

**FK 61 X/HA S**  
**FK 63 C X/HA S**  
**FK 637J X/HA S**  
**FK 736 J C X/HA S**  
**FKQ 637 J /HA S**

**PL**

Polski

## Instrukcja obsługi PIEKARNIK

### Spis treści

Instrukcja obsługi,1  
Ostrzeżenia,2  
Serwis Techniczny,4  
Opis urządzenia,5  
Opis urządzenia,6  
Instalacja,16  
Uruchomienie i użytkowanie,18  
Programator Analogowy\*,18  
Programator elektroniczny\*,19  
Programy,20  
Zalecenia i środki ostrożności,23  
Konserwacja i utrzymanie,23

**UA**

Італійська

## Довідник користувача ДУХОВКА

### Зміст

Довідник користувача,1  
Запобіжні заходи,3  
Допомога,4  
Опис приладу,5  
Опис приладу,6  
Загальний вигляд,25  
Початок роботи та використання,27  
Аналоговий програматор\*,27  
Електронний програматор готування\*,29  
Програми,29  
Запобіжні заходи та поради,32  
Догляд та очищення,32

**TR**

Türkçe

## Kullanım talimatları

FIRIN

### İçindekiler

Kullanım talimatları,1  
Uyarı,2  
Teknik Servis,4  
Cihazın tanıtımı,5  
Cihazın tanıtımı,6  
Montaj,7  
Başlatma ve kullanım,9  
Analog Programlayıcı\*,9  
Elektronik programlayıcı\*,10  
Programlar,11  
Önlemler ve tavsiyeler,14  
Servis ve bakım,14

**RO**

Română

## Instrucțiuni de folosire

CUPTOR

### Sumar

Instrucțiuni de folosire,1  
Avertizări,3  
Asistență,4  
Descrierea aparatului,5  
Descrierea aparatului,6  
Instalare,34  
Pornire și utilizare,36  
Programator Analogic\*,36  
Programator de coacere electronic\*,37  
Programe,38  
Măsuri de precauție și recomandări,41  
Întreținerea și îngrijirea aparatului,41

TR

## Uyarı

**DİKKAT:** Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.

Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.

Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.

Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

**DİKKAT:** Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.

! Izgara takıldığı zaman, kilidin yukarı doğru dönük ve yuvanın arka tarafında olduğundan emin olunuz.

PL

## Ostrzeżenia

**UWAGA:** To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

**UWAGA:** Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

## Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

## Avertizări

ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.

Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire.

Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

! Când introduceți grătarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus și în partea din spate a cavității.

TR

## Teknik Servis

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:

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

Bu bilgiler, soğutucu bölmesi içinde aşağıda solda bulunan teknik veriler etiketi üzerinde bulunmaktadır.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.

Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul

TEL: (+90) 212 355 53 00

FAKS: (+90) 212 212 95 59

WEB: [www.hotpoint-ariston.com.tr](http://www.hotpoint-ariston.com.tr)

PL

## Serwis Techniczny

! Należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:

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

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

UA

## Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

Повідомити:

- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Ці дані знаходяться на табличці з даними на самому приладі.

RO

## Asistență

! Nu apelați niciodată la personal tehnic neautorizat.

Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tablă cu caracteristici lipită de aparat.

**TR**

## Cihazın tanıtımı

### Genel görünüm

- 1 KONUM 1
- 2 KONUM 2
- 3 KONUM 3
- 4 KONUM 4
- 5 KONUM 5
- 6 Açılır kapanır raf **KILAVUZLARI**
- 7 **YAĞ DAMLAMA TENCERESİ**
- 8 **IZGARA**
- 9 Kontrol Paneli

**RO**

## Descrierea aparatului

### Vedere de ansamblu

- 1 POZITIA 1
- 2 POZITIA 2
- 3 POZITIA 3
- 4 POZITIA 4
- 5 POZITIA 5
- 6 **GHIDAJE** culisare rafturi
- 7 Raft **TAVĂ**
- 8 Raft **GRĂȚAR**
- 9 Panou de control

**PL**

## Opis urządzenia

### Widok ogólny

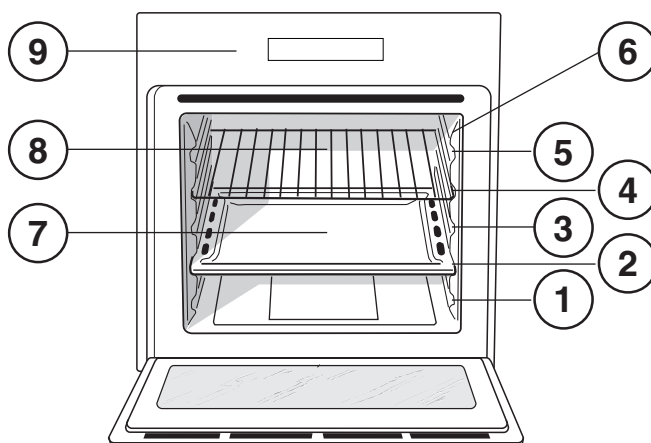
- 1 POZIOM 1
- 2 POZIOM 2
- 3 POZIOM 3
- 4 POZIOM 4
- 5 POZIOM 5
- 6 **PROWADNICE** boczne
- 7 Poziom **BLACHA UNIWERSALNA**
- 8 Poziom **RUSZT**
- 9 Panel sterowania

**UA**

## Опис приладу

### Загальний вигляд

- 1 ПОЗИЦІЯ 1
- 2 ПОЗИЦІЯ 2
- 3 ПОЗИЦІЯ 3
- 4 ПОЗИЦІЯ 4
- 5 ПОЗИЦІЯ 5
- 6 **НАПРЯМНІ** для дек та Ґраток
- 7 Рівень **ДЕКО**
- 8 Рівень **ГРИЛЬ**
- 9 Панель керування



**TR**

## Cihazın tanıtımı

### Kontrol Paneli

- 1 **PROGRAMLAR** düğmesi
- 2 Uyarı ışığı **TERMOSTAT**
- 3 **TERMOSTAT** düğmesi
- 4 **DAKİKA SAYACI** düğmesi\*
- 5 **ELEKTRONİK** programlayıcı\*
- 6 **ANALOG** programlayıcı\*

\* Sadece bazı modellerde mevcut.

**RO**

## Descrierea aparatului

### Panoul de control

- 1 Selector **PROGRAME**
- 2 Indicator **TERMOSTAT**
- 3 Selector **TERMOSTAT**
- 4 Selector **TIMER\***
- 5 Programator de coacere **ELECTRONIC\***
- 6 Programator **ANALOGIC\***

\* Prezent doar la anumite modele.

**PL**

## Opis urządzenia

### Panel sterowania

- 1 Pokrętło **PROGRAMY**
- 2 Kontrolka **TERMOSTATU**
- 3 Pokrętło **TERMOSTATU**
- 4 Pokrętło **MINUTNIKA\***
- 5 Programator **ELEKTRONICZNY\***
- 6 Programator **ANALOGOWY\***

\* Tylko w niektórych modelach.

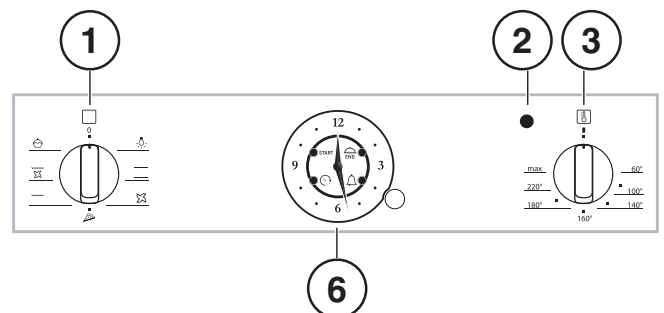
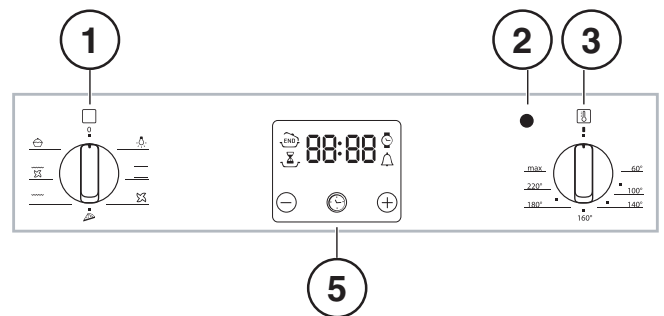
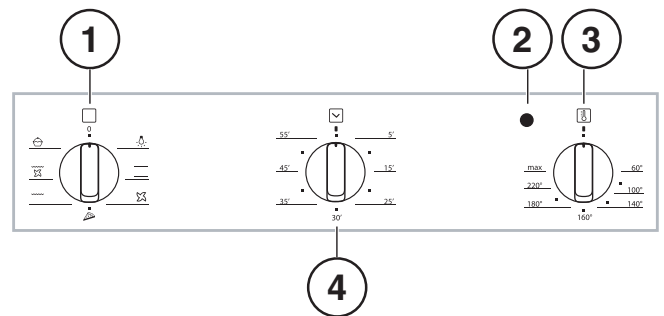
**UA**

## Опис приладу

### Панель керування

- 1 Регулятор **ПРОГРАМ**
- 2 Індикатор **ТЕРМОСТАТУ**
- 3 Регулятор **ТЕРМОСТАТУ**
- 4 Регулятор **ТАЙМЕРУ\***
- 5 **ЕЛЕКТРОННИЙ** програматор\*
- 6 **АНАЛОГОВИЙ** програматор\*

\* Наявне лише в деяких моделях.



## Montaj

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

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

### Yerleştirme

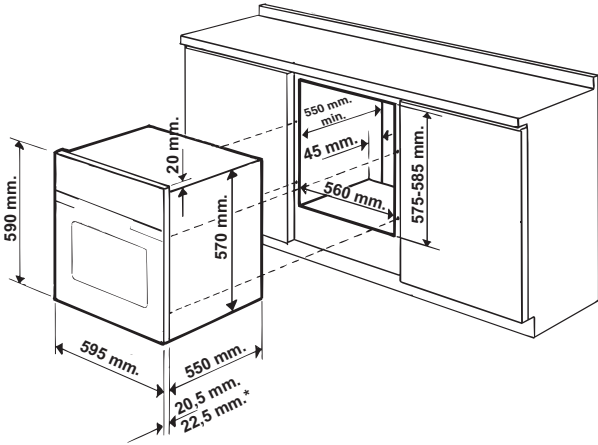
! Ambalajlar çocukların oyuncakı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

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

### Yuvaya oturtma

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

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

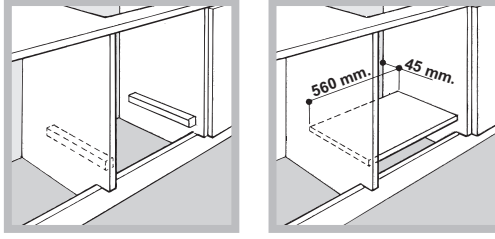


### \* Sadece inox modeller için

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

### Havalandırma

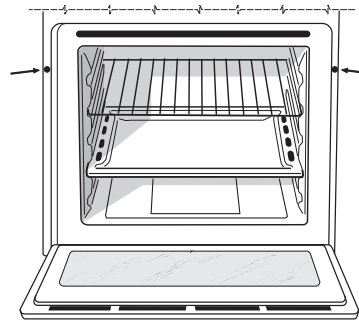
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).



### Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

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

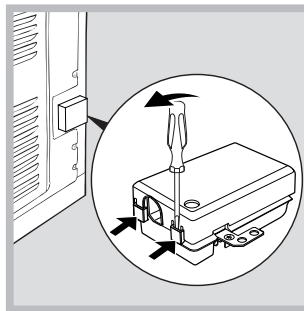


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

### Elektrik bağlantısı

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

### Besleme kablosu montajı

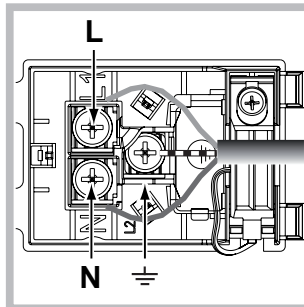


1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (şekle bakınız);

2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N- $\perp$  üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil  $\perp$  kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (bkz. şekil).

3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.

4. Terminal kapağını kapatınız.



**Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı**

Kablo üzerine özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (yana bakınız).

Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir (örneğin fırının arka tarafı).

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

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.







