



Nederlands, 1



Deutsch, 16



Русский, 31



Türkçe, 46



Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
70FK 898E X RU/HA
70FK 898E RU/HA
FK 897 E X /HA

Inhoud

Installatie, 2-3

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 4

Aanzichttekening
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 5-6

Blokkering bedieningspaneel
De klok instellen
De timer instellen
De oven starten
Herstellen fabriekswaarden
Stand-by

Programma's, 7-10

Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 11

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 12-13

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Geleiders Kit

Storingen en oplossingen, 14

Service, 15

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

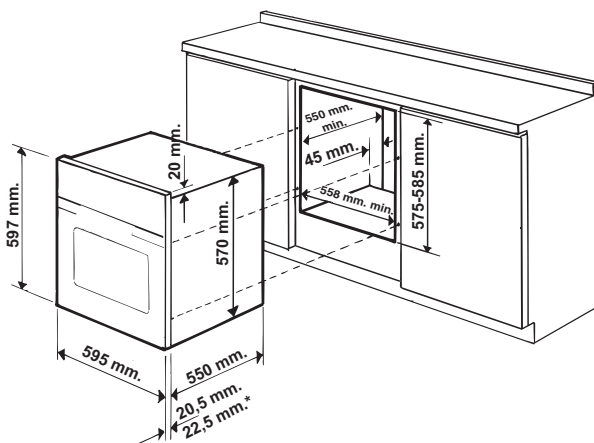
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, **zowel onder het aanrecht (zie figuur) als in stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



* Alleen voor roestvrijstalen modellen

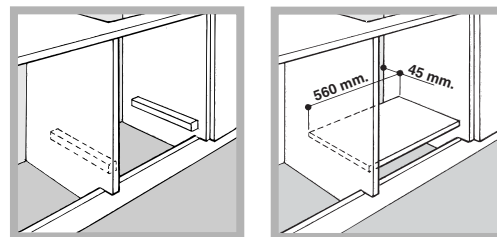
! Nadat het apparaat is ingebouwd mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische

onderdelen.

Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

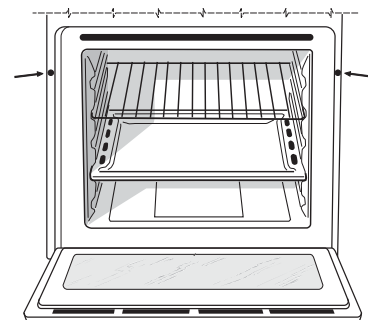
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterwand van het meubel te verwijderen. Het dient de voorkeur de oven op twee houten latten te plaatsen of eventueel op een enkele plaat die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).



Centreren en bevestigen

Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen:

- open de ovendeur;
- verwijder de 2 leertjes die de bevestigingsopeningen bedekken op de zijrand;
- bevestig de oven aan het meubel met behulp van de 2 houtschroeven;
- doe de leertjes die de openingen bedekken weer op hun plaats.

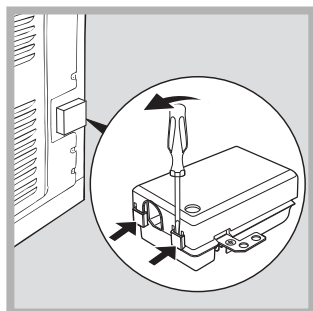


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

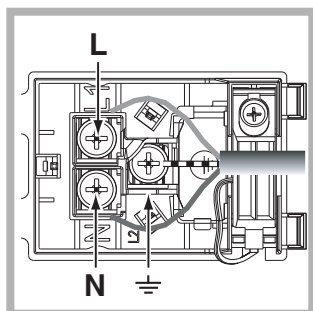
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen  (zie afbeelding).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.

4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel op het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor het vermogen aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolaire schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens (bv. de achterzijde van de oven) een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

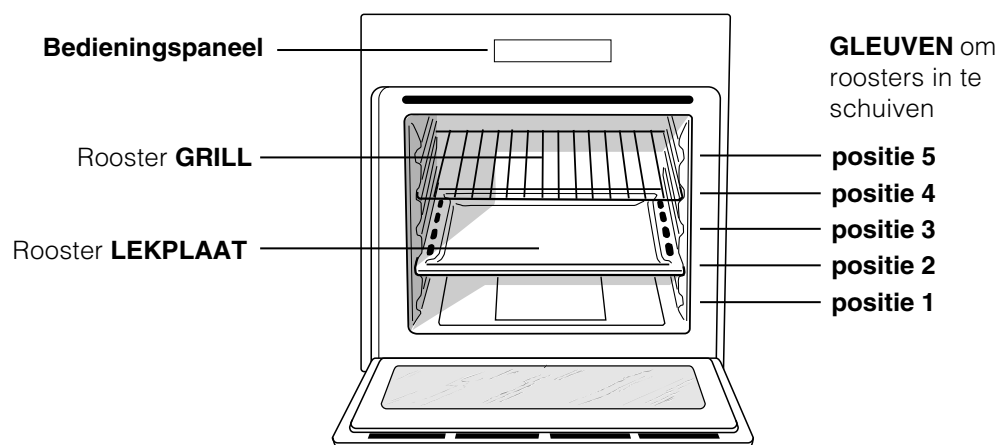
TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50/60 Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL*	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie: ECO.
	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. -2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode

* Zonder uitneembare geleiders

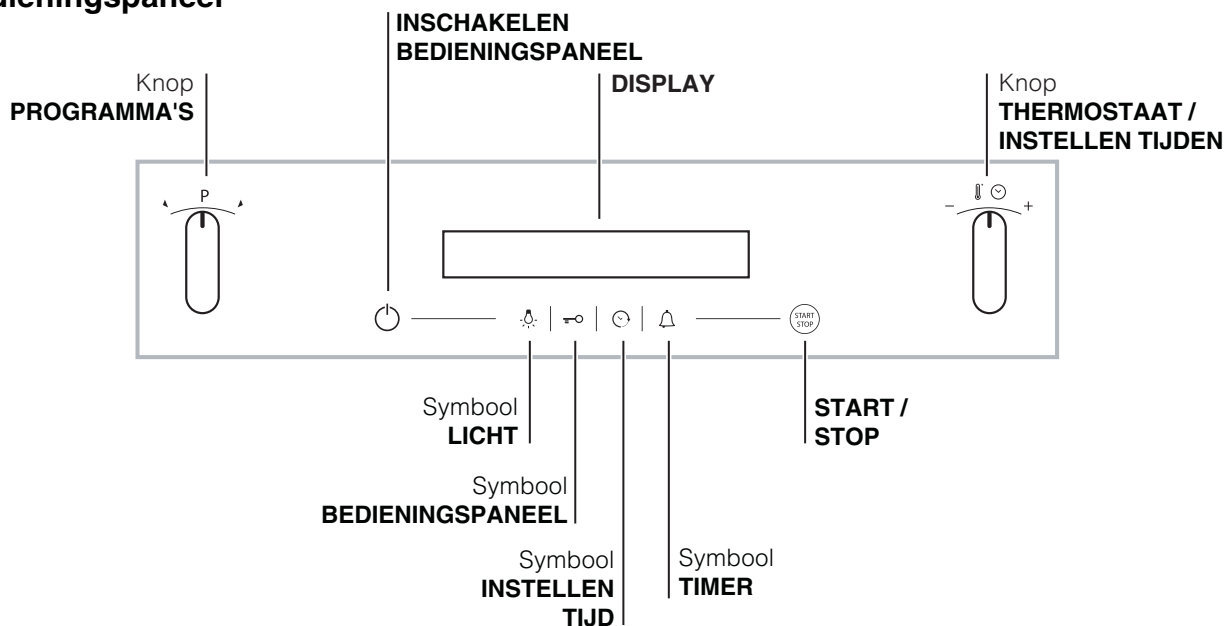
Beschrijving van het apparaat

NL

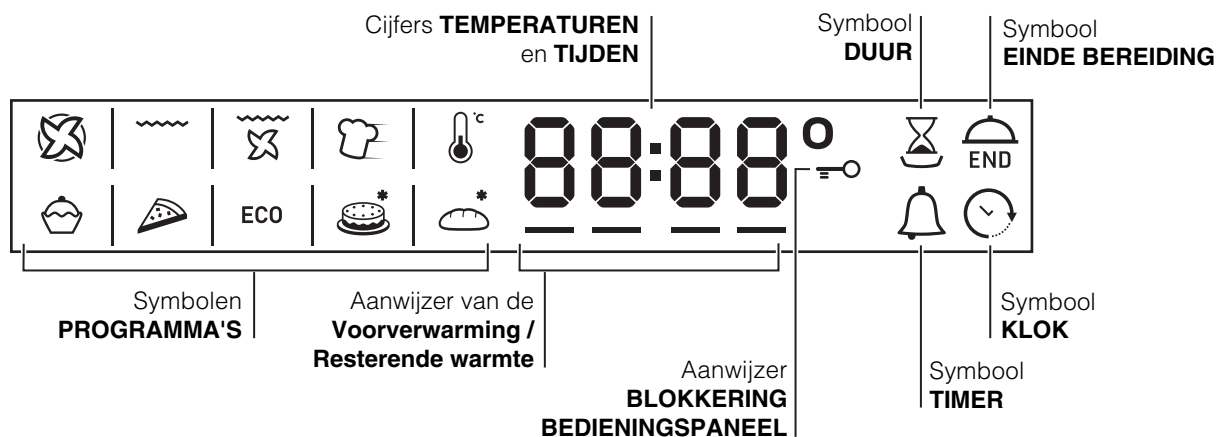
Aanzichttekening



Bedieningspaneel



Display



Starten en gebruik

NL

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Om de instellingen te vergemakkelijken houdt u de knop vast: de cijfers of het display gaan sneller vooruit.

! Elke instelling wordt automatisch na 10 seconden opgeslagen.

! Het is niet mogelijk de touch toetsen te activeren als u handschoenen draagt.

Enkele modellen beschikken over een scharnierensysteem waarmee de deur langzaam dichtvalt zonder dat u hem met de hand hoeft te begeleiden. Voor een juist gebruik, voor u hem sluit:

- open de deur helemaal.
- vermijd de deur met de hand te forceren.

Blokkering bedieningspaneel

! Het is mogelijk het bedieningspaneel te blokkeren als de oven uit is, als de bereiding gestart is of beëindigd of tijdens de programmering.

Om de deur of het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u minstens 2 seconden op de toets . U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt het sleutelsymbool "n—O". Het symbool  aan zijn betekent het dat de blokkering actief is.

Om de blokkering uit te schakelen drukt u nogmaals minstens 2 seconden op de toets .

De klok instellen

! De klok kan alleen worden ingesteld als de oven uit is. Als de oven in de stand-by modus staat

verschijnt, als u op de toets  drukt, de huidige tijd. Druk hier nogmaals op om de tijd in te stellen.

Na het aansluiten op het elektrische net of na

een black-out zullen de toets  en de cijfers op het display 10 seconden lang knipperen. Om de klok in te stellen:

1. Druk op de toets .
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen.
3. Als u het juiste uur heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets .
4. herhaal bovenstaande handeling voor de minuten. In het geval van een black-out moet de klok opnieuw worden ingesteld. Het symbool  dat op het

display knippert geeft aan dat de klok niet juist is ingesteld.

De timer instellen

! U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen. De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 30 seconden uitgaat, of kan worden afgezet door op een willekeurige actieve toets te drukken.

De timer instellen:

1. Druk op de toets .
2. Regel de gewenste tijd door de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" te draaien.
3. Als u de juiste instelling heeft bereikt drukt u

nogmaals op de toets .

Het symbool  geeft aan dat de timer actief is. Het DISPLAY toont dat het aftellen is begonnen.

Om de timer te annuleren drukt u op de toets  en zet u m.b.v. de knop de tijd op 00:00. Druk

nogmaals op de toets .

Als het symbool  uitgaat betekent dit dat de timer uitgeschakeld is.

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de  toets. U hoort een drievoudige, stijgende toon en alle toetsen gaan een voor een aan.

2. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien. Het display laat zien:

- in het geval van een handmatige programmering, de temperatuur die bij dat programma hoort;
- Om de beurt "Auto" en de duur, in het geval van een automatische programmering.

3. Druk op de toets  om het koken te starten.

4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van voorverwarming gaan naarmate de temperatuur stijgt aan.

5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is. Zet de etenswaren in de oven

6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door aan de

THERMOSTAATKNOP te draaien (*alleen voor handmatige programma's*);

- de duur van de bereiding programmeren (*zie Programma's*);

- de bereiding onderbreken door op de toets  te drukken. In dit geval onthoudt het apparaat de temperatuur die eventueel daarvoor is gewijzigd (*alleen voor handmatige programma's*).

- schakel de oven uit door 3 seconden te drukken

op de toets .

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw te programmeren (bv.: u heeft een start van de bereiding ingesteld om 20:30. Om 19:30 vindt er een black-out plaats. Als de stroom terugkeert dient u de programmering opnieuw in te stellen).

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt, alsmede aan de onderzijde van de ovendeur. Bij het programma FAST COOKING zal de ventilator automatisch tien minuten na het inschakelen van start gaan.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Het licht gaat aan op het moment dat een bereiding van start gaat.

In de modellen die beschikken over een *LED INSIDE* zullen, bij het starten van de bereiding, alle leds op de deur aangaan voor een betere verlichting van alle bereidingsniveaus.

Met de toets  kunt u het licht op elk gewenst moment aan of uit doen.

Aanwijzers van de resterende warmte

Het fornuis is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Als de oven uit is geeft het display d.m.v. het ontsteken van de aanwijzer van "resterende warmte" aan dat de oven van binnen nog warm is. De elementen van de aanwijzer gaan een voor een uit als de temperatuur in de oven daalt.

Herstellen fabriekswaarden

U kunt de oven terugbrengen naar de fabriekswaarden en alle gebruikersinstellingen resetten (klok en persoonlijke bereidingen). Om de oven te resetten moet u hem uitschakelen door de PROGRAMMAKNOP tegen de klok in te draaien en

tegelijkertijd 6 seconden lang op de toets  te drukken. Bij het herstellen van de fabriekswaarden, hoort u een geluidssignaal. Zodra u weer op de toets

 drukt, keert u terug naar de eerste ontsteking.

Stand-by

Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand. Wanneer er 30 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, en er geen deurblokkering of blokkering van het bedieningspaneel is ingesteld, gaat het apparaat automatisch over naar de stand-by stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over naar de operationele stand.

Programma's

! Om te zorgen dat de gerechten perfect krokant en zacht uit de oven komen, laat de oven het vocht dat op natuurlijke wijze uit het voedsel vrijkomt wegvloeden in de vorm van waterdamp. Op deze manier kunnen alle gerechten een optimaal kookresultaat bereiken.

! Bij elke ontsteking stelt de oven als eerste het programma van handmatige bereiding voor.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 250°C (300°C voor het programma BARBECUE). Eventuele wijzigingen van de temperatuur worden opgeslagen en bij een volgend gebruik van het programma voorgesteld. Als de gekozen temperatuur hoger is dan de interne temperatuur van de oven, toont het display de tekst "Hot". U kunt de bereiding in ieder geval laten starten.



Programma **MULTILEVEL**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. De hoge temperatuur en directe straling van de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").



Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement. De ventilator en het draaispit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht (zie "Praktische kooktips").



Programma **FAST COOKING**

Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De

beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.



Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.



Programma **GEBAK**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken, zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen).



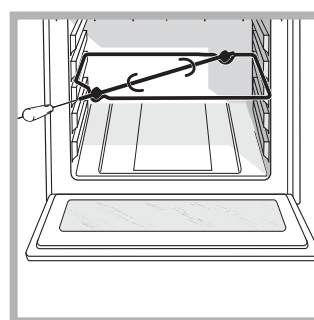
Programma **PIZZA**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Door deze combinatie van elementen wordt de oven snel warm. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **ECO**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. De energiebesparende stand wordt aanbevolen voor kleine gerechten. Het is ideaal voor het opwarmen of afbakken van gerechte.

Draaispit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het

draaispit met de PROGRAMMAKNOP op stand  of  ;

Bij beide programma's  en  zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **kookduur** zijn **van te voren ingesteld** door het **C.O.P.® systeem (Optimale Geprogrammeerde Bereiding)** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. U kunt het gerecht in een **koude** of **warme oven plaatsen**. Het is mogelijk de duur van de bereiding, voor de start, naar smaak $\pm 5/20$ minuten te wijzigen, op basis van het gekozen programma. Als de bereiding reeds is gestart, kunt u in ieder geval de duur wijzigen. Als de wijziging wordt uitgevoerd vóór de start van het programma wordt deze opgeslagen en bij het eerstvolgende gebruik van het programma opnieuw voorgesteld. Als de interne temperatuur van de oven hoger is dan degene die wordt voorgesteld voor het gekozen programma, toont het display de tekst "Hot" en is het niet mogelijk de bereiding uit te voeren. Wacht tot de oven afkoelt.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.



Programma **CAKE**

Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 50 g (0,5 dl) koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

Recept voor **BROOD**:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma  **BROOD**
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar de "+" en de "-" om de gewenste tijd in te stellen. Als u de knop ingedrukt houdt zullen de nummers sneller lopen en kunt u de tijd sneller instellen.
3. Als u de juiste duur heeft bereikt drukt u

nogmaals op de toets . Het display toont om de beurt de duur en de ingestelde temperatuur.

