

PL**Polski, 1****RS****Русский, 11****TR****Turkish, 21****RO****Română, 31**

FIM 51 K.A
FIM 51 K.A IX
FIMS 51 K.A
FIMS 51 K.A IX
FIM 53 K.A
FIM 53 K.A IX
FIM 53 KC.A
FIM 53 KC.A IX
FIMS 53 K.A
FIMS 53 K.A IX
FIMS 53 KC.A
FIMS 53 KC.A IX
FIMS 51 K.A AX

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
Używanie regulatora czasowego

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

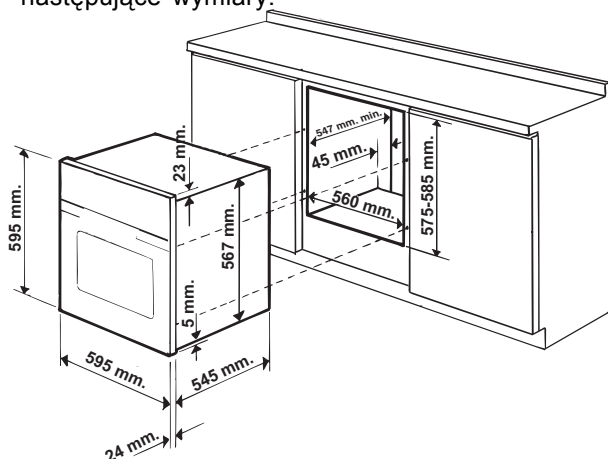
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! 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:

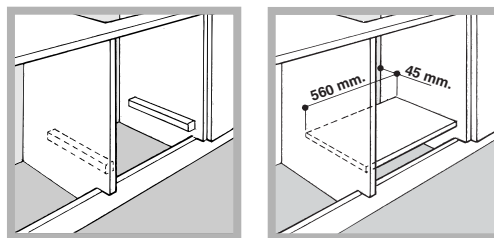
- ścianki przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło;
- w przypadku mebli ze sklejki drewnianej kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100°C;
- dla umożliwienia zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku umieszczenia go **pod blatem** (*patrz rysunek*), 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.

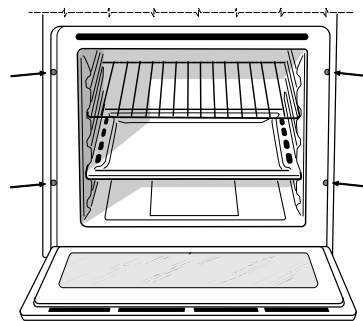
Obieg powietrza

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.

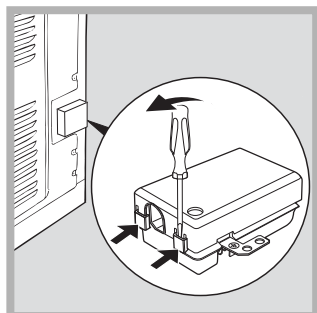


! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

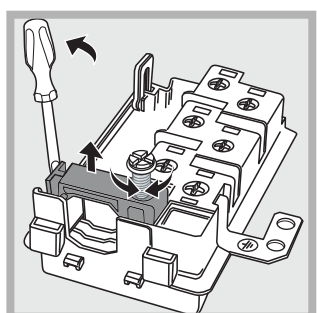
Podłączenie do sieci elektrycznej

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

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;
- 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 pocięty 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.

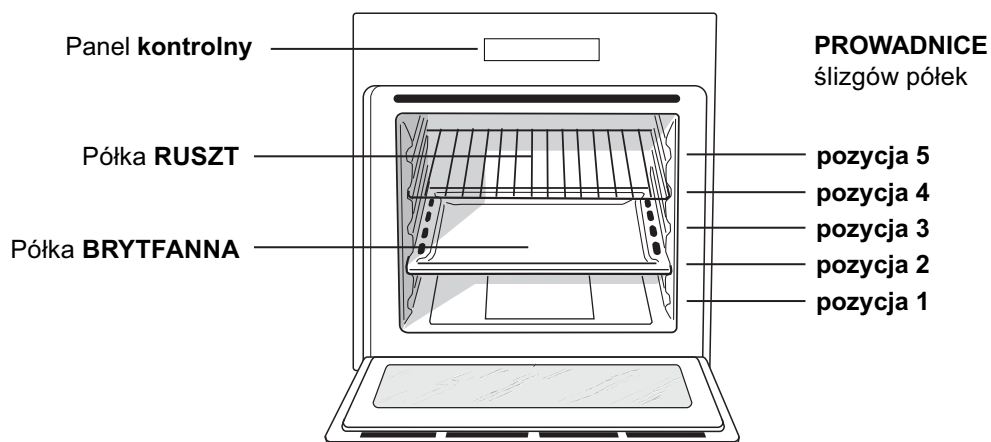
TABLICZKA ZNAMIONOWA

Wymiary	szerokość (cm) 43,5
	wysokość (cm) 32 głębokość (cm) 40
Objętość	(l) 56
Podłączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub maksymalna moc pobierana 2250W (patrz z tabliczka znamionowa)
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych Norma EN 50304
	Modele z wentylacją do schładzania: Zużycie energii konwekcji Naturalnej — funkcja ogrzewania:  Tradycyjny;
	Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Wymuszona - funkcja ogrzewania:  Multipieczenie.
	Modele z wentylacją do schładzania: Zużycie energii konwekcji Wymuszonej — funkcja ogrzewania:  Multipieczenie. Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Naturalna - funkcja ogrzewania:  Tradycyjny.
 	
Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: - 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami. - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.	

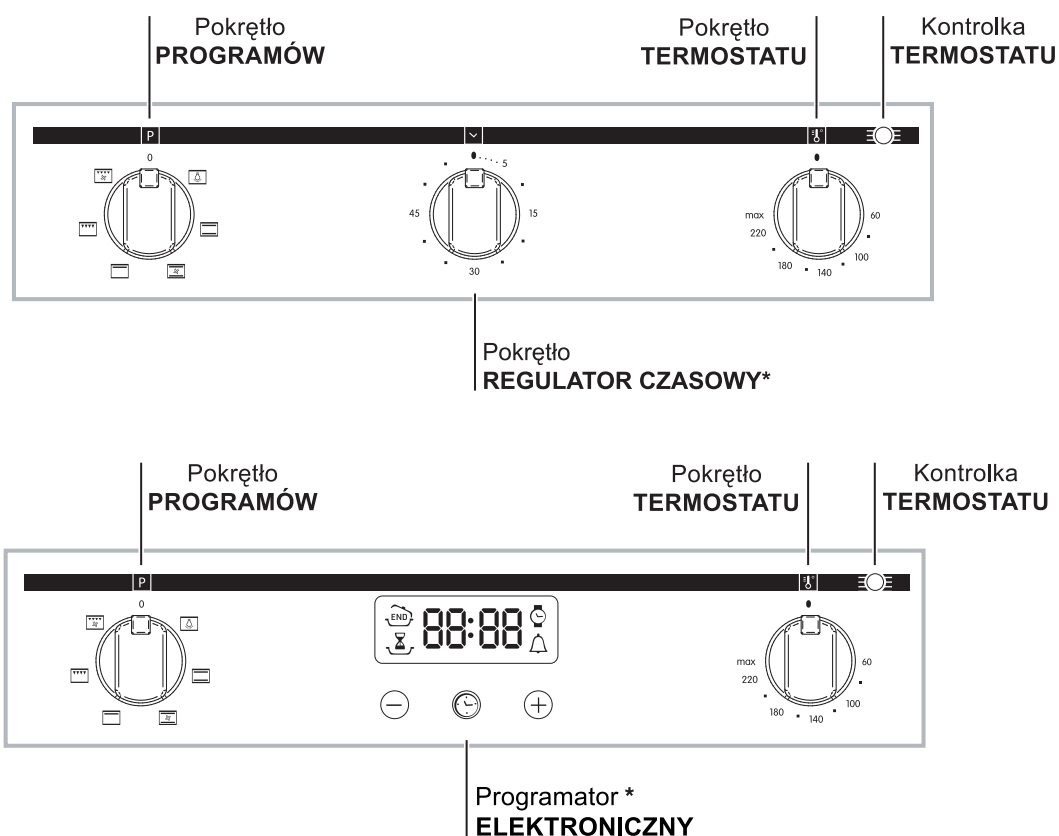
Opis urządzenia

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.

