRZANIE GÓRNE**

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



### Program **GRILL**

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

## Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

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

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

### GRILL

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

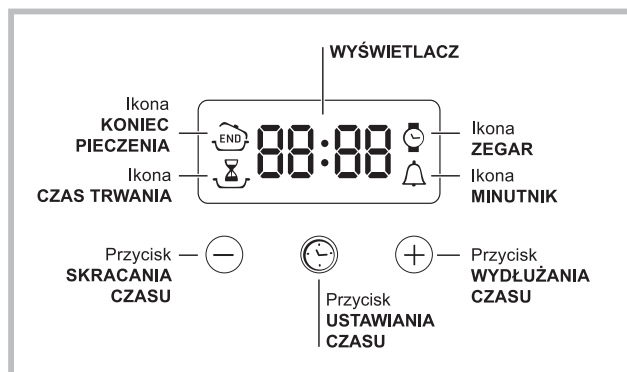
**Tabela pieczenia**

Programy	Potrawy	Waga (kg)	Poziomy	Wcześniejsze nagrzanie (min)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (min)
<b>Tradycyjny</b>	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielę ca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Krucze ciastka	-	3	15	180	15-20
	Krucze ciasta	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Jagnię cina	1	2	10	180	50-60
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Keksy	1	2	10	170	40-50
	Ptysie	0.3	3	10	180	30-35
	Biszkopt	0.5	3	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	30-35
<b>Niska temperatura</b>	Ciasta drożdżowe	0,5	3	15	160	30-40
	Ciasta kruche	1	3	15	180	35-40
	Ciasta z owocami	1	3	15	180	50-60
	Drożdżówki	0,5	3	15	160	25-30
<b>Grzanie górne</b>	Dopiekanie	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Flakony i mięso	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Grillowane warzywa	1	3/4	5	Max	10-15
	Befsztyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tosty	n.° 4	4	5	Max	2-3

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

# Programator elektroniczny

PL



## Ustawianie zegara

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

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po zaniku

napięcia ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

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

## Ustawianie minutnika

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

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

## Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

## Programowanie czasu trwania pieczenia.

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

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

## Bezpieczeństwo ogólne

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego wewnątrz pomieszczeń mieszkalnych.
- Urządzenia nie należy instalować na świeżym powietrzu, nawet w miejscu zadaszonym, gdyż wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Do przenoszenia urządzenia używać zawsze odpowiednich uchwytów znajdujących się po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami ani też stojąc boso na podłodze.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: przypadkowe włączenie urządzenia może doprowadzić do jego zapalenia się.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za kabel, lecz trzymać za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Skontaktować się z Serwisem (zob. Serwis).

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, zmysłowo lub umysłowo oraz osób bez doświadczenia lub znajomości obsługi urządzenia, chyba że będzie to miało miejsce pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po uprzednim otrzymaniu instrukcji na temat obsługi urządzenia.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

## Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny podlegać selektywnej zbiórce w celu uzyskania maksymalnego wskaźnika odzysku i recyklingu ich materiałów składowych oraz uniknięcia ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania dalszych informacji na temat prawidłowej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego jego posiadacze mogą zwrócić się do właściwej jednostki administracyjnej lub do sprzedawców.

## Oszczędność i ochrona środowiska

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

# Konserwacja i utrzymanie

PL

## Odlączenie od prądu

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

## Czyszczenie urządzenia

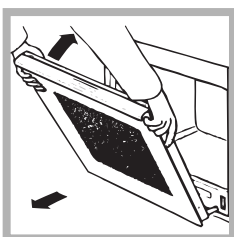
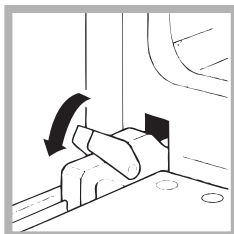
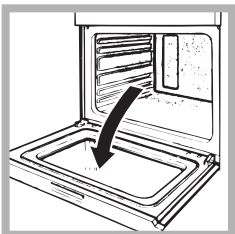
- Elementy emaliowane lub ze stali nierdzewnej, jak również gumowe uszczelki można czyścić przy użyciu gąbki zmoczonej w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego mydła. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się obfite przepłukanie wodą i wysuszenie.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