4. Druk op de toets  om het koken te starten.
 5. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display de tekst "END" en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

! Om de uitgestelde bereiding goed te programmeren is het van fundamenteel belang dat de klok goed staat.

1. Volg de voor de tijdsduur beschreven procedure van punt 1 t/m 3;
2. Druk 2 maal op de toets : het symbool  en de cijfers op het display beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN naar de "+" en de "-" om de tijd van einde bereiding in te stellen.
4. Als u de gewenste eindtijd heeft bereikt drukt u nogmaals op de toets . Het display toont om de beurt de duur, het tijdstip van einde bereiding en de ingestelde temperatuur.
5. Druk op de toets  om de programmering te activeren.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

6. Als de bereiding is beëindigd verschijnt op het display de tekst "END" en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Om een programmering te annuleren drukt u op de toets .

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (Kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
Handmatig			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210-220	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	160-170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	180-190	35-40
	Soesjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	190	20-25
	Koekjes op 3 roosters		1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	190-200	20-30
Barbecue*	Makreel	1	4	3	nee	300	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	300	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	300	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	300	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	300	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	300	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	300	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	300	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	300	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Fast cooking*	Diepvriesproducten						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0,4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kipsnacks	0,4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0,4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0,3	2	1	-	200	15-18
Lage temperatuur*	Plumcake	0,6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0,2	2	1	-	210	10-12
	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	2	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaarten	1	2	1	ja	180	30-35
Gebak*	Vruchtentaarten	0,5	2 of 3	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	2 of 3	1 of 2	ja	180	40-50
	Plumcake	0,7	2 of 3	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	2 en 4	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	2 of 3	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	2	1	ja	200	30-35
	Meringue op 3 roosters	0,5	1 en 3 en 5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	2	1	ja	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	ja	210-220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	190-200	20-25
Automatisch**							
Taarten	Taarten	1	2 of 3	2	nee		
Brood***	Brood (zie recept)	1	1 of 2	1	nee		

*De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

**De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden kunnen door de gebruiker worden aangepast, om te beginnen met de voorinstelde duur.

***Zoals het recept aangeeft, dient u 50 gr (0,5 dl) water in de lekplaat op stand 5 toe te voegen.

! Programma ECO: Dit programma heeft langere bereidingstijden maar garandeert een aanzienlijke energiebesparing. Het is ideaal voor gerechten zoals visfilets, klein gebak en groente. Het is ook geschikt om gerechten op te warmen of bereidingen af te maken.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de oven alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te

repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).

- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
 - De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om de hoeveelheid teruggewonnen en hergebruikte materialen te verhogen en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit afval apart moeten worden behandeld.
- Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (*zie Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

- Lichte kleurverschillen aan de voorzijde van de oven zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen zoals glas, plastic en metaal.
- Eventuele schaduwpartijen, lijkend op strepen, op het glas van de oven deur, zijn het gevolg van de weerkaatsing van het ovenlicht.
- Bij zeer hoge temperaturen wordt het email gebrandmerkt. Tijdens dit proces zouden er verschillende kleurvariaties kunnen worden gecreëerd. Dit is normaal en heeft geen enkele invloed op de werking. De randen van de dunne staalplaten kunnen niet volledig worden gelakt en kunnen dus grof lijken. Dit heeft geen enkele negatieve invloed op de anti-corrosie bescherming.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauwwarm is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

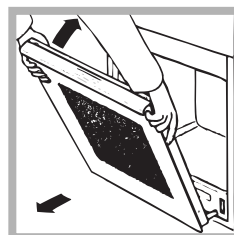
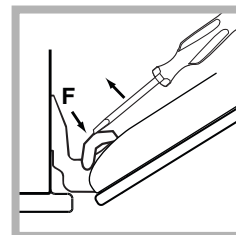
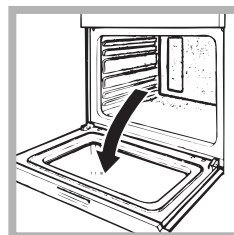
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De oven deur reinigen

! Bij de modellen die uitgerust zijn met LED INSIDE kan de deur uit elkaar gehaald worden.

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de oven deur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes **F** die zich aan de twee scharnieren bevinden, op met behulp van een schroevendraaier en draai ze (zie afbeelding);



3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde

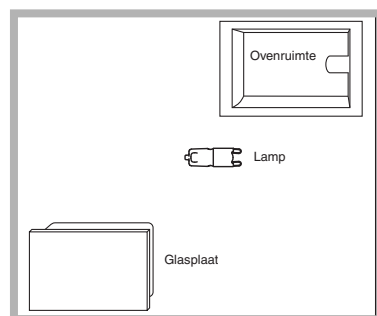
volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de oven deur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



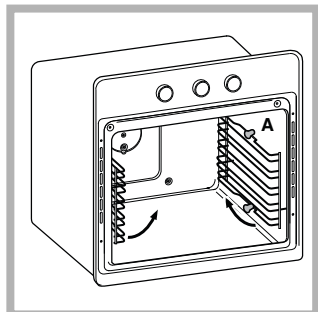
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting G 9.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats (zie afbeelding).

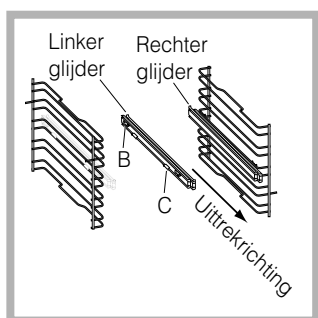
! Raak de lamp niet met uw handen aan.

Montage van de Geleiders Kit

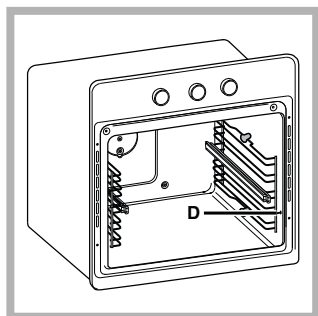
Zo monteert u de geleiders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekdirichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Storingen en oplossingen

NL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De "Klok Toets" en de cijfers op het display knipperen.	Het apparaat is net aangesloten op het elektrische net of er heeft een black-out plaatsgevonden.	Stel de klok in.
De programmering van een bereiding is niet van start gegaan.	Er is een black-out geweest.	Herhaal de programmering.
Alleen de "Klok Toets" is ingeschakeld, op een hoge verlichtingssterkte.	Het apparaat staat in de stand-by modus.	Druk op een willekeurige toets om uit de stand-by modus te treden.
Ik heb een automatisch programma gekozen. Het display toont "Hot" en de bereiding gaat niet van start.	De interne temperatuur van de oven is hoger dan die wordt aangeraden voor het gekozen programma.	Wacht tot de oven is afgekoeld.
Ik heb een geventileerde bereiding gekozen en het eten is enigszins verbrand.	Standen 1 en 5: bij deze standen is de hete lucht direct op de gerechten gericht, en zou delicate gerechten kunnen verbranden.	Het wordt aangeraden om de ovenschalen op de helft van de kooktijd te draaien.

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele cijfers. In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.

Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wend u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- het bericht dat op het display verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 16

RS

Русский, 31

TR

Türkçe, 46

PL

Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
70FK 898E X RU/HA
70FK 898E RU/HA
FK 897 E X /HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 17-18

Aufstellort
Elektrischer Anschluss
Technische Daten

Beschreibung des Gerätes, 19

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 20-21

Sperre Schaltelemente
Uhr einstellen
Kurzzeitwecker einstellen
Backofen in Betrieb setzen
Wiederherstellung der Werkseinstellung
Standby

Programme, 22-25

Manuelle Garprogramme
Automatik-Garprogramme
Garzeit programmieren
Praktische Tipps
Tabelle der Garzeiten

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 26

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 27-28

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Backofentür reinigen
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes

Störungen und Abhilfe, 29

Kundendienst, 30

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie enthalten wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

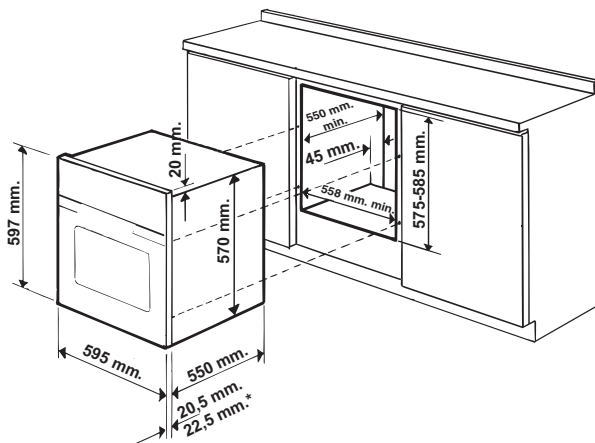
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen Unterschrank (*siehe Abbildung*) oder einen Hochschrank muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

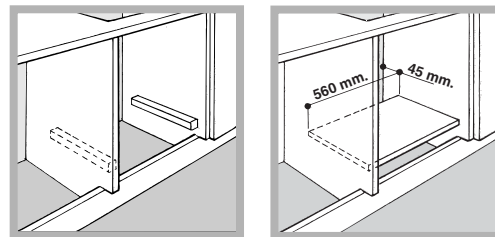


* Nur für Edelstahl-Modelle

! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden unter Bezugnahme dieser Art von Installation gemessen.

Belüftung

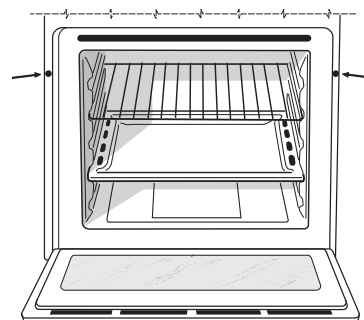
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



Zentrieren und Befestigen

Zur Befestigung des Geräts an den Umbauschrank:

- Die Backofentür öffnen;
- die 2 Stopfen in den Befestigungsbohrungen des Rahmens herausziehen;
- den Ofen am Umbauschrank mit den 2 Holzschrauben befestigen;
- Die Bohrungsabdeckungen wieder anbringen.

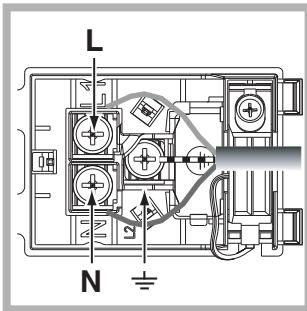
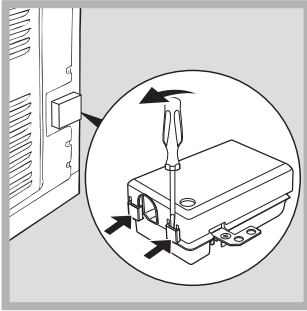


! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektrischer Anschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (siehe Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



Schraubenköpfe: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün $\perp$ (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Das Kabel mit einem Normstecker entsprechend der am Typenschild angegebenen Last versehen (*siehe nebenstehende Tabelle*).

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf. Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt (zum Beispiel an der Rückwand des Ofens).

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

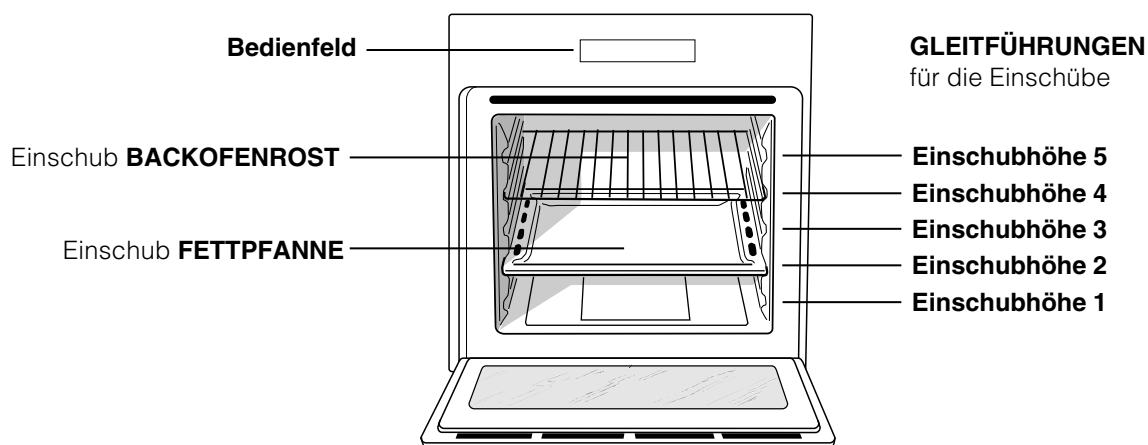
TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50/60Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL*	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: ECO.
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. - 2002/96/EG und nachfolgenden Änderungen. - 1275/2008 Standby/Off-Mode

* Ohne ausziehbare Gleitschienen

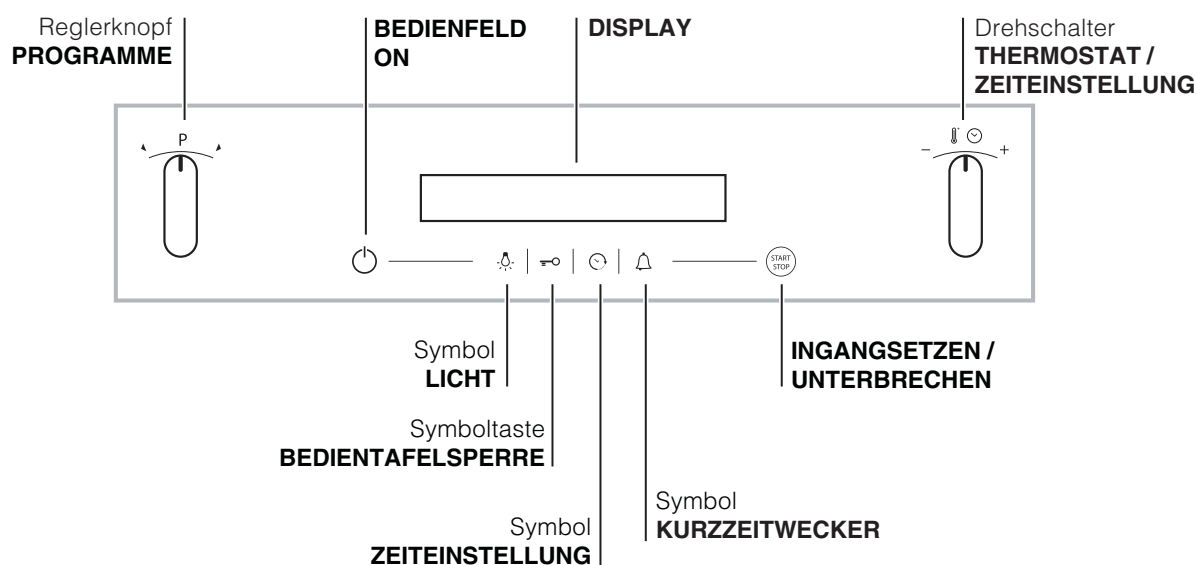
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

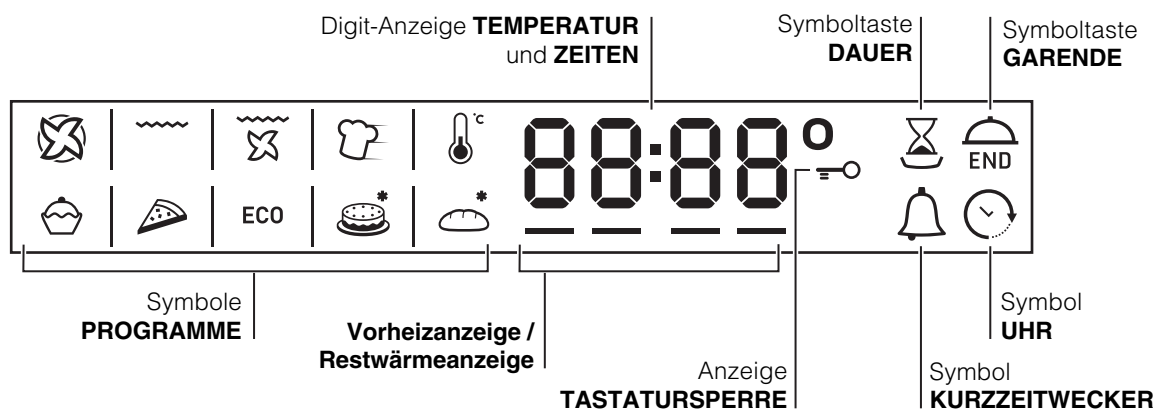
DE



Bedienfeld



Display



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

! Die Einstellungen lassen sich einfacher vornehmen, wenn der Drehschalter in Position bleibt: die Zahlen auf dem Display laufen schneller durch.

! Jede Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden gespeichert.

! Die Touch Control Tasten können nicht mit Handschuhen bedient werden.

Einige Modelle sind mit einem Scharniersystem versehen, mit dem sich die Tür langsam alleine (ohne sie mit der Hand begleiten zu müssen) schließt. Zur korrekten Betriebsweise, vor dem Schließen:

- die Tür ganz öffnen.
- Das Türschließen manuell nicht forcieren.

Sperre Schaltelemente

! Die Schaltelemente können bei ausgeschaltetem Ofen, bei begonnenem, beendetem oder zu programmierendem Garvorgang blockiert werden.

Zur Sperre der Backofen-Schaltelemente halten Sie die Taste  mindestens 2 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint das Symbol Schlüssel „n—O“. Das Symbol  zeigen die aktivierte Blockierung an.