Używanie regulatora czasowego *

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętkę REGULATOR CZASOWY o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętkę REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.
3. Regulator czasowy to minutnik: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączeniem i wyłączeniem piekarnika.

*Tylko w niektórych modelach.

Programy pieczenia

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

- GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAKŚ);
- 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 **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 GÓRNY**

Uruchamiany jest górny element grzewczy. Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.



Program **GRILL**

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 cieplnym. 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 GRILL 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.

GRILL

- 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 DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. Z winy blachy wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.
- W celu dobrego upieczenia pizzy należy zastosować program MULTIPIECZENIA.

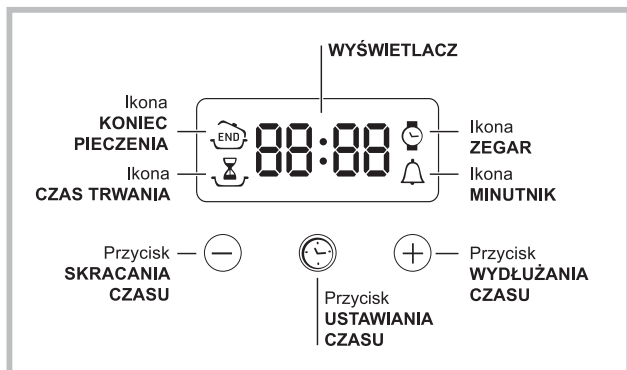
Tabela pieczenia

PL

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

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 zacznie 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 zacznie pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;

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

3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk

, aby zapisać ustawienie.

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

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

Programowanie końca pieczenia

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

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
2. następnie naciskać przycisk dopóki nie 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. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

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

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas zostaje zaprogramowany na 1 godzinę. Ustawia się 12:30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

- naciskać przycisk dopóki nie 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 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 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.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

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 GRILL 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.

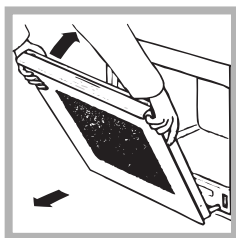
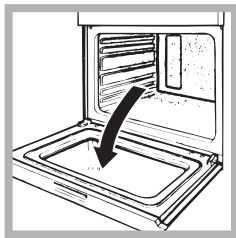
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

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 pękanie szyby.

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemonstrować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*patrz rysunek*);
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (*patrz rysunek*);

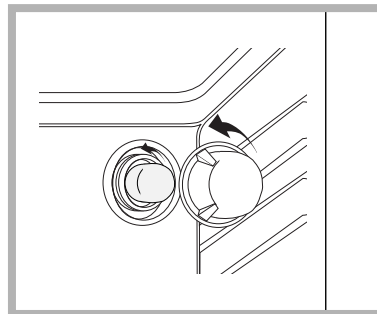


3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przysuwając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Kontrola uszczeliek

Sprawdzać okresowo stan uszczelki 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

Należy podać:

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

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

PL

Polski, 1

RS

Русский, 11

TR

Turkish, 21

RO

Română, 31

FIM 51 K.A
FIM 51 K.A IX
FIMS 51 K.A
FIMS 51 K.A IX
FIM 53 K.A
FIM 53 K.A IX
FIM 53 K.C.A
FIM 53 K.C.A IX
FIMS 53 K.A
FIMS 53 K.A IX
FIMS 53 K.C.A
FIMS 53 K.C.A IX
FIMS 51 K.A AX



KZ.O.02.0361

Содержание

Монтаж, 12-13

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 14

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 15

Включение духового шкафа
Таимер

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

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Сервисное обслуживание

! 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.

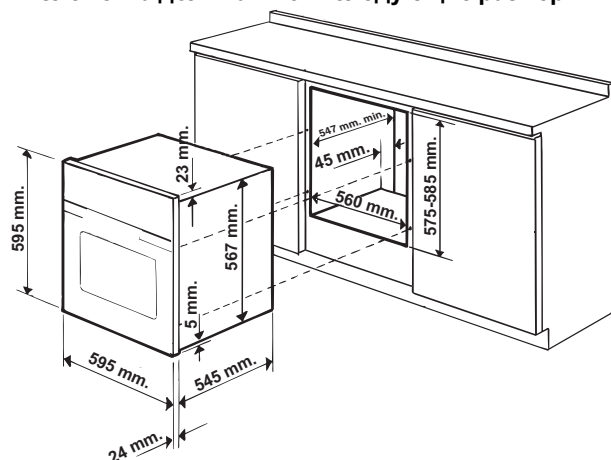
Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж 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;
- клеи кухонных элементов 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:**

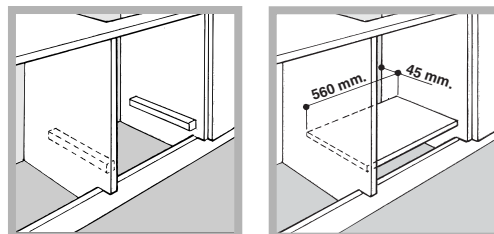


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

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

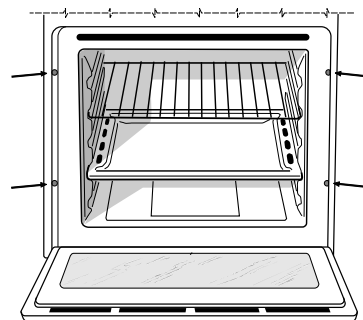
Вентиляция

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

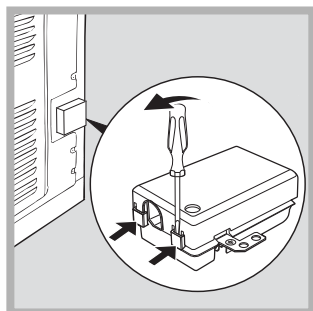


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

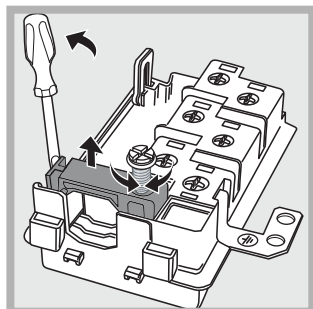
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



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

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



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

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

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

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

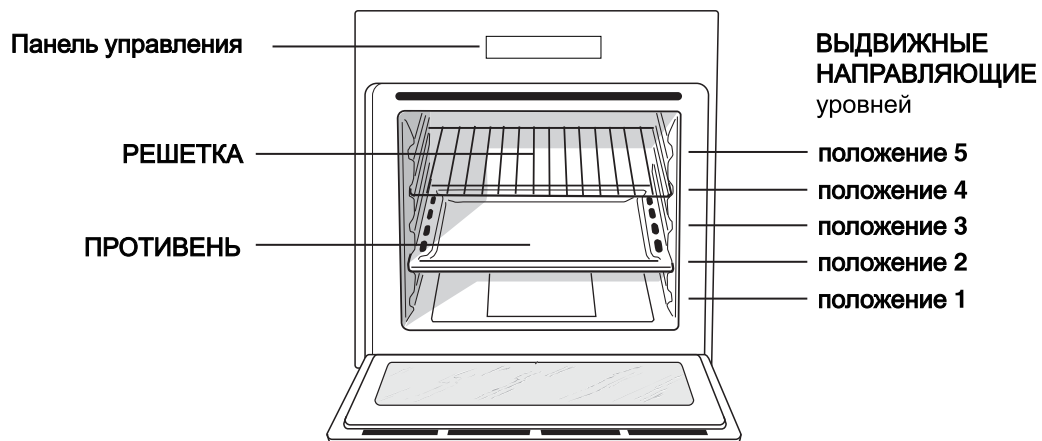
ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
Объем	л 56
Электропитание	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц (смотрите паспортную табличку), макс. поглощаемая мощность 2250 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Модели, оснащенные охладительной вентиляцией: Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания:  Стандартная; Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания:  Одновременное приготовление. Модели без охладительной вентиляции: Расход электроэнергии принудительная конвекция – в режиме нагрева:  Одновременное приготовление; Расход электроэнергии Заявление Класса Натуральная конвекция – функция нагревания: Традиционная духовка. 
  АЮ 77	  
Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/CE с последующими изменениями.	

