

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 12

**PL**

Polski, 22

**TR**

Turkish, 32

**FR**

Français, 43

**ES**

Espanol, 53

**PT**

Portuges, 63

**UA**

Італійська, 73

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**

## Sommario

**ATTENZIONE, 2**

**Installazione, 3-4**

**Descrizione dell'apparecchio, 5**

**Avvio e utilizzo, 6**

**Programmi, 7-8**

**Il programmatore di cottura  
elettronico, 9**

**Precauzioni e consigli, 10**

**Manutenzione e cura, 11**

**Assistenza, 11**

# ATTENZIONE

---

IT

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati
- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.**

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

## Posizionamento

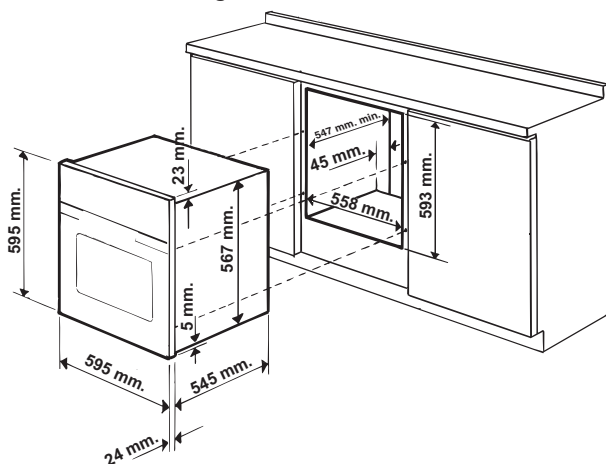
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

## Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

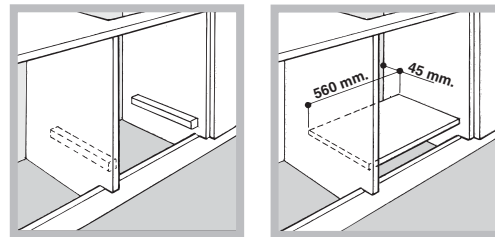
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

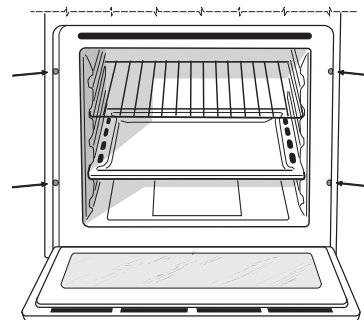
## Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).



## Centraggio e fissaggio

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

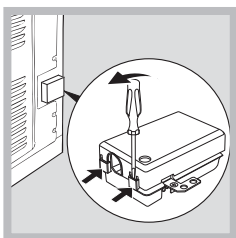


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

## Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (vedi sotto).

## Montaggio del cavo di alimentazione

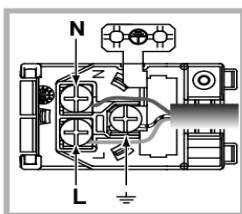


1. Aprire la morsettieria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\perp$  e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde  $\perp$  (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.

4. Chiudere il coperchio della morsettieria.



## Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.



Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

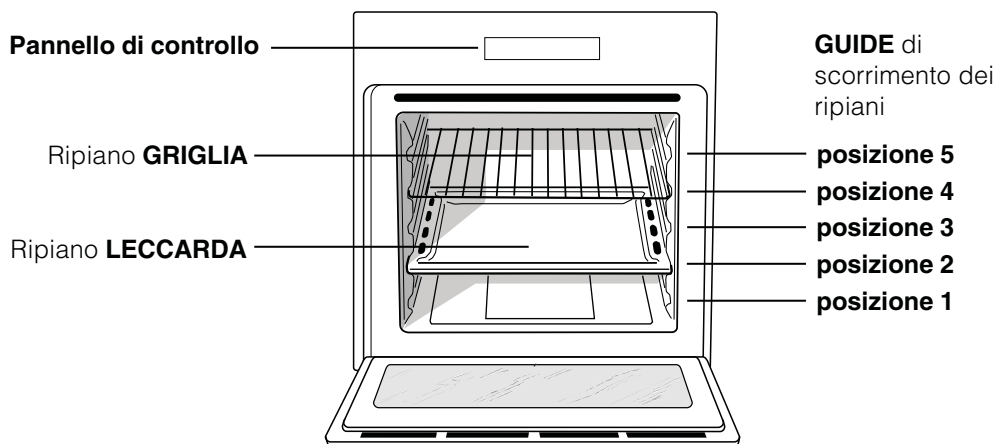
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.  
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).  
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

### TARGHETTA CARATTERISTICHE

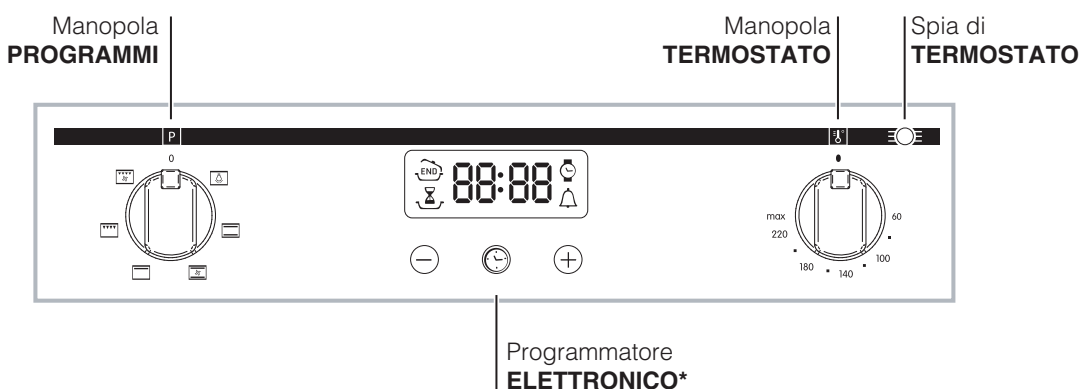
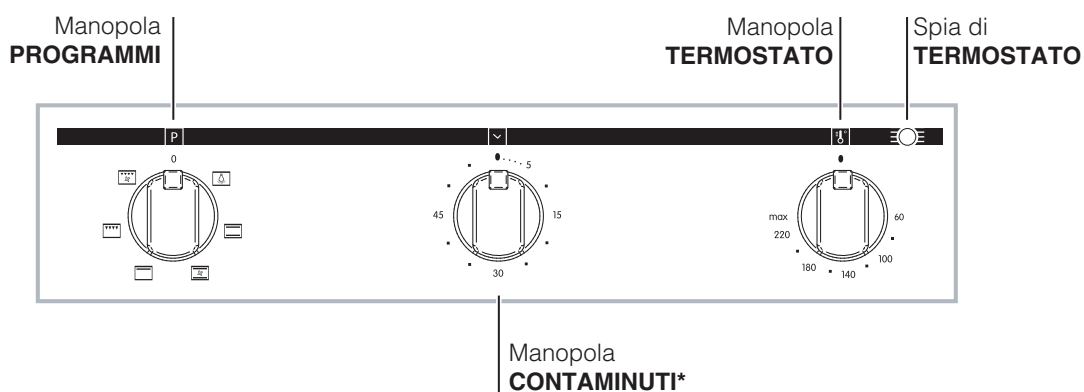
<b>Dimensioni</b>	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
<b>Volume</b>	lt. 58
<b>Collegamenti elettrici</b>	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2250W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304</p> <p><b>Modelli con ventilazione di raffreddamento:</b> Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Multicottura.</p> <p><b>Modelli senza ventilazione di raffreddamento:</b> Consumo energia convezione Forzata – funzione di riscaldamento:  Multicottura;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale - funzione di riscaldamento:  Tradizionale.</p>
 	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni.</p>

# Descrizione dell'apparecchio

## Vista d'insieme



## Pannello di controllo



\* Presente solo su alcuni modelli

# Avvio e utilizzo

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

## Avviare il forno

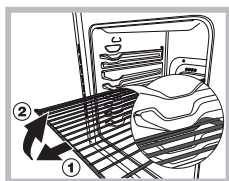
1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (vedi Programmi).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
  - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
  - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

**ATTENZIONE !** Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)


Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)



## Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. ! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

## Luce del forno

Si accende selezionando  con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

## Utilizzare il timer\*

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

\* Presente solo su alcuni modelli

## Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

### Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

### Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore e inferiore) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

### Programma **FORNO SOPRA**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

### Programma **GRILL**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc... Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura". Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

## Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

### MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

### GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

### PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

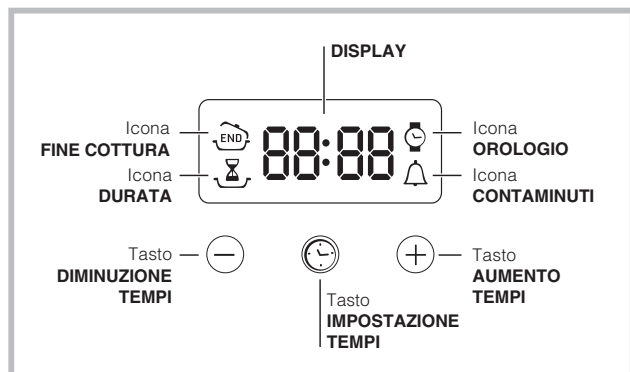
## Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
<b>Forno Tradizionale</b>	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
<b>Multicottura</b>	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
Torte salate	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Forno Sopra</b>	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
<b>Gratin</b>	Pollo alla griglia	1.5	2	5	200	55-60
	Seppie	1.5	2	5	200	30-35




# Il programmamatore di cottura INDESIT elettronico




IT



## Impostare l'orologio




! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY lampeggiano.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
2. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.

## Impostare il contaminuti




! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
  2. con i tasti "+" e "-" regolare il tempo desiderato; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
  3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
- Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

## Programmare la cottura




! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.



### Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
  2. con i tasti "+" e "-" regolare la durata desiderata; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
  3. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
  4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

### Programmare la fine di una cottura


! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i quattro digit numerici sul DISPLAY;
3. con i tasti "+" e "-" regolare l'ora di fine cottura desiderata; se si tengono premuti i numeri, scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
4. attendere 10 sec oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
5. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

### Annulare una programmazione

Per annullare una programmazione:

- premere il tasto  finché non lampeggia l'icona dell'impostazione da annullare e i digit sul display. Premere il tasto "-" finché sul display non compaiono le cifre 00:00.
- tenere premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-"; in questo modo si annullano tutte le programmazioni effettuate contaminuti compreso.

# Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

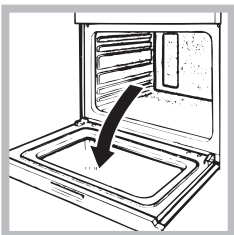
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

## Pulire la porta

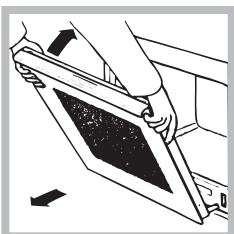
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura).



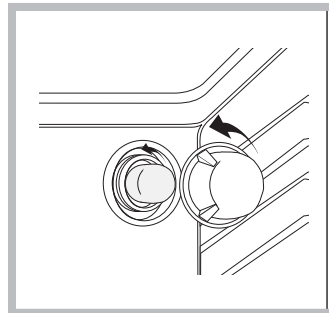
Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

## Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina

- Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
  2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
  3. Rimontare il coperchio (vedi figura).



**! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.**

# Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

## Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

\*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.indesit.com](http://www.indesit.com).

# Operating Instructions

OVEN

GB



Italiano, 1



English, 12



Polski, 22



Turkish, 32



Français, 43



Espanol, 53



Portuges, 63



Італіська, 73

FIMB 51 K.A IX  
FIMB 53 K.A IX

## Contents

Warnings, 13

Installation, 14-15

Description of the appliance, 16

Start-up and use, 17-18

Cooking modes, 18

The electronic cooking programmer, 19

Precautions and tips, 20

Maintenance and care, 21

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.  
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

# Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

## Positioning

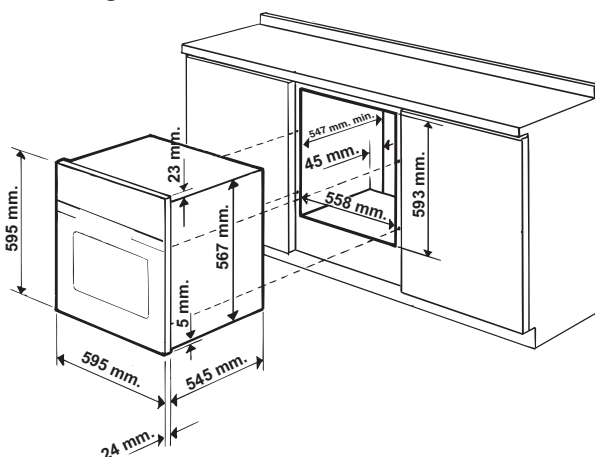
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

## Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

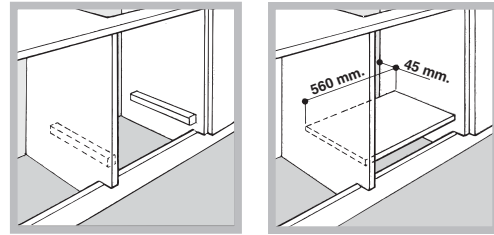
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (see *diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

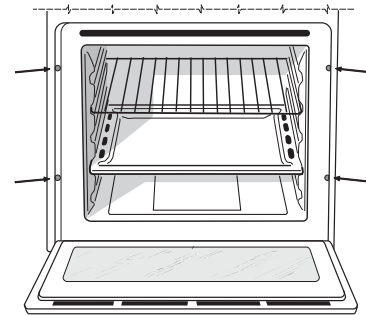
## Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).



## Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

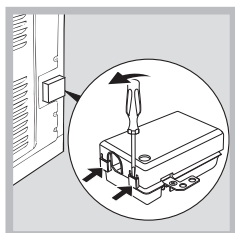


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

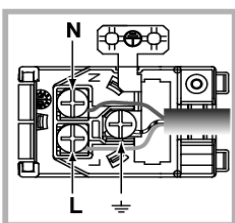
## Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

### Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$ . Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green  $\perp$  wire to

the terminal marked  $\perp$  (see diagram).

3. Fix the cable in place by fastening the clamp screw.

4. Close the cover of the terminal board.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see side). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (see below).



- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (see below).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

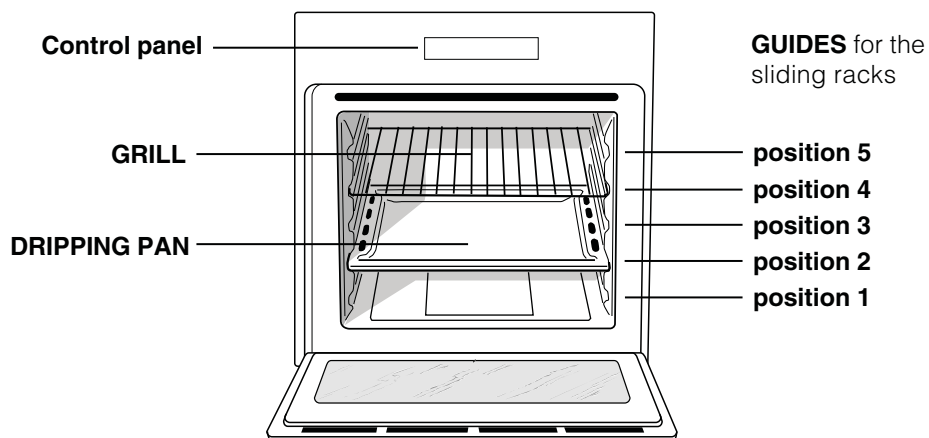
! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

DATA PLATE	
<b>Dimensions</b>	width cm 43.5 height cm 32 depth cm 40
<b>Volume</b>	lt.57
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2250W
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p><b>Models with cooling ventilation:</b> Energy consumption for Natural convection heating mode: <input type="checkbox"/> Convection Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode: <input type="checkbox"/> Multi-cooking</p> <p><b>Models without cooling ventilation:</b> Energy consumption for Forced convection heating mode: <input type="checkbox"/> Multi-cooking Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode: <input type="checkbox"/> Convection</p>
 	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; -2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC and subsequent amendments.</p>

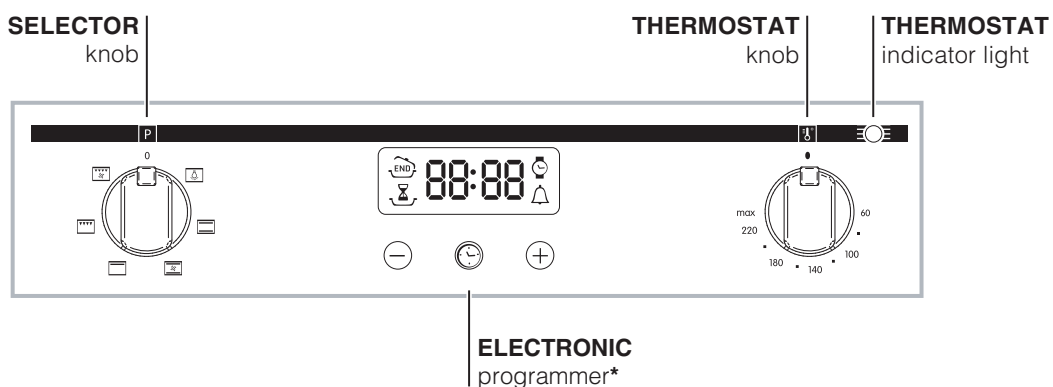
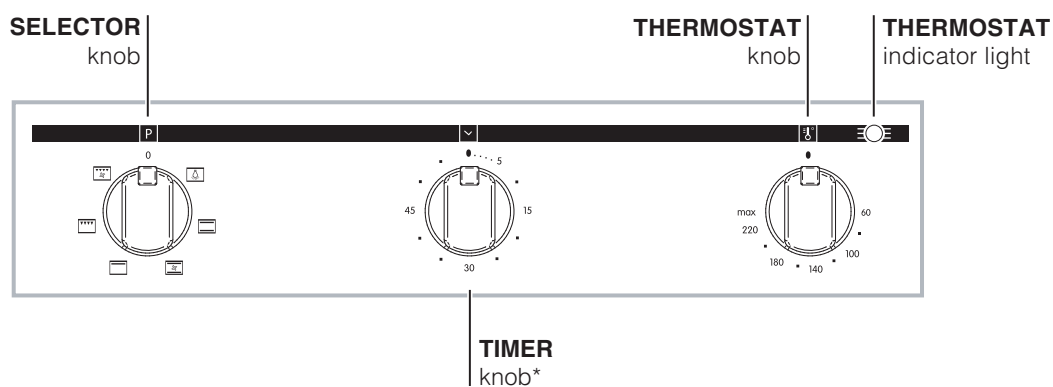
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



\* Only on a few models



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
  2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (see *Cooking Modes*).
  3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
  4. You may do the following during cooking:
    - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
    - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
    - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
- ! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.
- ! Always place cookware on the rack(s) provided.

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

## Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

## How to use the timer\*

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not turn the oven on or off.

\* Only on a few models

## Assistance

### Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

### Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

#### **TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

#### **MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

#### **TOP OVEN** mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

#### **GRILL** mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

#### **GRATIN** mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

## Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

### GRILL

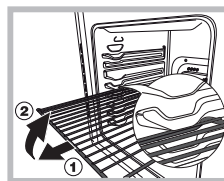
- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

### PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

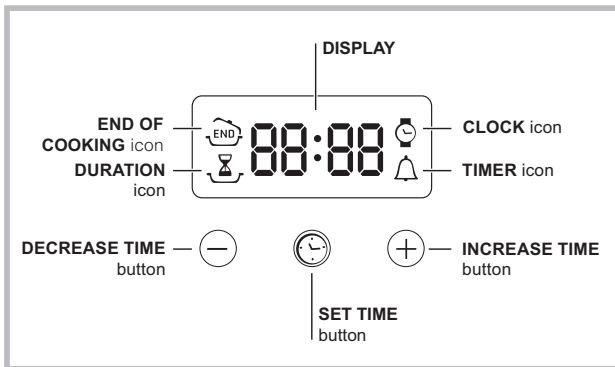
**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



## Cooking advice table


Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Convection Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Top oven</b>	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35






## Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.




After the appliance has been connected to the

mains, or after a blackout, the  icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the  button several times until the  icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.

## Setting the timer




! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.  
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

## Programming cooking






! A cooking mode must be selected before programming can take place.

### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.


### Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the  button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.  
Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

### Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

# Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

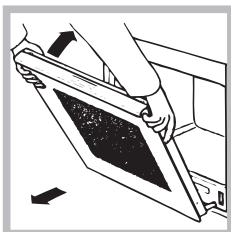
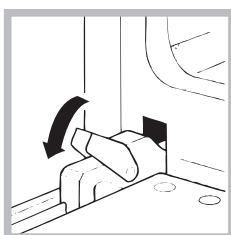
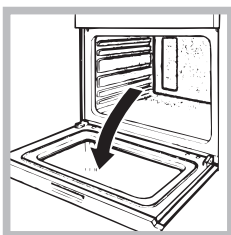
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*)
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

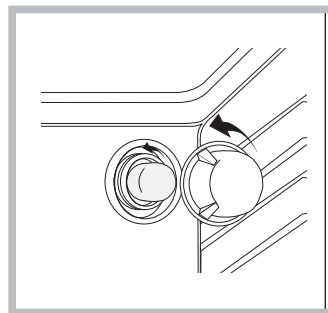
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

**! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting**





Italiano, 1



English, 12



Polski, 22



Turkish, 32



Français, 43



Espanol, 53



Portuges, 63



Італійська, 73

FIMB 51 K.A IX  
FIMB 53 K.A IX

## Spis treści

Uwaga, 23

Instalacja, 24-25

Opis urządzenia, 28

Uruchomienie i użytkowanie, 27

Programy, 27-28

Elektroniczny programator pieczenia, 29

Zalecenia i środki ostrożności, 30

Konserwacja i utrzymanie, 31

# Uwaga!

---

- 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.