Zum Lösen drücken Sie erneut die Taste  für mindestens 2 Sekunden.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann nur bei ausgeschaltetem Ofen eingestellt werden. Befindet sich der Ofen im Standby,

dann erscheint beim ersten Drücken der Taste  die aktuelle Uhrzeit. Drücken Sie erneut, um die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach

einem Stromausfall blinken die Taste  und die Ziffern auf dem Display für 10 Sekunden.

Zur Einstellung der Uhrzeit:

1. Drücken Sie die Taste .
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Sobald die richtige Stunde angezeigt wird, drücken

Sie erneut die Taste .

4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein. Bei einem Stromausfall muss die Uhr neu eingestellt

werden. Die blinkende Ikone  auf dem Display zeigt an, dass die Uhr nicht richtig eingestellt ist.

Kurzzeitwecker einstellen

! Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker steuert das Ein- und Ausschalten des Backofens nicht.

Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

Einstellen des Kurzzeitweckers:

1. Drücken Sie die Taste .
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Sobald die gewünschte Einstellung gemacht ist,

drücken Sie erneut die Taste .

Die eingeschaltete Ikone  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiv ist. Das DISPLAY zeigt den Countdown an.

Zum Löschen des Kurzzeitweckers drücken Sie die

Taste  und mit dem Wählschalter stellen Sie die Zeit auf 00:00. Drücken Sie erneut die Taste .

Das Symbol  schaltet sich aus und zeigt so an, dass der Kurzzeitwecker nicht aktiv ist.

Backofen in Betrieb setzen

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die

Taste  ein. Das Gerät gibt einen dreifachen, sich steigenden Signalton aus und alle Tasten leuchten nacheinander auf.

2. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen. Das Display schaltet auf:

- bei manuellem Programm die mit diesem Programm gekoppelte Temperatur;
- "Auto" im Wechsel mit der Dauer im Fall eines Automatikprogramms.

3. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Vorheiztemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt.

5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Jetzt können die zu

garenden Speisen in den Backofen gegeben werden.

6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Die Temperatur wird durch drehen des Drehschalters THERMOSTAT eingestellt (*nur für manuelle Programme*);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe Programme*);
- Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der

Taste . In diesem Fall kehrt das Gerät zu der eventuell zu einem früheren Zeitpunkt geänderten Temperatur zurück (*nur für manuelle Programme*).

- Zum Ausschalten des Ofens die Taste  für drei Sekunden gedrückt halten;
7. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren (zum Beispiel: Es wurde ein Programmstart für 20:30 Uhr programmiert. Um 19:30 fällt der Strom aus. Sobald der Strom wieder eingeschaltet ist, muss die Programmierung erneut ausgeführt werden).

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld, der Backofentür und auch im unteren Teil der Ofentür austritt. Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Die Leuchte schaltet bei einem Garprogrammstart ein. Bei den Modellen mit *LED INSIDE* schalten sich beim Start des Garvorgangs die LEDs an der Tür ein. Somit sind die Lebensmittel auf allen Ofenstufen besser zu sehen.

Mit der Taste  kann die Leuchte jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Restwärmeanzeigen

Das Gerät ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet: Bei ausgeschaltetem Ofen zeigt das Display mittels Aufleuchten der Grafikleiste "Restwärme" an, dass im Ofen noch eine gewisse Temperatur vorhanden ist. Die einzelnen Elemente der Leiste schalten sich nacheinander aus, je weiter die Temperatur im Ofen sinkt.

Wiederherstellung der Werkseinstellung

Der Ofen kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Damit werden alle vom Anwender ausgeführten Einstellungen gelöscht (Uhr und Garzeiten). Um den Reset auszuführen schalten Sie den Ofen aus, halten Sie den Drehschalter PROGRAMME nach rechts gedreht und halten Sie

gleichzeitig die Taste  6 Sekunden lang gedrückt. Nach erfolgtem Reset ertönt ein akustisches Signal.

Beim ersten Drücken der Taste  erscheint wieder die erste Inbetriebnahme.

Standby

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 30 Minuten keine Tasten gedrückt und wurde keine Tasten- oder Türblockierung eingestellt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Programme

DE

! Damit die Speisen schön saftig und knusprig werden, setzt der Ofen in Form von Wasserdampf die Feuchtigkeit frei, die normalerweise während des Garens verloren geht. Dadurch lassen sich alle Arten von Speisen optimal garen.

! Bei jedem Einschalten des Ofens erscheint das erste manuelle Garprogramm.

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250 °C eingestellt werden (300°C für das Programm BARBECUE). Eventuelle Änderungen der Temperatur werden gespeichert und beim nächsten Aufruf des Programms angezeigt. Liegt die ausgewählte Temperatur unter der Innentemperatur des Ofens, dann zeigt das Display die Meldung "Hot". Der Garvorgang kann aber dennoch gestartet werden.



Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.



Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise“)



Programm **ÜBERBACKEN**

Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein, und das Gebläse sowie der Drehspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseroberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür (siehe „Praktische Hinweise“)



Programm **FAST COOKING**

Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem

Backofenrost erzielt.



Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90 °C.



Programm **BACKEN**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen (z.B. Kuchen, deren Teige aufgehen müssen).



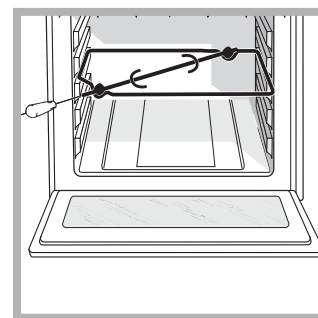
Programm **PIZZA**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Diese Kombination ermöglicht ein schnelles Erhitzen des Ofens. Wenn mehrere Backofenröste gleichzeitig verwendet werden, die jeweilige Position nach dem halben Garvorgang umtauschen.

Programm **ECO**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieser Energiesparmodus ist speziell für kleine Gerichte gedacht und ideal um Speisen zu erwärmen.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (siehe Abbildung) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den

Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie

den Knopf PROGRAMME auf oder stellen.

Mit den gestarteten Programmen oder

stoppt der Drehspeiß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und Garzeitdauer sind vorbestimmt und durch das System **C.O.P.®** (Programmierte optimale Garzeit) unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann in den **nicht vorgeheizten** oder in den **vorgeheizten** Backofen geschoben werden. Die Garzeitdauer kann nach eigenen Wünschen, je nach dem gewählten Programm, um $\pm 5/20$ Minuten vor dem Start geändert werden. Auch nach dem Programmstart kann die Dauer geändert werden. Erfolgt die Änderung vor dem Programmstart, dann wird sie gespeichert und bei der nächsten Nutzung des Programms wieder verwendet. Liegt die Innentemperatur des Ofens über der des ausgewählten Programms, dann zeigt das Display die Meldung "Hot" und das Garprogramm kann nicht gestartet werden; Sie müssen abwarten, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.



Programm **KUCHEN**

Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.



Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zum Brotbacken. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 50 g (0,5 dl) kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  **BROT**.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Garzeit programmieren

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Garzeit programmieren

1. Drücken Sie die Taste , bis auf dem Display das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG Richtung "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen; für eine einfachere Einstellung halten Sie den Schalter in Position, dann laufen die Zahlen schneller durch.
3. Sobald die gewünschte Dauer eingestellt ist, drücken Sie erneut die Taste . Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer und die Temperatur an.
4. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

! Zur optimalen Nutzung des verzögerten Programmstarts muss die Uhr exakt eingestellt sein.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie zwei Mal die Taste : das Symbol  und die Zahlen auf dem Display beginnen zu blinken;
3. Drehen Sie den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunde des Garzeitendes einzustellen.
4. Sobald die gewünschte Uhrzeit für das Programmende angezeigt wird, drücken Sie erneut die Taste . Das Display zeigt im Wechsel die eingestellte Garzeitdauer, die Uhrzeit des Garzeitendes und die Temperatur an.
5. Zur Aktivierung der Programmierung drücken Sie die Taste .

Lund Symbole  und  signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.

6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display die Anzeige „END“ und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet automatisch um 11:15 Uhr.

Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste .

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

BARBECUE

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Lebensmittel	Gew (Kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Manuell			Standard-Führungen	Gleit-Führungen			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210-220	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	160-170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	180-190	35-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen		1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	190-200	20-30
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	300	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	300	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	300	15-20
	Würste	0,7	4	3	Nein	300	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	300	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Fast Cooking (Intensivbacken)*	Tiefkühlgerichte						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse im Bierteig	0,4	2	1	-	200	20
	Spinat-Quiche	0,5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0,4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0,4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Hühnchenflügel goldgelb	0,4	2	1	-	200	20-25
	Frische Gerichte						
	Mürbeteiggebäck	0,3	2	1	-	200	15-18
Niedrige Temperatur*	Plum Cake	0,6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,2	2	1	-	210	10-12
	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
Gebäck*	Kuchen	1	2	1	Ja	180	30-35
	Obstkuchen	0,5	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Plum Cake	0,7	2 oder 3	1 oder 2	Ja	170-180	40-50
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	2 und 4	1 und 3	Ja	180-190	45-55
	Biskuitböden	0,6	2 oder 3	1 oder 2	Ja	180-190	20-25
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	160-170	30-40
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	2	1	Ja	180	20-25
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1 und 3 und 5	1 und 2 und 4	Ja	200	30-35
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	2	1	Ja	90	180
						210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	Ja	210-220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	190-200	20-25
Automatisch**							
Kuchen	Kuchen	1	2 oder 3	2	Nein		
Brot***	Brot (siehe Rezept)	1	1 oder 2	1	Nein		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Geschmack geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Diese Werte sind ab der voreingestellten Garzeitdauer einstellbar.

*** Wie im Rezept angegeben 50 gr (0,5 dl) Wasser in die auf Position 5 eingeschobene Fettpfanne füllen.

! Sparprogramm ECO: Dieses Programm, das bei längeren Kochzeiten den Stromverbrauch merklich reduziert, ist für Speise wie Fischfilets, Kleingebäck und Gemüse geeignet. Es eignet sich auch zum Aufwärmen und Fertiggarren von Speisen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Griffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "Wingdings">I"/I befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls,

Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.

- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den Befolgen Sie die lokalen Vorschriften, Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die aus dem Betrieb genommenen Geräte müssen getrennt entsorgt werden, damit ein optimales Recycling der Materialien, aus denen sie zusammengesetzt sind, möglich ist und somit potentielle Gefahren für Gesundheit und Umwelt vermieden werden. Das durchgestrichene Mülleimersymbol ist auf allen Produkten zu finden und weist auf die getrennte Entsorgungspflicht hin. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die zuständige öffentliche Stelle oder an den jeweiligen Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Der Backofen kann in diesem Sinne über die Programmvorwahl – vor allem hinsichtlich der Funktionen „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) und „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) programmiert werden.
 - Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
 - Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.
- ! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

- Leichte Farbabweichungen auf der Vorderseite des Ofens hängen von den unterschiedlichen Materialien wie Glas, Plastik oder Metall ab.
- Eventuelle Schatten- oder Streifenbildungen auf dem Glas der Ofentür, sind auf die Lichtspiegelung der Innenraumleuchte zurückzuführen.
- Bei sehr hohen Temperaturen entstehen auf dem Email Brandzeichen. Bei diesem Prozess können auch Farbveränderungen entstehen. Das ist jedoch völlig normal und hat absolut keine Auswirkung auf die Funktion. Die Ränder der dünnen Bleche können nicht vollkommen emailliert werden und können daher unbehandelt erscheinen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz.
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

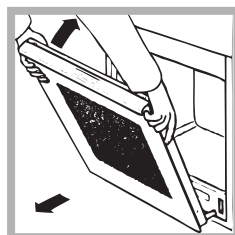
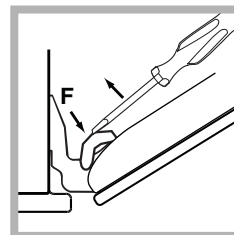
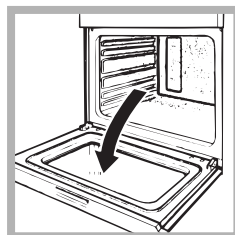
Backofentür reinigen

! Bei den Modellen mit LED INSIDE ist es nicht möglich, die Tür abzumontieren.

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.

Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.

1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*);

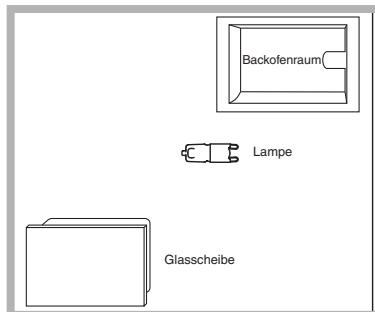


3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Die Tür danach nach außen aus ihrer Lagerung herausziehen (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

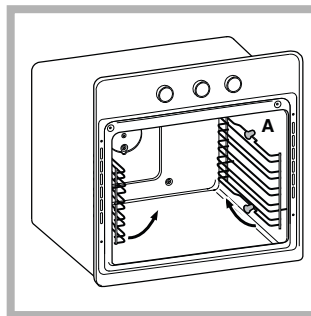
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus

und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.

3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

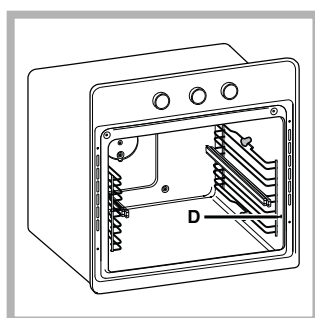
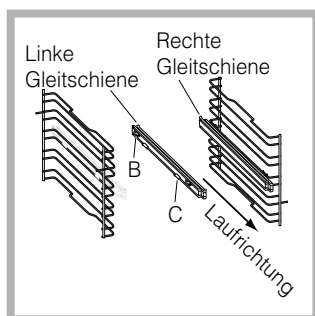
! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

Montage des Gleitschienen-Bausatzes



Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:

1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus (*siehe Abbildung*).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.

3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (*siehe Abbildung*). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren

dagegen für den rechten Rahmen.

4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

Störungen und Abhilfe

DE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die "Taste Uhr" und die Ziffern auf dem Display blinken.	Das Gerät wurde gerade an das Stromnetz angeschlossen oder ein Stromausfall hat stattgefunden.	Uhr einstellen.
Ein programmiertes Garprogramm ist nicht gestartet.	Ein Stromausfall hat stattgefunden.	Die Programmierung wiederholen.
Nur die "Taste Uhr" leuchtet stark.	Das Gerät ist im Standby.	Mit dem Berühren einer beliebigen Taste wird der Standby verlassen.
Ich habe ein automatisches Programm ausgewählt. Das Display zeigt die Meldung "Hot" und das Garprogramm startet nicht.	Die Innentemperatur des Ofens liegt über der des eingestellten Garprogramms.	Warten, bis sich der Backofen abgekühlt hat.
Ich habe das Heißluftgaren ausgewählt und die Speisen sind angebrannt.	Positionen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.	Es wird empfohlen, die Bratschalen nach halber Kochzeit zu drehen.

Kundendienst

DE

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- die auf dem Display angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen sind dem Typenschild am Gerät zu entnehmen.



Nederlands, 1



Deutsch, 16



Русский, 31



Türkçe, 46



Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
70FK 898E X RU/HA
70FK 898E RU/HA
FK 897 E X /HA

Содержание

Установка, 32-33

Расположение
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 34

Общий вид
Консоль управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 35-36

Блокировка управлений
Настройка часов
Настройка таймера
Включение духового шкафа
Возврат к заводским настройкам
Режим энергосбережения

Программы, 37-40

Программы приготовления в ручном режиме
Программы приготовления в автоматическом режиме
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 41

Общие требования к безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 42-43

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих

Неисправности и методы их устранения, 44

Сервисное обслуживание, 45

Установка

RS

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

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

Расположение

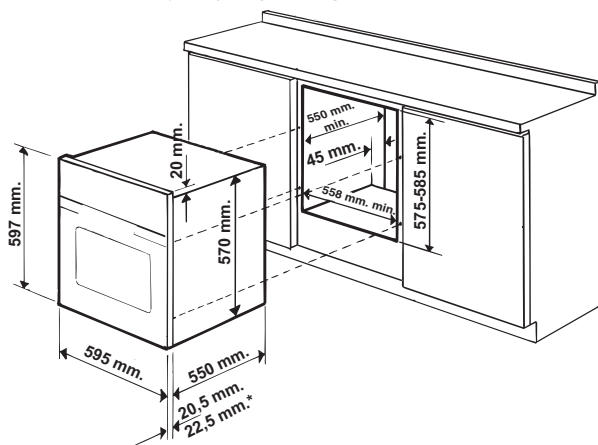
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

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

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

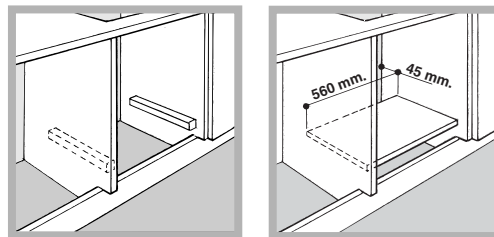


* Только для моделей из нержавеющей стали

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

Вентиляция

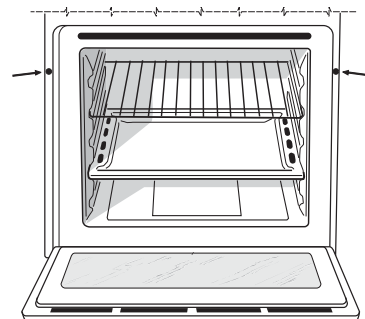
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. *схемы*).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

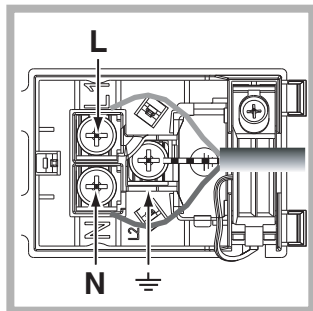
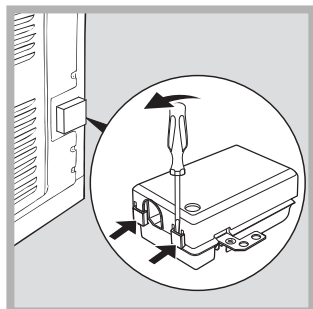


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подсоединение

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

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).
2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- $\perp$ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый $\perp$ (см. схему).
3. Закрепите сетевой

кабель в специальном кабельном сальнике.