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

! Kablo kıvrımalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

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

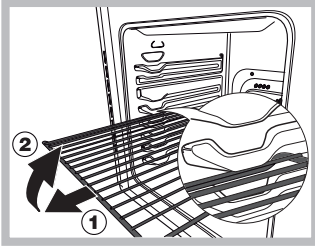
! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

**ÖZELLİKLER ETİKETİ**

<b>Ebatlar*</b>	genişlik 43,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
<b>Hacim*</b>	lt. 59
<b>Ebatlar*</b>	genişlik 45,5 cm yükseklik 32,4 cm derinlik 41,5 cm
<b>Hacim*</b>	lt. 62
<b>Elektrik bağlantıları</b>	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
<b>ENERGY LABEL</b>	Elektrikli fırınların etiketi hakkındaki 2002/40/CE Direktifi. EN 50304 Düzenlemesi  Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma fonksiyonu:  – Geleneksel;   Enerji tüketimi beyanı Klasik sınıf Güçlü - ısıtma fonksiyonu:  Pasta fonksiyonu.
  	Bu cihaz aşağıdaki Topluluk Direktiflerine uygundur: 12/12/06 tarihli 2006/95/CEE (Alçak Gerilim) ve sonraki değişiklikler - 15/12/04 tarihli 2004/108/CEE (Elektromanyetik Uygunluk) ve sonraki değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve sonraki değişiklikler. 2012/19/CEE ve sonraki değişiklikler. 1275/2008 standby/off mode
<b>AEEE Yönetmeliğine uygundur</b>	



## Başlatma ve kullanım



**DİKKAT!** Fırın, ızgaraları durdurma sistemi ile donatılmıştır, bu sistem ızgaralar fırından dışarı çıkarmadan bunları çıkarmayı sağlar (1).

İzgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön

tarafından alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).

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

Bazı modeller bir el yardımı gerektirmeden yavaş bir şekilde kapağın kapanmasına olanak tanıyan menteşeli bir sistemle donatılmıştır. Doğru bir kullanım için, kapatmadan önce:

- kapağı tamamen açınız.
- manüel olarak zorla kapatmaktan kaçınınız.

### Fırının yakılması

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

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

! Pişirme kaplarını daima teçhizattaki ızgara üzerine koyunuz.

### Soğutma fanı

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

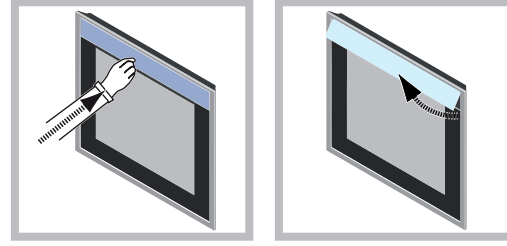
! Pişirme sonunda fırın yeterince soğuyana kadar bu fan çalışır durumda kalır.

### Fırın lambası

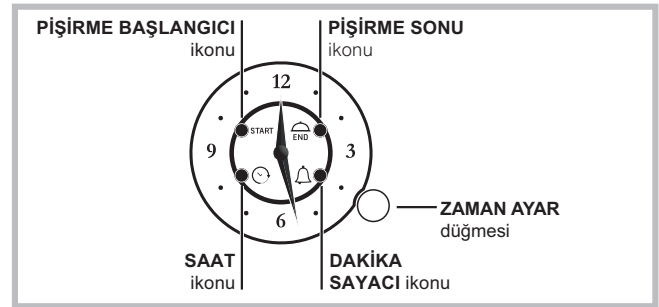
PROGRAMLAR düğmesi ile  seçilerek yakılır. Bir pişirme programı seçildiğinde yanık kalır.

### Katlanabilir kol

Bazı modeller fırın kapağına entegre edilmiş katlanabilir bir kol ile donatılmıştır. Hafifçe basmak yeterlidir ve push/push açılım, fırını açma ve kapatma işlemi kolaylaştırır. Kullanım sonunda, hafifçe basarak yeniden kapatılabilir.



## Analog Programlayıcı\*



! Tüm ayarlar, sadece eğer fırın elektrik tesisatına bağlı ise, mümkündür. 10 saniyeden fazla bir süredir akım olmaması halinde, programlayıcı durur: akım sıfırlandığı zaman, SAAT ikonu bir black-out olmuş olduğunu ve yeniden saati ayarlamak gerektiğini göstermek için yanıp söner. Eğer black-out programlı bir pişirme işlemi sırasında gerçekleşir ise, programlanan süre durdurulduğu yerden yeniden başlar (örn. eğer program 1 saatlik pişirme süresine sahip ise ve bu pişirme işlemi sırasında 30 dakikalık bir black out mevcut ise, program 1 saat 30 dakika sonra sona erer). Bu durumda da SAAT ikonu yanıp söner ve saat yeniden ayarlanmalıdır.

### MANÜEL PİŞİRME

Eğer hiçbir programlama işlemi etkinleştirilmemiş ise, fırın PROGRAM ve TERMOSTAT düğmelerini döndürerek manüel modda kullanılabilir.

### Dakika sayacının ayarlanması

! Bu fonksiyon pişirme işlemi durdurmaz ve fırın kullanımı tarafından kaldırılır; sadece ayarlanan dakikaların sona erdiğinin sesli bir sinyalle haber verilmesini sağlar. Dakika sayacı, sadece uygulamada hiçbir program yok ise, kullanılabilir.

Dakika sayacını etkinleştirmek için, DAKİKA SAYACI ikonu yanıp söne kadar 3 defa düğmeye kısa süreli basınız. Dakika sayacının ayarı, pişirme sonu saatinin ayarı ile aynıdır (ilişkin paragrafa bakınız)

\* Sadece bazı modellerde mevcut.

## Saatin ayarlanması

İbrelere tarafından gösterilen saati ayarlamak için, SAAT ikonu yanıp söne kadar düğmeye 4 defa kısa süreli basınız.

1 dakikalık geçişler ile görüntülenen saati arttırmak veya azaltmak için, düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersinde döndürünüz ve dakika ibresi saat yönünde veya saat yönünün tersinde 1 dakikalık geçişler ile hareket eder. Son ayardan itibaren 10 saniye geçtikten sonra, programlayıcı ayarlama modundan otomatik olarak çıkar.

## Pişirme işleminin programlanması

### Hemen başlayacak bir pişirme süresi planlama

Pişirme sonu saatinin programlanması, programlanana saate göre otomatik olarak pişirme işlemini hemen başlatmamıza ve sonlandırmamıza olanak tanır.

Pişirme sonu saatini programlamak için, PİŞİRME SONU ikonu yanıp söne kadar düğmeye kısa süreli 2 defa basınız. 1 dakikalık geçişler ile pişirme süresini arttırmak veya azaltmak için, düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersinde döndürünüz ve dakika ibresi saat yönünde veya saat yönünün tersinde hareket eder.

PİŞİRME SONU ikonunun yanıp sönmeye başlaması, son dönüşten itibaren 10 saniye boyunca devam eder. Program, en az 1 pişirme dakikasının programlanmış olması şartıyla, düğmeye basarak veya 10 saniyenin bitmesini bekleyerek onaylanabilir. Yanık PİŞİRME SONU ikonu, programlama işleminin gerçekleştiğini gösterir.

PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.

Fırın, hemen yanar ve ayarlanan pişirme sonu saatinde kapanacaktır.

Ayarlanan programı görüntülemek için, düğmeye kısa süreli basınız ve düğmeyi serbest bırakınız; ibrelere ve ikonlara ayarlanan programı görüntüler.

Pişirme işlemi sona erdiği zaman, PİŞİRME SONU ikonu yanıp söner ve alarm, 1 dakika boyunca sesli sinyaller verir (devre dışı bırakmak için, düğmeye kısa süreli basınız). PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getiriniz.

• Örnek: saat 9:00 ve pişirme sonu saati 10:15'e programlanır. Program, hemen başlar ve bir saat 15 dakikalık bir süre ile 10:15'te otomatik olarak durur.

### Gecikmeli olarak başlayacak bir pişirme süresi planlama

Pişirme sonu saatinin programlanması, programlanana saatlere göre otomatik olarak pişirme işlemini hemen başlatmamıza ve sonlandırmamıza olanak tanır.

Pişirme başlangıcı saatini programlamak için, PİŞİRME BAŞLANGICI ikonu yanıp söne kadar düğmeye kısa süreli 1 defa basınız.

1 dakikalık geçişler ile pişirme başlangıcı saatini arttırmak veya azaltmak için, düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersinde döndürünüz ve dakika ibresi saat yönünde veya saat yönünün tersinde hareket eder.

PİŞİRME BAŞLANGICI ikonunun yanıp sönmeye başlaması, son dönüşten itibaren 10 saniye boyunca devam eder. Eğer bu süre içinde düğme döndürülmez veya düğmeye basılmaz ise, ibrelere otomatik olarak saati görüntülemeye geri dönerler ve program iptal edilir. Pişirme başlangıcı saatini ayarladıktan sonra (sabit olarak yanan PİŞİRME BAŞLANGICI ikonu),

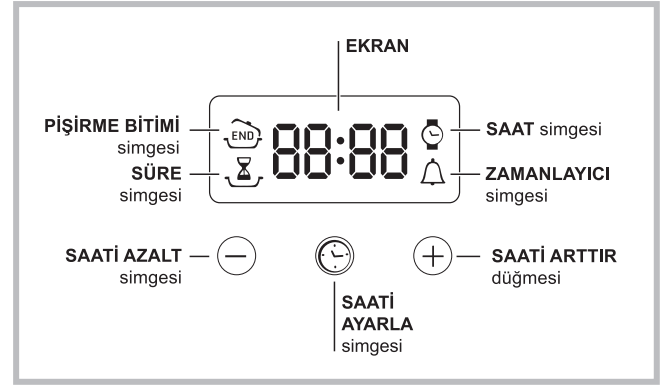
sadece 1 dakika bile olsa programlanmış olması şartıyla, yeniden düğmeye basınca pişirme sonu saatinin ayarlanması işlemine geçilir (kapalı olan PİŞİRME SONU ikonu yanıp sönmeye başlar), aksi takdirde programlama işlemi sona erer. Pişirme sonu saatinin programlanması için, yukarıda anlatılan prosedürü takip ediniz.

PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz. Fırın, ayarlanan başlangıç saatinde yanacak ve seçilen pişirme sonu saatinde kapanacaktır.

• Örnek: saat 9:00, başlangıç saati olarak 11:00 ve pişirme sonu saati olarak 12:15 ayarlanır. Program, otomatik olarak saat 11:00'de başlar ve bir saat 15 dakikalık bir süre ile 12:15'te otomatik olarak durur.

! Bir programlamayı iptal etmek için, düğmeye 3 saniye boyunca basınız: programlama iptal edilecek ve programlayıcı manuel pişirme moduna geri dönecektir.

## Elektronik programlayıcı\*



### 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. Uyarı 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.

\* Sadece bazı modellerde mevcut.

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.

## Programlar

### Pişirme programları

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

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

#### Program GELENEKSEL FIRIN

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

#### ÇOKLU PİŞİRME programı

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

#### Program PİZZA FIRINI

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

#### IZGARA programı

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

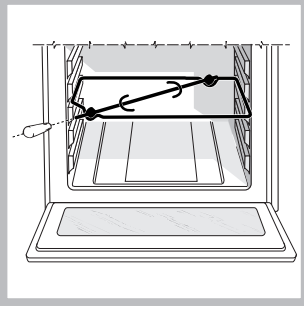
#### GRATEN programı

Üst ısıtma elemanı devreye girer ve fan ile çevirme (şiş) kısmı da (varsa) çalışmaya başlar. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar. Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme esnasında fırınınızın kapağını kapalı olarak muhafaza ediniz.

#### Program PASTA FIRINI



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

## Rosto çevirme\*



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

1. yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona koyunuz;
2. rosto çevirme ünitesinin dayanağını 3 no'lu pozisyona koyarak şişi fırınının arka duvarında yer alan deliğe geçirin;

3.  veya  programlarını seçerek, rosto çevirme fonksiyonunu çalıştırınız;

## Pratik pişirme önerileri

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

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

### ÇOKLU PİŞİRME

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

### IZGARA

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

### PİZZA FIRINI

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

\* Sadece bazı modellerde mevcut.

## Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu	Ön ısıtma (dakika)	Tavsiye edilen sıcaklık derecesi	Pişirme süresi (dakika)	
Geleneksel	Ördek	1	3	15	200	65-75	
	Dana veya sığır rosto	1	3	15	200	70-75	
	Domuz rosto	1	3	15	200	70-80	
	Bisküvi (ev yapımı)	-	3	15	180	15-20	
	Turtalar	1	3	15	180	30-35	
Çoklu Pişirme	Pizza (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	15	230	15-20	
	Lazanya	1	3	10	180	30-35	
	Kuzu	1	2	10	180	40-45	
	Kızarmış tavuk + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70	
	Uskumru	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170-180	40-50	
	Kurabiye (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25	
	Bisküvi (2 raf üzerinde)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15	
	Pandispanya (1 raf üzerinde)	0.5	2	10	170	15-20	
	Pandispanya (2 raf üzerinde)	1	2 ve 4	10	170	20-25	
Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	30-40		
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Börekler	1	2 veya 3	10	200	15-20	
Izgara	Dil balığı	1	4	5	MAX	8-10	
	Kalamar ve karides şiş	1	4	5	MAX	6-8	
	Morina fileto	1	4	5	MAX	10	
	Izgara sebze	1	3 veya 4	5	MAX	10-15	
	Dana biftek	1	4	5	MAX	15-20	
	Pirzola	1	4	5	MAX	15-20	
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10	
	Uskumru	1	4	5	MAX	15-20	
	Tost	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	<b>Rosto çevirme aparatı ile (varsa)</b>						
Dana şiş	1.0	-	-	100%	80-90		
Tavuk şiş	1.5	-	-	100%	70-80		
Kuzu şiş	1.0	-	-	100%	70-80		
Graten	Izgara tavuk	1.5	2	5	200	55-60	
	Ahtapot	1.5	2	5	200	30-35	
	<b>Rosto çevirme aparatı ile (varsa)</b>						
	Dana şiş	1.5	-	10	200	70-80	
	Kuzu şiş	1.5	-	10	200	70-80	
	Tavuk (şiş) + patates (yağ toplama tepsisinde)	-	2	10	200	70-75	
Pasta	Turtalar	0.5	3	15	180	20-30	
	Meyveli turta	1	2 o 3	15	180	40-45	
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Pandispanya	0.5	3	15	160	25-35	
	Doldurulmuş krepler (2 raf üzerinde)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35	
	Küçük kekler (2 raf üzerinde)	0.6	2 ve 4	15	180-190	20-25	
	Peynirli tuzlu çörekler (2 raf üzerinde)	0.4	2 ve 4	15	200-210	15-20	
	Kurabiye (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25	
	Bisküvi (3 raf üzerinde)	0.7	1, 3 ve 5	15	180	20-25	
	Yalancı krema (3 raf üzerinde)	0.5	1, 3 ve 5	15	90	180	

! Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir.

## Önlemler ve tavsiyeler

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

### Genel emniyet

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

### İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, 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; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır. Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz. Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

### Tasarruf ve çevreye saygı

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

## Servis ve bakım

### Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

### Cihazın temizlenmesi

- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdence özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.

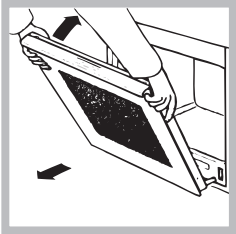
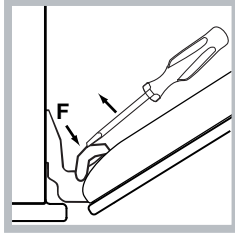
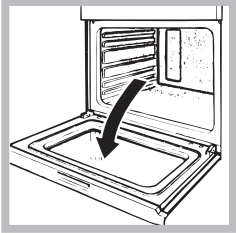
! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

## Fırın kapağının temizlenmesi

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

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:

1. kapağı tamamen açınız (şekle bakınız);
2. bir tornavida yardımıyla, iki adet menteşe üzerinde yer alan **F** kolları yukarı kaldırarak döndürünüz (şekle bakınız);

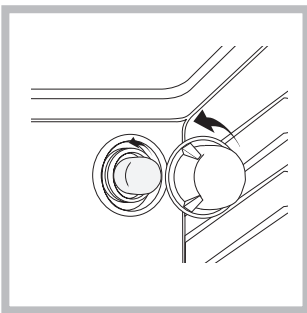


3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (şekle bakınız). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

## Contaların kontrolü

Fırın kapağını çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Teknik Servise başvurunuz (bakınız Teknik Servis). Bu durumda onarım yapılıncaya kadar fırını kullanmamanız tavsiye edilir.

## Ampulün yenisi ile değiştirilmesi

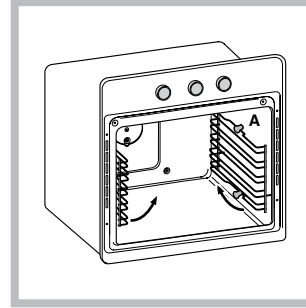


Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile değiştiriniz: güç 25 W, bağlantı E 14.
3. Kapağı yerine takınız (şekle bakınız);

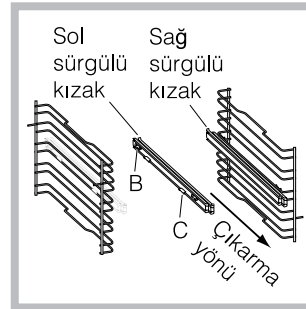
! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.

## Sürgülü Kızaklar setinin montajı

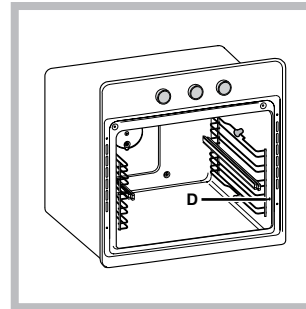


Sürgülü kızakları monte etmek için:

1. Ara çubuklarından A takılı olan iki tezgahı çıkartınız (şekle bakınız).



2. Sürgülü kızanın takılacağı rafı seçiniz. Sürgülü kızanın çıkarılacağı yönü dikkate alarak tezgaha önce **B** sonra **C** ankastre olarak yerleştiriniz.



3. Fırının yan duvarları üzerinde yer alan deliklere monte edilen sürgülü kızaklar ile iki adet tezgahı sabitleyiniz (şekle bakınız). Sol tezgahın delikleri yukarıda, sağ tezgahın delikleri ise aşağıdadır.
4. Son olarak tezgahı **A** ara parçaları üzerine ankastre olarak takınız.

! Sürgülü kızakları 5. konuma takmayınız.

## Yan ve arka katalitik paneller\*

Paneller pişirme işlemlerinin oluşturduğu yağı çekebilme kapasitesine sahip olan özel bir emaye ile kaplanmıştır. Bu emaye, bozulmadan farklı aksesuarların (ızgaralar, yağ toplama tepsileri, v.s.) kaymasına olanak tanımaya yeterince dayanıklıdır. Yüzeylerin üzerinde küçük beyaz çizgiler oluştuğunda endişelenmeye gerek yoktur.

Bununla birlikte aşağıdaki durumlardan kaçınmak gerekir:

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

\* Sadece bazı modellerde mevcut.

## Instalacja

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą książeczkę instrukcji dla przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży, odsprzedaży, czy przeniesienia, należy upewnić się, czy znajduje się ona wraz z urządzeniem i odpowiednimi uwagami, aby poinformować nowego właściciela o jego funkcjonowaniu.

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

### Ustawienie

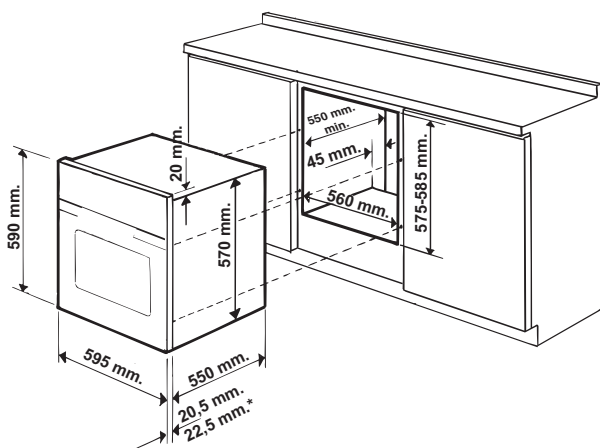
! Opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami zbierania odpadów (patrz Środki ostrożności i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

### Zabudowa

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

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

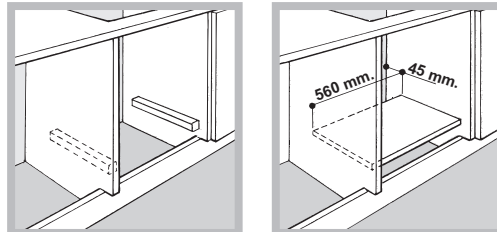


\* Tylko dla modeli ze stali nierdzewnej

! Po zabudowaniu piekarnika należy upewnić się, czy uniemożliwiony jest kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

### Obieg powietrza

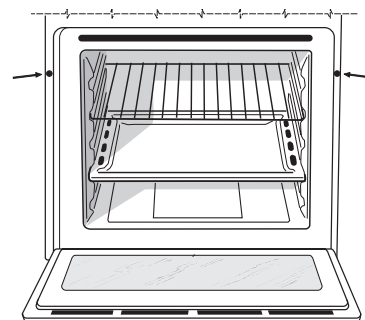
W celu zapewnienia dobrego obiegu powietrza koniecznym jest usunięcie tylnej ścianki komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem przynajmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



### Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

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



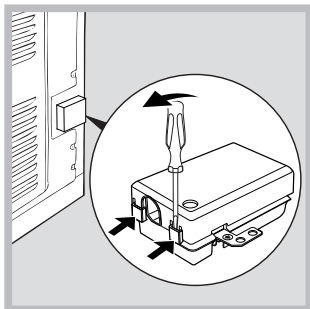
! Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzia.



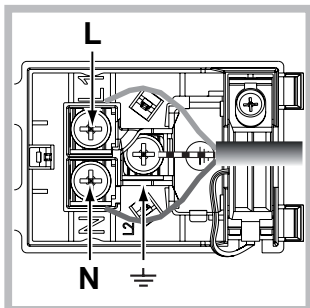
## Podłączenie do sieci elektrycznej

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

### Montaż przewodu zasilającego



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



2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- $\perp$ , a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony  $\perp$  (patrz rysunek).  
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.  
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

### Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

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

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

! Osoba instalująca urządzenie jest odpowiedzialna za jego właściwe podłączenie do prądu i zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy:

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

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

! Kabel nie powinien być zginany ani ściskany.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis Techniczny).

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

#### TABLICZKA ZNAMIONOWA

Wymiary	szerokość 43,5 cm
	wysokość 32,4 cm
	głębokość 41,5 cm

Pojemność	I 59
-----------	------

Wymiary	szerokość 45,5 cm
	wysokość 32,4 cm
	głębokość 41,5 cm

Pojemność	I 62
-----------	------

Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V~ 50/60 Hz (patrz tabliczka znamionowa)
	maksymalny pobór mocy 2800 W

ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykietce piekarników elektrycznych. Norma EN 50304
	Zużycie energii konwekcja naturalna - ___ funkcja ogrzewania: ___ Tradycyjna;
	Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji wymuszona - funkcja ogrzewania:  Do wypieku ciast.

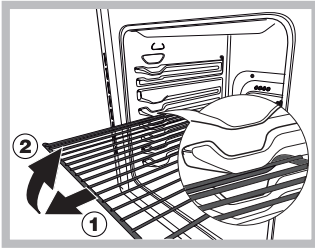


Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych:  
2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2012/19/WE z późniejszymi zmianami.  
1275/2008 standby/off mode.

\* Tylko dla modeli z wytłaczanymi przewodnikami.

\*\* Tylko dla modeli z drucianymi przewodnikami.

## Uruchomienie i użytkowanie



**UWAGA!** Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).

! Podczas pierwszego uruchomienia należy włączyć pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Niektóre modele są wyposażone w system zawiasów, dzięki któremu drzwiczek powoli zamykają się same, bez potrzeby towarzyszenia im dłonią podczas zamykania. W celu prawidłowego użycia, przed zamknięciem:

- całkowicie otworzyć drzwiczki.
- unikać ręcznego wymuszania zamknięcia.

### Włączanie piekarnika

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

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


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

### Chłodzenie poprzez wentylację

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

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

### Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie  za pomocą pokrętki PROGRAMY. Pozostaje ono włączone

\* Tylko w niektórych modelach.

przy wyborze programu pieczenia.