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

## Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby. Aby dokładniej wyczyścić drzwiczki piekarnika, można je zdemontować:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie umieszczone na obu zawiasach (zob. rysunek);



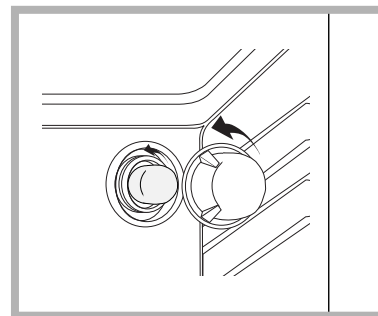
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z zawiasów (zob. rysunek). Aby z powrotem założyć drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

## Sprawdzanie uszczeliek

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

## Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:



1. Odkręcić szklaną pokrywkę oprawy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Założyć z powrotem pokrywkę (zob. rysunek).

## Serwis

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

### Podać:

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

Dwie ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.



Polski, 1



Русский, 11



Turkish, 21

FIM 20 K.A  
FIM 20 K.A IX  
FIM 23 K.A  
FIM 23 K.A IX  
FIMS 20 K.A  
FIMS 20 K.A IX



KZ.O.02.0361

## Содержание

RS

### Монтаж, 12-13

Расположение  
Электрическое подсоединение  
Подсоединение к газопроводу  
Паспортная табличка

### Описание изделия, 14

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 15

Эксплуатация духового шкафа

Программирование окончания приготовления при помощи таймера

### Программы, 16-17

Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления

### Электронный таймер программирования выпечки, 18

### Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 20

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Чистка дверцы  
Замена лампочки  
Сервисное обслуживание

# Монтаж

RS

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

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

## Расположение

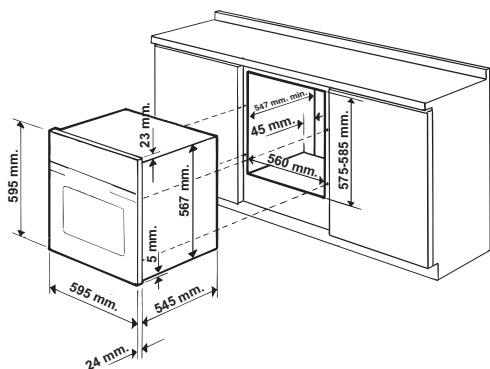
**!** Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

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

## Встроенный монтаж

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

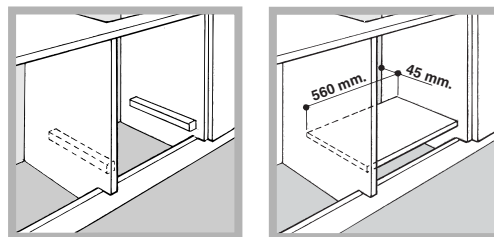
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (см. *рисунок*) или в колонну ниша кухонного элемента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



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

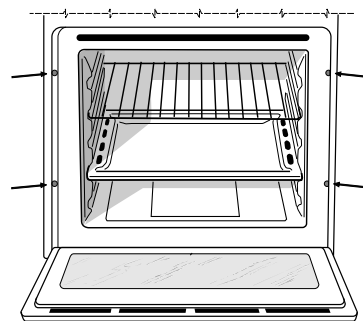
## Вентиляция

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



## Центровка и крепление

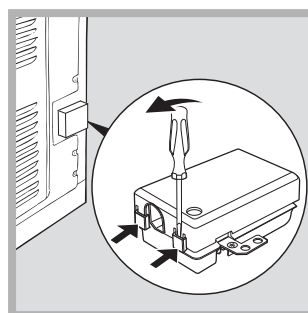
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.