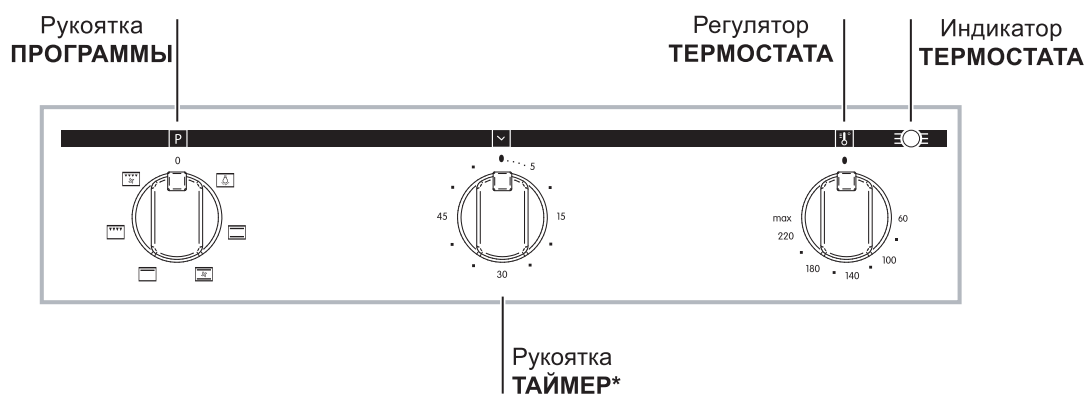
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель 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 надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

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

Таимер*

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАИМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАИМЕРА должны совпасть с отметками на панели управления.
3. Таймер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

* Имеется только в некоторых моделях

Программы

RS

Программы приготовления

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

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



Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

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



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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



Программа **ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ**

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



Программа **ГРИЛЬ**

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



Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

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

Практические советы по приготовлению

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

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

RS

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

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

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

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

Программирование таймера

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

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку  для фиксирования установки.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор,

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

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

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

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

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

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

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

! 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 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 горячеи.
- 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 сетевой кабель 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 Сервисного обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного 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 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 информации о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

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

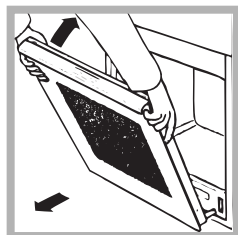
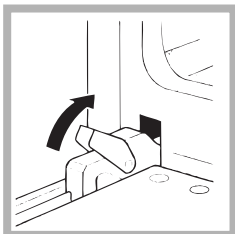
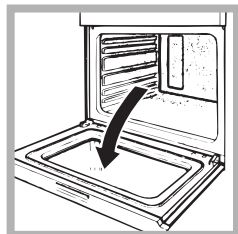
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

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

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

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



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

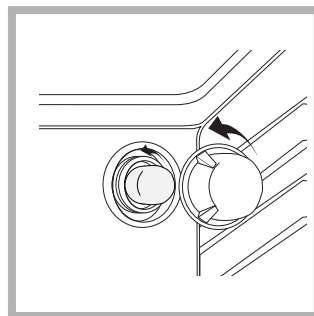
Проверка уплотнения

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:

- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;



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

- Восстановите крышку на место (см. схему).

Техническое обслуживание

! 'Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Сервис Технического обслуживания сообщите:

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

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

PL

Polski, 1

RS

Русский, 11

TR

Turkish, 21

RO

Română, 31

FIM 51 K.A
FIM 51 K.A IX
FIMS 51 K.A
FIMS 51 K.A IX
FIM 53 K.A
FIM 53 K.A IX
FIM 53 K.C.A
FIM 53 K.C.A IX
FIMS 53 K.A
FIMS 53 K.A IX
FIMS 53 K.C.A
FIMS 53 K.C.A IX
FIMS 51 K.A AX

Özet

Montaj, 22-23

Konumlandırma
Elektrik bağlantısı
Özellikler etiketi

Cihazın tanımlanması, 24

Toplu görünüş
Kontrol paneli

Çalıştırma ve kullanım, 25

Fırını çalıştırınız
Timer'ı kullanınız

Programlar, 26-27

Piştirme programları
Pratik piştirme önerileri
Piştirme çizelgesi

Elektronik piştirme programlayıcısı, 28

Önlemler ve öneriler, 29

Genel güvenlik
Atıkların elimine edilmesi
Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

Bakım ve özen, 30

Elektrik akımını kesiniz
Cihazı temizleyiniz
Kapağı temizleyiniz
Ampulü değiştiriniz
Teknik Servis

Montaj

TR

! Her istenildiğinde inceleyebilmek için bu kitapçığı saklamak önemlidir. Satış, devir, yada taşınma halinde, çalışma sistemi ve bununla ilgili uyarılar konusunda yeni sahibinin bilgilenebilmesi için cihazla beraber bırakılmalıdır.

! Talimatları dikkatlice okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenlik konusunda önemli bilgiler mevcuttur.

Konumlandırma

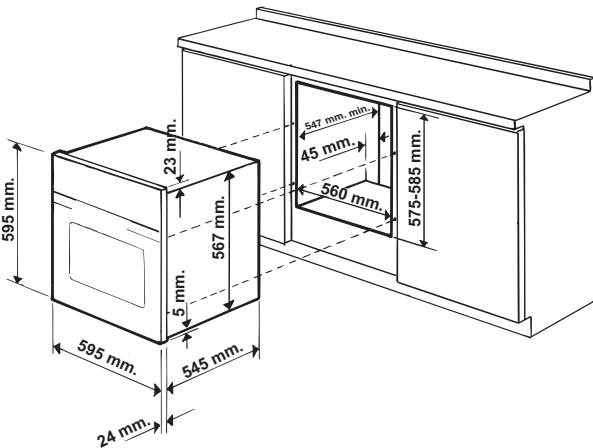
! Ambalajlar çocuklar için oyuncak olmadıklarından ayrıştırılmış atıklar hakkındaki kurallar çerçevesinde elimine edilmelidir (bkz. Önlemler ve Öneriler).

! Montaj bu talimatlara uyarak ve vasıflı personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı bir montaj insanlara, hayvanlara ve eşyalara zarar verebilir.

Ankastre (gömme)

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için mobilyası uygun özelliklere sahip olmalıdır:

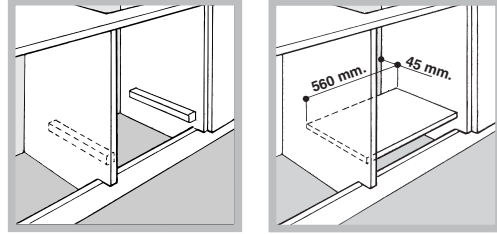
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- kaplama-sunta mobilyalar bulunması halinde, bunların tutkalı 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- Fırının **tezgah altına** (bkz. şekil) yada **sütun** şeklinde ankastre montajlarında mobilya şu ebatlara sahip olmalıdır:



! Cihaz yerine yerleştirildikten sonra elektrikli kısımlarıyla temas mümkün olmamalıdır. Özellikler etiketinde tüketimle ilgili olarak yer alan veriler bu tipte montaja göre hesaplanmıştır.

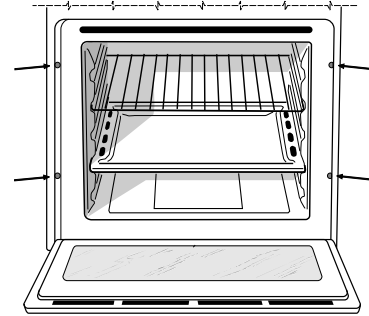
Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlamak için bölmenin arka cidarı elimine edilmelidir. Fırını iki ahşap pervaza, yada en az 45 x 560 mm ebadında açıklığa sahip kesintisiz düz bir yüzeye yaslanacak şekilde monte etmek tercih nedeni olmalıdır (bkz. şekiller)



Merkezleme ve sabitleme

Cihazı mobilyaya sabitlemek için: fırının kapağını açınız ve 4 adet ahşap vidasını çerçevenin üzerinde bulunan 4 deliğe vidalayınız.