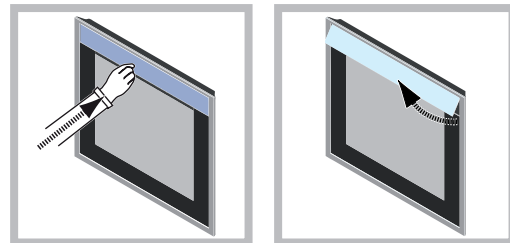
### Korzystanie z minutnika\*

1. Najpierw należy ustawić dzwonek, przekręcając o prawie jeden pełny obrót pokrętkę TIMERA zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Przekręcając je z powrotem w kierunku przeciwnym, ustawić żądany czas poprzez dopasowanie wskaźnika pokrętki TIMERA do czasu wskazanego na panelu sterowania.
3. Timer działa jak minutnik: po upływie określonego czasu wydaje sygnał dźwiękowy.

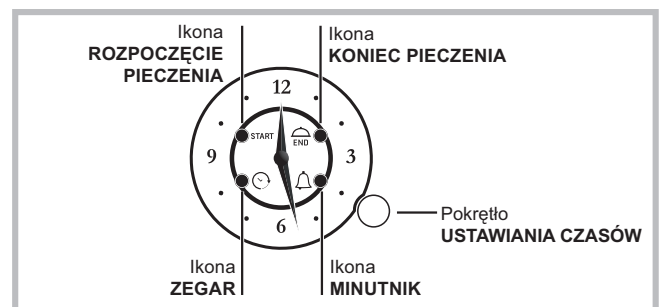
! Timer nie kontroluje włączenia i wyłączenia piekarnika.

### Chowany uchwyt

Niektóre modele wyposażono w chowany uchwyt wbudowany w drzwiczki piekarnika. Wystarczy lekko nacisnąć, a otwarcie typu push/push ułatwi zamykanie i otwieranie piekarnika. Po użyciu zamyka się poprzez lekkie naciśnięcie.



## Programator Analogowy\*



! Przeprowadzanie ustawień jest możliwe jedynie wówczas, gdy piekarnik jest podłączony do instalacji elektrycznej. W przypadku braku zasilania przez ponad 10 sekund programator zatrzymuje się: po przywróceniu zasilania ikona ZEGAR miga sygnalizując, że zabrakło zasilania i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

Jeśli zasilanie zostanie przerwane podczas zaprogramowanego pieczenia, zaprogramowany czas ruszy ponownie od miejsca, w którym się zatrzymał (np. jeśli zaprogramowano 1 godzinę pieczenia, a na 30 minut zabraknie prądu, program zakończy się po 1 godzinie i 30 min). Również w tym przypadku ikona ZEGARA miga i konieczne jest ponowne ustawienie godziny.

### RĘCZNY TRYB PIECZENIA

Jeśli nie przeprowadzi się programowania, można korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, przy użyciu pokręteł PROGRAMY i TERMOSTAT.

## Ustawienie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i jest niezależna od użytkownika piekarnika; pozwala jedynie aktywować sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Z minutnika można korzystać, tylko wtedy, gdy nie trwa żadne zaprogramowane pieczenie.

Aby włączyć minutnik, należy 3 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona MINUTNIKA. Ustawianie minutnika przebiega identycznie jak ustawianie godziny końca pieczenia (zob. odnośny paragraf)

## Ustawienie godziny

Aby ustawić godzinę wskazywaną przez wskazówki, należy 4 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona ZEGARA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć wyświetlaną godzinę w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwawa w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku. Po upływie 10 sekund od ostatniej zmiany ustawień, programator wychodzi automatycznie z trybu zmiany ustawień.

## Programowanie pieczenia

### Programowanie czasu pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem

Zaprogramowanie godziny zakończenia pieczenia pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia i jego automatyczne zakończenie zgodnie z zaprogramowaną godziną.

Aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia, należy 2 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona KONIEC PIECZENIA.

Następnie, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwawa w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Ikona KONIEC PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Program można potwierdzić naciskając pokrętko lub odczekując 10 sekund, jeśli tylko zaprogramowano przynajmniej 1 minutę pieczenia. Zapalona ikona KONIEC PIECZENIA oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.

Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętkiem PROGRAMY.

Piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy się o ustawionej godzinie zakończenia pieczenia.

Aby wyświetlić ustawiony program, należy krótko nacisnąć i zwolnić pokrętko; wskazówki i ikony wyświetlają ustawiony program.

Pod koniec pieczenia ikona KONIEC PIECZENIA miga, a alarm wydaje sygnały dźwiękowe co 1 minutę (aby go wyłączyć należy na krótko wcisnąć pokrętko).

Ustawić pokrętko PROGRAMY w pozycji „0”.

- Przykład: jest godzina 9:00 i koniec pieczenia zostaje zaprogramowany na godzinę 10:15. Program rusza natychmiast i zatrzymuje się automatycznie o 10:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

### Programowanie czasu pieczenia z opóźnionym rozpoczęciem

Zaprogramowanie godziny rozpoczęcia pieczenia pozwala na automatyczne rozpoczęcie i zakończenie pieczenia zgodnie z zaprogramowanymi godzinami.

Aby ustawić godzinę rozpoczęcia pieczenia, należy 1 razy krótko nacisnąć pokrętko aż zacznie migać ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas rozpoczęcia pieczenia w krokach równych 1 minutę, należy obracać pokrętko w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara: wskazówka minutowa będzie się przesuwawa w krokach 1-minutowych w żądanym kierunku.

Ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA miga jeszcze przez 10 sekund po ostatnim obrocie pokrętła. Jeśli w tym czasie nie obróci się ani nie nacisnie pokrętła, wskazówki automatycznie zaczną wskazywać znów godzinę i program zostanie anulowany. Po ustawieniu czasu rozpoczęcia pieczenia (ikona ROZPOCZĘCIE PIECZENIA pali się światłem ciągłym), poprzez ponowne naciśnięcie pokrętła, przechodzi się do ustawiania godziny zakończenia pieczenia (zgaszona uprzednio ikona KONIEC PIECZENIA zaczyna migać): czas pieczenia musi wynosić co najmniej 1 minutę, w przeciwnym wypadku programowanie jest nieważne.

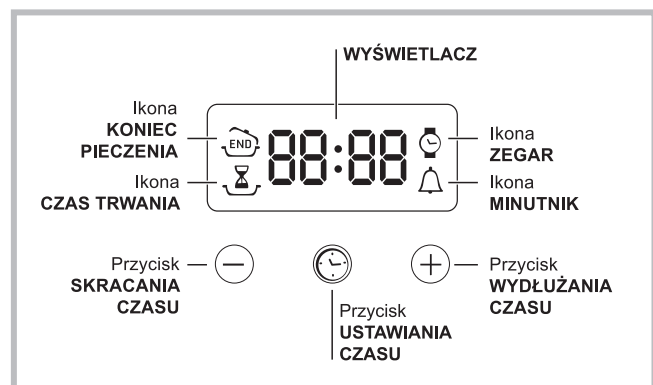
Aby zaprogramować godzinę zakończenia pieczenia, należy przeprowadzić opisaną powyżej procedurę.

Wybrać żądany program pieczenia, obracając pokrętkiem PROGRAMY. Piekarnik włączy się o ustawionej godzinie rozpoczęcia i wyłączy się o wybranej godzinie zakończenia pieczenia.

- Przykład: jest godzina 9:00, czas rozpoczęcia pieczenia zostaje zaprogramowany na 11:00, a czas zakończenia na 12:15. Program rozpoczyna się automatycznie o 11:00 i zatrzymuje się o 12:15, a więc pieczenie trwa jedną godzinę i 15 minut.

! Aby anulować programowanie, należy wcisnąć pokrętko na 3 sekundy. zaprogramowane ustawienia zostaną anulowane, a programator powróci do trybu pieczenia ustawianego ręcznie.


## Programator elektroniczny\*






\* Tylko w niektórych modelach.

## 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 użytkownika 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 nacisnąć przycisk  dopóki nie zacznie pulsować ikona  i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
3. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądaną 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.

## Programy

### Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów pieczenia można ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do MAX, z wyjątkiem:

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

### Program PIEKARNIK TRADYCYJNY

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

### Program MULTIPIECZENIE

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

### Program PIEKARNIK DO PIZZY

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

### Program GRILL

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

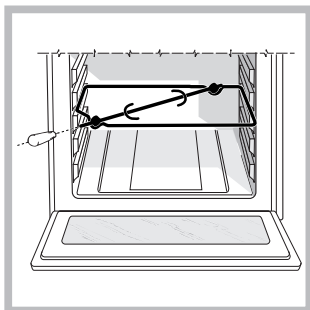
### Program **ZAPIEKANIE**

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



### Program **PIEKARNIK DO WYPIEKU CIAST**

Włącza się grzejnik tylny oraz wentylator, zapewniając delikatne i równomierne rozprowadzanie ciepła wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania) i pieczenia potraw drobnych (np. ciasteczek) na trzech poziomach jednocześnie.

### Rożen\*



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:

1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym się w tylnej ścianie piekarnika;
3. uruchomić rożen wybierając programy  lub .

## Praktyczne porady dotyczące pieczenia

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

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

### MULTIPIECZENIE

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

### GRILL

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

### PIEKARNIK DO PIZZY

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

\* Tylko w niektórych modelach.

## Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy	Wcześniejsze nagrzanie (min)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (min)	
Tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75	
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75	
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80	
	Krucze ciastka	-	3	15	180	15-20	
	Ciasta kruche	1	3	15	180	30-35	
Multicooking	Pizza (na 2 poziomach)	1	2 i 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45	
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70	
	Makrele	1	2	10	180	30-35	
	Keksy	1	2	10	170-180	40-50	
	Ptysie (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25	
	Ciastka (na 2 poziomach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15	
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0.5	2	10	170	15-20	
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2 i 4	10	170	20-25	
	Stone ciasta	1.5	3	15	200	30-40	
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Podpłomyki	1	2 lub 3	10	200	15-20	
Grill	Flądry	1	4	5	MAX	8-10	
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	MAX	6-8	
	Filet z dorsza	1	4	5	MAX	10	
	Grillowane warzywa	1	3 lub 4	5	MAX	10-15	
	Befszytki cielęcy	1	4	5	MAX	15-20	
	Kotlety	1	4	5	MAX	15-20	
	Hamburgery	1	4	5	MAX	7-10	
	Makrele	1	4	5	MAX	15-20	
	Tosty	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	<b>Na rożnie (jeśli jest)</b>						
		Cielęcina z rożna	1.0	-	-	100%	80-90
	Kurczak z rożna	1.5	-	-	100%	70-80	
	Jagnięcina z rożna	1.0	-	-	100%	70-80	
Zapiekanie	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60	
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35	
	<b>Na rożnie (jeśli jest)</b>						
		Cielęcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
		Jagnięcina z rożna	1.5	-	10	200	70-80
		Kurczak (z rożna) + ziemniaki (na brytfannie)	1.5	-	10	200	70-75
Wypieki cukiernicze	Ciasta kruche	0.5	3	15	180	20-30	
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	15	180	40-45	
	Keksy	0.7	3	15	180	40-50	
	Biszkopt	0.5	3	15	160	25-35	
	Naleśniki z nadzieniem (na 2 poziomach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35	
	Babeczki (na 2 poziomach)	0.6	2 i 4	15	180-190	20-25	
	Stone ciastka francuskie z serem (na 2 poziomach)	0.4	2 i 4	15	200-210	15-20	
	Ptysie (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25	
	Ciastka (na 3 poziomach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25	
	Bezy (na 3 poziomach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180	

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

## Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet, jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia, jeśli jest się na boso ani też mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- **Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.**
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie przez nieuwagę uruchomione, mogłyby one się zapalić.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w położeniu "●"/"○".
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis Techniczny).
- Nie stawiać przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.

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

### Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

### Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych.
- Zaleca się pieczenie w programach GRILL i ZAPIEKANIE zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

## Konserwacja i utrzymanie

### Odłączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

### Czyszczenie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem przewodnic przesuwnych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

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

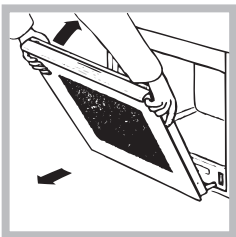
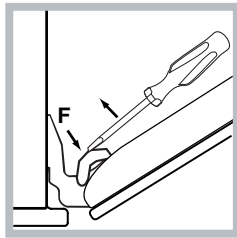
## Czyszczenie drzwiczek

**! W modelach wyposażonych w LED INSIDE demontaż drzwi nie jest możliwy.**

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

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

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

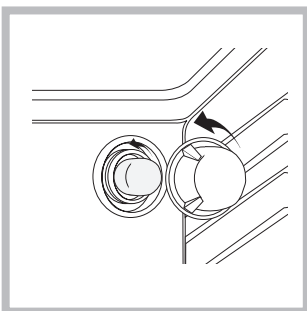


3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przysmakając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej kolejności.