# Instalacja

PL

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

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

## Ustawienie

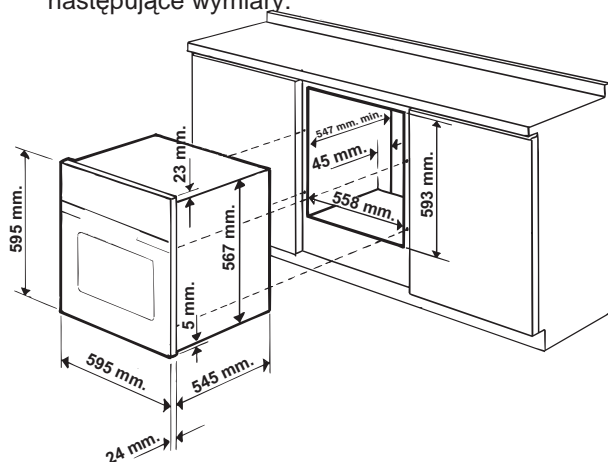
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

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

## Zabudowa

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

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

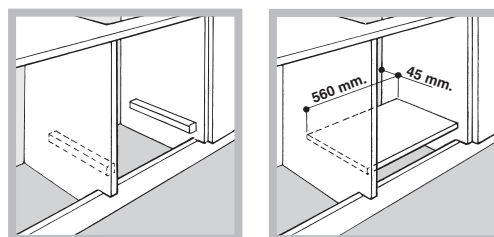


! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi.

Deklaracje na temat zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

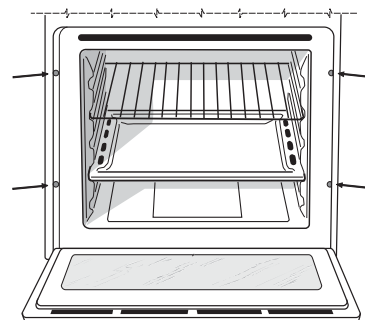
## Obieg powietrza

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



## Centrowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej. ! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie



można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

## Podłączenie do sieci elektrycznej

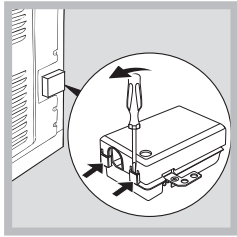
! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do działania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

## Montaż przewodu zasilającego

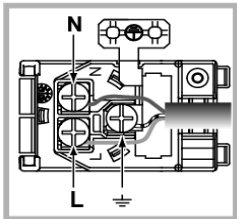
1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając



śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągając 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

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

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

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

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

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







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

! Kabel nie powinien być pogięty ani przygnieciony.

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

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

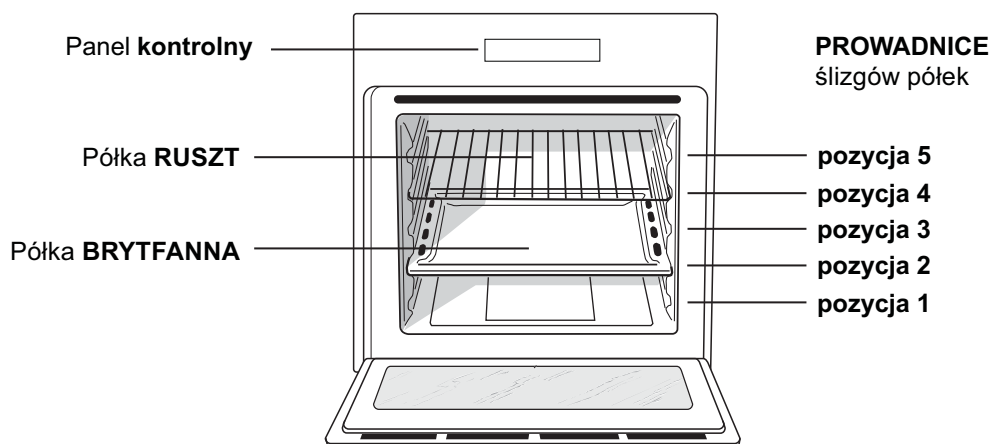
#### TABLICZKA ZNAMIONOWA

<b>Wymiary</b>	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32 głębokość (cm) 40
<b>Objętość</b>	(l) 57
<b>Podłączenia elektryczne</b>	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub maksymalna moc pobierana 2250W (patrz z tabliczka znamionowa)
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych Norma EN 50304</p> <p><b>Modele z wentylacją do schładzania:</b> Zużycie energii konwekcji Naturalnej — funkcja ogrzewania:  Tradycyjny;</p> <p>Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Wymuszona - funkcja ogrzewania:  Multiopiekanie.</p> <p><b>Modele z wentylacją do schładzania:</b> Zużycie energii konwekcji Wymuszonej — funkcja ogrzewania  Multiopiekanie.</p> <p>Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Naturalna - funkcja ogrzewania:  Tradycyjny.</p>
 	<p>Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami</li> <li>- 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami</li> <li>- 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami.</li> <li>- 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.</li> </ul>

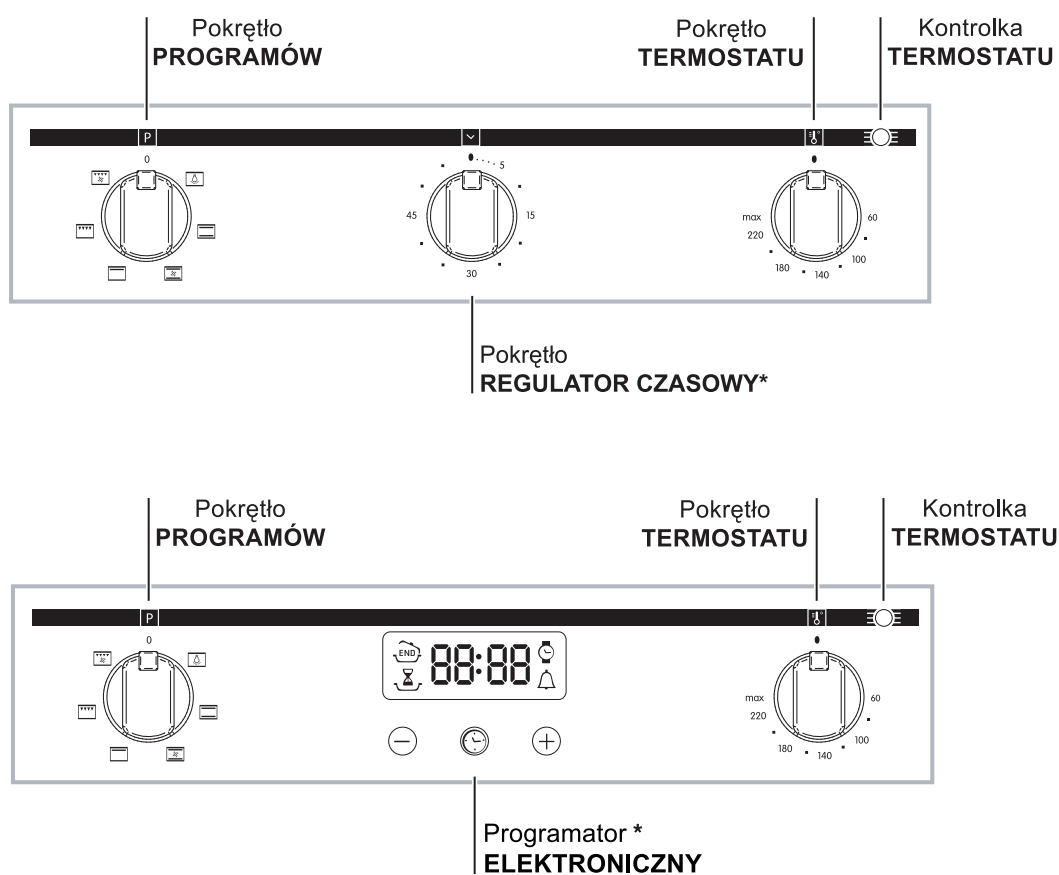
# Opis urządzenia

PL

## Widok ogólny



## Panel sterowania



\*Tylko w niektórych modelach.

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

## Uruchomienie piekarnika

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

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


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

## Wentylacja chłodząca

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

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

## Oświetlenie piekarnika

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

## Używanie regulatora czasowego \*

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętkę REGULATOR CZASOWY o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętkę REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.

\*Tylko w niektórych modelach.

3. Regulator czasowy to minutnik: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączeniem i wyłączeniem piekarnika.

## Programy pieczenia

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

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



### Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

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



### Program **MULTIPIECZENIE**

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



### Program **PIEKARNIK GÓRNY**

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



### Program **GRILL**

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



### Program **GRATIN**

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

## Praktyczne porady dotyczące pieczenia

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

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

### MULTIPIECZENIE

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

### GRILL

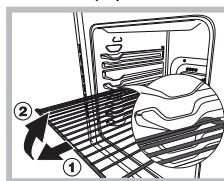
- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, umieszczając potrawy na środku rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.

### PIEKARNIK DLA PIZZY

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

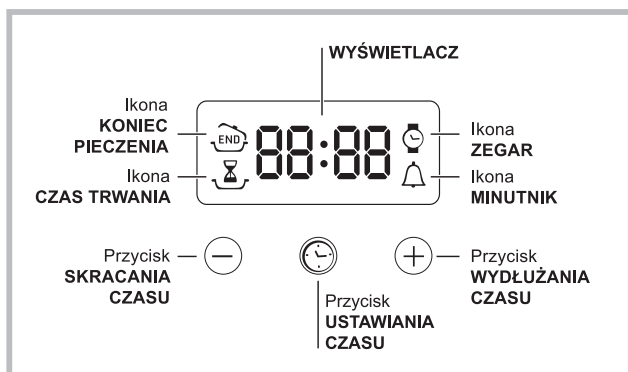
**UWAGA!** Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

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



## Tabela pieczenia

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






## Ustawianie zegara

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




Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po

zaniku napięcia ikona  oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

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

## Ustawianie minutnika

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



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

Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.


## Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

### Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona  oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas

trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.






3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

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

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


### Programowanie końca pieczenia

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

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
  2. następnie naciskać przycisk  dopóki nie 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.

# Zalecenia i środki ostrożności

PL

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

## Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

w celu podjęcia próby jego samodzielnej naprawy.

Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

## Utylizacja

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

## Oszczędność i ochrona środowiska

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

## Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

## Mycie urządzenia

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

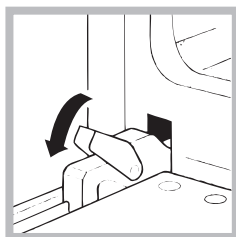
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

## Czyszczenie drzwiczek

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

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

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



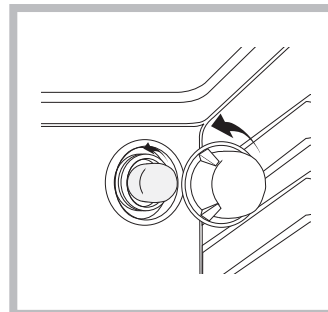
3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przysmykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

## Kontrola uszczelek

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

## Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:

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

## Serwis Techniczny

### Należy podać:

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

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



Italiano, 1



English, 12



Polski, 22



Turkish, 32



Français, 43



Espanol, 53



Portuges, 63



Італієська, 73

## Özet

**DİKKAT, 33**

Montaj, 34-35

Cihazın tanımlanması, 36

Çalıştırma ve kullanım, 37

Programlar, 38

Elektronik pipirme programlayıcısı, 39

Önlemler ve öneriler, 40

Bakım ve özen, 41

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**



- 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.