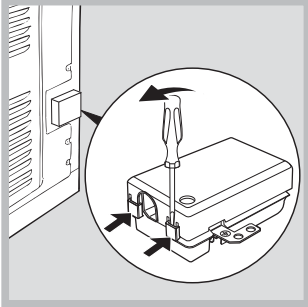


! Koruyucu tüm aksam herhangi bir alet kullanmadan sökülemez şekilde sabitlenmelidir.

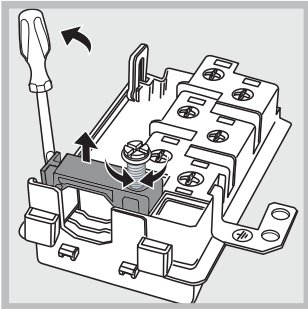
Elektrik bağlantısı

! Üç kutuplu besleme kablosuna sahip fırınlar dalgalı akımla ve özellikler etiketinde belirtilen gerilim ve frekansla çalışacak şekilde ayarlanmıştır (alt kısma bakınız).

Besleme kablosunun montajı



1. Bir tornavida ile kapağın yan kısımlarındaki tırnaklara müdahale ederek terminali açınız: kapağı çekiniz ve açınız (bkz. *şekil*).



2. Kablo sıyrıcının vidasını söktükten sonra tornavida kullanarak kabloyu çıkarınız (bkz. *şekil*).

3. L-N- $\perp$ uç temas vidasını çıkarınız, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil($\perp$) renkli kabloları vida kafalarına sabitleyiniz (bkz. *şekil*).

Besleme kablosunun şebekeye bağlanması

Kabloya özellikler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (bkz. *yan tarafta*). Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasında minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50°C üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

! Monitör elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından sorumludur.

Bağlantıyı yapmadan önce şunlardan emin olunması gerekir:

- Prizin toprak bağlantısı bulunmalı ve yasalara uygun olmalıdır;
- Priz cihazın özellikler etiketinde belirtilen maksimum gücünü kaldırabilecek kapasitede olmalıdır (bkz. *alt kısım*);
- Besleme gerilimi özellikler tabelasındaki değerler arasında olmalıdır (bkz. *alt kısım*);
- Priz cihazın fişi ile uyumlu olmalıdır. Aksi takdirde ya prizi, yada fişi değiştiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolayca erişilebilir durumda olmalıdırlar.

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere ve ezilmelere maruz bırakılmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından değiştirilmelidir. (bkz. *Teknik Servis*)

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk üstlenmeyecektir.

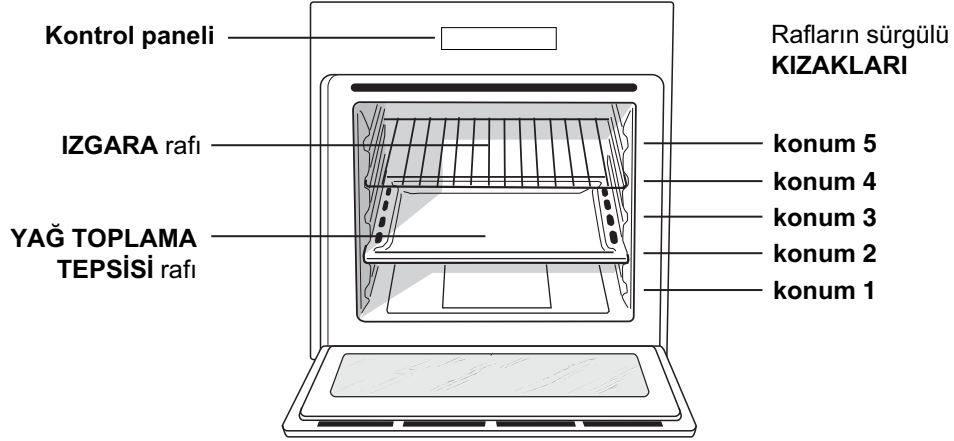
ÖZELLİKLER ETİKETİ

Ebatlar	genişlik 43,5 cm Yükseklik 32 cm Derinlik 40 cm
Hacim	lt. 56
Elektrik bağlantıları	Gerilim 220-240V ~ 50/60Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
ENERJİ ETİKETİ	Elektrikli fırınlar etiketinde 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Soğutma fanı sistemi bulunan modeller Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu:  Geleneksel; Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  çoklu pişirme programı Soğutma fanı sistemi bulunmayan modeller Klasik enerji tüketimi Güçlendirilmiş – ısıtma fonksiyonu:  Çoklu pişirme programı; Enerji tüketimi beyan Doğal klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  Geleneksel.
 	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine 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.

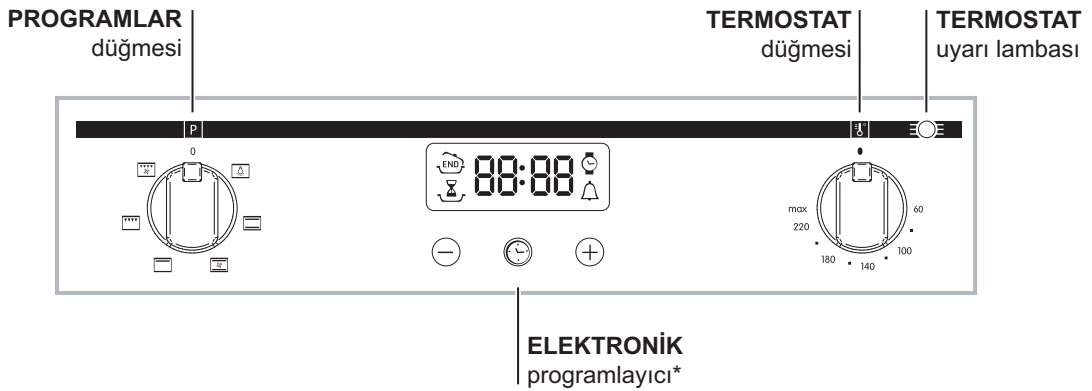
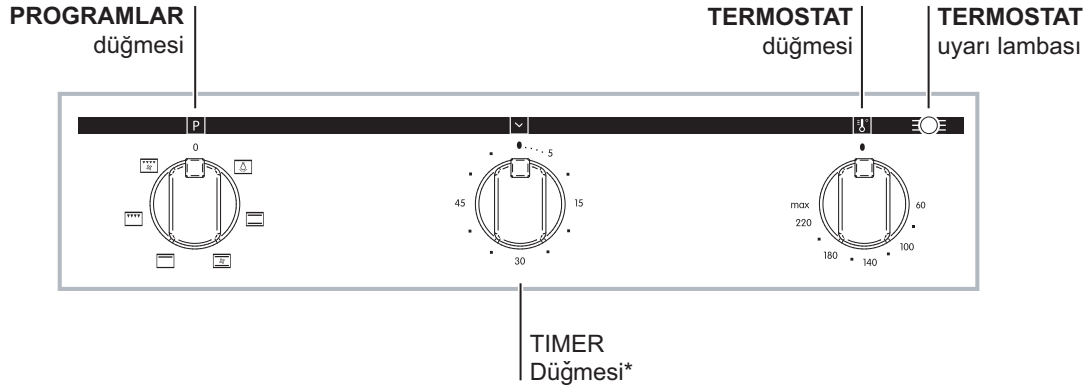
Tanımcı cihazın

TR

Toplu görünüş



Kontrol paneli



* Sadece bazı modellerde mevcuttur.

! İlk kez çalıştırıldığında fırını boş olarak, kapısı kapalı ve termostat maksimumda iken en az bir saat çalıştırınız. Daha sonra söndürünüz ve fırın kapağını açınız sonrada mekanı havalandırınız. Duyacağınız koku fırını korumak için kullanılmış olan bazı malzemelerin buharlaşması neticesinde ortaya çıkan kokudur.