## Sprawdzanie uszczelek

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego ( patrz Serwis Techniczny ). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

## Wymiana żarówki

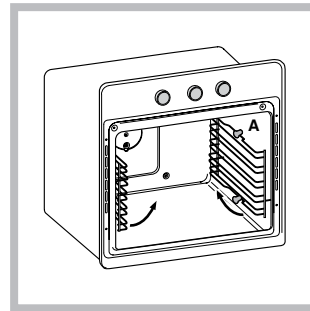


Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:

1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

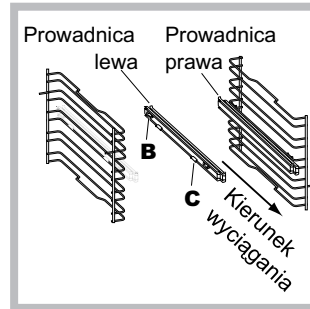
**! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.**

## Montaż zestawu przewodnic ślizgowych

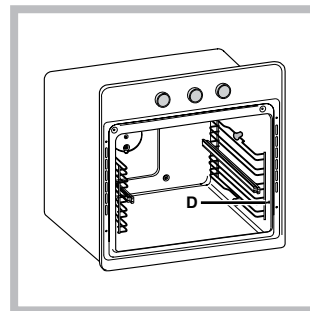


Aby zamontować przewodnice ślizgowe:

1. Zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek **A** (patrz rysunek).



2. Wybrać poziom, na którym zostanie umieszczona przewodnica ślizgowa. Zwracając uwagę na kierunek wyciągania przewodnic, należy umieścić na ramie najpierw wpust **B**, a następnie wpust **C**.



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi przewodnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (patrz rysunek) . Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla prawej na dole.
4. Na końcu należy wczepić ramy do rozpórek **A**.

**! Przewodnic ślizgowych nie należy wkładać na poziomie 5.**

## Boczne panele katalityczne i panel tylny\*

Są to panele pokryte specjalną emalią, absorbującą tłuszcz, który się wytwarza podczas pieczenia.

Emalia ta jest na tyle wytrzymała, że przesuwanie różnych akcesoriów (ruszty, brytfanny, itp.) nie powoduje jej uszkodzenia. Nie należy się martwić małymi białymi śladami, które pojawiają się na jej powierzchni.

Należy jednakże unikać:

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

\* Tylko w niektórych modelach.



## Загальний вигляд

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

### Розташування

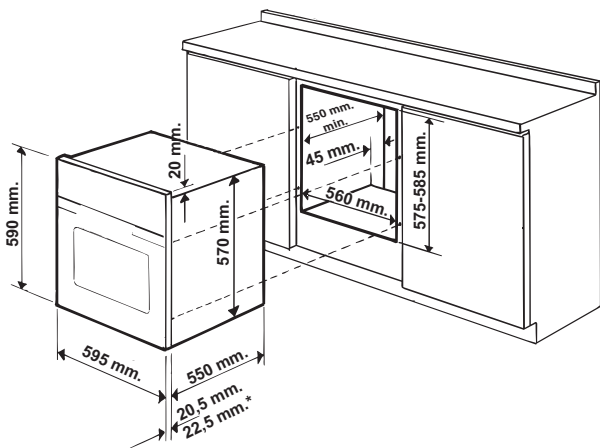
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

### Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які він має вбудовуватися, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- Стіл, під який вбудовується духовка (див. малюнок) або висока шафа, в яку вбудовується духовка, повинні мати такі розміри:

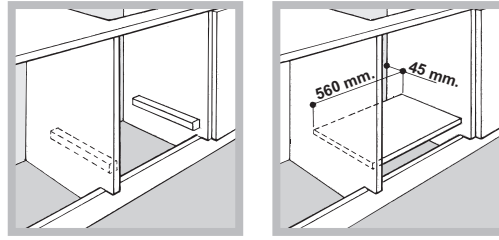


\* Тільки для моделей з неіржавіючої сталі

! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами. Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

### Вентилювання

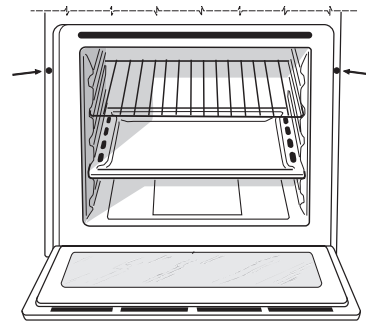
Для гарантії належного вентиляювання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. малюнки).



### Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі:

- відчиніть дверцята духовки;
- вийміть 2 гумові деталі, які покривають отвори на периметральній рамці;
- прикріпіть духовку до меблі за допомогою 2 дерев'яних гвинтів;
- встановіть на місце гумові елементи.

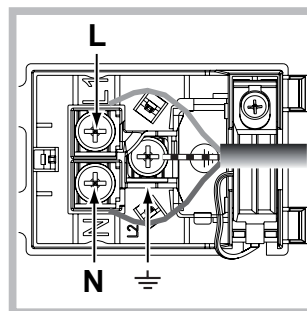
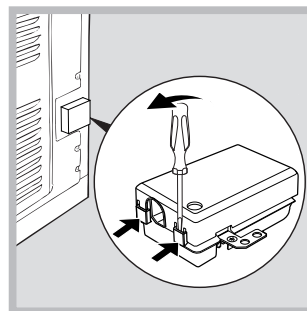


! Всі частини, які служать для безпеки, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

### Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними, закріпленої на приладі (див. нижче).

### Встановлення шнуру живлення



1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою як важелем, натиснувши нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).
2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N- $\perp$ , потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений ( $\perp$ ) - див. малюнок.
3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

**Підключення шнуру живлення до електричної мережі**

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала 50°C температуру в приміщенні.

**!** Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див. нижче);
- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.






**!** У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

**!** Шнур не повинен мати згинів або утисків.

**!** Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

**!** Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

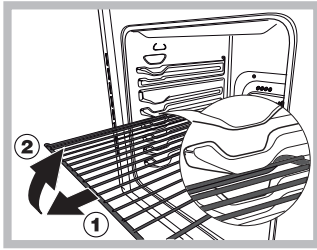
**ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ**

<b>Розміри*</b>	ширина 43,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
<b>Об'єм*</b>	59 л
<b>Розміри**</b>	ширина 45,5 см висота 32,4 см глибина 41,5 см
<b>Об'єм**</b>	62 л
<b>Електричні з'єднання</b>	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц максимальна споживана потужність 2800Вт (див. таблицю з технічними даними)
<b>ENERGY LABEL</b>	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304  Енергоспоживання Природна конвекція – функція нагрівання:   Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: Кондвироби. 
  	Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам: - 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/CE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електро побутових приладів у черговому та вимкненому режимах

\* Тільки для моделей з литими напрямними.

\*\* Тільки для моделей з дротяними напрямними.

## Початок роботи та використання



і витягнути (2).

**УВАГА!** Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1). Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

В деяких моделях передбачено систему завіс, які забезпечують повільне зачинення дверцят без утримання їх руками. Для коректного використання, перш ніж зачинити дверцята:

- відчиніть їх повністю.
- не намагайтеся прискорити зачинення за допомогою рук.

### Як задати таймер

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. Програми).
3. Горіння індикатору ТЕРМОСТАТУ вказує на нагрівання до заданої температури.
4. Під час приготування їжі надається можливість:
  - змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
  - змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
  - перервати приготування, обернувши регулятор ПРОГРАМ в положення «0».

! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на решітки з комплекту постачання.

### Вентиляція для охолодження

Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

### Освітлення духовки

Для увімкнення вибрати  регулятором ПРОГРАМ. Під час вибору програми приготування вона світиться.

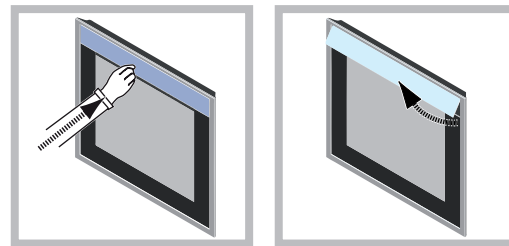
Яу використовувати таймер\*

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи таймер назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з відміткою часу на панелі керування.
3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

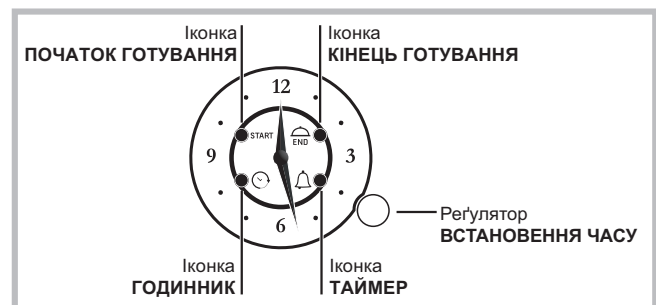
! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

### Висувна ручка

Деякі моделі оснащені висувною ручкою, вбудованою у дверцята духовки. При легкому натисканні система відкриття полегшує захват для відчинення і зачинення духовки. Наприкінці використання достатньо легкого натискання – і відбувається остаточне зачинення.



## Аналоговий програматор\*



! Всі параметри можна задати тільки, коли духовка під'єднана до електричного устаткування. В разі відсутності електричного струму більше 10 секунд програматор зупиняє роботу: Після відновлення електричного струму ГОДИННИК миготатиме, вказуючи на тимчасову перерву в енергопостачанні і на необхідність знову налаштувати час.

Якщо енергопостачання відбувається під час запрограмованого готування, запрограмований час розпочнеться з місця, де його було зупинено (напр., якщо запрограмовано готування протягом 1 години і під час цього енергопостачання було перерване на 30

\* Наявне лише в деяких моделях.

хвилин, програма закінчиться через 1 годину 30хв.). І в цьому випадку ГОДИННИК мигкотітиме, вказуючи на необхідність знову налаштувати час.

### ГОТУВАННЯ З РУЧНИМ КЕРУВАННЯМ

Якщо не запрограмовано ніяких функцій, духовкою можна користуватися за допомогою двох регуляторів - ПРОГРАМ і ТЕРМОСТАТУ.

### Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу. Таймер працюватиме лише у відсутності інших програмувань.

Щоб задати таймер, натисніть швидко на регулятор тричі, щоб замигкотіла іконка ТАЙМЕРУ. Встановлення таймеру ідентично встановленню часу закінчення готування (див. відповідний параграф)

### Як встановити час

Щоб встановити час, на який вказують стрілки, швидко натисніть чотири рази на регулятор, щоб замигкотіла іконка ГОДИННИКА.

Для збільшення або зменшення часу з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересуватиметься на 1 хвилину в той або в інший бік. Через 10 секунд після останнього налаштування програматор автоматично вийде з режиму налаштування.

### Як запрограмувати готування їжі

#### Як запрограмувати тривалість з негайним початком

Програмування часу закінчення готування дозволяє відразу ж розпочати і автоматично завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час кінця готування, швидко натисніть двічі на регулятор, щоб замигкотіла іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу готування з інтервалом в 1 хвилину оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік. Іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ мигкотітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Програма підтверджується шляхом натискання на регулятор або зачекавши 10 секунд за умови, якщо запрограмоване готування тривалістю не менше 1 хвилини.

Світна іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ вказує на те, що програмування відбулося.

Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.

Духовка відразу ж розпочне роботу і працюватиме до заданого кінця готування.

Щоб побачити задану програму, швидко натисніть і відпустіть регулятор; стрілки й іконки відобразять задану програму.

Після завершення готування мигкотить іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ і лунає звуковий сигнал впродовж 1 хвилини (для його вимкнення швидко натисніть на регулятор). Оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

- Наприклад: поточний час - 9:00 і запрограмований час кінця готування - 10:15. Програма розпочинається відразу ж і автоматично припиняється у 10:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

#### Як запрограмувати тривалість з відстроченим початком

Програмування часу початку готування дозволяє автоматично розпочати і завершити готування згідно з запланованим часом.

Щоб запрограмувати час початку готування, швидко натисніть й раз на регулятор, щоб замигкотіла іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ.

Для збільшення або зменшення часу початку готування з інтервалом в 1 хвилину, оберніть регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки, і хвилинна стрілка пересунеться на 1 хвилину в той або в інший бік.

Іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ мигкотітиме впродовж 10 секунд після останнього обертання. Якщо в цей проміжок часу не робити ніяких дій з регулятором, стрілки автоматично повертаються до відображення часу і програма скасовується. Після встановлення часу початку готування (світиться іконка ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ), при повторному натисканні на регулятор можна задати час кінця готування (вимкнена іконка КІНЕЦЬ ГОТУВАННЯ розпочинає мигкотіти). Тривалість має складати не менше 1 хвилини, в протилежному випадку програмування не відбувається.

Процедура для програмування часу кінця готування.

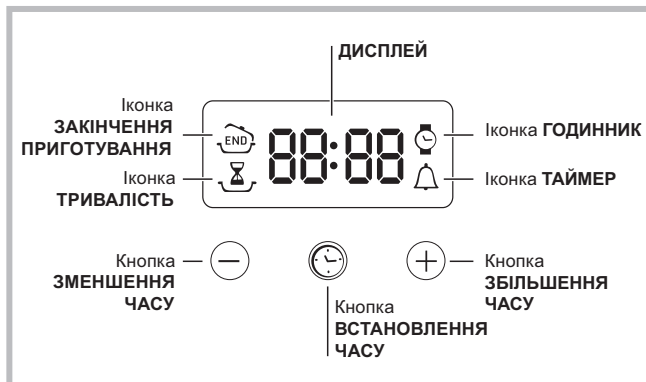
Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ. Духовка розпочинає роботу в заданий для початку готування час і завершує в час, обраний для кінця готування.

- Наприклад: поточний час - 9:00, задається 11:00 як час початку готування і 12:15 як час кінця готування. Програма автоматично розпочинається у 11:00 і припиняється у 12:15, її тривалість становить 1 годину 15 хвилин.

! Щоб скасувати програмування, натисніть на регулятор впродовж 3 секунд: програмування скасовується і програма тор повертається до готування з ручним керуванням.

\* Наявне лише в деяких моделях.

# Електронний програматор готування\*



## Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати при увімкненій або вимкненій духовці, якщо не запрограмовано кінець приготування.

Після підключення до електричної мережі або вирубаня світла блиматимуть іконка разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕІ.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕІ;
2. кнопками “+” і “-” налаштуйте час; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий час.

## Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕІ;
2. кнопками “+” і “-” задайте бажаний час; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий час.

Виводиться зворотній відлік, про його закінчення сповістить звуковий сигнал.

## Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми приготування.

### Як запрограмувати тривалість приготування

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕІ;
2. кнопками “+” і “-” задайте бажану тривалість; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати параметр.

3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий параметр.

4. після вичерпання часу на ДИСПЛЕІ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.

- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

### Як запрограмувати кінець приготування

! Запрограмувати закінчення приготування можна лише після задання тривалості готування.

1. Виконайте процедуру 1 - 3 для задання тривалості готування;
2. натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕІ;
3. кнопками “+” і “-” налаштуйте час закінчення приготування; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
4. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий параметр.
5. після вичерпання часу на ДИСПЛЕІ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.

Ув імкнені і іконки сповіщають про здійснене програмування. На ДИСПЛЕІ по черзі з'являється час закінчення приготування і тривалість.

### Як скасувати програмування

Щоб скасувати програмування:

- натискайте на кнопку , доки не почне блимати іконка параметру, який слід скасувати, разом з цифрами на дисплеї. Натискайте на кнопку “-”, доки на дисплеї не з'явиться 00:00.
- утримуйте одночасно кнопки “+” і “-”; скасовуються всі виконані програмування, включаючи таймер.

## Програми

### Програми приготування їжі

! Температура задається в інтервалі між 60°C і MAX для всіх програм, окрім:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

#### Програма ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. При традиційному готуванні краще вживати лише один рівень: При вживанні декількох рівнів температура розподіляється нерівномірно.

#### Програма ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох рівнів одночасно.



### Програма ПІЦЦА

Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.



### Програма ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент і рожен (де він наявний). Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.



### Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

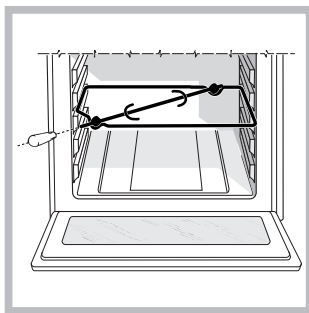
Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.



### Програма ВИПІЧКА

Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних страв (напр. солодощі, які вимагають підйому) і приготування невеличких порційних страв на трьох рівнях одночасно.

### Рожен \*



Щоб увімкнути рожен (див. малюнок), виконайте такі дії:

1. встановіть деко в позицію 1;
2. вставте опору рожна у позицію 3 і вставте рожен у спеціальний отвір, що знаходиться на задній стінці духовки;
3. увімкніть рожен,

вибравши програму  або .

### Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з конвекцією не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгорання делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жиру).

### ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте рівні 2 і 4, розташовуючи на рівні 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і ґратку уверху.

### ГРИЛЬ

- Вставте ґратку на рівень 3 або 4, розташовуючи харчові продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

### ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

\* Наявне лише в деяких моделях.

## Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиціє	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Однчасне готування	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Молода баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170-180	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
Несолодкі пироги	1.5	3	15	200	30-40	
Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	булочки	1	2 або 3	10	200	15-20
Гриль	Камбала	1	4	5	MAX	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	MAX	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	MAX	10
	Овочі гриль	1	3 або 4	5	MAX	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	MAX	15-20
	Шницелі	1	4	5	MAX	15-20
	Гамбургери	1	4	5	MAX	7-10
	Скумбрія	1	4	5	MAX	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	MAX	2-3
	<b>На рожні (якщо наявний)</b>					
Телятина на шампурі	1.0	-	-	100%	80-90	
Курка на шампурі	1.5	-	-	100%	70-80	
Молода баранина на шампурі	1.0	-	-	100%	70-80	
Конвекційний гриль	Курка гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Карапатиці	1.5	2	5	200	30-35
	<b>На рожні (якщо наявний)</b>					
	Телятина на шампурі	1.5	-	10	200	70-80
	Молода баранина на шампурі	1.5	-	10	200	70-80
	Курка (на шампурі) + запечена картопля (на деко)	1.5	-	10	200	70-75
Кондвироби	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-35
	Млинці фаршировані (на 2 рівнях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Маленькі кекси (на 2 рівнях)	0.6	2 і 4	15	180-190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста з сиром (на 2 рівнях)	0.4	2 і 4	15	200-210	15-20
	Еклери (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на 3 рівнях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на 3 рівнях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180

! У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися відповідно до власного смаку.

## Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

### Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування духовки обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з її боків.
- Не торкайтеся приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, наведеним в цьому керівництві. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.**
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. **Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Перевіряти, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фольгою.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції “●”/“○”.
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Звертатися по допомогу у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.

### Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуватися місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2012/19/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого баку, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

### Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують зачинених дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

## Догляд та очищення

### Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

### Як очистити прилад

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення парю або високим тиском.

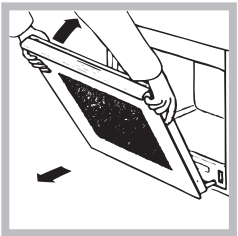
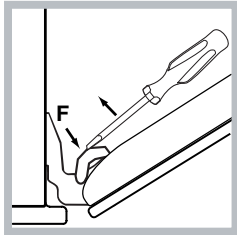


## Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подрпати поверхню або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

- повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);
- за допомогою викрутки підведіть і оберніть маленькі важелі **F**, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);

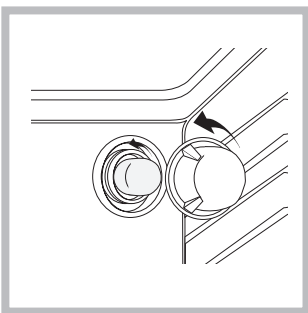


- взьміться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачінаючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх зі свого місця (див. малюнок). Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру у зворотному порядку.

## Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Допомога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

## Як замінити лампочку

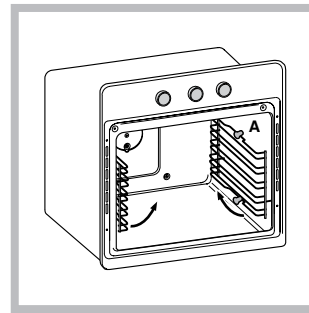


Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

- Зніміть скляну кришку патрона.
- Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
- Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

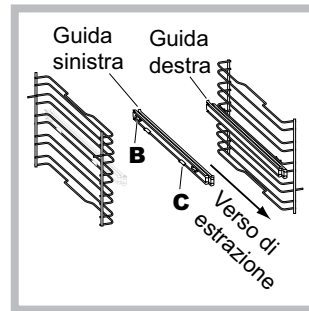
**!** Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

## Монтаж комплекту ковзних напрямних

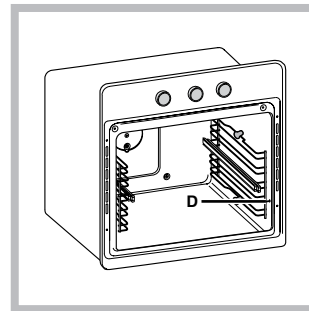


Процедура монтажу ковзних напрямних:

- Вийміть дві рами з розпірок **A** (див. малюнок).



- Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо **B** і потім гніздо **C**.



- Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.

- Наприкінці вставте рамки на розпірки **A**.

**!** Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

## Каталітичні панелі – бічні і задня\*

Ці панелі облицьовані спеціальною емаллю, здатною поглинати жири, які утворюються під час приготування їжі. Така емаль стійко витримує пересування різноманітного приладдя (ґраток, деко, тощо...), не пошкоджуючись. Не хвилюйтеся при появі на поверхнях невеличких білих слідів. Але намагайтеся:

- не шкрябати емаль гострими предметами (напр., ножем);
- не використовувати м'які або абразивні засоби.

\* Наявне лише в деяких моделях.

## Instalare

! Este importantă păstrarea acestui manual pentru a putea fi consultat în orice moment. În caz de vânzare, de închiriere sau de schimbare a locuinței, acesta trebuie să fie înmănat împreună cu cuptorul, pentru a informa noul proprietar cu privire la funcționare și la respectivele avertismente.

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

### Amplasare

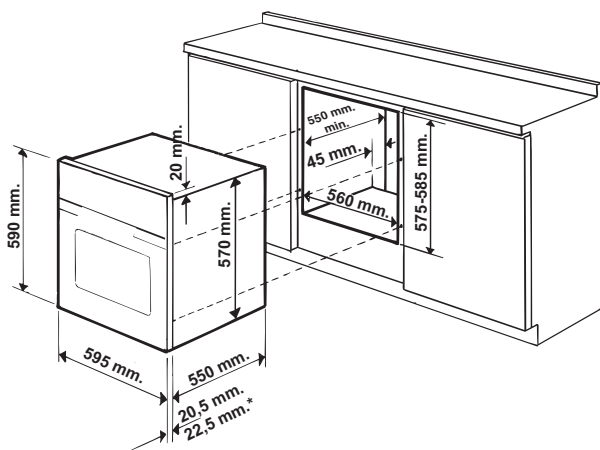
! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii; eliminarea lor se va face conform normelor privind colectarea separată a deșeurilor (vezi *Măsuri de precauție și recomandări*).

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

### Montarea în mobilier

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 coloană, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:

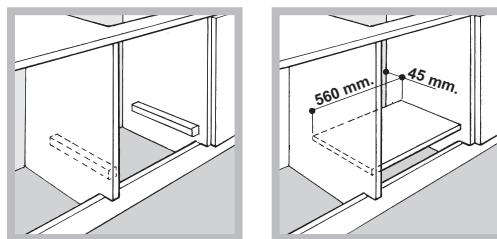


#### \* Modele de oțel inoxidabil

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

### Aerisire

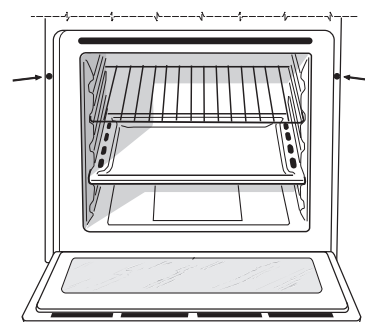
Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtați peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului astfel încât acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (vezi figura).



### Centrare și fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier:

- deschideți ușa cuptorului;
- scoateți cele 2 piese de cauciuc care acoperă găurile de fixare de pe rama perimetrală;
- fixați cuptorul de mobilă folosind 2 șuruburi pentru lemn;
- re poziționați piesele de cauciuc care acoperă găurile.