4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

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

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

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

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

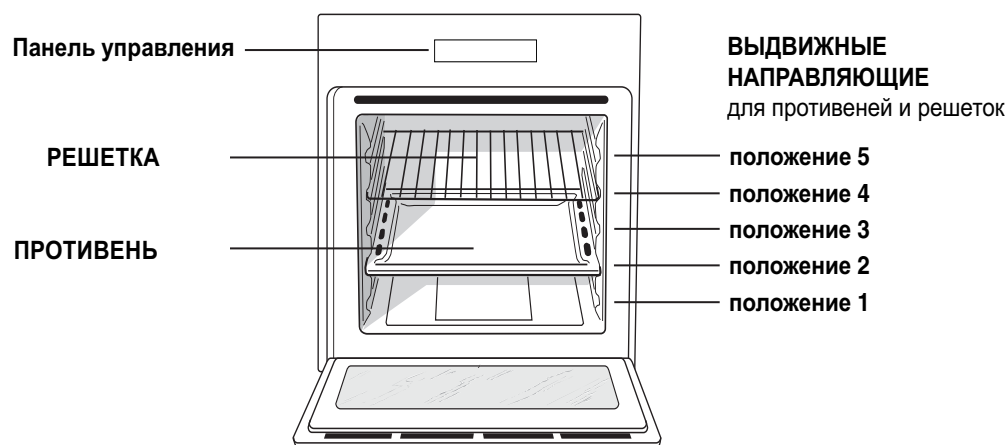
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL*	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.
CE	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Без выдвижных направляющих

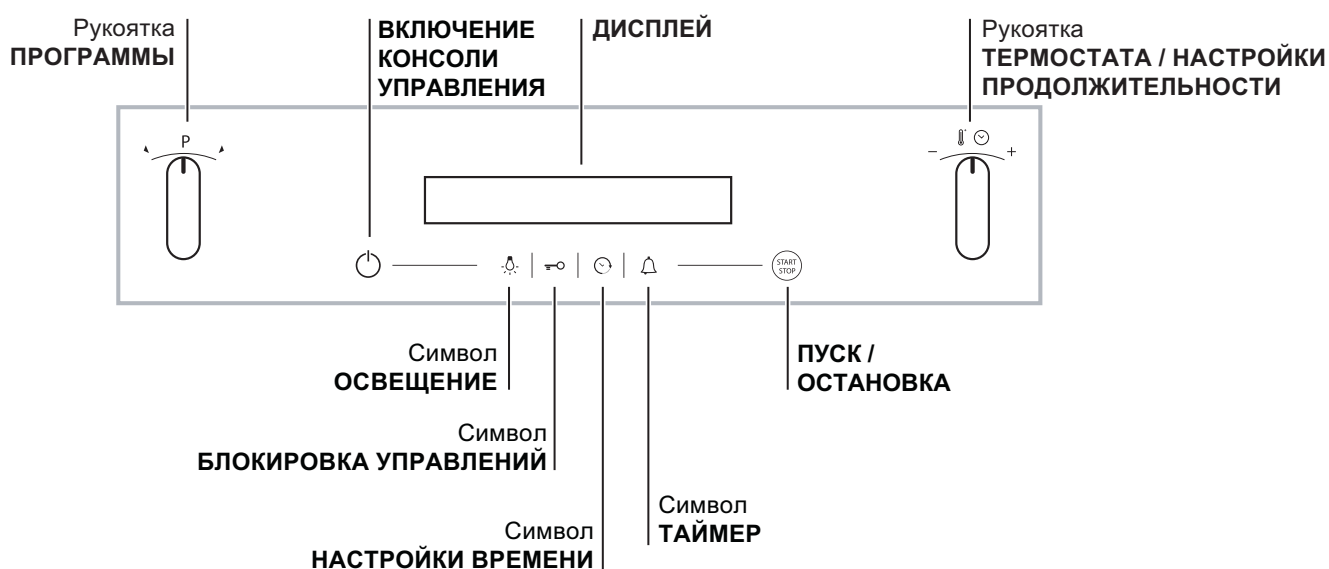
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



Дисплей



Включение и эксплуатация

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

! Для упрощения настройки оставьте рукоятку в выбранном положении: цифры на дисплее сменяются быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:

- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

Блокировка управлений

! управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовления и в процессе программирования.

Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку  примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется символ ключа "n—O". Включенные символы  показывают, что блокировка активирована. Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .

Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки

 показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка  и цифры на дисплее мигают в течение 10 секунд. Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
 2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
 3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку .
 4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.
- В случае прерывания энергоснабжения

необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.

Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставьте нужное время, повернув рукоятку НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-".
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ  показывает, что таймер включен. На ДИСПЛЕЕ показывается обратный отсчет.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку  и при помощи рукоятки установите время на

00:00. Вновь нажмите кнопку .

Выключение символа  означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи

кнопки . Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.

2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. На дисплее показывается:

- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
- "Auto", перемежающееся с продолжительностью при выборе приготовления в автоматическом режиме.

3. Нажмите кнопку XXX для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру, повернув рукоятку

ТЕРМОСТАТА (только для программ приготовления в ручном режиме);

- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки . В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).

- выключить духовку, держа нажатой кнопку  3 секунды.

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между консолью управления, дверцей духового шкафа, а также нижним краем дверцы духовки. В программе FAST COOKING вентилятор включается автоматически через десять минут после запуска программы.

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

Освещение духового шкафа

Освещение включается при момент запуска программы приготовления.

В моделях, оснащенных индикатором *LED INSIDE* при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех урней приготовления.

Кнопка  позволяет включать и выключать освещение в любой момент.

Индикаторы остаточного тепла

Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.

Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные заводские значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для сброса выключить духовку, держать рукоятку ПРОГРАММЫ повернутой по часовой стрелке и одновременно нажать кнопку

 на 6 секунд. После обнуления раздается

звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки  духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управлений или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «Символ Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура выше фактической температуры в духовке, на дисплее показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).



Программа **ЗАПЕКАНКА**

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор и вертел (если он имеется). Сочетает одностороннее выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).



Программа **FAST COOKING**

Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.



Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.



Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).



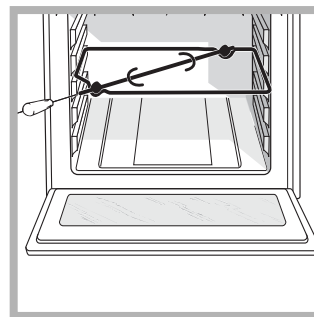
Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **ECO**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное

отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел при помощи рукоятки

ПРОГРАММЫ или ;

После запуска обеих программ  или  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления заданы по умолчанию системой C.O.P.® (Оптимальное Запрограммированное Приготовление), автоматически обеспечивающей оптимальный результат. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может начато в холодной или в разогретой духовке. Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на $\pm 5/20$ минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.



Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА
Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.



* Программа ХЛЕБ

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 50гр (0,5 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противне на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.

- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигают символ  и цифры;
2. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ на «+» и «-» для настройки нужной продолжительности; если оставить рукоятку в этом положении, цифры будут сменяться быстрее, что облегчает настройку.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показываются заданные продолжительность и температура.
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. Нажмите 2 раза кнопку : мигают символ  и цифры на дисплее;
3. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону «+» и «-» для настройки завершения приготовления;
4. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показывается продолжительность, время завершения приготовления и заданная температура.
5. Нажмите кнопку  для активации программирования.

Включенные символы  и  означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность

приготовления.

6. По завершении приготовления на дисплее показывается надпись «END» (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

• Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15.

Для отмены программирования нажмите кнопку



Практические советы по приготовлению

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

! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

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

BARBECUE

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

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Ручной режим			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)	1+1	2 и 4	1 и 3	да	210-220	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	160-170	20-25
	Жареная курица с картошкой		1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина		2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия		1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья		2	1	да	180-190	35-40
	Эклеры на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
Несладкие торты	1 и 3	1 и 3	да	190-200	20-30		
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	15-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80
Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80	
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Fast cooking* (Быстрое приготовление*)	Мороженные продукты						
	Пицца	0,3	2	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0,4	2	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки	0,3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0,4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0,4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Жареные куриные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25
	Сырые продукты						
	Печенье (песочное)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Бисквитный кекс	0,6	2	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,2	2	1	-	210	10-12
Низкая температура*	Утка	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1	да	200-210	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	1	да	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	да	180	30-35
Кондитерская выпечка*	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50
	Бисквитный кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	да	170-180	45-55
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	30-40
	Эклеры на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180-190	20-25
	Печенье на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 3-х уровнях	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
Автоматические режимы**							
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет		
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.

*** По рецепту налейте 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

! Программа ECO: Эта программа имеет большую продолжительность приготовления, но позволяет значительное энергосбережение, рекомендуется для таких блюд как рыбное филе, мелкая выпечка и овощи. Пригодна также для разогревания блюд и их доводки.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к безопасности

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

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

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролизическая чистка с задержкой» (см. *Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластика или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызваны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закаливания могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

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

Чистка дверцы

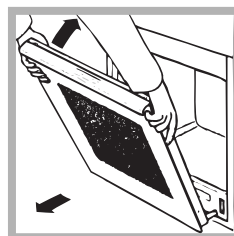
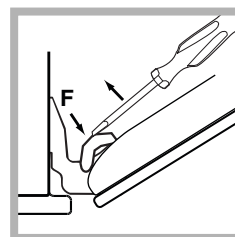
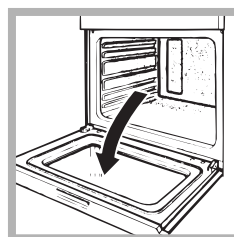
! В моделях, укомплектованных **LED INSIDE**, дверцу снять нельзя.

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые

металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);



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

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

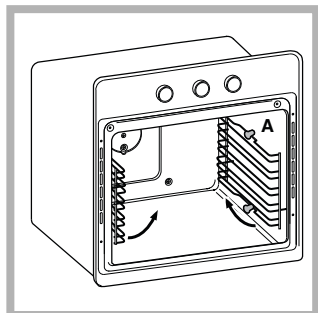
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выньте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная

лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.

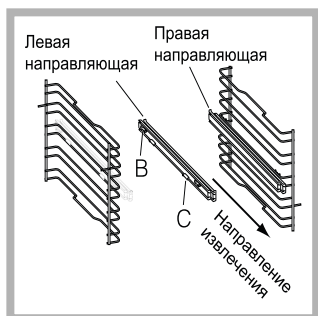
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не касайтесь руками лампы.

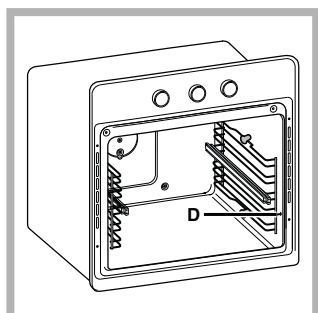
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление В, а затем С.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы А.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Неисправности и методы их устранения

RS

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противень в середине приготовления.

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

RS

Перед тем как обратиться в Сервис Технического обслуживания:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно;
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Сервис Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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

TR**NL**

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 16

RS

Русский, 31

TR

Türkçe, 46

PL

Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
70FK 898E X RU/HA
70FK 898E RU/HA
FK 897 E X /HA

İçindekiler

Kurulum, 47-48

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Teknik bilgiler

Cihazın tanımı, 49

Genel görünüm
Kontrol paneli
Ekran

Başlatma ve kullanım, 50-51

Kumandalar kilidi
Saatin ayarlanması
Dakika sayacının ayarlanması
Fırının yakılması
Fabrika ayarlarına geri dönülmesi
Standby

Programlar, 52-55

Manüel pişirme programları
Otomatik pişirme programları
Pişirme işleminin programlanması
Pratik pişirme önerileri
Pişirme tablosu

Önlemler ve tavsiyeler, 56

Genel emniyet
İmha
Tasarruf ve çevreye saygı

Servis ve bakım, 57-58

Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Kapağın temizliği
Ampulün yenisi ile değiştirilmesi
Sürgülü Kızaklar Setinin montajı

Arızalar ve çözümler, 59

Destek, 60

Kurulum

! Gereken her an başvurulması için bu el kitabının muhafaza edilmesi gerekmektedir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatle okuyunuz: Kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir .

Yerleştirme

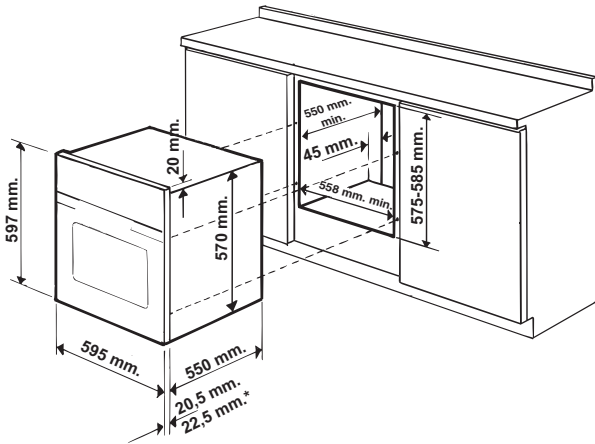
! Ambalajlar çocukların oyuncakı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidir (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

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

Yuvaya oturtma

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

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

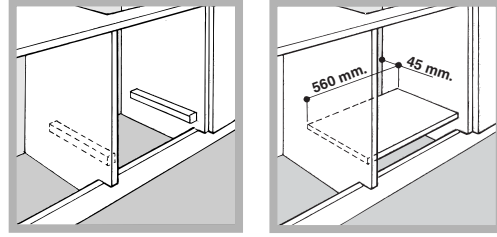


* Sadece inox modeller için

! Cihaz yuvasına yerleştirildikten sonra elektrikli bölümlerde hiçbir şekilde kontak olmamalıdır. Özellikler etiketinde belirtilmiş olan tüketime ilişkin bilgiler bu kurulum tipine göre ölçülmüştür.

Havalandırma

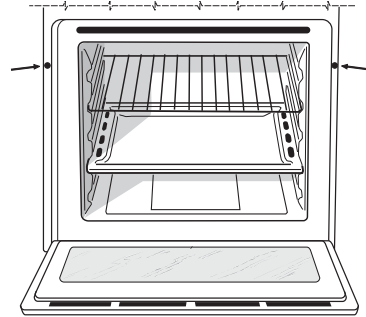
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemin üzerine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Ortalama ve sabitleme

Cihazı dolaba sabitlemek için:

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

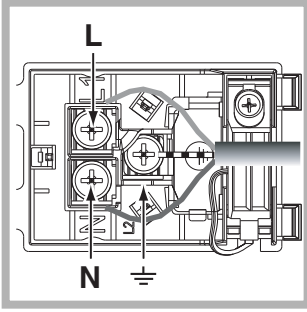
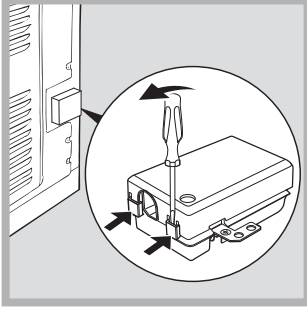


! Cihazın korunmasını sağlayan tüm bölümler, bir alet yardımı olmadan çıkarılamayacak şekilde sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı

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

Besleme kablosu montajı



1. Bir tornavida yardımıyla, kapağın yan uzantılarını kaldırıp terminal kutu kapağını açınız: kapağı çekiniz ve açınız (*şekle bakınız*);
2. Besleme kablosunu şu şekilde devreye alınız: Kablo bağlama vidası ile L-N- $\perp$ üç adet temas vidasını sökünüz, daha sonra Mavi (N), Kahverengi (L), Sarı-Yeşil $\perp$ kablolarını (renk tablosuna bakarak) vida kafaları altına sabitleyiniz (*bkz. şekil*).
3. Kabloyu kablo

bağlayıcısına sabitleyiniz.