Fırının çalıştırılması

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. TERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklığı seçiniz. Pişirme Tablosu'nda pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar mevcuttur (*bkz. Programlar*).
3. TERMOSTAT uyarı lambası yanıkken, ayarlanan sıcaklığa erişilene kadar geçen ısınma aşamasında olduğunu gösterir.
4. Pişirme sürerken şunları yapmak mümkündür:
 - PROGRAM düğmesine müdahale ederek pişirme programını değiştirmek;
 - TERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklığı değiştirmek;
 - PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

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

! Pişirme kaplarını daima ızgara üzerine koyunuz mevcut olan (*üst cümleye bağlı-ızgara kelimesinden önce).

Soğutma fanı

Dış sıcaklığı bir miktar azaltabilmek için bazı modeller soğutma fanı ile donatılmıştır. Bu fan kontrol paneli ile fırın kapağı arasından çıkan bir havanın püskürtülmesini sağlar.

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

Fırın lambası

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

Timer'ın kullanılması*

1. TIMER düğmesini saat yönünde hemen hemen bir tam tur döndürerek önce zili kurmak gerekir.
2. Saat yönü aksine geri dönerek, TIMER düğmesi üzerindeki dakikaları kontrol panelindeki sabit referans noktası ile çıkıştırmak suretiyle istenilen zamanı ayarlayınız.
3. Timer dakikaları sayan bir sayaçtır: vakit dolduğunda sesli bir uyarı sinyali verir.

! Timer fırının yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.

*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Pişirme programları

! MAX arasında bir sıcaklık ayarı yapılabilir tüm programlar için 60°C ile:

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

GELENEKSEL FIRIN programı

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

ÇOKLU PISIRME programı

Tüm ısıtma elemanları devreye girer (alt ve üst) ve fan çalışmaya başlar. Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pisirerek kızartır. Aynı anda en fazla iki pişirme rafini kullanmak mümkündür.

ÜST FIRIN programı

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

IZGARA programı

Üst ısıtma elemanı yanar. Izgaranın oldukça yüksek ve direkt ısıyı yemeklerin yüzeylerinin hızlı bir şekilde kızarmasını mümkün kılarken sıvı çıkmasını engelleyerek içlerinin yumuşak kalmasını sağlar. Izgarada pişirme özellikle yüksek yüzey ısısına ihtiyaç duyan yemekler için tavsiye edilir: Dana ve sigir biftekleri, antrikot, fileto, hamburger vb... Bazi kullanım şekilleri "Pişirme için pratik öneriler" bölümünde verilmistir. Pişirme esnasında fırınınizin kapagini kapalı olarak muhafaza ediniz.

GRATEN programı

Üst ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girer. Tek yönlü termik yansimayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu isinin iç kısımlara ısıleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme esnasında fırınınizin kapagini kapalı olarak muhafaza ediniz.

Pratik pişirme önerileri

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

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

ÇOKLU PISIRME

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

IZGARA

- Pisirilecek gıdaları izgaranın ortasına yerleştirerek izgarayı 3 veya 4 konumuna yerleştiriniz.
- Enerji seviyesinin maksimuma ayarlanması tavsiye edilir. Üst rezistans sürekli olarak yanık kalmazsa endiselenmeyiniz: Bu parçanın çalışması bir termostat tarafından kontrol edilir.

PIZZA

- İyi bir pizza hazırlamak için ÇOKLU PISIRME programını kullanınız.
- Hafif alüminyum bir tepsiyi cihazınızla birlikte verilmiş olan izgaraya yerleştiriniz. Yağ toplama tepsi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çitir çitir olmaz.
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella pişirme işleminin tam ortasında eklenebilir.

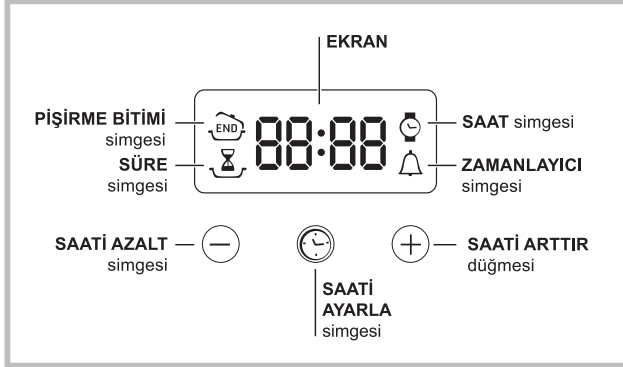
Piştirme çizelgesi

TR

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

Elektronik pişirme programlayıcısı

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 güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmaları gerekir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz profesyonel amaçlı değil, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara kurulmaz, zira yağmur ve fırtınaya maruz bırakılması son derece tehlikelidir.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada ıslak el ayaklarla 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 ısıtıcı elemanlar ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelirler. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Mekandaki diğer beyaz eşyaya ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılıma noktalarını tıkamayınız.
- Fırın kapağı açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Yemek kaplarını fırına sürerken ve çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Fırının zeminini alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Fırın içine tutuşur nitelikte malzeme koymayınız. içinde böyle malzemeyle bilmeden yakılırsa alev alabilir.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" pozisyonunda olduklarından emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden temizlik ve abkım işlemleri yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servise haber veriniz.(bkz. *Teknik Servis*)
- Fırın kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.

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

Atıkların elimine edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin yok edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz esyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye 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 gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü verilmiştir. Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurulması gerekir.

Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

- Fırın ikinci vakitleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığında elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA ve GRATEN pisirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir. Bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufunu sağlar (yaklaşık 10%).
- Contaları temiz ve bakımlı tutunuz, böylelikle kapağı tam yapışarak ısı kaybını önlerler.

Elektrik akımını kesiniz

Her türlü işlemi yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.

Cihazı temizleyiniz

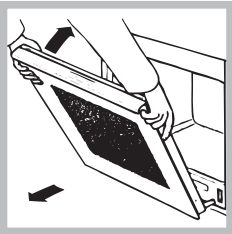
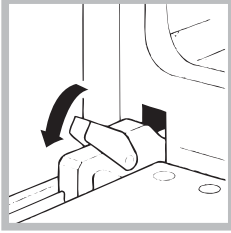
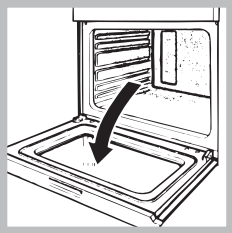
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türden ise özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan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

Kapağı temizleyiniz

Cam aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurutulmalıdır. Camı çizebilecek ya da camın kırmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüslü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağı sökülebilir:

1. kapağı tamamen açınız (bkz. *şekil*);
2. menteşeler üzerindeki kolları yukarı kaldırıp döndürünüz (bkz. *şekil*);



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

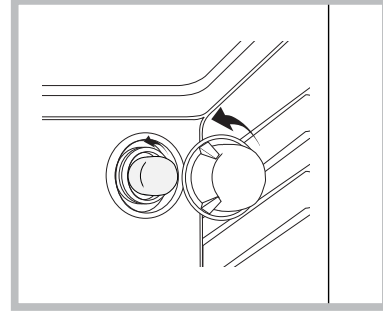
Contaları kontrol ediniz

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (bkz. *Teknik Servis*). Bu durumda fırını kullanmanızı onarım gerçekleşene kadar tavsiye etmeyiz.

Ampulü değiştiriniz

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

1. Duvun cam kapağını gevşetip alınız.
2. ampulü sökünüz ve aynıyla değiştiriniz: gücü 25 W, bağlantı E 14.
3. kapağı tekrar takınız (bkz. *şekil*).



Teknik Servis

Şunları iletiniz:

- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu son bilgi cihaz yada ambalajı üzerinde bulunan özellikler etiketinde yazılıdır.