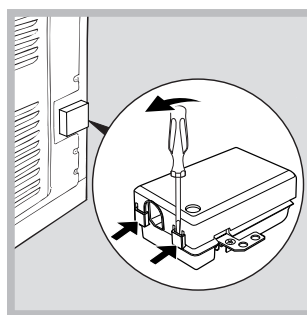


! Toate componentele care asigură protecția aparatului trebuie să fie fixate în așa fel încât să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

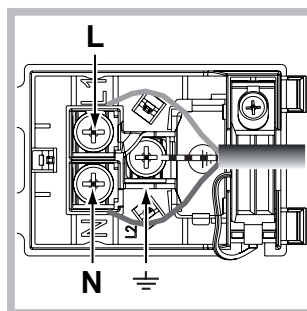
### Branșamentul electric

Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispușe pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea și frecvența sunt indicate pe plăcuța de caracteristici de pe aparat (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. Punerea în funcțiune a cablului de alimentare: deșurubați șurubul presetupei și cele 3 șuruburi corespunzătoare contactelor L-N- $\perp$ , apoi fixați cablurile sub capul șuruburilor, fiind atenți la culori - Albastru (N) Maro (L) Galben-Verde  $\perp$  (vezi figura).

3. Fixați cablul în presetupa specială.  
4. Închideți capacul cutiei cu borne.

### Racordarea cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un ștecher normalizat pentru sarcinile indicate pe plăcuța de caracteristici (vezi alături).

În cazul bransamentului direct la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

! Singurul responsabil pentru corectitudinea executării bransamentului electric și pentru respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua bransamentul, asigurați-vă că:






- priza are împământare și corespunde prevederilor legale în vigoare;
- priza poate suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe plăcuța de caracteristici (vezi mai jos);
- tensiunea de alimentare este cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici (vezi mai jos);
- priza este compatibilă cu ștecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ștecherul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! 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).

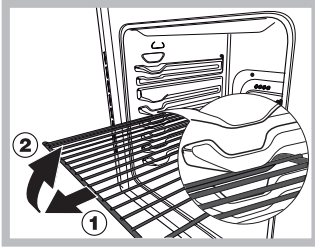
! Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor norme.

PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI	
<b>Dimensiuni*</b>	lățime cm 43,5 înălțime cm 32,4 adâncime cm 41,5
<b>Volum*</b>	litri 59
<b>Dimensiuni**</b>	lățime cm 45,5 înălțime cm 32,4 adâncime cm 41,5
<b>Volum**</b>	litri 62
<b>Conexiuni electrice</b>	tensiune la 220-240V~ 50/60Hz putere maximă absorbită 2800W (vezi plăcuța cu caracteristici)
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304</p> <p>Consum energie convecție Naturală – funcție de încălzire: Tradițională; </p> <p>Consum de energie declarație Clasă convecție forțată - funcția de încălzire: Patiserie. </p>
    	<p>Acest aparat este conform cu următoarele Directive Comunitare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasă) cu modificările ulterioare</li> <li>- 2004/108/CEE din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) cu modificările ulterioare</li> <li>- 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificările ulterioare.</li> <li>- 2012/19/CE cu modificările ulterioare.</li> <li>- 1275/2008 stand-by/off mode</li> </ul>

\* Numai pentru modelele cu șine matrițate.

\*\* Numai pentru modelele cu șine de sârmă.

## Pornire și utilizare



**ATENȚIE!** Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor (1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

! 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. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor folosite pentru realizarea protecției cuptorului.

### 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 corespunzătoare recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi Programe).
3. Indicatorul **TERMOSTAT** aprins arată faza de încălzire până la temperatura stabilită.
4. În timpul procesului de coacere, puteți oricând să:
  - modificați programul de coacere acționând butonul **PROGRAME**;
  - modificați temperatura acționând butonul **TERMOSTAT**;
  - întrerupeți coacerea aducând butonul **PROGRAME** în poziția "0".

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


! Așezați întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

### Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura externă, anumite ventilatoare sunt dotate cu un ventilator de răcire. Acesta generează un curent de aer rece care iese printre panoul de control și ușa cuptorului.

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

### Lumina din cuptor

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

### Folosirea timerului \*

1. Este necesar în primul rând ca alarma să fie încărcată: de aceea, rotiți butonul **TIMER** cu o tură, în sens orar.

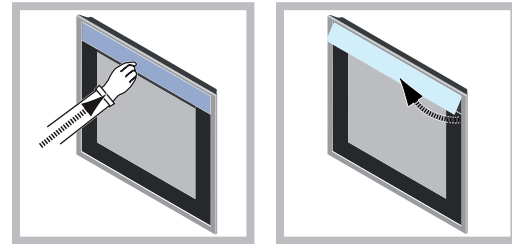
2. Rotind butonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglați timpul de coacere astfel încât minutele dorite indicate pe butonul **TIMERULUI** să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.

3. Timerul este un cronometru: după expirarea timpului reglat, emite un semnal acustic.

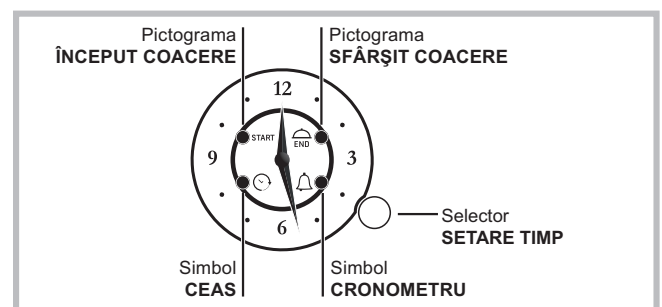
! Timerul nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului.

### Mâner escamotabil

Unele modele sunt dotate cu mâner escamotabil integrat în ușa cuptorului. Este suficientă o apăsare ușoară și deschiderea push/push ușurează prinderea pentru a deschide și închide cuptorul. La terminarea utilizării, se poate închide apăsând ușor.



## Programator Analogic\*



! Toate reglările sunt posibile numai dacă cuptorul este racordat la instalația electrică. Dacă lipsește curentul pentru mai mult de 10 secunde, programatorul se oprește: la revenirea curentului, pictograma **CEAS** clipește arătând că a fost o pană de curent și că trebuie reglată din nou ora. Dacă pana de curent se produce în timpul unei coaceri programate, timpul programat pornește de unde se opriese (de ex. dacă programez o coacere cu durata de 1 oră, iar în timpul acestei coaceri se produce o pană de curent de 30 de minute, programul se termină după 1 oră și 30 de min. Și în acest caz, pictograma **CEAS** clipește și ora trebuie să fie reglată din nou.

### COACERE MANUALĂ

Dacă nu s-a activat nicio programare, cuptorul poate fi folosit în mod manual, acționând asupra butoanelor **PROGRAME** și **TERMOSTAT**.

### Setarea cronometrului

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului

\* Prezent doar la anumite modele.

acustic la terminarea minutelor setate. Cronometrul poate fi folosit numai atunci când nu există nicio programare în curs.

Pentru a activa cronometrul, apăsați scurt butonul de 3 ori până când clipește pictograma CRONOMETRU. Reglarea cronometrului este identică cu cea a orei de sfârșit a coacerii (a se vedea paragraful respectiv)

## Reglarea orei

Pentru a regla ora indicată de limbi, apăsați scurt de 4 ori butonul până când clipește pictograma CEAS.

Pentru a crește sau descrește ora afișată cu 1 minut, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar limba minutelor se mișcă cu pași de 1 minut în sens orar sau antiorar.

După trecerea 10 secunde la ultima reglare, programatorul iese automat din modalitatea de reglare.

## Programarea coacerii

### Programarea unei durate cu început imediat

Programarea orei de sfârșit a coacerii permite începerea imediată și terminarea coacerii în mod automat în funcție de ora programată.

Pentru a programa ora de sfârșit a coacerii, apăsați scurt butonul de 2 ori până când clipește pictograma SFÂRȘIT COACERE.

Pentru a crește sau descrește timpul de coacere cu pași de 1 minut, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar limba minutelor se mișcă cu 1 minut în sens orar sau antiorar.

Clipirea pictogramei SFÂRȘIT COACERE continuă timp de 10 secunde de la ultima rotație. Programul poate fi confirmat prin apăsarea butonului sau lăsând să expire cele 10 secunde, cu condiția să fi fost programat cel puțin 1 minut de coacere.

Pictograma SFÂRȘIT COACERE aprinsă arată că programarea a fost efectuată.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul PROGRAME. Cuptorul se aprinde imediat și se va stinge la ora reglată de sfârșit al coacerii.

Pentru a a fișa programul reglat, apăsați scurt și eliberați butonul; limbile și pictogramele afișează programul reglat. La terminarea coacerii, pictograma SFÂRȘIT COACERE clipește, iar alarma emite semnale acustice timp de 1 minut (pentru a o dezactiva, apăsați scurt butonul).

Aduceți butonul PROGRAME în poziția "0".

- De exemplu: Exemplu: este ora 9:00 și este programată ora 10:15 pentru sfârșitul coacerii. Programul începe imediat și se oprește automat la 10:15 cu o durată de o oră și 15 minute.

### Programarea unei durate cu început întârziat

Programarea orei de început a coacerii permite începerea și terminarea coacerii în mod automat în funcție de orele programate.

Pentru a programa ora de sfârșit a coacerii, apăsați scurt butonul o dată până când clipește pictograma ÎNCEPUT COACERE.

Pentru a crește sau descrește ora de început a coacerii cu pași de 1 minut, rotiți butonul în sens orar sau antiorar, iar limba minutelor se mișcă cu 1 minut în sens orar sau antiorar.

Clipirea pictogramei ÎNCEPUT COACERE continuă timp de 10 secunde de la ultima rotație. Dacă în acest timp nu se rotește sau nu se apasă butonul, limbile afișează din nou ora în mod automat, iar programul este anulat. După ce ați reglat ora de început a coacerii (pictograma ÎNCEPUT COACERE aprinsă fix), apăsând din nou butonul se trece la reglarea orei de sfârșit a coacerii (pictograma SFÂRȘIT COACERE nu mai este stinsă, ci clipește), cu condiția să fi fost programat chiar și numai 1 minut, altfel programarea se anulează.

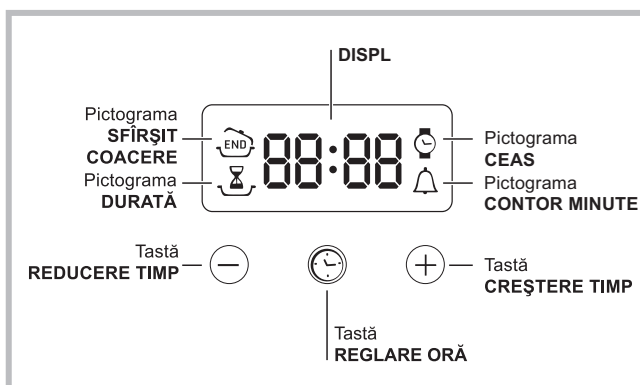
Pentru programarea orei de sfârșit a coacerii, urmați procedura de mai sus.

Selectați programul de coacere dorit cu butonul PROGRAME. Cuptorul se aprinde la ora de început reglată și se va stinge la ora reglată de sfârșit a coacerii.

- De exemplu: Exemplu: este ora 9:00, se reglează 11:00 ca oră de început, iar 12:15 ca oră de sfârșit. Programul începe automat la 11:00 și se oprește la 12:15 cu o durată de o oră și 15 minute.

! Pentru anularea unei programări, apăsați butonul timp de 3 secunde: programare va fi anulată, iar programatorul va reveni în modalitatea de coacere manuală.

## Programator de coacere electronic\*



### Fixați ceasul

! Se poate fixa atât 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 digiti numerici de pe DISPLAY luminează intermitent.

1. Apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiti numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglatai ora; dacă se tin apasate, numerele se deruleaza mai rapid pentru a facilita setarea.
3. asteptati 10 sec sau apasati din nou tasta pentru a fixa setarea.

\* Prezent doar la anumite modele.

## 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  pînă când se aprind pictograma  și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele “+” și “-” reglați timpul dorit; dacă se tin apasate, numerele se deruleaza mai rapid pentru a facilita setarea.
3. asteptati 10 sec sau apasati 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. Apasati de mai multe ori tasta  pînă când se aprind pictograma  și cei trei digiti numerici pe DISPLAY; 2. Cu tastele “+” și “-” reglați durata dorita; dacă se tin apasate, numerele se deruleaza mai rapid pentru a facilita setarea.
3. asteptati 10 sec sau apasati 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 sfîrșitului coacerii

! Programarea sfîrșitului 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  pînă când se aprind pictograma  și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
3. Cu tastele “+” și “-” reglați ora dorita de terminare a coacerii; dacă se tin apasate, numerele se deruleaza mai rapid pentru a facilita setarea.
4. asteptati 10 sec sau apasati 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:

- Apasati tasta  pînă ce se aprind pictograma setarii de anulat si digitii pe display. Apasati tasta “-” pînă când pe display apar cifrele 00:00.
- tineti apasate simultan tastele “+” și “-”; astfel se anuleaza toate programările efectuate inclusiv contorul de minute.