4. Terminal kapağını kapatınız.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

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

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

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olması;

- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç voltajında kullanmaya uygun olması (*aşağıya bakınız*);
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu (*aşağıya bakınız*);
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

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

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

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

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

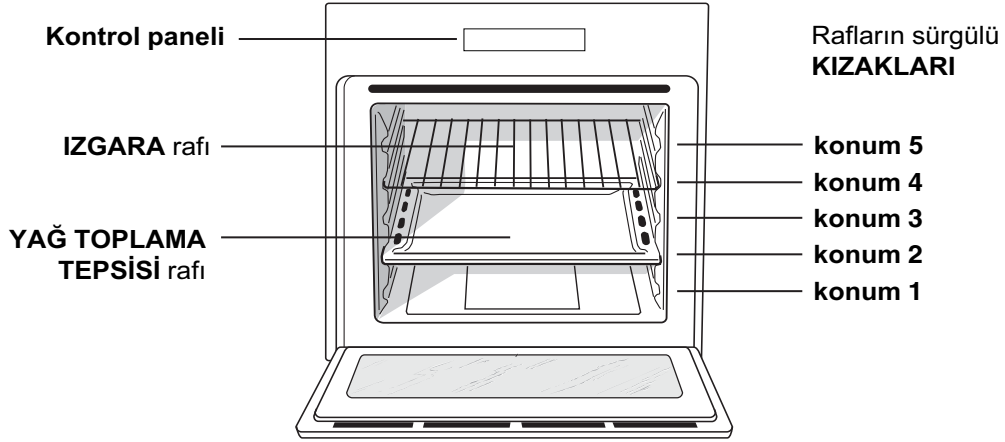
ÖZELLİKLER ETİKETİ

Ebatlar	genişlik 43,5 cm yükseklik 32 cm derinlik 41,5 cm
Hacim	lt. 58
Elektrik bağlantıları	220-240V~ 50/60Hz gerilimde emilen maksimum güç 2800W (özellikler etiketine bakınız)
ENERGY LABEL* (ENERJİ ETİKETİ*)	Elektrikli fırınlar etiketi hakkındaki 2002/40/CE mevzuatı. EN 50304 Düzenlemesi Enerji tüketimi beyanı Güçlendirilmiş klasik sınıf – ısıtma fonksiyonu: ECO.
	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. - 1275/2008 standby/off modu

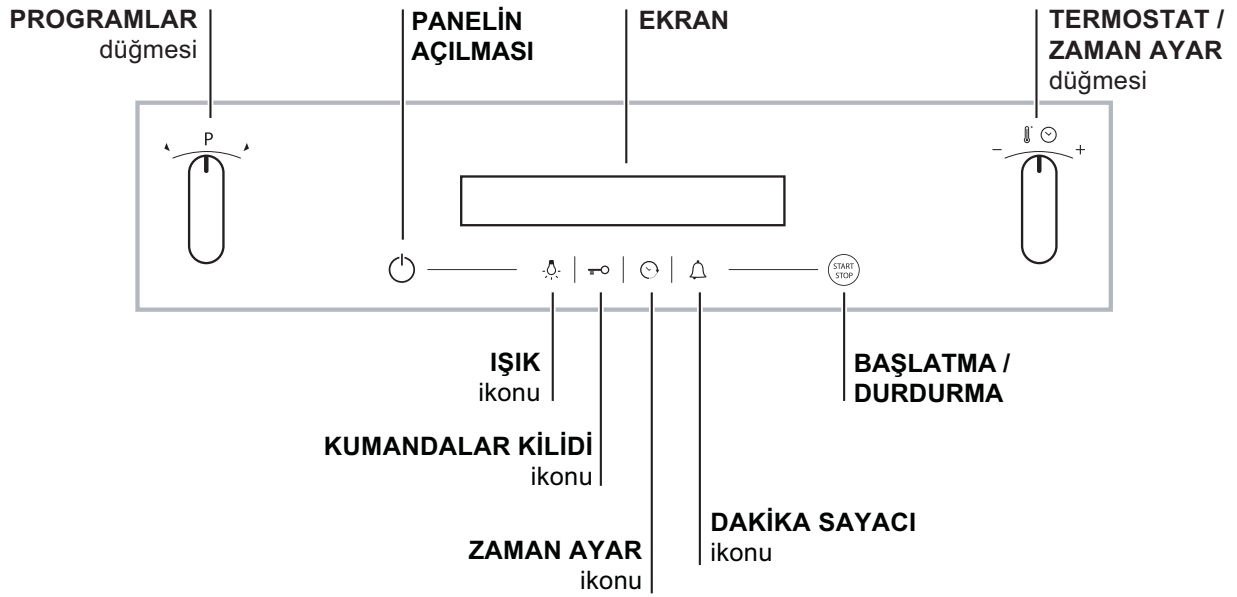
* Çıkarılabilen kızaclar olmadan

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm



Kontrol paneli



Ekrana



Başlatma ve kullanım

TR

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

! Ayarları kolaylaştırmak için, düğmeyi konumunda tutunuz: ekran üzerindeki sayılar daha hızlı bir şekilde kayar.

! Her ayar, 10 saniye sonra otomatik olarak hafızaya alınır.

! Eğer eldiven giyilir ise, dokunmatik tuşları etkinleştirmek mümkün değildir.

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

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

Kumandalar kilidi

! Fırın kapalı iken, pişirme işlemi başladığı veya sona erdiği zaman ve programlamada kumandaları kilitlemek mümkündür.

Kumandaları kilitlemek için, en az 2 saniye boyunca  tuşuna basınız. Sesli bir sinyal yayılır ve ekran "n—O" anahtar sembolünü görüntüler. Yanık  ikonları, kilidin etkinleştiğini gösterir. Kilidi devre dışı bırakmak için, en az 2 saniye boyunca  tuşuna yeniden basınız.

Saatin ayarlanması

! Saat, sadece fırın kapalı iken ayarlanabilir. Eğer fırın standby modunda ise,  tuşuna bir defa basmak mevcut saati görüntüler. Saati ayarlamak için yeniden basınız.

Elektrik şebekesine bağladıktan veya

bir elektrik kesintisinden sonra,  tuşu ve ekran üzerindeki sayılar 10 saniye boyunca yanıp söner. Saati ayarlamak için:

1.  tuşuna basınız.
 2. Saat ayarlamak için "+" ve "-" ye doğru SÜRE AYAR düğmesini döndürünüz.
 3. Doğru saate ulaştıktan sonra, yeniden  tuşuna basınız.
 4. yukarıda anlatılan işlemi dakikalar için tekrarlayınız.
- Elektrik kesintisi halinde, saat yeniden

ayarlanmalıdır. Ekran üzerinde yanıp sönen  ikonu, saatin doğru bir şekilde ayarlanmadığını bildirir.

Dakika sayacının ayarlanması

! Dakika sayacı, hem fırın kapalı iken hem de açıkken her zaman ayarlanabilir. Fırının yakılması ve söndürülmesini kontrol etmez.

Süresi biten dakika sayacı, 30 saniye sonra veya herhangi bir aktif tuşa basınca duran sesli bir sinyal yayar.

Dakika sayacını ayarlamak için:

1.  tuşuna basınız.
2. ZAMAN AYAR düğmesini "+" ve "-" yönünde çevirerek arzu edilen zamanı ayarlayınız.
3. Arzu edilen ayara ulaştıktan sonra, yeniden  tuşuna basınız.

Yanık  ikonu, dakika sayacının aktif olduğunu bildirir. EKTRAN geri sayımı görüntüler.

Dakika sayacını iptal etmek için,  tuşuna basınız ve düğme ile süreyi 00:00'a kadar getiriniz. Yeniden  tuşuna basınız.

 ikonunun sönmesi, dakika sayacının devre dışı bırakıldığını bildirir.

Fırının yakılması

1.  tuşuna basarak, kontrol panelini açınız. Cihaz, üç misli yükselen bir ses yayar ve tüm tuşlar sırasıyla yanar.
2. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz. Ekran, aşağıdaki bilgileri görüntüler:
 - manüel program halinde, programa ilişkin sıcaklık derecesi;
 - Otomatik program halinde, sürenin yerine alan "Auto".
3. Pişirme işlemini başlatmak için  tuşuna basınız.
4. Fırın ön ısıtma fazına girer, ön ısıtma göstergeleri sıcaklık derecesi yükseldikçe yanar.
5. Sesli bir sinyal ve tüm ön ısıtma göstergelerinin yanması, ön ısıtma işleminin tamamlandığını bildirir. Pişirilecek gıdaları fırına koymak mümkündür.
6. Pişirme sırasında aşağıdaki işlemleri yerine getirmek mümkündür:
 - THERMOSTAT düğmesini döndürerek sıcaklık derecesini değiştiriniz (*sadece manüel programlar için*);

- bir pişirme işleminin süresini programlamak (*bakınız Programlar*);

-  tuşuna basarak pişirme işlemini yarıda kesmek. Bu durumda cihaz önceden değiştirilmiş olan sıcaklık derecesini hatırlar (*sadece manüel programlar için*).

- 3 saniye boyunca  tuşuna basılı tutarak fırını kapatınız.

7. Elektrik kesilmesi durumunda, eğer fırın ısısı çok düşmemişse, cihaz, programı kesildiği yerden yeniden devreye sokacak bir sistem ile donatılmıştır. Başlatma beklenirken yapılan planlamalar ise elektrik geri geldiğinde sıfırlanmaz, tekrar programlanmaları gerekir (örneğin: bir pişirme işleminin başlaması 20:30'a programlanmış olsun. 19:30'da elektrik kesiliyor. Elektrik geri geldiği zaman, programlamayı yeniden ayarlamak gerekir).

! BARBEKÜ programında ön ısıtma öngörülmez.

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

! Pişirme kaplarını daima ızgara üzerine koyunuz.

Soğutma fanı

Harici sıcaklık derecesinin düşürülmesi için bir soğutma fanı tarafından atılan hava, kontrol paneli ve fırın kapağı arasından ve aynı zamanda fırın kapağının alt tarafından çıkar.FAST COOKING programında fan, başladıktan on dakika sonra otomatik olarak devreye girer.

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

Fırın lambası

Işık, bir pişirme programı başladığı zaman yanar.

LED INSIDE ile donatılan modeller de, pişirme işlemi başladığı zaman tüm pişirme seviyelerinin daha iyi aydınlanması için kapak üzerindeki led ışıklar yanar.

- tuşu, herhangi bir zamanda ışığı açıp kapatmamıza olanak tanır.

Kalan ısı göstergeleri

Cihaz, bir adet kalan ısı göstergesi ile donatılmıştır. Fırın kapalı iken ekran "kalan ısı" çubuğunun yanması ile bölmenin içindeki sıcaklık mevcudiyetini bildirir. Çubuğun elemanları tek tek fırının içindeki sıcaklık düştükçe söner.

Fabrika ayarlarına geri dönülmesi

Fırın, kullanıcı tarafından seçilen tüm ayarları sıfırlayarak (saat ve özelleştirilen süreler), fabrika değerlerine geri gelme olanağına sahiptir. Sıfırlama işlemini gerçekleştirmek için fırını kapatınız, PROGRAMLAR düğmesini saat yönünde dönük

tutunuz ve 6 saniye boyunca  tuşuna aynı anda basınız. Sıfırlama işlemi gerçekleştiği zaman, sesli bir sinyal verilir.  tuşuna ilk basışta, ilk yanmaya geçilir.

Standby

Bu ürün, standby konumunda enerji tüketiminin sınırlandırılması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır. Eğer 30 dakika boyunca işlem gerçekleşmez ve hiçbir tuş veya kapı kilidi ayarlanmamış ise, cihaz standby moduna otomatik olarak geçer. Standby modu, yüksek ışıktaki "Saat İkonu" ile görüntülenir. Cihaz ile yeniden etkileşime girer girmez, sistem işletim moduna geri döner.

Programlar

TR

! Gıdaların tamamen yumusaklığını ve kitirliğini garanti etmek için, fırın yemekten dogal olarak gelen nemi su buhari olarak serbest bırakır. Bu şekilde, tüm yemekler üzerinde en uygun pişirme sonuçlarına sahip olunabilir.

! Her yandığında fırın, birinci manüel pişirme programını sunar.

Manüel pişirme programları

! Tüm programlarda önceden girilmiş bir pişirme ısıdır. Bu manuel olarak, arzuya göre 30°C ve 250°C arasında ayarlanabilir (BARBEKÜ programı için 300°C). Sıcaklık derecesindeki olası değişiklikler, hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer seçilen sıcaklık fırının içindeki sıcaklık derecesinden düşük ise, ekran "Hot" yazısını görüntüler. Her halükarda pişirme işlemini başlatmak mümkündür.



ÇOK SEVİYELİ programı

Tüm fırında ısı sabit olduğundan, hava yemeği eşit bir şekilde pişirerek kızartır. Aynı anda maksimum iki raf kullanılabilir.



BARBEKÜ programı

Üst ısıtma elemanı ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) devreye girer. Izgaranın yüksek ve direkt ısıyı yüksek yüzey ısıyı gerektiren besinler için tavsiye edilir. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").



GRATEN programı

Üst ısıtma elemanı ve devrenin bir bölümü sırasında dairesel ısıtma elemanı da etkinleşir, fan ve şiş döndürme ünitesi (mevcut ise) çalışır. Tek yönlü termik yansımayla birlikte fırın içindeki havanın güçlendirilmiş sirkülasyonu başlar.

Bu ısının iç kısımlara işleme gücünü artırarak gıda yüzeylerinin yanmasını önler. Pişirme işlemlerini fırının kapağı kapalı iken gerçekleştiriniz (bakınız "Pratik pişirme önerileri").



FAST COOKING Programı

Önceden ambalajlanmış yemeklerin (dondurulmuş ya da ön pişirme yapılmış) hızlı bir şekilde pişirilmesi için tavsiye edilir. Tek bir raf kullanıldığı takdirde mükemmel sonuçlar alınır.



DÜŞÜK SICAKLIK DERECEŞİ programı

Bu pişirme tipi mayalama yapmamıza, buz

çözmemize, yogurt yapmamıza, daha çok veya daha az hızlı ısıtma yapmamıza, düşük ısıda ağır bir şekilde pişirmemize olanak tanımaktadır. Seçilebilen sıcaklık dereceleri, aşağıdaki gibidir: 40, 65, 90 °C.



PASTA FIRINI Programı

Arka ısıtma elemanı yanar ve fan devreye girerek fırının içinde eşit hoş bir sıcaklık yayılmasını sağlar. Bu program, hassas yiyeceklerin pişirilmesi için tavsiye edilir (örn. kabarması gereken tatlılar).



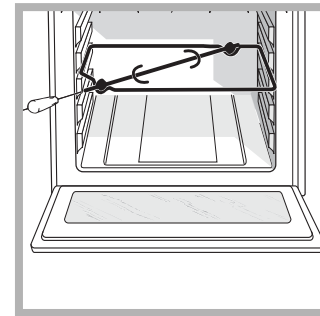
PİZZA programı

Üst ve dairesel ısıtma elemanları devreye girer ve fan çalışmaya başlar. Bu kombinasyon, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını sağlar. Her seferinde bir tek raf kullanıldığı durumlarda pişirme işleminin ortasında pozisyon değiştirilmesi gerekir.

ECO programı

Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısının fırının her yerine eşit dağılmasını sağlar. Bu Enerji Tasarrufu programı, az miktardaki yiyecekler için tavsiye edilir, ısıtma ve pişirme sonu uygulamaları için idealdir.

Rosto çevirme ünitesi (sadece bazı modellerde mevcut)



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

1. yağ toplama tepsisini 1 no'lu pozisyona koyunuz;
2. Rosto çevirme ünitesini 3 pozisyonuna koyarak şişi fırının arka

duvarında yer alan deliğe geçiriniz;

3. PROGRAM düğmesinden  veya  seçerek çevirme ünitesini devreye sokunuz;

Başlatılan her iki  veya  programları ile, eğer kapak açılır ise şiş döndürme ünitesi durur.

Otomatik pişirme programları

! Sıcaklık derecesi ve pişirme süresi kusursuz bir sonuç sağlayan C.O.P.® (Programlanan En İdeal Pişirme) sistemi vasıtasıyla önceden ayarlanmıştır. Pişirme işlemi, otomatik olarak durur ve fırın yemek piştiği zaman uyarır. Pişirme işlemi soğuk veya sıcak fırınlayarak gerçekleştirilebilir. Seçilen programa göre, başlatmadan önce, $\pm 5/20$ dakika değiştirerek, kendi kişisel zevkinize göre pişirme süresini özelleştirmek mümkündür. Pişirme işlemi başladığı zaman, süresini değiştirmek te mümkündür. Eğer değiştirme işlemi program başlamadan önce gerçekleşir ise, bu hafızaya alınır ve programın sonraki kullanımında yeniden önerilir. Eğer fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklığın üzerinde ise, ekran "Hot" yazısını görüntüler ve pişirme işlemini başlatmak mümkün değildir; fırının soğumasını bekleyiniz.

! Pişirme fazına ulaşıldığı zaman, fırın sesli bir sinyal verir.

! Pişirme işlemlerinin uygulama süre ve sıcaklıklarını değiştirmek için, fırının kapağını açmayınız.



TATLI programı

Bu fonksiyon, hem doğal maya hem de kimyasal maya bazlı ve mayasız tatlıları pişirmek için idealdir. Fırın soğukken fırınlayınız. Fırın sıcakken de fırınlamak mümkündür.



EKMEK programı

Bu programı, ekmek yapmak için kullanınız. En iyi sonucu elde etmek için, aşağıda aktarılan bilgileri dikkatli bir şekilde takip etmenizi tavsiye ederiz:

- tarife riayet ediniz;
- yağ toplama tepsisi için maksimum ağırlık;
- 5 no'lu pozisyondaki yağ toplama tepsisi üzerine 50 g (0,5 dl) soğuk su koymayı unutmayınız;
- hamuru mayalama işlemi, oda sıcaklığına göre ve, uygulamalı olarak, hamur iki misli olana kadar 1 veya 1 buçuk saat ortam sıcaklığında yapılmalıdır.