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

PL

Polski, 1

RS

Русский, 11

TR

Turkish, 21

RO

Română, 31

FIM 51 K.A
FIM 51 K.A IX
FIMS 51 K.A
FIMS 51 K.A IX
FIM 53 K.A
FIM 53 K.A IX
FIM 53 KC.A
FIM 53 KC.A IX
FIMS 53 K.A
FIMS 53 K.A IX
FIMS 53 KC.A
FIMS 53 KC.A IX
FIMS 51 K.A AX

Cuprins

Instalare, 32-33

Amplasare
Conexiuni electrice
Plăcuța de caracteristici

Descrierea aparatului, 34

Vedere de ansamblu
Panou de comandă

Pornire și utilizare, 35

Pornirea cuptorului
Utilizarea cronometrului

Programe, 36-37

Programe
Recomandări pentru coacerea alimentelor
Tabel timp coacere

Programator de coacere electronic, 38

Precauții și sfaturi, 39

Siguranță generală
Eliminarea deșeurilor
Protejați și respectați mediul înconjurător

Întreținere și curățare, 40

Întrerupeți alimentarea electrică a aparatului.
Curățarea aparatului
Curățarea ușii
Înlocuirea becului
Asistență

Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. Furnizează indicații importante privind securitatea instalării, utilizării și întreținerii aparatului.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: ele conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța. Sunt informații importante privind instalarea, utilizarea și securitatea.

Amplasare

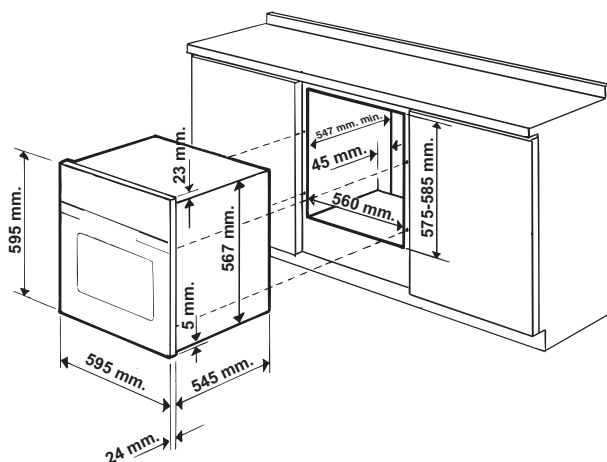
! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii și trebuie eliminate conform normelor privind colectarea diferențiată a gunoaielor. (vezi *Precauții și sfaturi*).

! Instalarea se va face conform prezentelor instrucțiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greșită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.

Pornirea aparatului

Pentru a garanta buna funcționare a aparatului este necesar ca mobilierul să aibă caracteristicile adecvate:

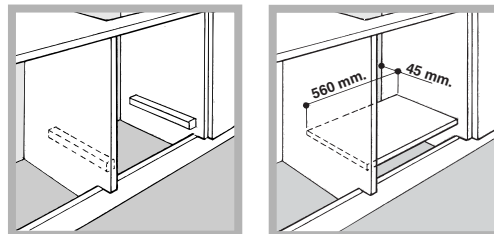
- panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;
- dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;
- pentru încadrarea cuptorului, atât în cazul montării sub blat (vezi *figura*) cât și al montării pe coloana, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:



! După montarea încadrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice. Declarațiile de consum indicate pe placa de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

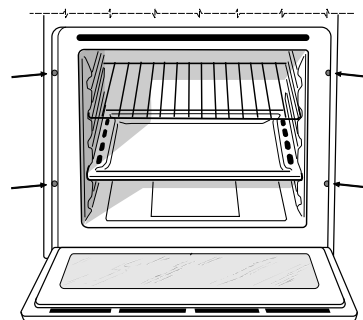
Aerisire

Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtați peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului a.î. acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (vezi *figuri*).



Centrare și fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideți ușa cuptorului și înșurubați cele 4 șuruburi pentru lemn în cele 4 găuri ale scheletului.

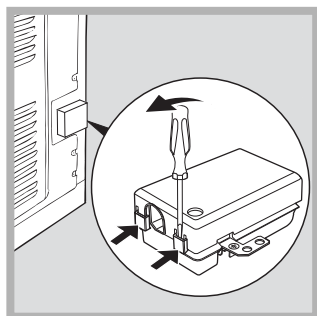


! Toate componentele care garantează protecția aparatului trebuie să fie fixate astfel încât să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

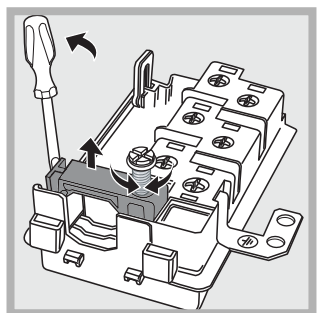
Conexiuni electrice

! Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispușe pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea și frecvența sunt indicate pe placa de caracteristici (vezi mai jos).

Montarea cablului de alimentare



1. Deschideți cutia de borne cu o șurubelniță, apăsând pe proeminențele laterale ale capacului: trageți și deschideți capacul (vezi figura).



2. Deșurubați șurubul presetupei și scoateți-l ajutându-vă cu o șurubelniță (vezi figura).

3. Extrageți șuruburile contactelor L- N- $\perp$ și apoi fixați cablurile sub capul șuruburilor, respectând culorile: Albastru (N) Maron (L) și Galben-Verzui ($\perp$).

Racordarea cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un ștecăr normalizat pentru sarcinile indicate pe tabela de caracteristici (vezi fig alăturată). Aparatul trebuie conectat direct la rețea printr-un întrerupător omipolar cu deschiderea minimă între contacte de 3 mm instalat între aparat și rețea, dimensionat la sarcina indicată și conform normelor electrice în vigoare (firul de pământ nu trebuie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare nu trebuie să vină în contact cu suprafețe cu temperatură mai mare de 50°C.

! Singurul responsabil pentru corectitudinea executării conexiunii electrice și pentru respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza trebuie să aibă împământare și să corespundă dispozițiilor prevederilor legale în vigoare;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici (vezi mai jos);
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici (vezi mai jos);
- priza trebuie să fie compatibilă cu ștecărul aparatului.

În caz contrar, adresați-vă unui electrician calificat pentru a înlocui ștecărul. Nu folosiți triplu-ștecăr sau prelungitoare.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați (vezi Asistența).

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI

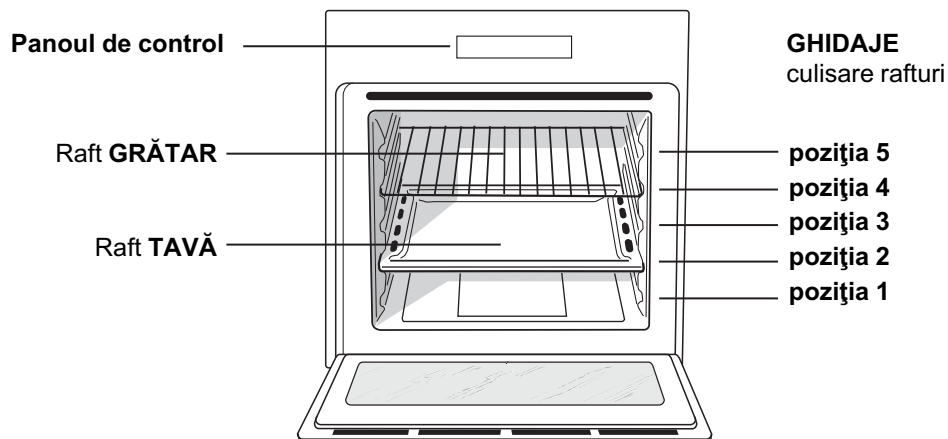
Dimensiuni	lățime 43,4 cm înălțime 32 cm profundime 40 cm
Volum	56 l.
Conexiuni electrice	tensiune: 220-240V ~ 50/60Hz (vezi plăcuța cu caracteristici) putere maximă absorbită 2250W
ENERGY LABEL	Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304 Modele cu ventilație de răcire: Consum energie convecție naturală funcție de încălzire:  Static Consum energie declarație Clasă convecție forțată funcție de încălzire:  Ventilat Modele fără ventilație de răcire: Consum energie convecție forțată funcție de încălzire:  Ventilat Consum energie declarație Clasă convecție naturală funcție de încălzire:  Static
	Această aparatură este conformă cu următoarele Directive Comunitare: 2006/95/CEE din data de 12/12/06 (Tensiuni joase) și modificări succesive; -2004/108/CEE din data de 15/12/04 (Compatibilitate electromagnetică) cu modificările ulterioare. -93/68/CEE din data de 22/07/93 și modificări succesive. - 2002/96/CE și modificări succesive.