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

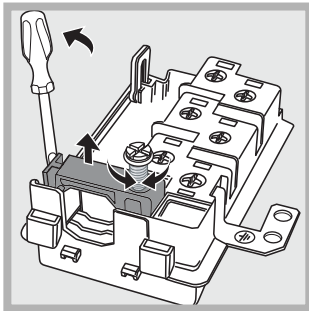
## Электрическое подключение

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



### Подсоединение кабеля электропитания

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 шнура изделия к сети электропитания

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

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

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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

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

**!** Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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



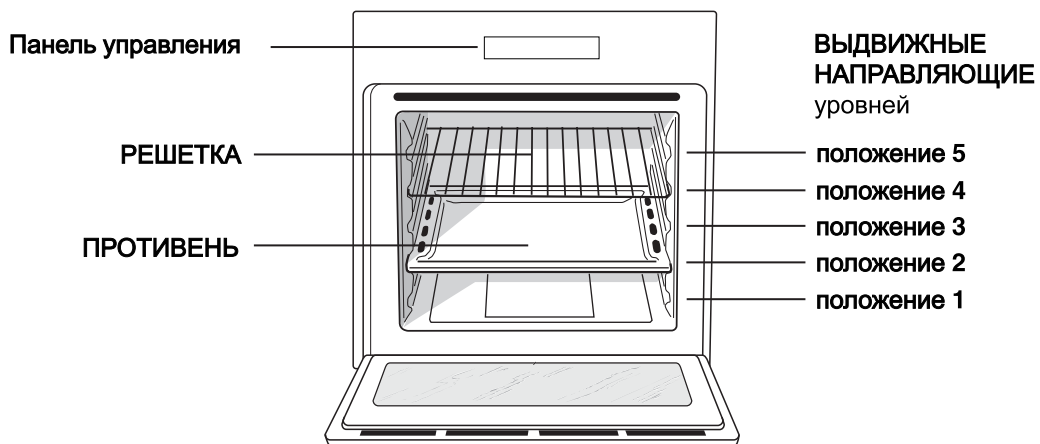
АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 43,5 см.
Объем	60 л
Электрическое подключение	напряжение 220 – 240 В ~ 50/60 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 2250 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304  Расход электроэнергии Заявление Класса Натуральная конвекция – режим нагрева:
 АЮ 77	Традиционная духовка.
 	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.

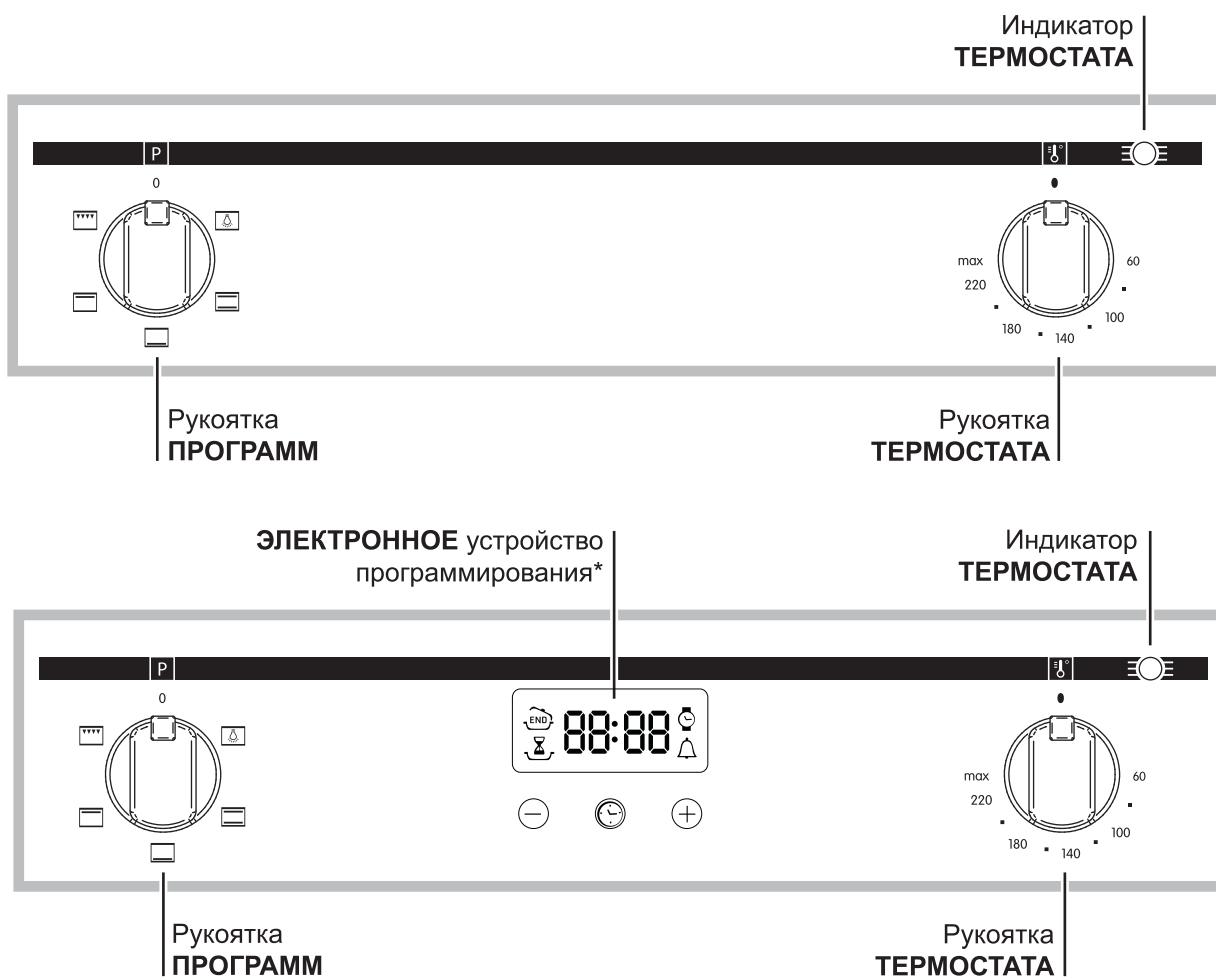
# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут 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). Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.