EKMEK için tarif :

Maks 1000gr'lık 1 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt raf
Maks 1000gr'lık 2 adet Yağ Toplama Tepsisi, Alt ve orta raflar

1000 gr hamur için tarif : 600gr Un, 360gr Su, 11gr Tuz, 25gr yaş maya (veya 2 adet toz paket)

Yapılacak işlemler:

- Unu ve tuzu geniş bir kaptaki karıştırınız.
- Mayayı az ılık suda eritin (yaklaşık 35 derece).
- Unu havuz gibi açınız.
- Su ve maya karışımını dökünüz.
- Homojen ve az yapışkan bir hamur elde edene kadar, avuç içi ile bastırarak ve 10 dakika üzerinde çalışarak, hamuru yoğurunuz.
- Bir top yapınız, hamuru bir kaseye koyunuz ve üzerini hamur yüzeyinin kurumasını önlemek için transparan bir filmle kapatınız. 40°C'de manüel DÜŞÜK SICAKLIK fonksiyonunda fırına kaseyi koyunuz ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakınız (hamurun hacmi iki misli olmalıdır)
- Farklı ekmekler elde etmek için hamur topunu bölünüz.
- Bir fırın kağıdı üzerinde yağ toplama tepsisi üzerine koyunuz.
- Un toplarını yayın.
- Toplar üzerinde kesikler yapınız.
- Fırın soğukken fırınlayınız.
-  EKMEK pişirme işlemini başlatınız
- Pişirme işlemi sonunda, ekmekleri tamamen soğuyana kadar bir ızgara üzerine dinlenmeye bırakınız.

Piştirme işleminin programlanması

! Programlama ancak bir piştirme programı seçildikten sonra mümkündür.

Piştirme süresinin programlanması

1.  ikonu ve ekran üzerinde iki numara yanıp sönmeye başlayana kadar  düğmesine basınız;
2. ZAMAN AYAR düğmesini, arzu edilen süreyi ayarlamak için, "+" ve "-" yönünde döndürünüz; eğer düğme konumunda tutulur ise, sayılar ayarı kolaylaştırmak için daha hızlı bir şekilde kayar.
3. Arzu edilen süreye ulaştıktan sonra, yeniden  tuşuna basınız. Ekran, ayarlanan süreyi ve sıcaklık derecesini karşılıklı görüntüler.
4. Piştirme işlemini başlatmak için  tuşuna basınız.
5. Süre dolduğunda ekranı üzerinde "END" yazısı belirecek ve sesli bir sinyal duyulacaktır.
 - Örnek: diyelim saat 9:00 ve 1 saat 15 dakikalık bir süre programlandı. Program saat 10:15'te otomatik olarak durur.

Piştirme sonunun programlanması

! Piştirme sonunun ayarlanması ancak bir piştirme süresi girildiği takdirde mümkündür.
! Gecikmeli programlamayı en iyi şartlarda kullanmak için, saatin doğru bir şekilde ayarlanmış olması gerekmektedir.

1. Süre için anlatılmış olan işlemleri 1'den 3'e kadar takip ediniz;
 2. 2 defa  tuşuna basınız: ekran üzerinde  ikonu ve sayısal haneler yanıp söner;
 3. ZAMAN AYAR düğmesini "+" ve "-" yönünde çevirerek piştirme sonu saatini ayarlayınız.
 4. Arzu edilen bitiş saatine ulaştıktan sonra, yeniden  tuşuna basınız. Ekran süreyi, piştirme sonu saatini ve ayarlanan sıcaklık derecesini karşılıklı olarak görüntüler.
 5. Programlamayı etkinleştirmek için  tuşuna basınız.
- Yanan  ve  ikonları bir programlamanın yapıldığını bildirir. EKRANda piştirme sonu saati ve süresi sırayla görünecektir.
6. Piştirme süresi sona erdiği zaman, ekran üzerinde "END" yazısı görünür ve sesli bir sinyal duyulur.
 - Örnek: Saat 9.00 olsun, 1 saat 15 dakika sürecektir bir piştirme ve piştirmeyi bitirme saati olarak da 12.30'ı programlamış olalım. Program saat 11:15'de otomatik olarak başlar.

Bir programlamayı iptal etmek için,  tuşuna basınız.

Pratik piştirme önerileri

! Fan çalışırken yapılan piştirmelerde 1 ve 5. pozisyonları kullanmayınız: Bunlar direkt olarak sıcak hava gönderdiklerinden, hassas gıdaların üstlerinde yanmaya neden olabilir.

! BARBEKÜ ve GRATEN piştirmelerde, özellikle bu işlemler roto çevirme ünitesiyle yapılıyorsa, piştirmeden çıkan atıkları (su ve/veya yağ) toplaması için yağ toplama tepsisini 1 pozisyonuna getiriniz.

ÇOK SEVİYELİ

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

BARBECUE

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

PİZZA FIRINI

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

Pişirme tablosu

Programlar	Yemekler	Ağırlık (Kg)	Rafların pozisyonu		Ön ısıtma	Önerilen sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dakika)
Manüel			standart yataklar	kayan yataklar			
Çok seviyeli*	2 rafta pizza	1+1	2 ve 4	1 ve 3	var	210-220	20-25
	2 rafta turta/ 2 rafta pasta		2 ve 4	1 ve 3	var	180	30-35
	2 rafta Pandispanya (yağ toplama tepsisi üstünde)		2 ve 4	1 ve 3	var	160-170	20-25
	Kızarmış tavuk + patates		1 ve 2/3	1 ve 3	var	200-210	65-75
	Kuzu		2	1	var	190-200	45-50
	Uskumru		1 veya 2	1	var	180	30-35
	Lazanya		2	1	var	180-190	35-40
	3 raf üzerinde çörekler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler		1 ve 3 ve 5	1 ve 2 ve 4	var	180	10-20
	2 rafta peynirli çörek		2 ve 4	1 ve 3	var	210	20-25
	Tuzlu tartlar		1 ve 3	1 ve 3	var	190-200	20-30
	Uskumru	1	4	3	yok	300	15-20
	Dil balığı ve ahtapot	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Kalamar ve karides şiş	0,7	4	3	yok	300	8-10
Barbekü*	Morina fileto	0,7	4	3	yok	300	10-15
	Izgara sebze	0,5	3 veya 4	2 veya 3	yok	300	15-20
	Dana biftek	0,8	4	3	yok	300	15-20
	Sosisler	0,7	4	3	yok	300	15-20
	Hamburger	no 4 ya da 5	4	3	yok	300	10-12
	Tost (veya kızartılmış ekmek)	no 4 ya da 6	4	3	yok	300	3-5
	Rosto çevirme ünitesi şişte tavuk (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
	Rosto çevirme ünitesi kuzu (varsa)	1	-	-	yok	300	70-80
	Izgara tavuk	1,5	2	2	yok	210	55-60
	Ahtapot	1	2	2	yok	200	30-35
	Rosto çevirme ünitesi şişte tavuk (varsa)	1,5	-	-	yok	210	70-80
	Rosto çevirme ünitesi şişte ördek (varsa)	1,5	-	-	yok	210	60-70
	Dana veya siğir rosto	1	2	2	yok	210	60-75
	Domuz rosto	1	2	2	yok	210	70-80
	Kuzu	1	2	2	yok	210	40-45
Fast cooking*	Dondurulmuş Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Soslu kabakla karides	0,4	2	1	-	200	20
	İspanaklı tuzlu tart	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lazanya	0,5	2	1	-	200	35
	Kızartılmış ekmek parçaları	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kuşbaşı tavuk	0,4	2	1	-	220	15-20
	Önceden pişirilmiş Kızartılmış tavuk kanat	0,4	2	1	-	200	20-25
	Taze gıdalar Bisküvi (ev yapımı)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0,6	2	1	-	180	45
	Peynirli tuzlu çörekler	0,2	2	1	-	210	10-12
	Ördek	1,5	2	1	var	200-210	70-80
	Tavuk	1,5	2	1	var	200-210	60-70
	Dana veya siğir rosto	1	2	1	var	200	70-75
Düşük sıcaklık derecesi*	Domuz rosto	1	2	1	var	200-210	70-80
	Bisküvi (ev yapımı)	-	2	1	var	180	15-20
	Turtalar	1	2	1	var	180	30-35
Pasta*	Turtalar	0,5	2 veya 3	1 veya 2	var	180	25-35
	Meyveli turta	1	2 veya 3	1 veya 2	var	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 veya 3	1 veya 2	var	170-180	45-55
	2 raf zerinde küçük kekler	0,7	2 ve 4	1 ve 3	var	180-190	20-25
	Pandispanya	0,6	2 veya 3	1 veya 2	var	160-170	30-40
	3 raf üzerinde çörekler	0,7	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	180-190	20-25
	3 raf üzerinde bisküviler	0,7	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	180	20-25
	Doldurulmuş krep	0,8	2	1	var	200	30-35
	3 katlı beze	0,5	1, 3 ve 5	1, 2 ve 4	var	90	180
	Peynirli tuzlu çörekler	0,5	2	1	var	210	20-25
Pizza*	Pizza	0,5	2	1	var	210-220	15-20
	Börekler	0,5	2	1	var	190-200	20-25
Otomatik**							
Tatlılar	Tatlılar	1	2 veya 3	2	yok		
Ekmek***	Ekmek (tarife bakınız)	1	1 veya 2	1	yok		

* Pişirme süreleri bilgi amaçlı olup kişisel zevke göre değiştirilebilir. Fırının ön ısıtma süreleri önceden ayarlanmış olup manuel olarak değiştirilemez.

** Otomatik pişirme süreleri önceden ayarlanmıştır. Değerler önceden ayarlanan süreden başlayarak kullanıcı tarafından değiştirilebilir.

*** Tarifteki gibi, 5. pozisyondaki yağ toplama tepsisinin içine 50 gr (0,5 dl) su ekleyiniz.

! ECO programı: Bu program, uzun pişirme süreleri ile ancak oldukça fazla bir enerji tasarrufu ile birlikte, balık filetoları, küçük pasta ve sebzeler gibi yemekler için önerilir. Yemeklerin ısıtılması ve pişirme işlemlerini tamamlamak için de uygundur.

Önlemler ve tavsiyeler

TR

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

Genel emniyet

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

İmha

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

Tasarruf ve çevreye saygı

- Fırın ikinci saatleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığı takdirde elektrik şirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır. Program planlama seçenekleri, özellikle de "gecikmiş pişirme" (*Programlara bakınız*) ve "gecikmiş otomatik temizleme" (*Temizlik ve Bakım'a bakınız*), bunu mümkün kılar.
- BARBEKÜ ve GRATEN pişirmelerinin daima fırın kapağı kapalı vaziyette yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç elde edilmesini hem de enerji tasarrufu sağlar (yaklaşık %10).
- Contaların temiz ve bakımlı tutulması, bunların kapağa tam olarak yapışarak ısı kaybını önlemesini sağlar.

! Bu ürün, standby konumda enerji tüketiminin sınırlanması hakkındaki yeni Avrupa Direktifi tarafından belirlenmiş gereklilikleri karşılamaktadır.

Servis ve bakım

TR

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

- Fırının ön tarafındaki farklı renk seviyeleri cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelere uygundur.
- Kapağın camı üzerindeki olası gölgelendirmeler, çizgilere benzer, fırın lambasının ışığının yansımaları için gereklidir.
- Çok yüksek sıcaklıklarda emaye ateste kızar. Bu işlem sırasında kromatik varyasyonlar oluşabilir. Bu normaldir ve hiçbir şekilde isleyise etki etmez. İnce sac kenarları, tamamen emayelenemezler ve bu nedenle pürüzlü görünebilirler. Bu, korozyon önleyici muhafazaya zarar vermez.
- Emayeli veya inox dış kısımlar ile lastik contalar ılık su ve nötr sabunla ıslatılmış bir sünger yardımıyla temizlenebilir. Lekeler çok zor çıkan türdenseniz özel ürünler kullanınız. Bol su ile durulayıp temizlikten sonra kurulamanız tavsiye edilir. Çizici tozlar ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Fırının içi mümkünse her kullanımdan sonra, daha henüz ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ile deterjan kullanınız, durulayınız ve yumuşak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçınınız.
- Sürgülü kızaklar hariç aksesuarlar normal bulaşık yıkama sistemiyle ve bulaşık makinasında da yıkanabilirler.
- Kumanda bölgesi üzerine doğrudan deterjanları püskürtmemeniz ancak bir nemli sünger kullanmanız tavsiye edilir.

! Cihazı temizlerken asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

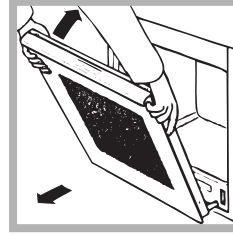
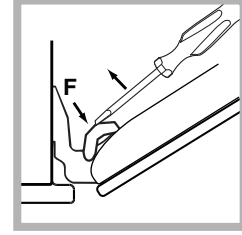
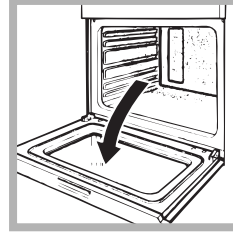
Kapağın temizliği

! **LED INSIDE** donanımlı modellerde kapıların sökülmesi mümkün değildir.

Kapağın cam olan kısmı aşındırıcı olmayan ürün ve sünger kullanılarak temizlenmeli ve yumuşak bir bezle kurulmalıdır; yüzeyi çizilecek ya da camın kırılmasına neden olabilecek aşındırıcı pürüzlü malzeme veya keskin madeni kazıyıcı kullanılmamalıdır.

Daha özenli bir temizlik için fırın kapağını sökmek mümkündür:

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

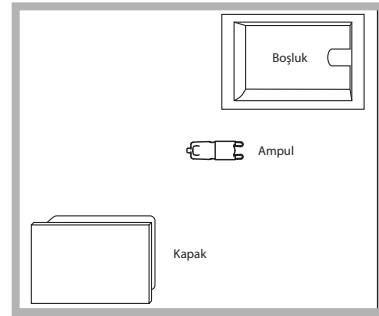


3. kapağı iki dış yanından tutarak, aralık kalacak şekilde yavaşça kapatınız. Sonra kapağı kendinize doğru çekip yuvasından çıkartınız (*şekle bakınız*). Kapağı aynı işlemleri tersten uygulayarak yerine monte ediniz.

Contaların kontrolü

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

Ampulün yenisi ile değiştirilmesi



Fırının aydınlatma lambasını değiştirmek için:

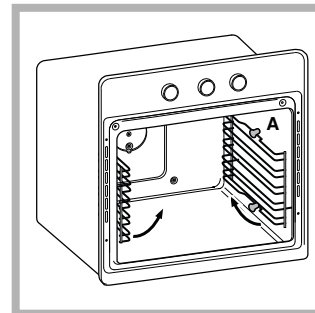
1. Lamba tutucusunun cam kapağını gevşetip çıkarınız.
2. Ampulü sökünüz ve aynı özelliklere sahip bir ampul ile

değiştiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 9 halojen lamba.

3. Kapağı yerine takınız (*şekle bakınız*);

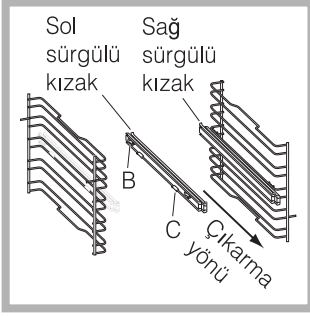
! Elinizle doğrudan lambaya dokunmayınız.

Sürgülü Kızaklar setinin montajı

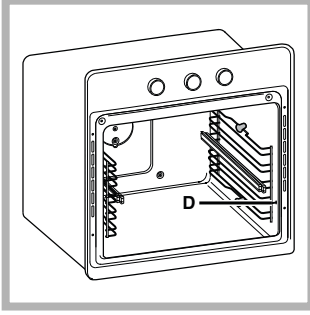


Sürgülü kızakları monte etmek için:

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



2. Sürgülü kızığın takılacağı rafı seçiniz. Sürgülü kızığın çıkarılacağı yönü dikkate alarak tezgah üzerine önce B sonra C yuvasını yerleştiriniz.



3. Fırının yan duvarları üzerinde yer alan deliklere monte edilen sürgülü kızaklar ile iki adet tezgahı sabitleyiniz (*şekle bakınız*). Sol tezgahın delikleri yukarıda, sağ tezgahın delikleri ise aşağıdadır.

4. Son olarak tezgahı A ara parçaları üzerine ankastre olarak takınız.

! Sürgülü kızakları 5. konuma takmayınız.

Arızalar ve çözümler

TR

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
"Saat Tuşu" ve ekran üzerindeki sayılar yanıp sönüyor.	Cihaz, elektrik şebekesine henüz bağlanmış veya elektrik kesintisi olmuş.	Saatin ayarlanması.
Bir pişirme işleminin programlanması başlamamış.	Bir elektrik kesintisi olmuş.	Programlamaları yeniden ayarlayınız.
Sadece "Saat Tuşu" yüksek ışıktayken yanıyor.	Cihaz standby modunda.	Standby modundan çıkmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
Otomatik bir program seçtim. Ekran "Hot" görüntülüyor ve pişirme işlemi başlamıyor.	Fırının içindeki sıcaklık derecesi seçilen program için önerilen sıcaklık derecesinden fazla.	Fırının soğumasını bekleyiniz.
Fan çalışırken yapılan pişirmeyi seçtim ve yemek yandı.	1 ve 5. pozisyonlar: Doğrudan sıcak hava ile kaplı oldukları için hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler.	Pişirmenin yarısında tepsilerin döndürülmesi tavsiye edilir.