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

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

# Montaj

TR

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

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

## Konumlandırma

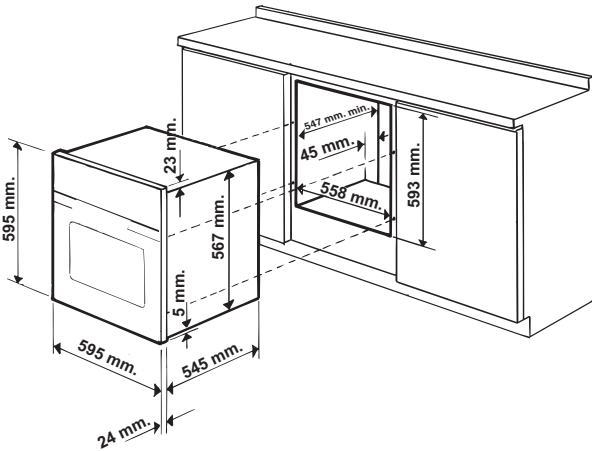
! Ambalajlar çocuklar için oyuncak olmadıklarından ayrıştırılmış atıklar hakkındaki kurallar çerçevesinde elimine edilmelidir (bkz. Önlemler ve Öneriler).

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

### Ankastre (gömme)

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak için mobilyası uygun özelliklere sahip olmalıdır:

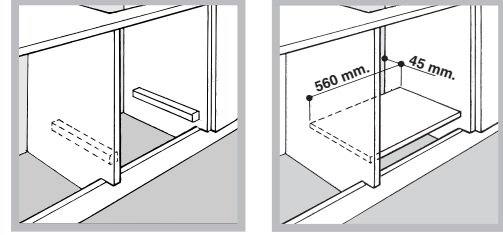
- fırına yapışık konumdaki paneller ısıya dayanıklı malzemeden olmalıdır;
- kaplama-sunta mobilyalar bulunması halinde, bunların tutkalı 100°C ısıya dayanıklı olmalıdır;
- Fırının tezgah altına (bkz. şekil) yada sütun şeklinde ankastre montajlarında mobilya şu ebatlara sahip olmalıdır:



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

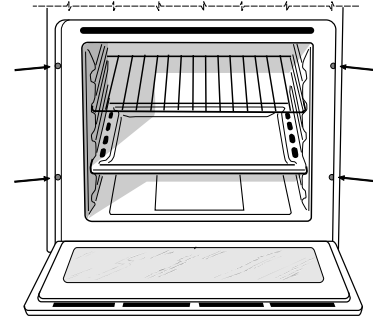
## Havalandırma

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



## Merkezleme ve sabitleme

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

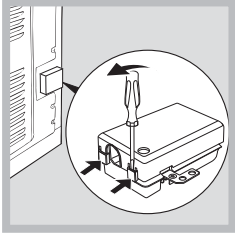




! Koruyucu tüm aksam herhangi bir alet kullanmadan sökülemez şekilde sabitlenmelidir.

## Elektrik bağlantısı

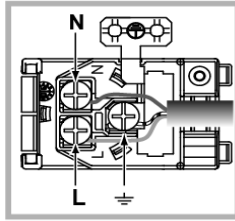
! Üç kutuplu besleme kablosuna sahip fırınlar dalgali akımla ve özellikler etiketinde belirtilen gerilim ve frekansla çalışacak şekilde ayarlanmıştır (alt kısma bakınız).

### 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- üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil  kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (bkz. şekil).
3. Kabloyu kablo bağlayıcısına sabitleyiniz.

4. Terminal kapağını kapatınız.



### Besleme kablosunun şebekeye bağlanması

Kabloya özellikler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz (bkz. yan tarafta).

Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50°C üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

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

Bağlantıyı yapmadan önce şunlardan emin olunması gerekir:






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

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

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere ve ezilmelere maruz bırakılmamalıdır.

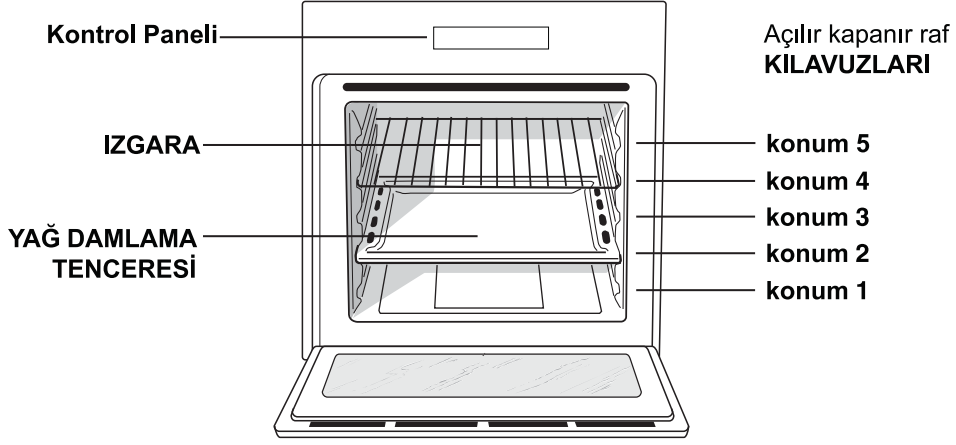
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından değiştirilmelidir. (bkz. Teknik Servis)

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk üstlenmeyecektir.

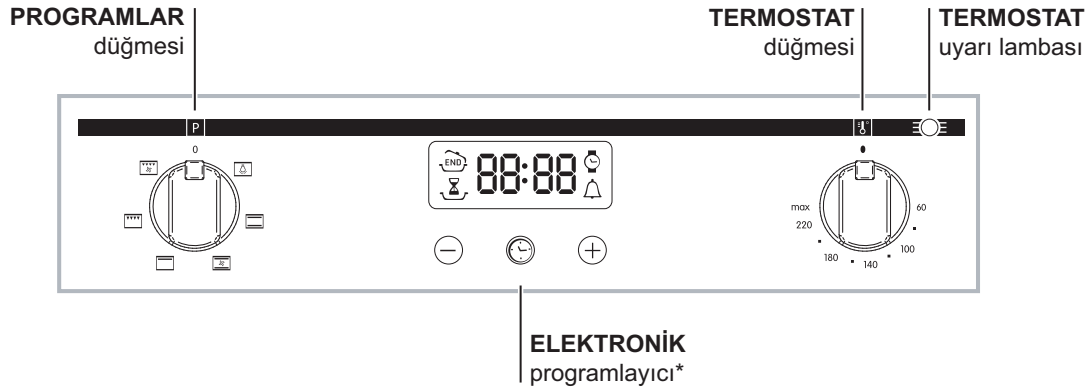
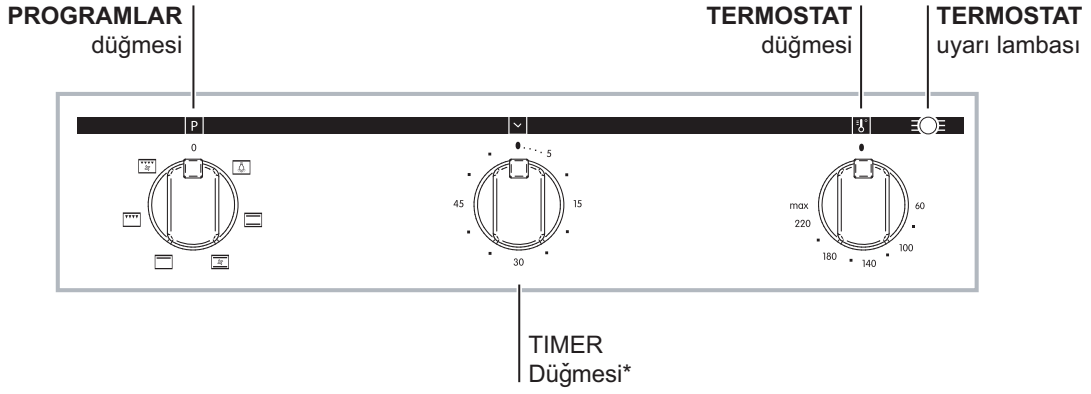
ÖZELLİKLER ETİKETİ	
<b>Ebatlar</b>	genişlik 43,5 cm Yükseklik 32 cm Derinlik 40 cm
<b>Hacim</b>	lt. 57
<b>Elektrik bağlantıları</b>	Gerilim 220-240V ~ 50/60Hz (özellikler etiketine bakınız) emilen azami güç 2250W
<b>ENERJİ ETİKETİ</b>	Elektrikli fırınlar etiketinde 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi  <b>Soğutma fanı sistemi bulunan modeller</b> Klasik enerji tüketimi Doğal – ısıtma  fonksiyonu: Geleneksel;  Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  çoklu pişirme programı  <b>Soğutma fanı sistemi bulunmayan modeller</b> Klasik enerji tüketimi Güçlendirilmiş – ısıtma fonksiyonu: Çoklu pişirme programı;   Enerji tüketimi beyan Doğal klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu:  Geleneksel.
 	Bu cihaz Avrupa Birliği düzenlemelerine uygundur: 12/12/2006 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

# Tanımcihazın

## Toplu görünüp



## Kontrol paneli



\* Sadece bazı modellerde mevcuttur.

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

## Fırının çalıştırılması

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

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

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

## Soğutma fanı

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

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

## Fırın lambası

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

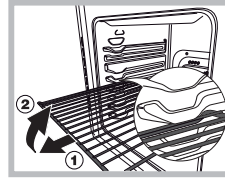
## Timer'ın kullanılması\*

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

! Timer fırının yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.

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

Izgaraları tamamen çıkarmak için, çizimde belirtildiği gibi, bunları ön taraftan alarak yukarı kaldırmak ve çekmek yeterlidir (2).



\*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

# Programlar

TR

## Pişirme programları

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

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

### GELENEKSEL FIRIN programı

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

### ÇOKLU PİSİRME programı

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

### ÜST FIRIN programı

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

### IZGARA programı

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

### GRATEN programı

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

## Pratik pişirme önerileri

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

! atıkları (su ve/veya yağ) toplama için yağ toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

### ÇOKLU PİSİRME

gerektiren yemekleri 2 rafta pişiriniz.

- Yağ toplama tepsisini en alta, izgarayı ise üste koyunuz.

### IZGARA

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

### PIZZA

- İyi bir pizza hazırlamak için ÇOKLU PİSİRME programını kullanınız.

olan izgaraya yerleştiriniz.

Yağ toplama tepsi ile pişirme süresi uzar ve pizzanız çitir çitir olmaz.

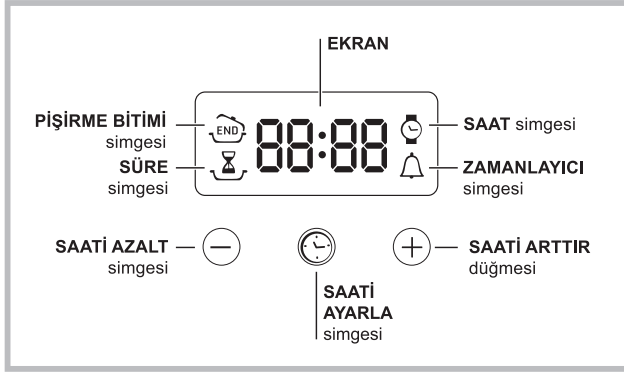
- Çok malzemeli pizzalarda mozzarella pişirme işleminin tam ortasında eklenebilir.

**Pişirme çizelgesi**
**TR**

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

# Elektronik pişirme programlayıcısı


TR




## Saati ayarlama

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


Cihaz elektrige bağlandıktan sonra veya elektrik

kesildikten sonra, EKRANDAKİ  simgesi ve dört basamaklı rakam yanıp sönmeye başlayacaktır.