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 прилегающую 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 надлежащего охлаждения духовки.

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

## Освещение духового шкафа

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

# Программы

RS

## Программы приготовления

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

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);

### Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

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

### Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка, требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу. Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Традициональная духовка».

### Программа **НАГРЕВ СВЕРХУ**

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

### Программа **ГРИЛЬ**

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

## 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 режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

### ГРИЛЬ

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

**Таблица приготовления**

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
<b>Традициона льная духовка</b>	Утка	1	3	15	200	65-75
	Утка аркое 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
	Песочные торты	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Бисквитные кексы	1	2	10	170	40-50
	Эклеры	0.3	3	10	180	30-35
	Бисквитное тесто	0.5	3	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	30-35	
<b>Деликатная духовка</b>	Дрожжевые торты	0,5	3	15	160	30-40
	Песочные торты	1	3	15	180	35-40
	Фруктовые торты	1	3	15	180	50-60
	Слоеные булочки	0,5	3	15	160	25-30
<b>Нагрев сверху</b>	Доведение доготовности	-	3 или 4	15	220	-
<b>Гриль</b>	Камбала и морские каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4	4	5	Макс.	2-3

! 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.
  - 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.

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

## 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 требования к безопасности

- Данное устройство является встраиваемым бытовым электроприбором класса 3.
- Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- 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 возгораемых предметов. при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

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

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ 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

## Отключение электропитания

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

## Чистка изделия

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

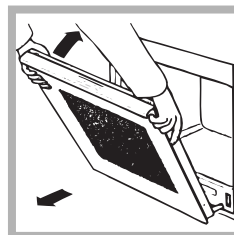
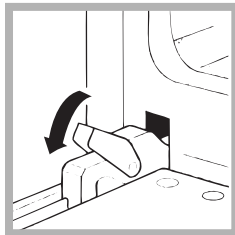
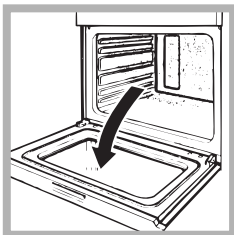
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется 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.