Dikkat:

Cihaz, muhtemel çalışma bozukluklarının tespit edilmesini sağlayan otomatik bir teşhis sistemi ile donatılmıştır. Bu bozukluklar ekranda aşağıdaki mesaj tipleri vasıtasıyla gösterilir: "F" ve arkasında sayılar. Bu durumda teknik destek müdahalesi gerekir.

Teknik desteğe başvurmadan önce:

- Arızanın bağımsız olarak çözülebildiğini kontrol ediniz;
- Aksaklığın giderilip giderilmediğini kontrol etmek için programı yeniden başlatınız;
- Giderilmediği takdirde, Yetkili Teknik Destek Servisine başvurunuz.

! Yetkili olmayan teknisyenlerden asla yardım almayınız.

Bu durumda şu bilgileri veriniz:

- Arıza tipi;
- ekran üzerinde görülen mesaj
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın üzerinde yer alan özellikler etiketinde belirtilmiştir.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



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

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 16

RS

Русский, 31

TR

Türkçe, 46

PL

Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA
70FK 898E X RU/HA
70FK 898E RU/HA
FK 897 E X /HA

Spis treści

Instalacja, 62-63

Ustawianie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Dane techniczne

Opis urządzenia, 64

Widok ogólny
Panel sterowania
Wyświetlacz

Uruchomienie i użytkowanie, 65-66

Blokada elementów sterujących
Ustawianie zegara
Ustawienie minutnika
Włączanie piekarnika
Przywracanie ustawień fabrycznych
Standby

Programy, 67-70

Programy pieczenia ustawiane ręcznie
Programy pieczenia ustawiane automatycznie
Programowanie pieczenia
Praktyczne porady na temat pieczenia
Tabela pieczenia

Zalecenia i środki ostrożności, 71

Bezpieczeństwo ogólne
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 72-73

Odłączanie od prądu
Czyszczenie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Montaż zestawu przewodnic ślizgowych

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania, 74

Serwis Techniczny, 75

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki, upewnić się, że instrukcja obsługi pozostała wraz z urządzeniem.

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

Ustawienie

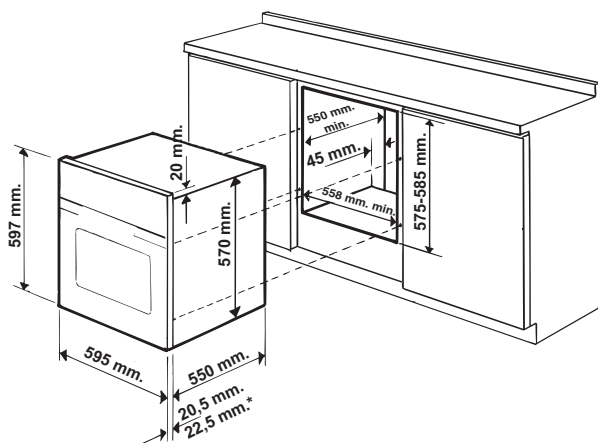
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (patrz *Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować obrażenia osób lub zwierząt lub szkody materialne.

Zabudowa

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

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

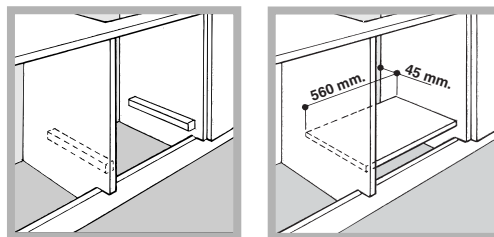


* Tylko dla modeli ze stali nierdzewnej

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

Obieg powietrza

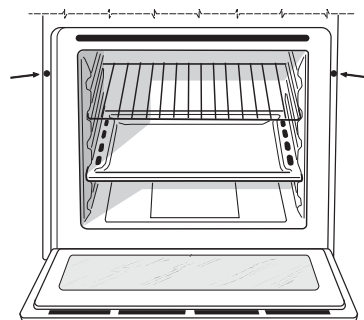
Aby zapewnić odpowiedni dopływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch listwach drewnianych lub na drewnianej desce z prześwitem szerokim na co najmniej 45 x 560 mm (patrz ilustracje).



Wyśrodkowanie i zamocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla:

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

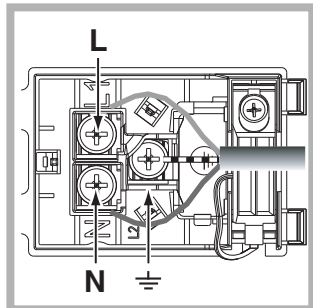
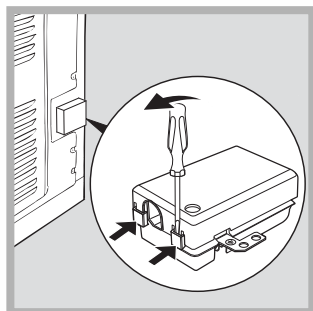


! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający są dostosowane 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: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).

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

3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.

4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

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

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

! Instalator odpowiada za prawidłowe podłączenie elektryczne i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, czy:

- gniazdko ma właściwe uziemienie i odpowiada obowiązującym przepisom;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie

maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);

- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

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

! Przewód nie powinien być pocięty ani przygnieciony.

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

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

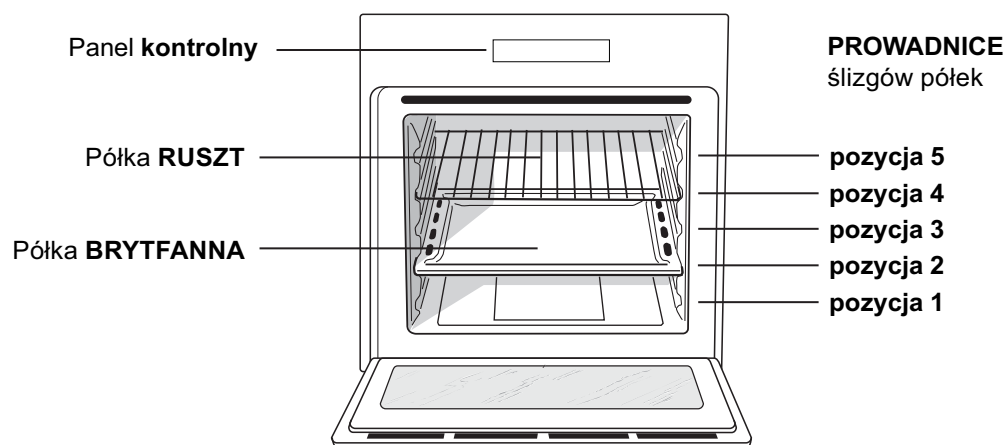
TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	I 58
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V~ 50/60 Hz (patrz tabliczka znamionowa) maksymalny pobór mocy 2800 W
ENERGY LABEL*	Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: ECO
	Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. - 1275/2008 standby/off mode

* Bez wyjmowanych przewodnic

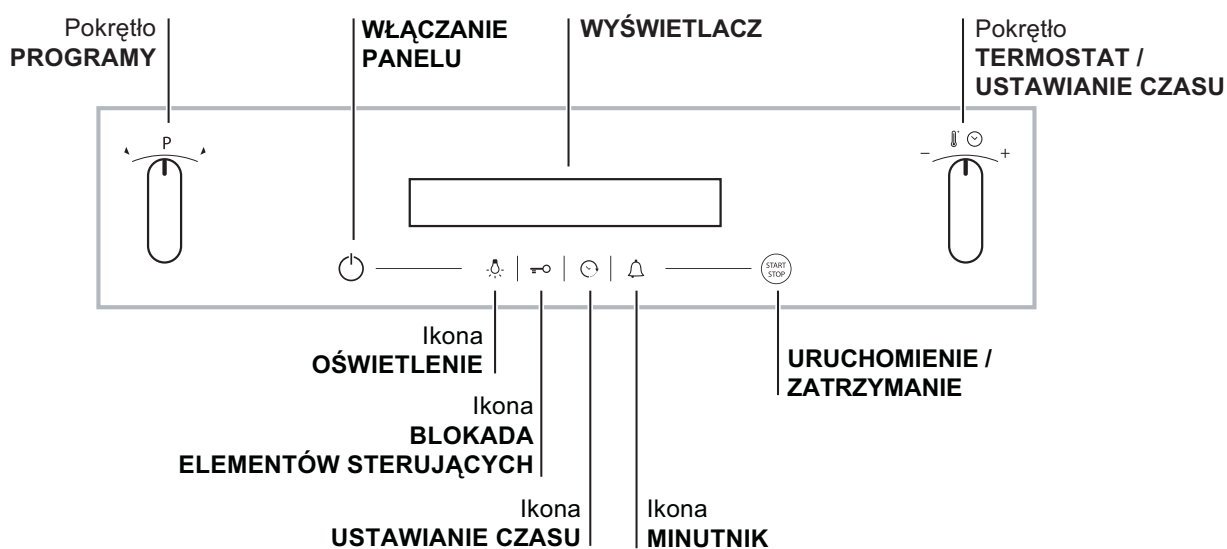
Opis urządzenia

PL

Widok ogólny



Panel sterowania



Wyświetlacz



Uruchomienie i użytkowanie

PL

! Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej jedną godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć piekarnik, otworzyć drzwiczki i wywietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy jest skutkiem parowania substancji stosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

! Aby łatwiej wprowadzać ustawienia, należy utrzymać pokrętkę w tej samej pozycji: cyfry na wyświetlaczu będą się zmieniały szybciej.

! Każde ustawienie jest zapisane automatycznie po 10 sekundach.

! Niemożliwa jest obsługa przycisków dotykowych w rękawiczkach.

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

- całkowicie otworzyć drzwiczki.
- unikać ręcznego wymuszania zamknięcia.

Blokada elementów sterujących

! Elementy sterujące można zablokować przy wyłączonym piekarniku, podczas pieczenia, po jego zakończeniu i podczas programowania.

Aby zablokować elementy sterujące piekarnikiem, nacisnąć przycisk  przynajmniej na 2 sekundy. Wydany zostaje sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się symbol kluczyka „n—o”. Zapalona ikona  oznacza, że blokada jest włączona.

Aby odblokować, należy ponownie nacisnąć na 2 sekundy przycisk .

Ustawianie zegara

! Zegar może zostać ustawiony tylko przy wyłączonym piekarniku. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie standby, pierwsze naciśnięcie przycisku  powoduje wyświetlenie bieżącej godziny. Nacisnąć ponownie przycisk, aby ustawić godzinę.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po

chwilowym braku zasilania, przycisk  i cyfry na wyświetlaczu migają przez 10 sekund.

W celu ustawienia zegara:

1. Nacisnąć klawisz .
2. aby ustawić godzinę, należy obracać pokrętkę USTAWIANIE CZASU w stronę „+” lub „-”.
3. Po ustawieniu godziny ponownie nacisnąć klawisz .

4. powtórzyć opisane powyżej czynności dla ustawienia minut.

W przypadku przerwy w dostawie zasilania konieczne jest ponowne ustawienie zegara. Migająca na wyświetlaczu ikona  sygnalizuje, że zegar nie jest prawidłowo ustawiony.

Ustawianie minutnika

! Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony. Nie kontroluje on włączenia ani wyłączenia piekarnika.

Po upływie zadanego czasu minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, który milknie po 30 sekundach lub po wciśnięciu któregośkolwiek z aktywnych przycisków. W celu ustawienia minutnika:

1. Nacisnąć klawisz .
2. Aby ustawić żądany czas, należy obracać pokrętkę USTAWIANIE CZASU w stronę „+” i „-”.
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz .

Zapalona ikona  sygnalizuje, że minutnik jest włączony. Na WYŚWIETLACZU rozpoczyna się odliczanie.

Aby anulować ustawienia minutnika, należy nacisnąć przycisk  i przy użyciu pokrętki ustawić czas na 00:00. Nacisnąć ponownie przycisk .

Zgaśnięcie ikony  sygnalizuje, że minutnik jest wyłączony.

Włączanie piekarnika

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk . Urządzenie wydaje potrójny, wznoszący się sygnał dźwiękowy i zapalają się kolejno wszystkie przyciski.

2. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętkę PROGRAMY. Na wyświetlaczu pojawi się:

- w przypadku programu ręcznego, temperatura przypisana programowi;
- w przypadku programu automatycznego, napis „Auto” na zmianę z czasem pieczenia.

3. Przycisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

4. Piekarnik wchodzi w fazę nagrzewania wstępnego, wskaźniki nagrzewania wstępnego podświetlają się stopniowo wraz ze wzrostem temperatury.

5. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizują, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone. Do

piekarnika można włożyć żywność do upieczenia

6. Podczas pracy piekarnika można zawsze:

- zmienić temperaturę obracając pokrętkę

TERMOSTATU (tylko przy programach ustawianych ręcznie);

- zaprogramować czas trwania pieczenia (patrz Programy);

- przerwać pieczenie przez naciskając przycisk . W takim przypadku urządzenie zapamiętuje temperaturę ewentualnie zmienioną wcześniej (tylko w przypadku programów ręcznych).

- wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk  na 3 sekundy.

7. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła za bardzo, urządzenie wyposażone jest w system ponawiający program od chwili jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie zostają przywrócone wraz z powrotem zasilania i należy je ponownie wprowadzić (na przykład: zaprogramowano rozpoczęcie pieczenia na godzinę 20:30. O 19:30 dochodzi do przerwy w zasilaniu. Po przywróceniu zasilania, należy ponownie przeprowadzić programowanie).

! W przypadku programu BARBECUE nie jest przewidziane wstępne nagrzewanie.

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

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

Chłodzenie poprzez wentylację

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej, wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który wychodzi między panelem sterowania, a drzwiczkami piekarnika, a także w ich części dolnej. W programie FAST COOKING wentylator uruchamiany jest automatycznie po dziesięciu minutach od włączenia piekarnika.

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

Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie włącza się chwilą uruchomienia programu pieczenia.

W modelach wyposażonych w LED INSIDE po rozpoczęciu pieczenia zapalają się diody led na drzwiczkach celem lepszego oświetlenia wszystkich poziomów pieczenia.

Przycisk  pozwala na włączenie i wyłączenie oświetlenia w każdej chwili.

Wskaźniki ciepła szczątkowego

Urządzenie jest wyposażone we wskaźnik ciepła szczątkowego. Przy wyłączonym piekarniku, zapalenie się na wyświetlaczu paska "ciepła resztkowego" sygnalizuje obecność podwyższonej temperatury w komorze. Pojedyncze elementy paska gasną stopniowo wraz ze spadaniem temperatury w piekarniku.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Piekarnik daje możliwość przywrócenia wartości fabrycznych, poprzez co zostają zresetowane wszystkie ustawienia wybrane przez użytkownika (zegar i spersonalizowane czasy pieczenia). W celu zresetowania piekarnika, należy przytrzymać pokrętkę PROGRAMY obrócone w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i równocześnie wcisnąć

przycisk  przez 6 sekund. Po przywróceniu ustawień fabrycznych włącza się sygnał dźwiękowy.

Przy pierwszym naciśnięciu przycisku  powraca się do pierwszego włączenia.

Standby

Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 30 minut nie są wykonywane żadne czynności i nie ustawiono żadnej blokady przycisków lub drzwiczek, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje jasno świecąca „Ikona Zegar”. Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

Programy

! Aby zapewnić doskonałą miękkość i chrupkość potraw, piekarnik wypuszcza - w formie pary wodnej - wilgoć pochodzącą naturalnie z gotowanej żywności. W ten sposób można uzyskać doskonale wyniki pieczenia wszystkich potraw.

! Po każdym włączeniu piekarnik proponuje pierwszy program pieczenia ustawianego ręcznie.

Programy pieczenia ustawiane ręcznie

! Wszystkie programy mają wstępnie ustawioną temperaturę pieczenia. Można regulować ją ręcznie ustawiając, wedle uznania, między 30°C a 250°C (300°C dla programu BARBECUE). Ewentualne zmiany temperatury zostaną zapisane i ponownie zaproponowane przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli wybrana temperatura jest wyższa od temperatury wewnątrz piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się napis "Hot". Mimo tego można rozpocząć pieczenie.



Program WIELOPOZIOMOWY

Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni żywność w sposób równomierny. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.



Program BARBECUE

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



Program ZAPIEKANIE

Włącza się górny element grzejny i w jednej z faz cyklu również obwodowy element grzejny, uruchamia się wentylator oraz rożen (jeśli jest w danym modelu). Do jednokierunkowego promieniowania ciepłego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika.

Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji ciepłej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika (zob. „Praktyczne porady dotyczące pieczenia”).



Program FAST COOKING

Program jest w szczególności wskazany do szybkiego pieczenia gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie pieczonych). Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy użyciu tylko jednego poziomu.



Programy NISKA TEMPERATURA

Ten tryb pieczenia umożliwia wyrastanie ciast, rozmrażanie, przygotowywanie jogurtów, szybsze lub wolniejsze podgrzewanie. Możliwe do ustawienia temperatury to: 40, 65, 90 °C.