1. Ekrandaki  simgesi ve dört rakam yanıp sönmeye



başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

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


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

## Zamanlayıcıyı ayarlama

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

1. Ekrandaki  simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

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



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

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

## Pişirmeyi programlama


! Programlama yapılmadan önce pişirme modu seçilmelidir.

### Pişirme süresini programlama

1. EKRANDAKİ  simgesi ve üç rakam yanıp sönmeye başlayana kadar  düğmesine birkaç kez basın.

2. İstenen süreyi ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın; düğmelerden herhangi birini basılı tutarsanız,

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

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 "-"

tutarsanız, ekran değerleri daha hızlı kaydıracaktır,

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

Bir programı iptal etme

Bir programı iptal etmek için:

rakamların yanıp sönmeye bitene kadar 

kadar "-" düğmesine basın.

• "+" ve "-" düğmelerini basılı tutarsanız zamanlayıcı ayarları dahil önceden seçilen tüm ayarlar iptal edilecektir.



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

## Genel güvenlik

- Bu cihaz profesyonel amaçlı değil, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara kurulmaz, zira yağmur ve fırtınaya maruz bırakılması son derece tehlikelidir.
- Cihazı yerinden hareket ettirirken daima fırının yan taraflarında bulunan tutma kulplarından yararlanınız.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada ıslak el ayaklarla dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazın kullanımı sırasında ısıtıcı elemanlar ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelirler. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.
- Mekanadaki diğer beyaz eşyaya ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tikamayınız.
- Fırın kapağı açma kulpunu tam ortasından tutunuz: yan tarafları sıcak olabilir.
- Yemek kaplarını fırına sürerken ve çıkarırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Fırının zeminini alüminyum folyo ile kaplamayınız.
- Fırın içine tutuşur nitelikte malzeme koymayınız. içinde böyle malzemeyle bilmeden yakılırsa alev alabilir.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" pozisyonunda olduklarından emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden temizlik ve bakım işlemleri yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servise haber veriniz.(bkz. Teknik Servis)
- Fırın kapağı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

## Atıkların elimine edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin yok edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz esyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı isareti olan sepet sembolü verilmiştir. Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurulması gerekir.

## Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

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

# Bakım ve özen

TR

## Elektrik akımını kesiniz

Her türlü işlemi yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.

## Cihazı temizleyiniz

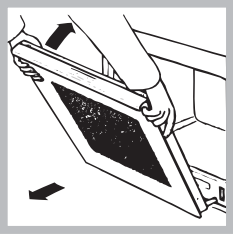
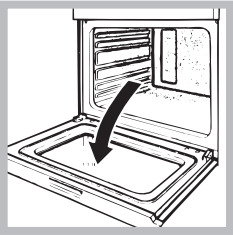
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdence özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulayınız. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan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

## Kapağı temizleyiniz

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

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağı sökülebilir:

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



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

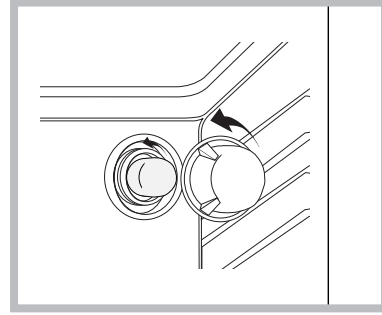
## Contaları kontrol ediniz

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

## Ampulü değiştiriniz

Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

1. Duyun cam kapağını gevşetip alınız.
2. bağlantı E 14.
3. kapağı tekrar takınız (bkz. şekil).



**! Ortamı aydınlatmak amacıyla fırın lambasını kullanmayınız.**

## Teknik Servis

Şunları iletiniz:

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

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

Cihazın ömrü 10 yıldır.



İNDESİT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.

Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul

TEL: (+90) 212 355 53 00

FAKS: (+90) 212 212 95 59

WEB: [www.indesit.com.tr](http://www.indesit.com.tr)



Italiano, 1



English, 12



Polski, 22



Turkish, 32



Français, 43



Espanol, 53



Portuges, 63



Італійська, 73

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**

## Sommaire

Mode d'emploi, 43

Avertissements, 44

Installation, 45

Description de l'appareil, 47

Mise en marche et utilisation, 48

Programmes, 48

Le programmeur électronique\*, 50

Précautions et conseils, 51

Nettoyage et entretien, 51

Assistance, 52

# Avertissements

---

FR

**ATTENTION** : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

**ATTENTION** : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

## Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

### Positionnement

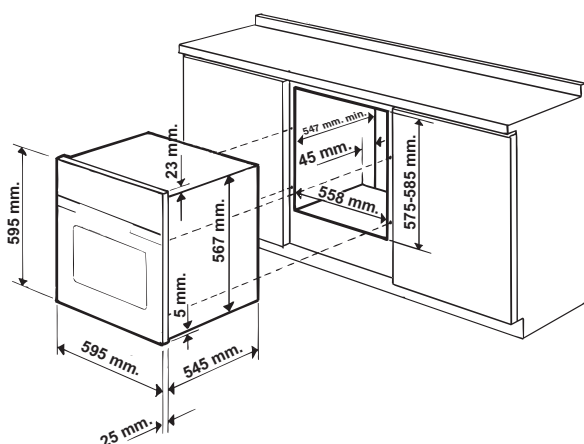
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

### Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

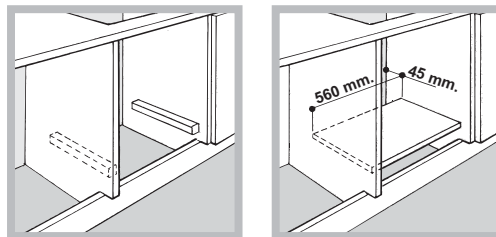
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes:



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

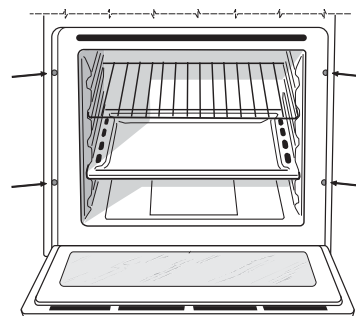
### Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



### Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

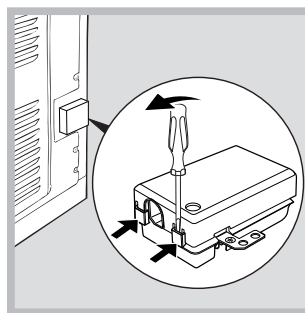


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

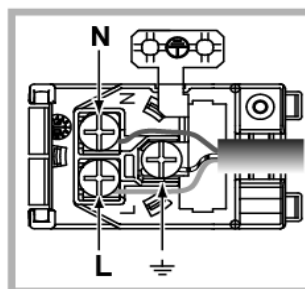
### Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

#### Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$  puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert  $\perp$  (voir figure).  
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.  
4. Fermer le couvercle du bornier.

**Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique**

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

**PLAQUE SIGNALÉTIQUE**

<b>Dimensions*</b>	largeur 43,5 cm hauteur 32cm profondeur 40cm
<b>Volume</b>	L. 56
<b>Raccordements électriques</b>	tension 220-240V~ 50/60Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2250W

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques  
Norme EN 50304

**Modèles avec ventilation de refroidissement :**

Consommation énergie convection naturelle

fonction four :  Traditionnel

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  Multicuisson

**ETIQUETTE ENERGIE**
**Modèles sans ventilation de refroidissement :**

Consommation énergie convection forcée

fonction four :  Multicuisson

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle

fonction four :  Traditionnel

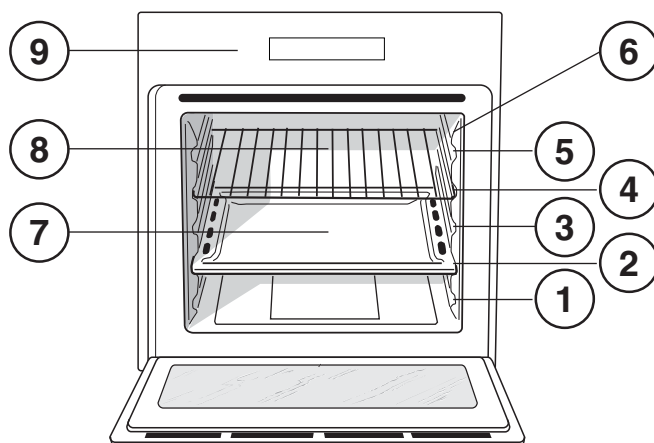


Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives.

# Description de l'appareil

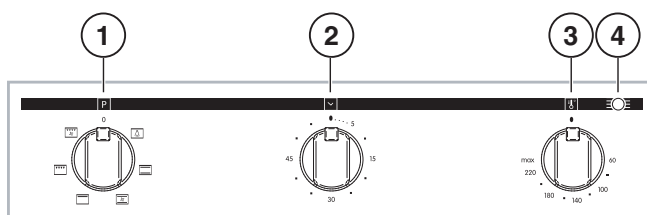
FR

## Vue d'ensemble



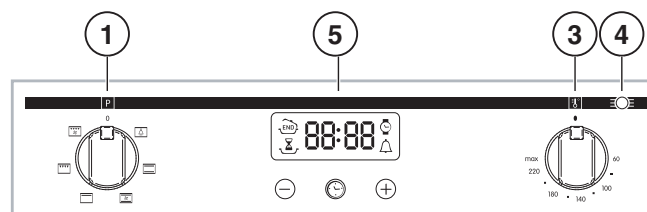
- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 GLISSIERES de coulissement
- 7 Support **LECHEFRITE**
- 8 Support **GRILLE**
- 9 Tableau de bord

## Tableau de bord

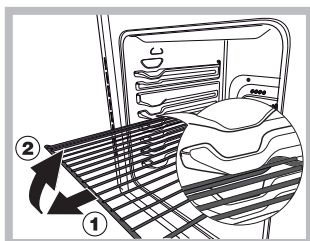


- 1 Bouton **PROGRAMMES**
- 2 Bouton **MINUTEUR\***
- 3 Bouton **THERMOSTAT**
- 4 Voyant **THERMOSTAT**
- 5 Programmateur **ELECTRONIQUE\***

\* N'existe que sur certains modèles



## Mise en marche et utilisation



**ATTENTION !** Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tourner le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide sur les cuissons et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
  - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
  - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.


! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

### Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

### Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée en cas de sélection d'un programme de cuisson.

### Utiliser le minuteur\*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement: une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

## Programmes

### Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, une température comprise entre 60°C et MAX. peut être sélectionnée, sauf pour :

- GRILL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



#### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



#### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



#### Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.