## Programe

### Programe de coacere

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

- BARBECUE (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depășiți temperatura de 200°C).

#### Program **CUPTOR TRADIȚIONAL**

Se activează cele două elemente de încălzire inferior și superior. Cu această coacere tradițională este bine să folosiți un singur raft: dacă se folosesc mai multe rafturi, temperatura nu se distribuie corespunzător.

#### Program **MAI MULTE RAFTURI**

Se activează toate elementele de încălzire (superior, inferior și circular) și intră în funcțiune ventilatorul. Întrucât căldura este constantă în tot cuptorul, aerul coace și pătrunde alimentele în mod uniform. Este posibil să se folosească maxim două rafturi în același timp.

#### Program **CUPTOR PIZZA**

Se activează elementele de încălzire inferior și circular și intră în funcțiune ventilatorul. Această combinație permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un mare aport de căldură îndeosebi de jos în sus. În cazul în care folosiți mai mult de un raft deodată, trebuie să le schimbați poziția între ele la jumătatea coacerii.

#### Program **BARBECUE**

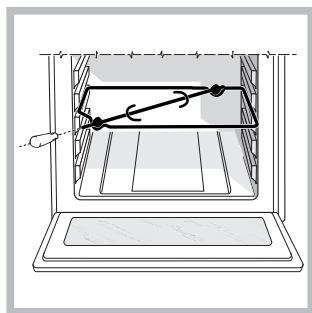
Intră în funcțiune elementul de încălzire superior. Temperatura ridicată și directă a grătarului este recomandată pentru alimentele care necesită o temperatură ridicată la suprafață. Coacerea trebuie să aibă loc cu ușa cuptorului închisă.

#### Program **GRATIN**



Intră în funcțiune elementul de încălzire superior precum și ventilatorul. Unește la radiația termică unidirecțională circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru nu permite arderile de la suprafața alimentelor, mărind puterea de pătrundere a căldurii. Coacerea trebuie să aibă loc cu ușa cuptorului închisă.

#### Program **CUPTOR PATISERIE**

Se activează elementul de încălzire posterior și intră în funcțiune ventilatorul, asigurând o căldură delicată și uniformă în interiorul cuptorului. Acest program este indicat pentru coacerea mâncărurilor delicate (de ex. prăjituri care necesită dospire) și preparate “mignon” pe trei rafturi în același timp.

**Rotisor \***

Pentru a pune în funcțiune rotisorul (*vezi figura*) procedați astfel:

1. așezați tava în poziția 1;
2. puneți suportul rotisorului în poziția 3 și introduceți țepușa în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. puneți în funcțiune rotisorul, selectând cu butonul PROGRAME  sau .

**Sfaturi practice pentru coacere**

! Pentru coacerile ventilate, nu utilizați pozițiile 1 și 5: aerul cald ar putea provoca arderi alimentelor delicate.

! La coacerile BARBECUE și GRATIN, în special dacă folosiți rotisorul, așezați tava cuptorului în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).

**COACERE PE MAI MULTE RAFTURI**

- Folosiți pozițiile 2 și 4, rezervând poziția 2 alimentelor care necesită un aport mai mare de căldură.
- Puneți tava jos și grătarul sus.

**BARBECUE**

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

**CUPTOR PIZZA**

- Utilizați o tavă ușoară din aluminiu, și sprijiniți-o pe grătarul din dotare. Tava de colectare prelungește timpul de coacere și în acest fel pizza nu va fi crocantă.
- Dacă vă plac pizzetele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceți mozzarella la jumătatea timpului de coacere.

\* Prezent doar la anumite modele.

## Tabel coacere

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)	
<b>Tradițional</b>	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	
<b>Coacere pe mai multe rafturi</b>	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	170-180	40-50	
	Bignè (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	30-40		
<b>Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Plăcinte	1	2 sau 3	10	200	15-20	
<b>Grill</b>	Solă	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 sau 4	5	MAX	10-15	
	Cotlet de vițel	1	4	5	MAX	15-20	
	Șnițele	1	4	5	MAX	15-20	
	Hamburgeri	1	4	5	MAX	7-10	
	Scrumbie	1	4	5	MAX	15-20	
	Toast	n. 4	4	5	MAX	2-3	
	<b>Cu rotisor (dacă este în dotare)</b>						
		Vițel la frigare	1.0	-	-	100%	80-90
		Pui la frigare	1.5	-	-	100%	70-80
		Miel la frigare	1.0	-	-	100%	70-80
<b>Gratin</b>	Pui la grătar	1.5	2	5	200	55-60	
	Sepie	1.5	2	5	200	30-35	
	<b>Cu rotisor (dacă este în dotare)</b>						
		Vițel la frigare	1.5	-	10	200	70-80
		Miel la frigare	1.5	-	10	200	70-80
		Pui (la frigare) + cartofi (la tavă)	1.5	-	10	200	70-75
<b>Patiserie</b>	Tarte	0.5	3	15	180	20-30	
	Tort de fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45	
	Prăjitură cu prune	0.7	3	15	180	40-50	
	Pandișpan	0.5	3	15	160	25-35	
	Clătite umplute (pe 2 etaje)	1.2	2 și 4	15	200	30-35	
	Prăjituri mici (pe 2 etaje)	0.6	2 și 4	15	180-190	20-25	
	Saleuri din foietaj cu brânză (pe 2 etaje)	0.4	2 și 4	15	200-210	15-20	
	Bignè (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25	
	Biscuiți (pe 3 rafturi)	0.7	1 și 3 și 5	15	180	20-25	
	Bezele (pe 3 etaje)	0.5	1 și 3 și 5	15	90	180	

! Timpul de coacere este orientativ și poate fi modificat în funcție de cerințele personale.



## Măsuri de precauție și recomandări

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

### Siguranță generală

- Aparatul a fost creat pentru a fi destinat utilizării neprofesionale, în mediul casnic.
- Aparatul nu se va instala niciodată în aer liber, nici măcar în cazul în care spațiul se află la adăpostul unui acoperiș; de asemenea, este foarte periculos să îl lăsați expus la ploaie sau intemperii.
- 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. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau iratională a aparatului.**
- **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.**
- Evitați ca și cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu astupați fantele de aerisire sau de ieșire a căldurii.
- Pentru a deschide ușa cuptorului, prindeți mânerul de mijloc: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a introduce sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului.
- Nu așezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna că butoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- Nu scoateți ștecherul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte să fi scos ștecherul din priză.
- În caz de defecțiune, nu interveniți în niciun caz la mecanismele din interiorul aparatului și nu încercați să îl reparați singuri. Apelați Centrul de Asistență (vezi *Asistența*).
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică, senzorială sau mentală, precum și de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

### Eliminarea deșeurilor

- Eliminarea ambalajelor: respectați reglementările locale; astfel, ambalajele ar putea fi reutilizate.
- Directiva Europeană 2012/19/CE cu privire la deșeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deșeurile urbane solide, obișnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare și de reciclare a materialelor componente, cât și pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător. Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă amintește tocmai obligația de a le colecta separat. Pentru informații suplimentare cu privire la scoaterea din uz a aparatelor electrocasnice, deținătorii acestora se vor putea adresa serviciului public respectiv sau agenților de vânzare.

### Protejarea și respectarea mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale și primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor de electricitate. Opțiunile de planificare a programelor, îndeosebi "gătire cu pornire întârziată" (vezi *Programe*) și "curățarea automată întârziată" (vezi *Întreținerea și Îngrijirea*), permit organizarea în acest sens.
- Se recomandă să efectuați întotdeauna coacerea BARBECUE și GRATIN cu ușa cuptorului închisă: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune, cât și pentru a economisi energie (10% aprox).
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate și eficiente, că aderă bine pe ușa cuptorului și nu provoacă pierderi de căldură.

## Întreținerea și îngrijirea aparatului

### Debransarea de la rețeaua electrică

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 produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiți bine și să ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Folosiți apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase, cu excepția glisierelor.

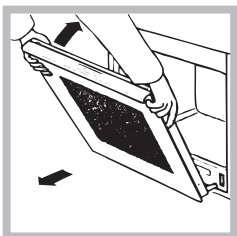
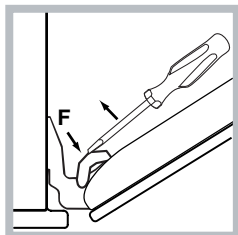
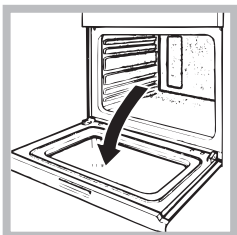
! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

## Curățarea ușii

Curățați geamul ușii cu un burete și produse neabrazive și ștergeți-l cu o cârpă moale; nu folosiți materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.

Pentru curățarea minuțioasă a cuptorului, demontați ușa acestuia:

1. deschideți ușa la maxim (vezi figura);
2. cu ajutorul unei șurubelnițe, ridicați și rotiți levierul **F** amplasat pe cele două balamale (vezi figura);



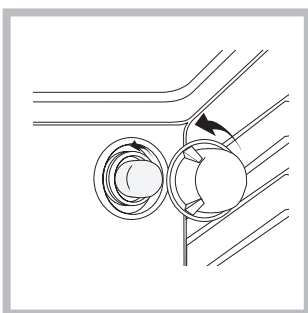
3. apucați bine ușa de părțile laterale și apropiați-o fără a o închide complet. Trageți apoi ușa spre voi, extrăgând-o din balamale (vezi figura).

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 Asistența). Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## Înlocuirea becului

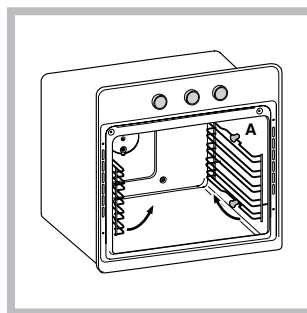


Pentru a înlocui becul cuptorului:

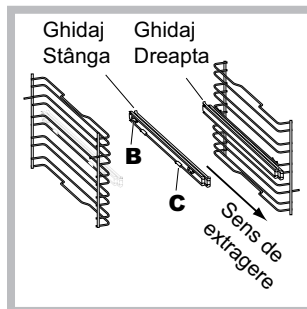
1. Deșurubați capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Desurubati becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25 W, dulie E 14.
3. Montați la loc capacul (figura).

! Nu folosiți lampa cuptorului pentru și ca iluminare a încăperilor.

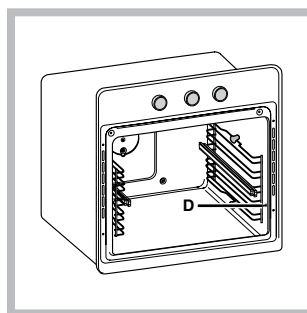
## Montarea kitului de glisieră



- Pentru a monta glisierile:
1. Îndepărtați cele două cadre, scoțându-le din distanțierele **A** (a se vedea figura)



2. Alegeți raftul pe care să introduceți glisiera. Acordați atenție direcției de detașare a glisierii, poziționați pe cadru mai întâi cavitatea **B**, după care cavitatea **C**.



3. Fixați cele două cadre cu ajutorul ghidajelor în orificiile situate pe pereții cuptorului (a se vedea figura). Orificiile corespunzătoare cadrului din stânga sunt poziționate sus, în timp ce orificiile pentru cel din dreapta sunt poziționate jos.
4. La final poziționați cadrele pe distanțierele **A**.

! Nu introduceți glisieră la poziția 5.

## Panouri catalitice laterale și posterior\*

Sunt panouri acoperite cu un email special care poate absorbi grăsimea care provine de la gătit.

Acest email este suficient de rezistent pentru a permite glisarea diferitelor accesorii (grătare, tăvi etc.) fără a se deteriora. Nu trebuie să vă îngrijorați dacă apar mici urme albe pe suprafețe.

Totuși, trebuie să evitați:

- să răzuți emailul cu obiecte tăioase (de exemplu, un cuțit);
- să folosiți detergenți sau produse abrazive.

\* Prezent doar la anumite modele.



**195114133.00**

06/2013 - XEROX FABRIANO

RO