## Чистка дверцы

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

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



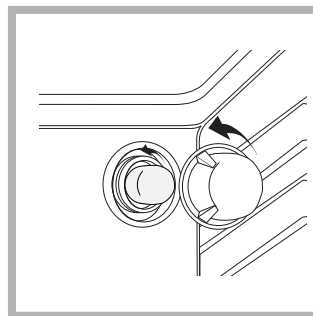
3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

## Проверка уплотнений

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

## Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:



1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите 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



Turkish, 21

FIM 20 K.A  
FIM 20 K.A IX  
FIM 23 K.A  
FIM 23 K.A IX  
**FIMS 20 K.A**  
**FIMS 20 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

Pişirme programları  
Pratik pişirme önerileri  
Pişirme tablosu

### Elektronik pişirme programlayıcısı, 28

### Önlemler ve tavsiyeler, 29

Genel emniyet  
İmha  
Tasarruf ve çevreye saygı

### Servis ve bakım, 30-31

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

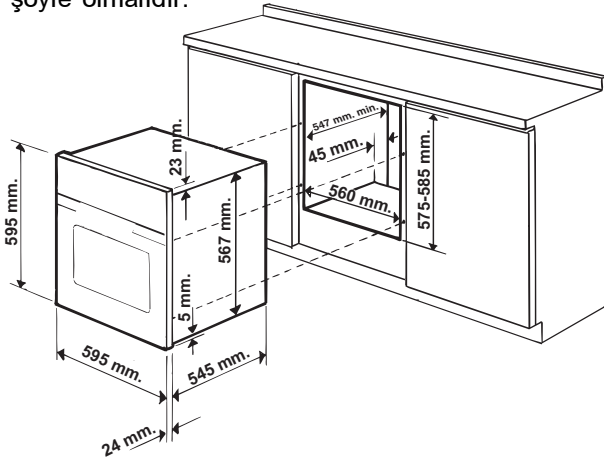
! Ambalajlar çocukların oyuncuğu değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! 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:

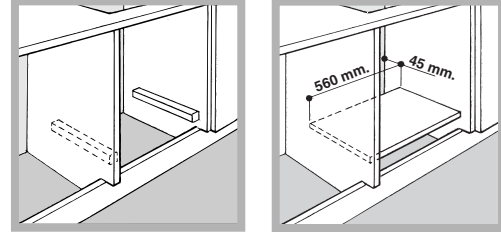
- Fırının yanında yer alan paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- ahşap kaplama dolapların söz konusu olduğu durumlarda, kullanılan tutkal 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- fırının yuvasına yerleştirilmesi durumunda , işlem ister masa altında (*şekle bakınız*) ister kolon üzerinde yapılacak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

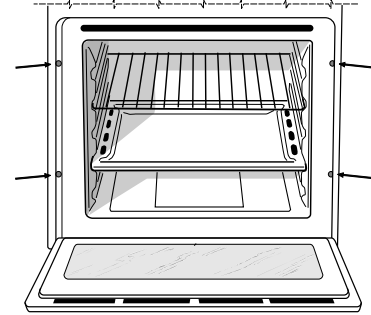
## Havalandırma

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.

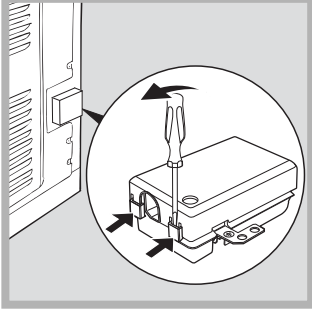


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

## Elektrik bağlantısı

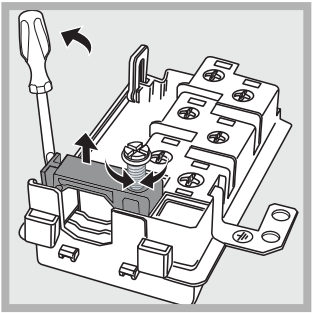
! Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış fırınlar, özellikler levhasında belirtilmiş olan gerilim ve frekans değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir (*aşağıya bakınız*).

## Besleme kablosunun 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 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..

## Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (*bkz. yan taraf*). 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:

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

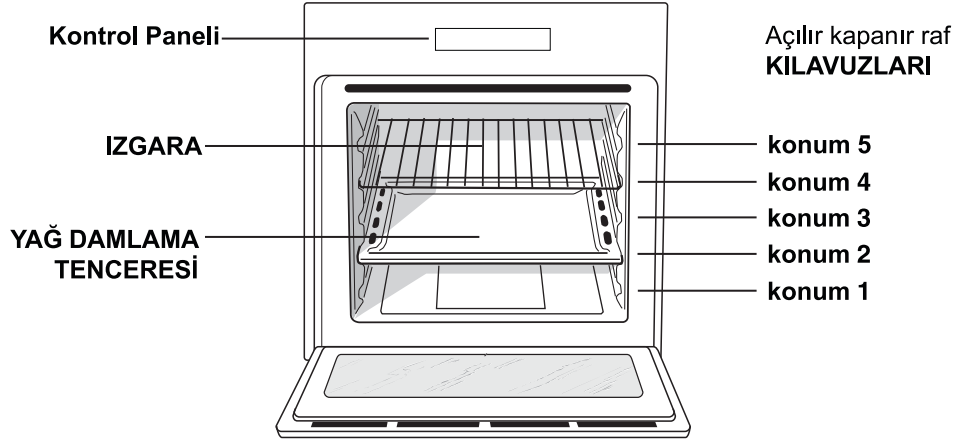
### ÖZELLİKLER ETİKETİ

<b>Ebatlar</b>	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 43,5 cm
<b>Hacim</b>	lt. 60
<b>Elektrik bağlantıları</b>	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2250W (özellikler etiketine bakınız)
<b>ENERGY LABEL (ENERJİ ETİKETİ)</b>	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Enerji tüketimi beyan Doğal klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  Geleneksel.
 	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.

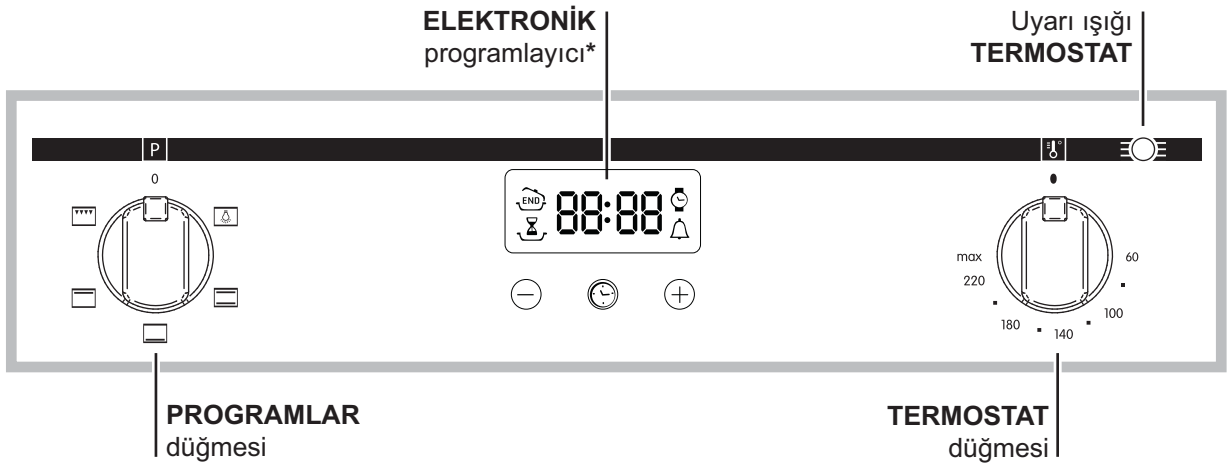
# Cihazın tanımı

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


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

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

## Soğutma fanı

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.

## Pişirme 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 pişirme konumu ile bir tek pişirme rafının kullanılması daha uygundur: birden fazla kat kullanıldığında ısı dağılımı kötü olur.



### Program TATLİ FİRİNİ

Alt ısıtma elemanı yanar. Bu fonksiyon, özellikle kabarması gereken ve bu nedenle aşağıdan gelen en fazla ısıya ihtiyaç duyan tartlar gibi hassas yiyecekleri pişirmek için kullanılabilir.



### Program ÜST FİRİN

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



### IZGARA programı

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

## Pratik pişirme önerileri

! IZGARA'da pişirmelerde, pişirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 konumuna getiriniz.