#### Programme **GRILL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.



#### Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

\* N'existe que sur certains modèles



## Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons GRILL et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

### MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

### GRILL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

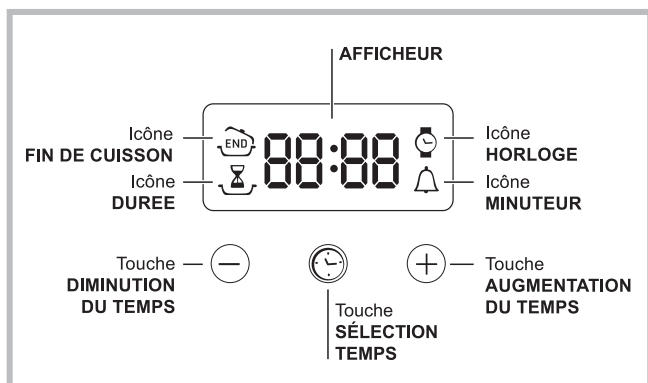
## PIZZA

- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.  
Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

## Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)	
<b>Four Traditionnel</b>	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75	
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20	
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35	
	Agneau	1	2	10	180	40-45	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70	
	Maquereau	1	2	10	180	30-35	
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50	
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25	
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15	
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20	
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25	
Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30		
<b>Résistance de voûte</b>	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-	
<b>Gril</b>	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10	
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8	
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10	
	Légumes grillés	1	3 ou 4	5	Max.	10-15	
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20	
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10	
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20	
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3	
	Croque-monsieur						
	<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
Seiches		1.5	2	5	200	30-35	

## Le programmateur électronique\*



### Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'icône et les quatre chiffres de l'afficheur clignotent.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler l'heure avec les touches «+» et «-»; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.

### Programmer le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler la durée avec les touches «+» et «-»; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

### Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

#### Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler la durée avec les touches «+» et «-»; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyer sur une touche quelconque.
  - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

#### Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les quatre chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. régler l'heure de fin de cuisson avec les touches «+» et «-»; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
4. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.
5. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyer sur une touche quelconque. Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
  - Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

#### Comment annuler un programme

Pour annuler une programmation :

- appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône correspondant au paramètre à annuler et les chiffres correspondant s'affichent. Appuyer sur la touche «-» jusqu'à ce que s'affichent les chiffres 00:00.
- Appuyer simultanément sur les touches «+» et «-» et les garder enfoncées pour annuler tous les programmes, minuteur compris.

\* N'existe que sur certains modèles

## Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

### Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

### Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRILL et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

### Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

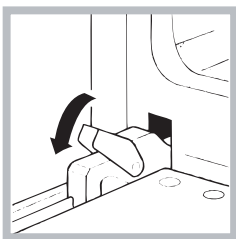
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## Nettoyage de la porte

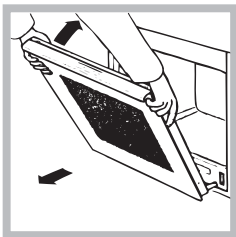
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



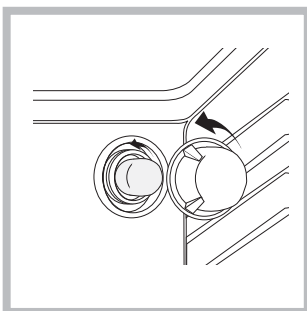
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure).

To replace the door, reverse this sequence.

## Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

## Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

PL

Polski, 22

TR

Turkish, 32

FR

Français, 43

ES

Espanol, 53

PT

Portuges, 63

UA

Італійська, 73

## Sumario

Manual de instrucciones, 53

Advertencias, 54

Instalación, 55

Descripción del aparato, 57

Puesta en funcionamiento y uso, 58

Programas, 58

El programador electrónico\*, 60

Precauciones y consejos, 61

Mantenimiento y cuidados, 61

Asistencia, 62

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**

# Advertencias

ES

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

**ATENCIÓN:** Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

## Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

### Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

### Positionnement

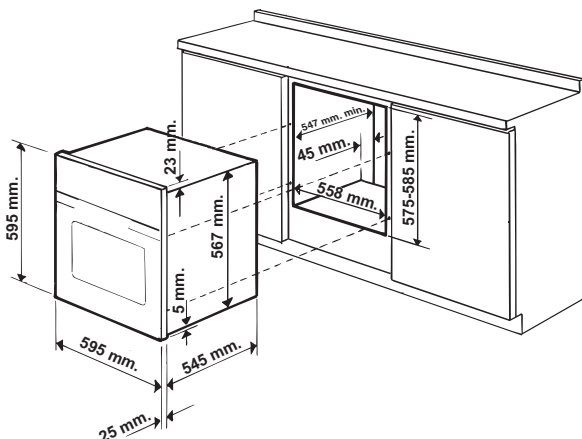
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

### Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

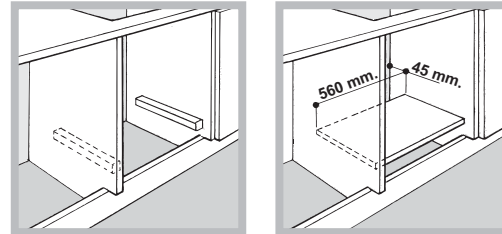


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

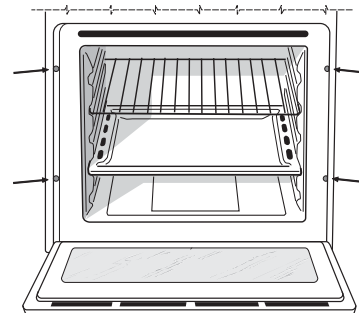
### Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



### Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

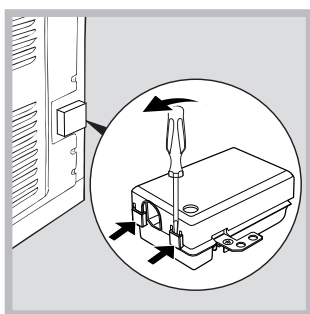


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

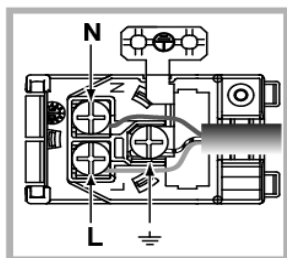
### Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

## Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- $\perp$  y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde  $\perp$  (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.  
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

### PLACA DE CARACTERÍSTICAS

<b>Dimensiones*</b>	ancho 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 40 cm.
<b>Volumen*</b>	litros 57
<b>Conexiones eléctricas</b>	voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2250W

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.  
Norma EN 50304

#### ENERGY LABEL

**Modelos con ventilación para enfriamiento:**  
Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento: Tradicional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada función de calentamiento: Multicocción

#### Modelos sin ventilación para enfriamiento:

Consumo de energía por convección Forzada función de calentamiento: Multicocción

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural función de calentamiento: Tradicional

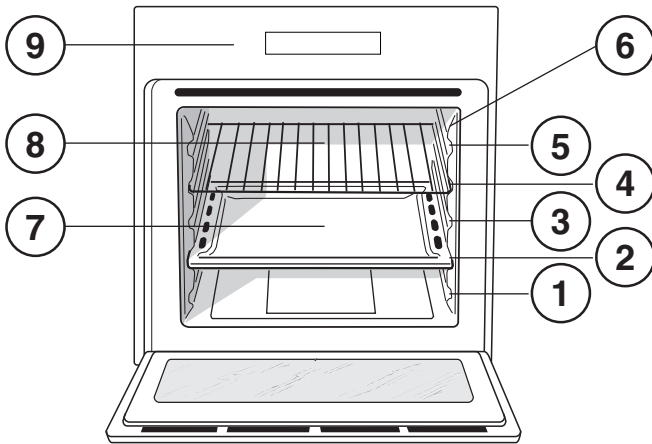


Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias:  
- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones  
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones  
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.  
- 2002/96/CE y posteriores modificaciones.



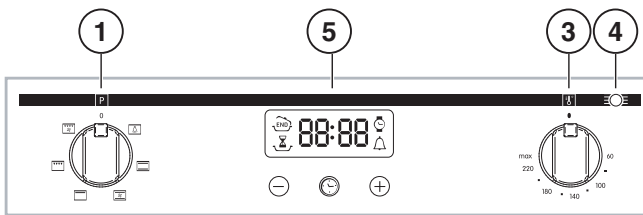
# Descripción del aparato

## Vista en conjunto



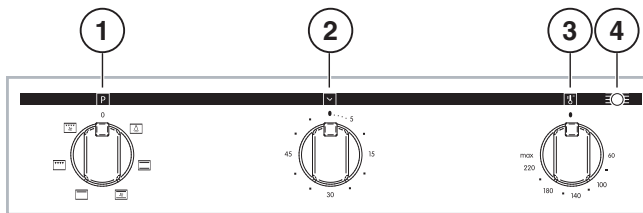
- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7 Bandeja **GRASERA**
- 8 Bandeja **PARRILLA**
- 9 Panel de control

## Panel de control

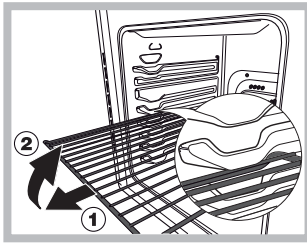


- 1 Mando de **PROGRAMAS**
- 2 Mando del **CONTADOR DE MINUTOS\***
- 3 Mando del **TERMOSTATO**
- 4 Piloto **TERMOSTATO**
- 5 Programador **ELECTRÓNICO\***

\* Presente sólo en algunos modelos.



## Puesta en funcionamiento y uso



**¡ATENCIÓN!** El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de

la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

### Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
  - modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
  - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
  - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.


! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

### Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno y también de la parte inferior de la puerta.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

### Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

### Utilizar el contador de minutos\*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.

2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir el indicador del mando TEMPORIZADOR con el tiempo indicado en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

## Programas

### Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

#### Programa HORNO TRADICIONAL

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

#### Programa MULTICOCCIÓN

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

#### Programa HORNO "SUPERIOR"

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

#### Programa GRILL

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

#### Programa GRATIN

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

\* Presente sólo en algunos modelos.

## Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

### MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

### GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

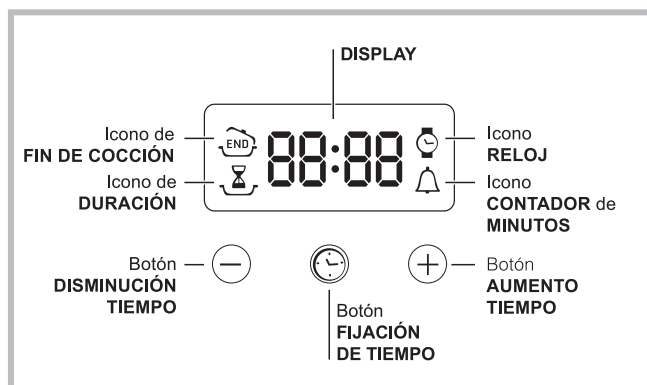
### PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

## Tabla de cocción


Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Pre calentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
<b>Horno Tradicional</b>	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
<b>Multicocción</b>	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Horno "superior"</b>	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
<b>Gratin</b>	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35




## El programador electrónico\*



### Poner en hora el reloj




! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el icono  y los cuatro dígitos numéricos del DISPLAY centellean.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centellean el icono  y las cuatro cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la hora; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.

### Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.




1. Presione varias veces el botón  hasta que centellean el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular el tiempo deseado; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.

Continuará la visualización de la cuenta atrás, al final de la cual se accionará la señal sonora.

### Programar la cocción






! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

#### Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centellean el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la duración deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora. Para detenerlo presionar un botón cualquiera.
  - Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.


#### Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centellean el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
3. con los botones “+” y “-” regular la hora de cocción deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
4. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora. Para detenerlo presionar un botón cualquiera. Los iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
  - Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30 horas.

#### Anular una programación

Para anular una programación:

- Presionar el botón  hasta que centellee el icono de la programación a anular y las cifras en el display. Presionar el botón “-” hasta que en el display aparezcan las cifras 00:00.
- mantener presionados al mismo tiempo los botones “+” y “-”; de este modo se anulan todas las programaciones efectuadas incluido el contador de minutos.