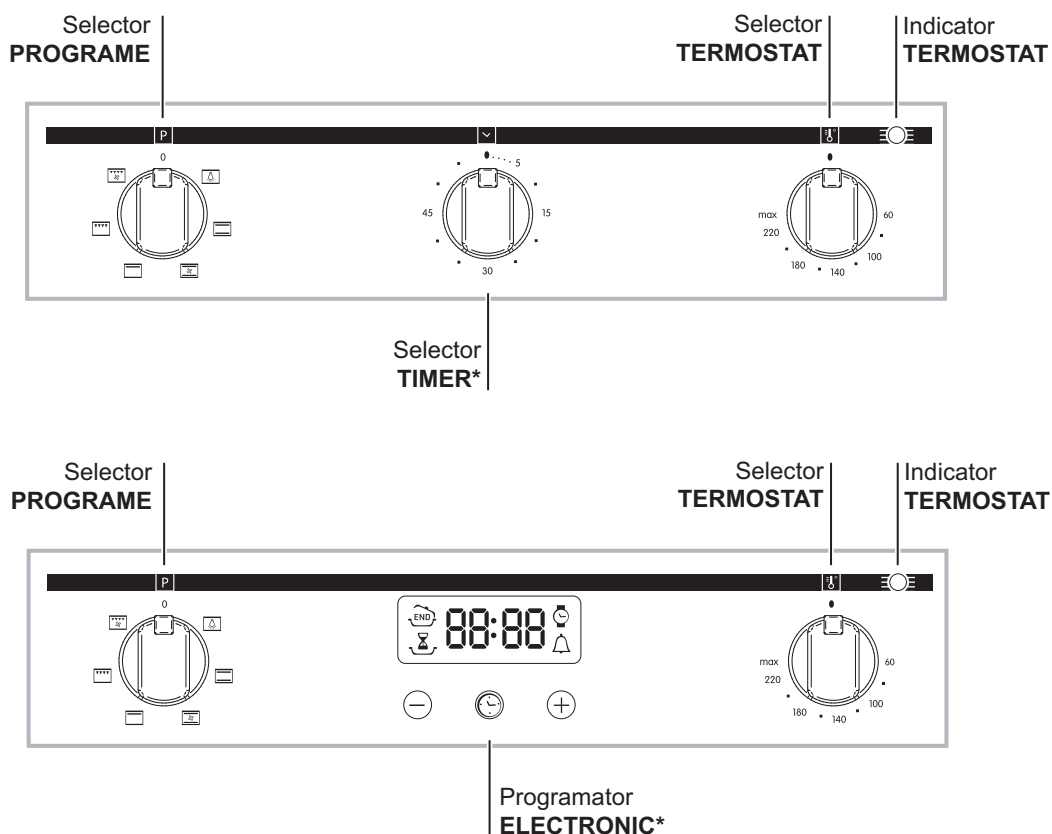
Descrierea aparatului

RO

Vedere de ansamblu



Panou de comandă



*doar pe anumite modele.

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Aparatul poate emana un miros neplăcut datorită evaporării substanțelor protectoare folosite în timpul procesului de fabricație.

Pornirea cuptorului

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeți temperatura rotind butonul TERMOSTAT. O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi *Programe*).
3. Indicatorul TERMOSTAT aprins fixat pe panoul de control semnalează că preîncălzirea este terminată: introduceți alimentele de preparat în cuptor.
4. În timpul coacerii sunt întotdeauna posibile:
 - modificarea programului de coacere acționând butonul PROGRAME;
 - modificarea temperaturii acționând butonul TERMOSTAT;
 - întreruperea coacerii aducând butonul PROGRAME în poziția "0".

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul.

! Așezați întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura din exteriorul cuptorului, unele modele sunt dotate cu un ventilator de răcire care generează un jet de aer între panoul de comandă și ușa cuptorului.

! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcțiune până când cuptorul este aproape rece.

Becul cuptorului

Se aprinde selectând  cu butonul PROGRAME. Rămâne aprins când se selectează un program de coacere.

Utilizarea cronometrului

1. Este necesar în primul rând ca alarma să fie încărcată: de aceea, rotiți bușonul TIMER cu 1 tură, în sens orar.
2. Rotind bușonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglați timpul de coacere a.î. minutele dorite (indicate pe bușonul cronometrului) să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.
3. Timerul este un cronometru: după expirarea timpului reglat, declanșează o alarmă.

! Cronometrul nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului.

*doar pe anumite modele.

Programe

! La toate programele se poate fixa o temperatura între 60° și MAX, cu excepția:

- GRILL (se recomandă numai nivelul MAX)
- GRATIN (se recomandă să nu se depășească 200°C).



Programul **CUPTOR TRADIȚIONAL**

Se activează cele două elemente de încălzire inferior și superior. La această coacere tradițională este mai bine să se utilizeze un singur raft; utilizând mai multe rafturi se face o distribuție neuniformă a căldurii.



Programul **MULTICOACERE**

Se activează toate elementele de încălzire (superior și inferior) și intră în funcțiune ventilatorul. Căldura fiind constantă în tot cuptorul, aerul coace și rumenește alimentul în mod uniform. Se pot utiliza maxim două rafturi simultan.



Programul **CUPTOR DEASUPRA**

Se activează elementul de încălzire din partea superioară. Această funcție poate fi utilizată pentru rețușări de coacere.



Programul **GRĂȚAR**

Se activează elementul de încălzire din partea superioară. Temperatura foarte mare și directă a grătarului permite rumenirea superficială imediată a cărnii împiedicând ieșirea lichidului din carne și menținând-o mai fragedă.. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, mușchi, hamburger, etc. În capitolul "Sfaturi practice pentru coacere" sunt menționate câteva exemple de utilizare. În timpul creșterii aluatului țineți ușa cuptorului închisă.



Programul **GRATIN**

Se activează elementul de încălzire superior și intră în funcțiune ventilatorul. Unește la radiația termică unidirecțională circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Aceasta împiedică arderea superficială a alimentelor mărind puterea de penetrare a căldurii. În timpul creșterii aluatului țineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi practice pentru coacere

! La coacerile ventilate nu utilizați pozițiile 1 și 5: sunt atacate direct de aerul cald, care poate provoca arsuri alimentelor delicate.

! La coacerile GRILL și GRATIN, așezați vasul de scurgere a grăsimii în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).
MULTICOACERE

- Utilizați rafturile 2 și 4, punând la 2 alimentele care necesită mai multă căldură.
- Puneți vasul de scurgere a grăsimii jos și grătarul sus.

GRĂȚAR

- Inserați grătarul în poziția 3 sau 4, puneți alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus rămâne permanent aprinsă : funcționarea sa este comandată de un termostat.

PIZZA

- Pentru o coacere bună a pizzei utilizați programul MULTICOACERE.
- Utilizați o tavă ușoară pentru pizza din aluminiu și sprijiniți-o pe grătarul din dotare. Tava de colectare prelungeste timpul de coacere și vă împiedică să obțineți o pizza crocantă.
- Dacă vă plac pizzele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceți mozzarella numai după ce a trecut jumătate din timpul de coacere necesar.