### IZGARA

- Pişirilecek gıdaları izgaranın ortasına yerleştirerek izgarayı 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

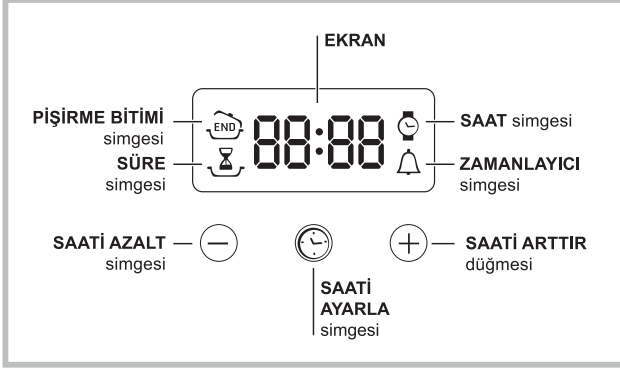
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan izgaraya yerleştiriniz. Yağ toplama tepsisi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çıtır çıtır olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirinin pişirme işleminin tam ortasında eklenmesi tavsiye edilir.

**Piştirme tablosu**

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Piştirme süresi (dakika)
<b>Geleneksel</b>	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20
	Turtalar	1	3	15	180	30-35
	Lazanya	1	3	10	190	35-40
	Kuzu	1	2	10	180	50-60
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiterol topları	0.3	3	10	180	30-35
	Pandispanya	0.5	3	10	170	20-25
	Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	30-35
	<b>Tatlı Fırını</b>	Mayalı tartlar	0,5	3	15	160
Turtalar		1	3	15	180	35-40
Meyveli turtalar		1	3	15	180	50-60
Çörekler		0,5	3	15	160	25-30
<b>Üst Fırın</b>	Piştirme rôtüşları	-	3/4	15	220	-
<b>Izgara</b>	Dil balığı ve ahtapot	1	4	5	Max	8-10
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	Max	6-8
	Morina fileto	1	4	5	Max	10
	Izgara sebze	1	3/4	5	Max	10-15
	Dana biftek	1	4	5	Max	15-20
	Pirzola	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Uskumru	1	4	5	Max	15-20
	Tost	no 4	4	5	Max	2-3

! Piştirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değıştirilebilir.


Izgarada piştirme işlemlerinde yağ toplama tepsisi her zaman aşağıdan 1. rafa yerleřtirilmelidir.



## 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 "●"/"○" 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

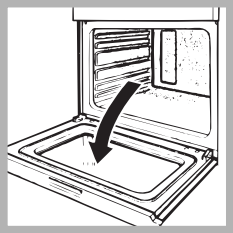
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdence özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- 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.

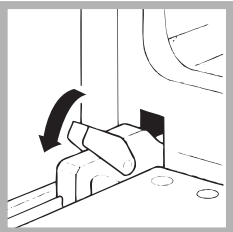
## Kapağın temizliği

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.

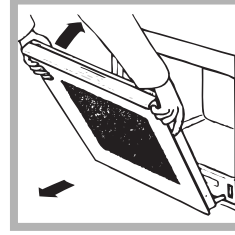
Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:



1. kapağı tamamen açınız (şekle bakınız);



2. Mentşeler üzerindeki kolları yukarı kaldırıp döndürünüz (şekle bakınız);



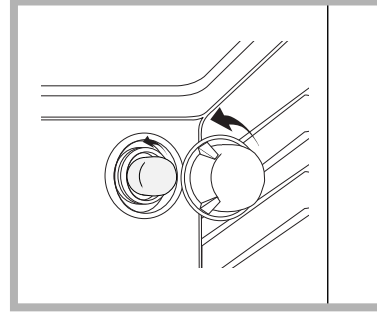
3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı menteşesinden çıkararak kendinize doğru çekiniz (şekle bakınız). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

## 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 yapılıncaya 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 řu bilgileri veriniz:

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

Bu son bilgiler makine yada ambalajı üzerinde bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdır.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŐYA PAZARLAMA A.Ő.  
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 BeŐiktaŐ/İstanbul  
TEL: (+90) 212 355 53 00  
FAKS: (+90) 212 212 95 59  
WEB: [www.indesit.com.tr](http://www.indesit.com.tr)