\* Presente sólo en algunos modelos.

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

### Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (ver Programas) y la “limpieza automática retrasada” (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

### Limpiar el aparato

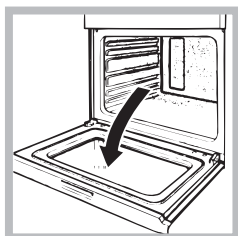
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

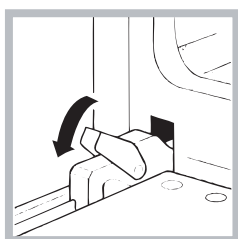
## Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

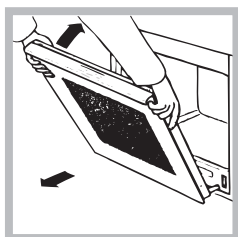
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



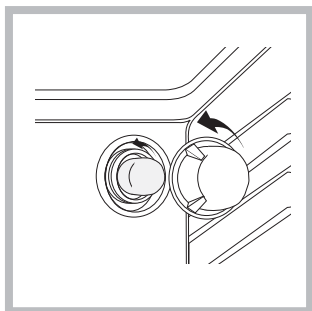
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

## Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

## Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comuniquese:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

# Instruções para a utilização

**FORNO**

---

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 12

**PL**

Polski, 22

**TR**

Turkish, 32

**FR**

Français, 43

**ES**

Espanol, 53

**PT**

Portuges, 63

**UA**

Італійська, 73

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**

## Índice

Instruções para a utilização, 63

Advertencias, 64

Instalação, 65

Descrição do aparelho, 67

Início e utilização, 68

Programas, 68

O programador electrónico\*, 70

Precauções e conselhos, 71

Manutenção e cuidados, 71

Assistencia, 72

# Advertências

PT

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

**ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.



## Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

### Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

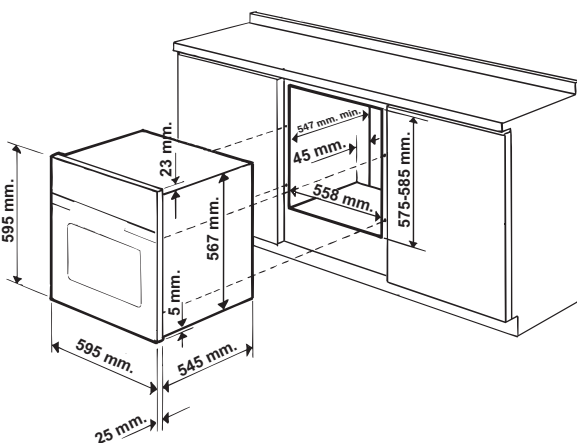
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

### Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

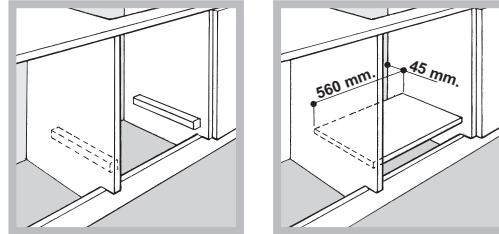


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

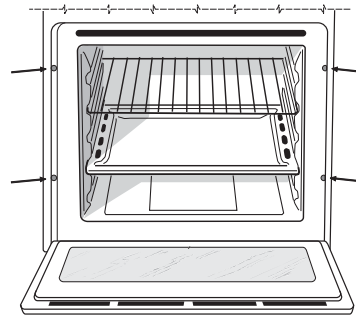
### Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



### Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

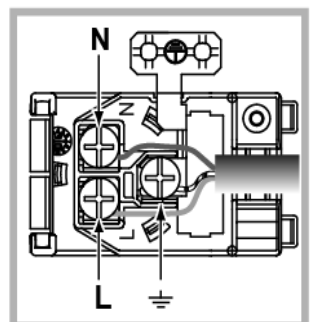
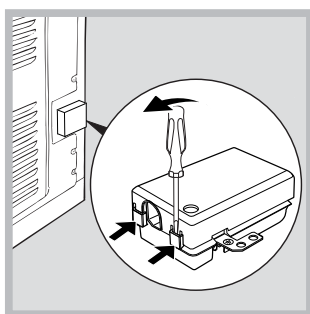


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

### Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

## Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- $\perp$  e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde  $\perp$  (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.

4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

### PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

**Medidas\***  
largura 43,5 cm  
altura 32 cm  
profundidade 40 cm

**Volume\***  
Litros 57

**Ligações eléctricas**  
Tensão de 220-240V~ 50/60Hz  
(veja a placas das características)  
potência máxima absorvida 2250W

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos.  
Norma EN 50304

#### Modelos com ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção natural função de aquecimento:  Tradicional  
Consumo de energia da declaração de Classe com convecção forçada função de aquecimento:  Cozedura Múltipla

#### Modelos sem ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção Forçada função de aquecimento:  Cozedura Múltipla

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Natural função de aquecimento:  Tradicional

### ETIQUETA DE ENERGIA

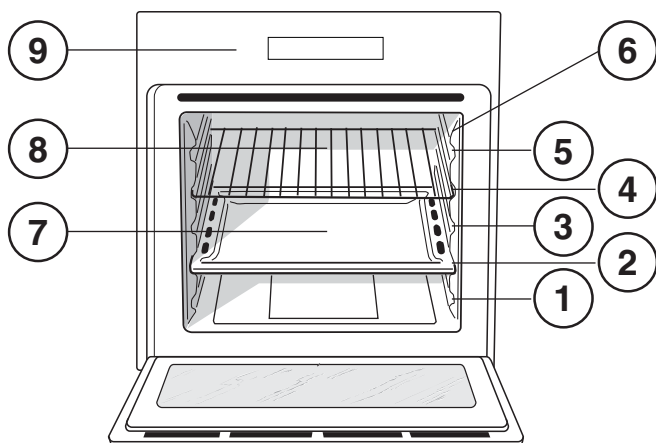


Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2002/96/CE e posteriores modificações.

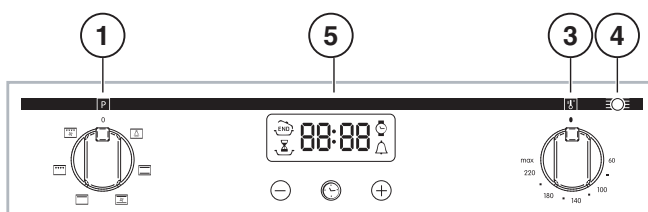
# Descrição do aparelho

## Vista de conjunto



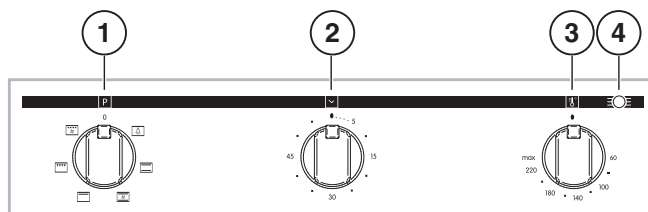
- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimento das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 **Painel de comandos**

## Painel de comandos

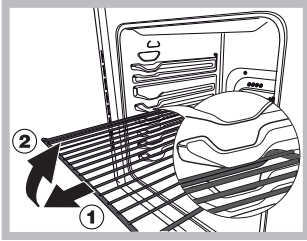


- 1 Selector **PROGRAMAS**
- 2 Selector do **CONTADOR DE MINUTOS\***
- 3 Selector do **TERMOSTATO**
- 4 Indicador luminoso do **TERMOSTATO**
- 5 Programador **ELECTRÓNICO\***

\* Há somente em alguns modelos.



## Início e utilização



**ATENÇÃO !** O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte

da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

### Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMÓSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMÓSTATO aceso indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
  - modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
  - modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
  - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.


! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

### Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos, a porta do forno e a parte inferior da porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

### Luz do forno

Acende-se se for seleccionado  mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

### Utilizar o contador de minutos\*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, configure o tempo que desejar, fazendo coincidir o selector TIMER com o tempo indicado no painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

! O timer não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

## Programas

### Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

#### Programa de **FORNO TRADICIONAL**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

#### Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar simultaneamente dois tabuleiros no máximo.

#### Programa do **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

#### Programa de **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.

#### Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

\* Há somente em alguns modelos.

### Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

#### COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

#### GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

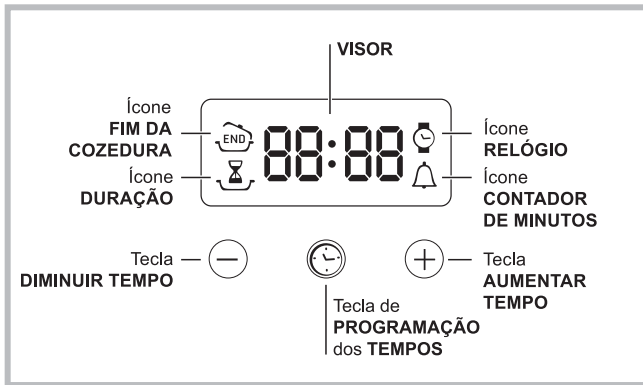
#### PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.  
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

### Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
<b>Forno Tradicional</b>	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
<b>Cozedura Múltipla</b>	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Forno de cima</b>	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
<b>Grill</b>	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
	<b>Gratinado</b>	Frango na grelha	1.5	2	5	200
Chocas		1.5	2	5	200	30-35

## O programador electrónico\*



### Regule o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscam.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas “+” e “-” regule a hora; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

### Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas “+” e “-” regule o tempo desejado; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

### Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

#### Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três algarismos piscarem no VISOR;
2. com as teclas “+” e “-” regule a data desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico. Para interrompê-lo, carregue numa tecla qualquer.
  - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

#### Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla até o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscarem;
3. com as teclas “+” e “-” regule a hora do fim da cozedura desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
4. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
5. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico. Para interrompê-lo, carregue numa tecla qualquer. Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.
  - Exemplo: são 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.

#### Como anular uma programação

Para anular uma programação:

- em seguida premir a tecla até o ícone da configuração a ser anulada e os algarismos do VISOR piscarem; Carregue na tecla “-” até que no visor apareçam os valores 00:00.
- mantenha pressionadas contemporaneamente as teclas “+” e “-”; deste modo anulam-se todas as programações efectuadas, inclusive o contador de minutos.

\* Há somente em alguns modelos.

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

### Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

### Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

### Limpeza do aparelho

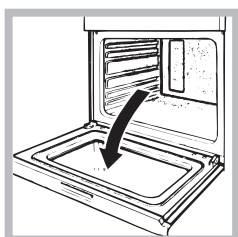
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

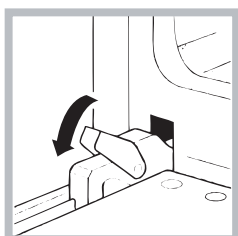
## Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

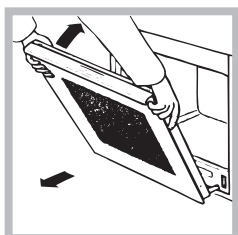
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



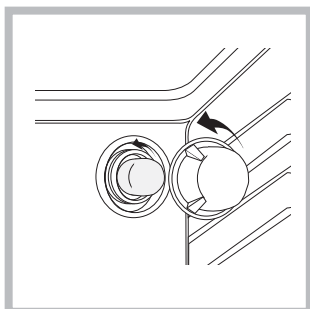
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

## Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

## Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.