Program WYPIEK CIAST

Włącza się tylny element grzejny oraz zaczyna pracować wentylator, zapewniając delikatne i równomierne ciepło wewnątrz piekarnika. Jest to program wskazany do przygotowywania potraw delikatnych (np. ciast wymagających fazy wyrastania).



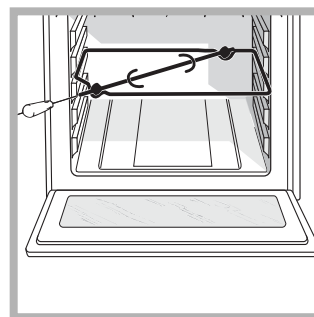
Program PIZZA

Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Ta kombinacja umożliwia szybkie nagrzewanie piekarnika. W przypadku, gdy stosuje się więcej niż jedną półkę na raz koniecznym jest zamienianie ich miejscami w połowie wypiekania.

Program ECO

Włącza się element grzejny tylny oraz wentylator, gwarantując delikatny i równomierny przepływ ciepła wewnątrz piekarnika. Program o zmniejszonym zużyciu energii przeznaczony jest do pieczenia niewielkich porcji, odpowiedni do podgrzania potraw oraz do dokończenia pieczenia.

Rożen (tylko w niektórych modelach)



W celu uruchomienia rożna (zob. rysunek) należy:

1. umieścić blachę uniwersalną na poziomie 1;
2. umieścić uchwyt rożna na poziomie 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze znajdującym

się w tylnej ścianie piekarnika;

3. uruchomić rożen, wybierając pokrętkiem

PROGRAMY  lub .

Przy uruchomionych programach  lub , po otwarciu drzwiczek rożen zatrzyma się.

Programy pieczenia ustawiane automatycznie

! Temperatura oraz czas trwania pieczenia są ustawione wstępnie poprzez system **C.O.P.® (Zaprogramowane Optymalne Pieczenie)**, który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Potrawy przeznaczone do pieczenia można wkładać do zimnego lub gorącego piekarnika. Możliwe jest dostosowanie czasu trwania pieczenia do własnych upodobań i zmienienie go, przed rozpoczęciem pieczenia, o ± 5 -20 minut w zależności od wybranego programu. Zmiana czasu trwania pieczenia jest również możliwa już po rozpoczęciu pieczenia. Jeśli jednak zmiana temperatury zostanie przeprowadzona przed uruchomieniem programu, zostanie ona zapisana i ponownie zaproponowana przy następnym korzystaniu z danego programu. Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa do temperatury zaproponowanej dla wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się napis "Hot", a rozpoczęcie pieczenia nie będzie możliwe; należy odczekać aż piekarnik ochłodzi się.

! Po osiągnięciu fazy pieczenia piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy.

! Prosimy nie otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.



Program **CIASTA**

Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast, zarówno na bazie drożdży naturalnych, jak i proszku do pieczenia oraz bez tych składników. Wkładać produkty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można też wkładać potrawy do nagrzanego piekarnika.



Program **CHLEB**

Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:

- postępować zgodnie z przepisem;
- nie przekraczać **maksymalnego ciężaru ciasta** na brytfannę;
- **pamiętać o wlewu 50 g (0,5 dl) zimnej wody na brytfannę na poziomie 5;**
- ciasto powinno wyrastać w temperaturze pokojowej przez 1 lub 1,5 godziny, w zależności od temperatury otoczenia, praktycznie aż do podwojenia swojej objętości.

Przepis na **CHLEB** :

1 brytfanna na maks. 1000 g ciasta, niska półka
2 brytfanny o maks. wadze 1000 g, niska i środkowa półka

Przepis na 1000 g ciasta : 600 g mąki, 360 g wody, 11 g soli, 25 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)

Wykonanie:

- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.
- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i zagniatając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przezroczystą folią po to aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika włączonego ręcznie na NISKA TEMPERATURA - 40°C i pozostawić do wyrośnięcia na około 1 godzinę (ciasto powinno powiększyć się dwukrotnie).
- Podzielić kulę na kilka bochenków.
- Umieścić je na brytfannie wyłożonej papierem do pieczenia.
- Oprószyć bochenki mąką.
- Wykonać nacięcia na bochenkach.
- Włożyć produkt do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie  **CHLEB**
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić bochenki na ruszcie aż do ich całkowitego wystygnięcia.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po wybraniu programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zapali się ikona  i pierwsze dwie cyfry na wyświetlaczu;
2. obracać pokrętkę USTAWIENIE CZASU w kierunku „+” e „-”, aby ustawić żądany czas; przytrzymanie obróconego pokrętła sprawia, że cyfry zmieniają się szybciej.
3. Po dokonaniu ustawień, należy ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia i ustawiona temperatura.
4. Przycisnąć przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
5. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.
 - Przykład: jest 9.00, a czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o 10.15.

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

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

! Dla jak najlepszego wykorzystywania funkcji programowania opóźnionego, niezbędne jest, aby zegar był prawidłowo ustawiony.

1. Wykonać czynności od 1 do 3 opisane w programowaniu czasu pieczenia;
 2. Nacisnąć 2 razy przycisk : miga ikona  oraz cyfry na wyświetlaczu;
 3. obracać pokrętkę USTAWIENIE CZASU w stronę „+” lub „-”, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia.
 4. Po ustawieniu dokładnej godziny zakończenia czyszczenia, ponownie nacisnąć klawisz . Na wyświetlaczu pojawiają się na zmianę czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia i ustawiona temperatura.
 5. Przycisnąć przycisk , aby aktywować ustawienia.
- Zapalone ikony  i  sygnalizują, że zostało przeprowadzone programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.

6. 6. Po zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się napis „END” i wydany zostaje sygnał akustyczny.

- Przykład: jest 9.00, czas pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę 15 minut, a godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włączy się automatycznie o 11.15.

Aby anulować ustawiony program, należy nacisnąć przycisk .

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.

! Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANKA, szczególnie jeśli są one wykonywane z różnem, ustawić blachę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWE

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

BARBECUE

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

PIEKARNIK DO PIZZY

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

Tabela pieczenia

Programy	Potrawy	Waga (Kg)	Poziomy		Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Pieczenie ustawiane ręcznie.			przewodnice standardowe	przewodnice przesuwne			
Wielopoziomowy*	Pizza na 2 półkach	1+1	2 i 4	1 i 3	tak	210-220	20-25
	Krucze ciasta na 2 półkach/ciasta na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	180	30-35
	Ciasto biszkoptowe na 2 półkach (na brytfannie)		2 i 4	1 i 3	tak	160-170	20-25
	Pieczony kurczak + ziemniaki		1 i 2/3	1 i 3	tak	200-210	65-75
	Jagnięcina		2	1	tak	190-200	45-50
	Makrele		1 lub 2	1	tak	180	30-35
	Lasagne		2	1	tak	180-190	35-40
	Płytysie na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach		1 i 3 i 5	1 i 2 i 4	tak	180	10-20
	Ślone ciastka francuskie z serem na 2 półkach		2 i 4	1 i 3	tak	210	20-25
	Ślone ciasta		1 i 3	1 i 3	tak	190-200	20-30
Barbecue*	Makrele	1	4	3	nie	300	15-20
	Flądry i mątwy	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	0,7	4	3	nie	300	8-10
	Filet z dorsza	0,7	4	3	nie	300	10-15
	Grillowane warzywa	0,5	3 lub 4	2 lub 3	nie	300	15-20
	Befszyk cielęcy	0,8	4	3	nie	300	15-20
	Kielbasy	0,7	4	3	nie	300	15-20
	Hamburgery	n° 4 lub 5	4	3	nie	300	10-12
	Tosty (lub grzanki)	n° 4 lub 6	4	3	nie	300	3-5
	Kurczak z różna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
	Jagnięcina z różna (jeśli jest w danym modelu)	1	-	-	nie	300	70-80
Zapiekanka*	Kurczak z rusztu	1,5	2	2	nie	210	55-60
	Mątwy	1	2	2	nie	200	30-35
	Kurczak z różna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	70-80
	Kaczka z różna (jeśli jest w danym modelu)	1,5	-	-	nie	210	60-70
	Pieczeń cielęcą lub wołową	1	2	2	nie	210	60-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	2	nie	210	70-80
	Jagnięcina	1	2	2	nie	210	40-45
Fast cooking*	Mrożonki						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Cukinie i raki w lanym cieście	0,4	2	1	-	200	20
	Tort wiejski ze szpinakiem	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0,3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	1	-	200	35
	Rumiane bułeczki	0,4	2	1	-	180	25-30
	Kawałki kurczaka	0,4	2	1	-	220	15-20
	Potrawy podgotowane						
	Zrumienione skrzydełka z kurczaka	0,4	2	1	-	200	20-25
Świeże potrawy							
	Ciastka (z kruchego ciasta)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Keksy	0,6	2	1	-	180	45
	Ślone ciastka francuskie z serem	0,2	2	1	-	210	10-12
Niska temperatura*	Kaczka	1,5	2	1	tak	200-210	70-80
	Kurczak	1,5	2	1	tak	200-210	60-70
	Pieczeń cielęcą lub wołową	1	2	1	tak	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	2	1	tak	200-210	70-80
	Ciastka (z kruchego ciasta)	-	2	1	tak	180	15-20
	Ciasta kruche	1	2	1	tak	180	30-35
Wypieki cukiernicze*	Ciasta kruche	0,5	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	25-35
	Ciasta z owocami	1	2 lub 3	1 lub 2	tak	180	40-50
	Keksy	0,7	2 lub 3	1 lub 2	tak	170-180	45-55
	Małe ciastka na 2 półkach	0,7	2 i 4	1 i 3	tak	180-190	20-25
	Biszkopt	0,6	2 lub 3	1 lub 2	tak	160-170	30-40
	Płytysie na 3 półkach	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	180-190	20-25
	Herbatniki na 3 półkach	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	180	20-25
	Naleśniki z farszem	0,8	2	1	tak	200	30-35
	Bezy na 3 półkach	0,5	1, 3 i 5	1, 2 i 4	tak	90	180
	Ślone ciastka francuskie z serem	0,5	2	1	tak	210	20-25
	Pizza*	Pizza	0,5	2	1	tak	210-220
Podpłomyki		0,5	2	1	tak	190-200	20-25
Pieczenie ustawiane automatycznie**							
Ciasta	Ciasta	1	2 lub 3	2	nie		
Chleb***	Chleb (patrz przepis)	1	1 lub 2	1	nie		

* Wskazany czas trwania pieczenia ma charakter orientacyjny i może być zmieniany według osobistych upodobań. Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniony ręcznie.

** Czasy trwania pieczenia w trybie automatycznym są ustawione fabrycznie. Użytkownik może je zmieniać począwszy od wstępnego ustawionej wartości.

*** Zgodnie z przepisem na brytfannę na poziomie 5 należy wlać 50 g (0,5 dl) wody.

! Program ECO: Ten program, o dłuższym czasie pieczenia, ale również znacznej oszczędności energii, jest zalecany do potraw takich jak filety rybne, drobne wypieki i warzywa. Można z niego korzystać również do podgrzewania potraw oraz w końcowej fazie pieczenia.

Zalecenia i środki ostrożności

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

Bezpieczeństwo ogólne

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

- Urządzenie to nie jest przystosowane do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia - chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo -, jak również przez osoby, które nie otrzymały instrukcji wstępnych na temat eksploatacji urządzenia.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny być zbierane oddzielnie w celu optymalizacji stopnia odzysku i recykulacji ich materiałów składowych oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Uruchamiając piekarnik w różnych godzinach począwszy od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych. Takie użytkowanie piekarnika umożliwia dostępne opcje programowania, w szczególności tryb „pieczenie z opóźnieniem czasowym” (patrz *Programy*) i „automatyczne czyszczenie z opóźnieniem czasowym” (patrz *Konserwacja i utrzymanie*).
 - Przy programach BARBECUE i ZAPIEKANIE zaleca się pieczenie przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
 - Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.
- ! Ten produkt spełnia wymogi nowej dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania.

Konserwacja i utrzymanie

PL

Odlączenie od prądu

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

- Lekkie różnice koloru przedniej strony piekarnika są spowodowane zastosowaniem różnego rodzaju materiałów: szkła, plastiku lub metalu.
- Ewentualne cienie na szybie drzwiczek, podobne do prążków, są spowodowane odbiciem światła żarówki piekarnika.
- W bardzo wysokich temperaturach emalia zostaje wypalona. Podczas tego procesu może dojść do zmian chromatycznych. Jest to normalne zjawisko, nie mające wpływu na działanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią i dlatego mogą wyglądać jak w stanie surowym. Nie ingeruje to w żaden sposób w zabezpieczenie antykorozyjne.
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty do czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się dokładne spłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków ściernych ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce, z wyjątkiem przewodnic przesuwanych.
- Zaleca się nie spryskiwać bezpośrednio panelu sterowania środkami czyszczącymi, lecz myć go nasączoną nimi gąbką

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

Czyszczenie drzwiczek

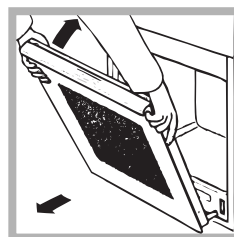
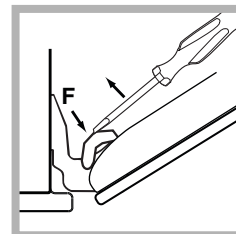
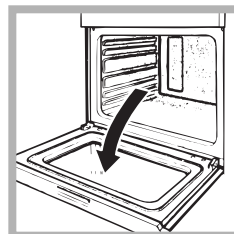
! W modelach wyposażonych w LED INSIDE demontaż drzwi nie jest możliwy.

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

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (zob. rysunek);

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



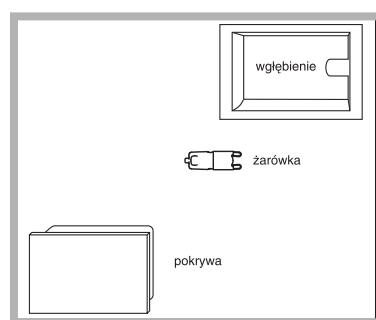
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując czynności w odwrotnej

kolejności.

Sprawdzanie uszczelek

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

Wymiana żarówki



Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:

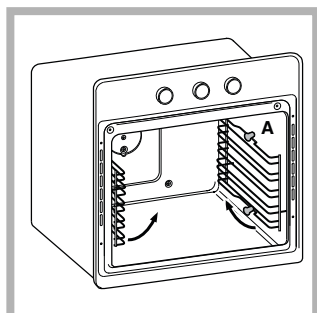
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa,

napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.

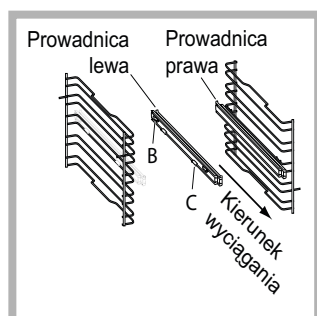
3. Ponownie założyć szklaną osłonę (patrz rysunek).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

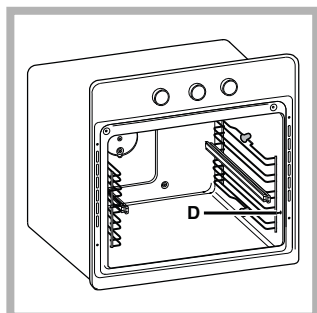
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych



Aby zamontować prowadnice ślizgowe:
1. Zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (patrz rysunek).



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



3. Zamocować obie ramy wraz z zamontowanymi prowadnicami w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (patrz rysunek). Otwory dla lewej ramy znajdują się na górze, natomiast dla prawej na dole.

4. Na końcu należy wczepić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic przesuwnych nie należy umieszczać w pozycji 5.

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania

PL

Usterka	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
„Przycisk Zegar” oraz cyfry na wyświetlaczu migają.	Urządzenia zostało przed chwilą podłączone do zasilania lub miała miejsce przerwa w dostawie prądu	Ustawić zegar.
Zaprogramowane pieczenie nie rozpoczęło się.	Doszło do przerwy w dostawie prądu.	Ponownie zaprogramować pieczenie.
Tylko „Przycisk Zegar” świeci jasno.	Urządzenie jest w stanie czuwania.	Dotknąć jakiegokolwiek przycisku, aby wyjść ze stanu czuwania.
Wybrano program automatyczny. Na wyświetlaczu pojawił się napis „Hot” i pieczenie nie rozpoczęło się.	Temperatura wewnątrz piekarnika przekracza temperaturę ustawioną dla wybranego programu.	Poczekać aż piekarnik się ochłodzi.
Wybrano pieczenie z wymuszonym obiegiem i na potrawie widoczne są przypalenia.	Poziomy 1 i 5: gorące powietrze dociera do nich bezpośrednio, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.	Zaleca się obrócenie brytfann w połowie pieczenia.

Uwaga:

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek. Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: "F", po których następuje seria cyfr. W takich przypadkach konieczna jest interwencja serwisu technicznego.

Przed zwróceniem się do Punktu Serwisowego:

- Sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie ;
- Ponownie uruchomić program, aby przekonać się, czy usterka nie ustąpiła.
- Jeśli tak się nie stało, należy skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem Technicznym.

! Nigdy nie korzystać z usług nieautoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj usterki;
- komunikat widoczny na wyświetlaczu
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

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

PL