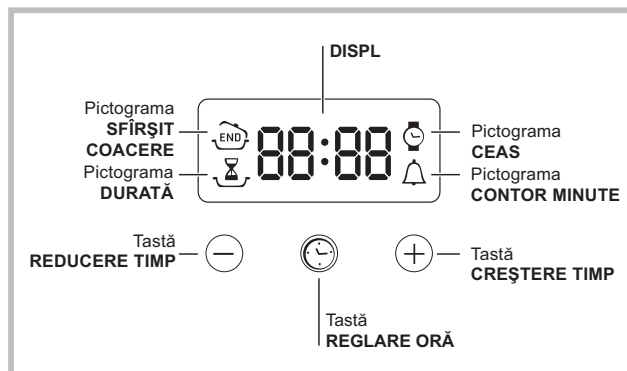
Tabel timp coacere

RO

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)
Cuptor Tradițional	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
Coacere pe mai multe rafturi	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bigné (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	10	170	20-25
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30
Cuptor Deasupra	Retușări de coacere	-	3/4	15	220	-
Grill	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8-10
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	6-8
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	3/4	5	Max	10-15
	Cotlet de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Șnițele	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pui la grătar	1.5	2	5	200	55-60
	Sepie	1.5	2	5	200	30-35

Programator de coacere electronic

RO



Fixați ceasul

! Se poate fixa afiș atunci când cuptorul este stins cât și atunci când este aprins, dar nu s-a programat sfârșitul coacerii. După racordarea la rețeaua electrică sau după

o întrerupere a alimentării cu curent, pictograma  și cei patru digiți numerici de pe DISPLAY luminează intermitent.

1. Apăsăți de mai multe ori tasta  până când se aprind pictograma  și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglați ora; dacă se țin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta  pentru a fixa setarea.

Setați contorul de minute

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

1. Apăsăți de mai multe ori tasta  până când se aprind pictograma  și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglați timpul dorit; dacă se țin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta  pentru a fixa setarea.
Display-ul va afișa contorizarea în sens invers. După expirarea sa, se va auzi un semnal acustic.

Programarea coacerii

! Programarea este posibilă doar după selectarea unui program de coacere.

Programarea duratei de coacere

1. Apăsăți de mai multe ori tasta  până când se aprind pictograma  și cei trei digiți numerici pe DISPLAY;
2. Cu tastele "+" și "-" reglați durata dorită; dacă se țin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta  pentru a fixa setarea.
4. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.
- De exemplu: este ora 9:00 și este planificată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se oprește automat la 10:15.

Programarea sfârșitului coacerii

! Programarea sfârșitului coacerii este posibilă doar după selectarea unei durate de coacere.

1. Urmați procedura de la 1 la 3 descrisă pentru durată;
 2. Apoi apăsați de mai multe ori tasta  până când se aprind pictograma  și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
 3. Cu tastele "+" și "-" reglați ora dorită de terminare a coacerii; dacă se țin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
 4. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta  pentru a fixa setarea.
 5. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.
- Pictogramele  și  aprinse semnalizează că a fost efectuată o programare. Pe DISPLAY sunt afișate alternativ ora de terminare a coacerii și durata.

Anularea unei programări

Pentru anularea unei programări:

- Apăsăți tasta  până ce se aprind pictograma setării de anulat și digiții pe display. Apăsăți tasta "-" până când pe display apar cifrele 00:00.
- Țineți apasate simultan tastele "+" și "-"; astfel se anulează toate programările efectuate inclusiv contorul de minute.

! Aparatul a fost proiectat și construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Recomandările sunt furnizate pentru siguranța dumneavoastră și vă recomandăm să le citiți cu atenție.

Siguranță generală

- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu poate fi instalat în aer liber, nici în încăperi acoperite. Expunerea lui la ploai sau furtuni este periculoasă.
- Pentru a mișca aparatul, folosiți mânerul aplicat pe părțile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeți aparatul când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual.
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire și unele zone ale ușii cuptorului devin foarte calde. Fiți atenți să nu le atingeți; îndepărtați copiii de aragaz.**
- Asigurați-vă că alte cabluri de alimentare ale altor aparate electrocasnice nu ating părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu obstrucționați deschiderile sau fantele de ventilație sau de ieșire a căldurii.
- Când deschideți ușa cuptorului, așezați mâna în mijlocul mânerului, pentru a trage: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului pentru a împiedica împrăștierea reziduurilor.
- Nu așezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna ca busoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- nu trageți de cablul de alimentare sau de aparat, pentru al scoate din priză.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.

• În caz de funcționare greșită, nu încercați să reparați singuri aparatul. Reparațiile executate de persoanele necalificate pot provoca vătămarea persoanelor sau deteriorarea aparatului. Apelați Centrul de Asistență (vezi Asistența).

• Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.

• Nu este prevăzut ca aparatul să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, de către persoane fără experiență sau care nu sunt familiarizate cu produsul. Dacă acestea nu sunt supravegheate de o persoană responsabilă de securitatea lor sau care nu au primit instrucțiuni preliminare privind utilizarea aparatului.

• Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea din uz a aparatului

- Respectați normele de protecție a mediului locale privind colectarea materialului de ambalaj în vederea reciclării: Respectați normele în vigoare privind casarea aparatelor vechi.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la DEEE – deșeurile de echipamente electrice și electronice – prevede colectarea aparatelor electrice și electronice scoase din uz separat de deșeurile menajere obișnuite, pentru a optimiza reciclarea și recuperarea materialelor de fabricație, în scopul de a reduce impactul asupra mediului înconjurător și sănătății omului. Simbolul tomberonului barat care apare pe toate produsele vă amintește că aveți această obligație: aparaturile scoase din uz trebuie să fie colectate separat de deșeurile menajere. Consumatorii sunt obligați să apeleze autoritățile competente pe plan local sau agentul de vânzare din zonă pentru a avea informații asupra modului de eliminare a electrocasnicelor.

Protejați și respectați mediul înconjurător

- Utilizând aragazul între orele de seară și primele ore ale dimineții se poate reduce sarcina de absorbție a utilizatorilor electrici.
- Se recomandă efectuarea coacerilor la GRILL și GRATIN întotdeauna cu ușa închisă: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune cât și pentru a economisi energia (10% aprox).
- Controlați și mențineți curate garniturile de la ușă pentru a nu avea reziduuri, a adera bine la ușă și a nu genera dispersii de căldură.

Întrerupeți alimentarea electrică a aparatului.

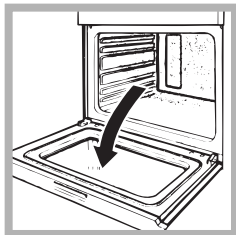
Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățarea aparatului

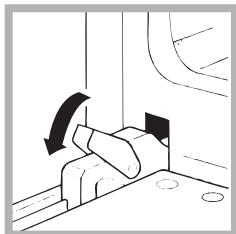
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente folosiți numai produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Accesoriiile pot fi spălate ca vase normale, inclusiv în mașina de spălat vase cu excepția ghidajelor glisante.
- Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea ușii

Curățați geamul ușii cuptorului cu bureți și produse delicate; ștergeți cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale aspre abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite, deoarece pot zgîria suprafața și geamul. Pentru curățarea minuțioasă a cuptorului, demontați ușa acestuia:



1. deschideți ușa la maxim (vezi figura);



2. ridicați și rotiți plăcuțele de reținere amplasate pe sistemul de închidere /balamale (vezi figura);



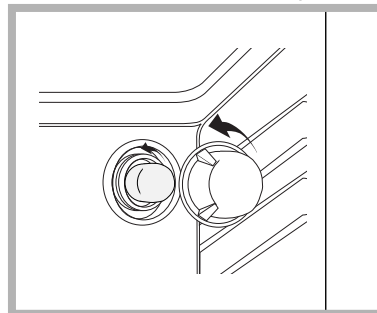
3. prindeți bine ușa, de părțile laterale, și apropiați-o fără a o închide definitiv. Trageți apoi ușa spre voi, extrăgând-o din balamale (vezi figura); Montați la loc ușa, urmând același procedeu în sens invers.

Controlarea garniturilor

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresați-vă celui mai apropiat Centru de Asistență (vezi Asistență). Se recomandă să nu se folosească cuptorul pînă cînd nu sunt înlocuite garniturile.

Înlocuirea becului

Pentru a înlocui becul cuptorului



1. Îndepărtați capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Scoateți becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25W, cuplare E14.
3. Montați la loc capacul (vezi figura).

Asistență

Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.