Italiano, 1



English, 12



Polski, 22



Turkish, 32



Français, 43



Espanol, 53



Portuges, 63



Італійська, 73

**FIMB 51 K.A IX**  
**FIMB 53 K.A IX**

## Зміст

Довідник користувача, 73

Запобіжні заходи, 74

Установлення, 75

Опис приладу, 77

Запуск і використання, 78

Програми, 78

Електронний програматор готування\*, 80

Запобіжні заходи та поради, 81

Технічне обслуговування та догляд, 81

Допомога, 82

# Запобіжні заходи

UA

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.

## Установлення

! 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

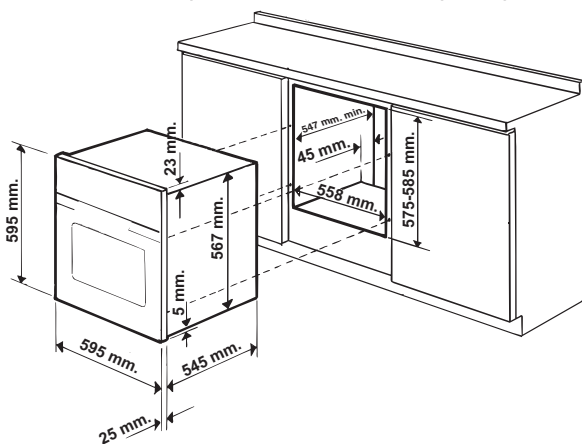
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! 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 повинні мати такі розміри:

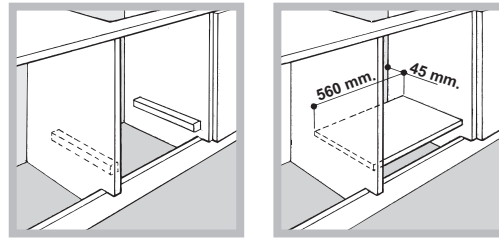


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.

Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

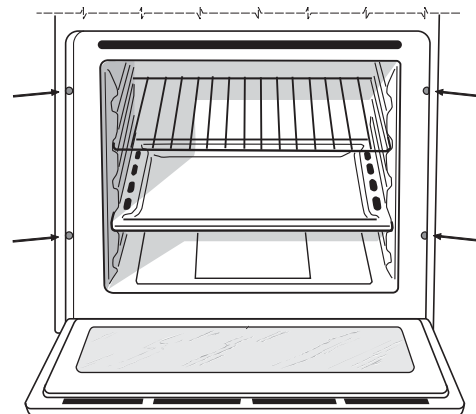
### Вентилювання

Для гарантії належного вентиляування необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона опиралася 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: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.

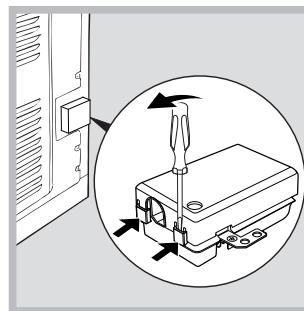


! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

### 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).

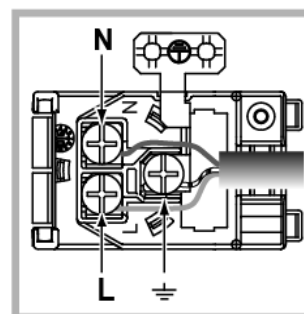
### Встановлення шнуру живлення



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 температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

! 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).

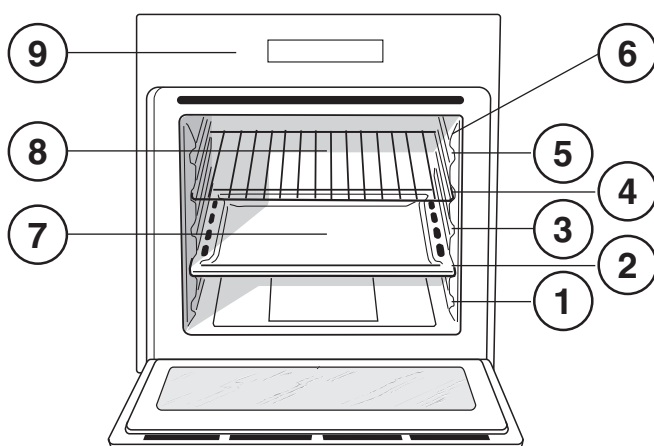
! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
<b>Розміри*</b>	ширина 43,5 см висота 32 см глибина 40 см
<b>Об'єм*</b>	57 л
<b>Електричні з'єднання</b>	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц (див. таблицю з технічними даними) максимальна споживана потужність 2250Вт
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304</p> <p><b>Моделі з охолоджуючою вентиляцією:</b> Споживання енергії Клас конвекції природна - Для нагрівання:  Традиційна;</p> <p>Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання:  Універсальне приготування.</p> <p><b>Моделі без охолодження вентиляції:</b> Споживання енергії Клас Примусова конвекція - Для нагрівання:  Універсальне приготування.</p> <p>Енергоспоживання декларація Клас конвекції природна – функція нагрівання:  Традиційна.</p>
 	<p>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.                      - 2002/96/CE з подальшими внесеними змінами.                      - 1275/2008 про енергоспоживання електро побутових приладів у черговому та вимкненому режимах</p>

# Опис приладу

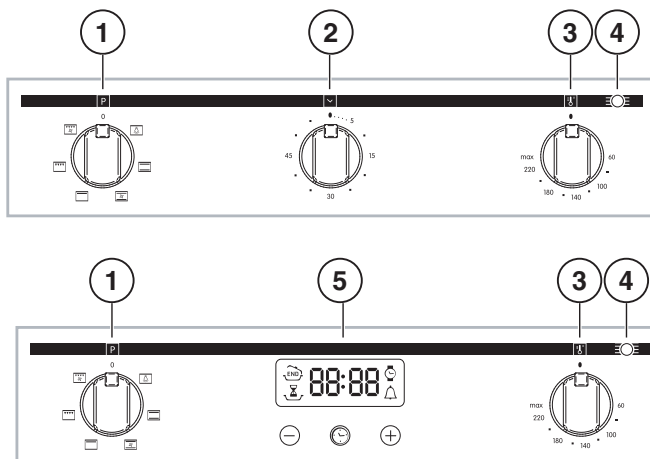
UA

## Загальний вигляд



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

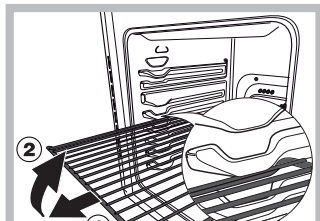
## Панель керування



- 1 Регулятор ПРОГРАМ
- 2 Регулятор ТАЙМЕР \*
- 3 Регулятор ТЕРМОСТАТУ
- 4 Індикатор ТЕРМОСТАТУ
- 5 ЕЛЕКТРОННИЙ програматор \*

\* Наявний лише у деяких моделях.

## Запуск і використання



**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 і витягнути (2).

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

### Як розпочати використання духовкою

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, повернувши регулятор ПРОГРАМ в положення "0".

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

! Розташуйте все кухонне приладдя на ґратку з комплекту постачання.

### Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами 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.

### Як використовувати таймер\*

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.

2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з нерухомою відміткою на панелі керування.

3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

## Програми

### Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, 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 і нижній) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовуватиме більше двох рівнів одночасно.

#### Програма ВЕРХНЯ ДУХОВКА

Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

#### Програма ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: Біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, філейні частини, гамбургери, тощо... Деякі приклади наводяться у розділі "Корисні поради з приготування". Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

#### Програма КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ

Працює верхній нагрівальний елемент і вентилятор. 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.

\* Наявний лише у деяких моделях.

## Корисні поради з приготування їжі

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

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

### ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте позиції рівнів 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

### ГРИЛЬ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну електроенергію. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

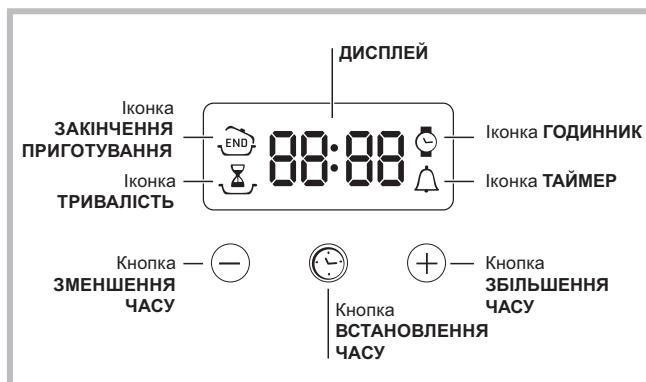
### ПІЦЦА

- Для приготування Піцци краще за все підходить програма ОДНОЧАСНОГО ГОТУВАННЯ.
- Використовуйте низьку форму без ручки 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.

## Таблиця приготування


Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	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
Одночасне 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	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 пиріги	1.5	3	15	200	25-30	
Верхня духовка	Завершальні операції з приготування	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	Макс	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	Макс	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	Макс	10
	Овочі гриль	1	3/4	5	Макс	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Шніцелі	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	Макс	2-3
Конвекційний гриль	Курка гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	5	200	30-35


## 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 вирубання світла блиматимуть іконка  разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕЇ.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне

блимати іконка  разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕЇ;


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 ДИСПЛЕЇ;

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 ДИСПЛЕЇ;

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 ДИСПЛЕЇ 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 ДИСПЛЕЇ;


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 ДИСПЛЕЇ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал. Ув імкненні  і іконки  сповіщають про здійснене програмування. На ДИСПЛЕЇ 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.

\* Наявний лише у деяких моделях.



## Запобіжні заходи та поради

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

### Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- 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.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: з боків вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- 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 “●”/“○”.
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- 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.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.

### Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: додержуйте місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2002/96/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 сміттового контейнера, 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. Надані можливості щодо планування програм, зокрема “відстрочене готування” (див. Програми) і “відстрочене автоматичне очищення” (див. Технічне обслуговування та догляд) допомагають організуватися залежно від часу.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих 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.

## Технічне обслуговування та догляд

### Як відключити електричний струм

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

### Як очистити прилад

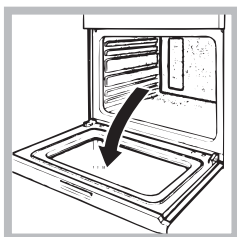
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується 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.

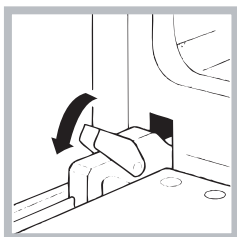
### Як очистити дверцята

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

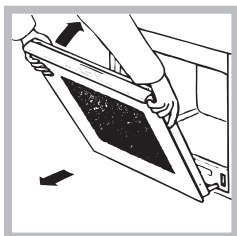
Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:



1. повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);



2. підведіть і оберніть маленькі важелі, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);



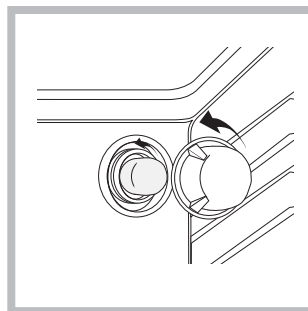
3. возьміться за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему).

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:

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

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

### 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.



