



**IT**

**Forno elettrico ad incasso  
Libretto istruzioni per l'installazione-Uso-Manutenzione**

### **Modello**

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1  
FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1  
FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1  
FN2K66E8X/1**

## ITALIANO

Prima di lasciare la fabbrica, questo apparecchio è stato testato e regolato da personale esperto e qualificato per fornire i migliori risultati operativi. Qualsiasi riparazione o regolazione che possa essere successivamente necessaria deve essere eseguita con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo, Vi consigliamo di contattare sempre il Rivenditore da cui hai acquistato l'apparecchio o il nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di problema e il modello della vostra apparecchiatura. Si ricorda inoltre che i pezzi di ricambio originali sono disponibili solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

Non lasciare la confezione incustodita, sia per la sicurezza dei bambini che per la protezione dell'ambiente, ma smaltirla in un centro per rifiuti differenziati.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento appropriato di questo prodotto aiuta ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causate da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare gli uffici comunali, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Qualsiasi riparazione o regolazione che possa essere successivamente necessaria deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato

## TABELLA DEI CONTENUTI

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Informazioni Importanti sulla Sicurezza .....</b> | <b>1</b>      |
| <b>Istruzioni per l'Installazione .....</b>          | <b>6</b>      |
| <b>Pulizia e Manutenzione del Dispositivo .....</b>  | <b>9</b>      |
| <b>Efficienza Energetica del Forno.....</b>          | <b>11</b>     |
| <b>Specifiche Tecniche del Forno, .....</b>          | <b>11</b>     |
| <b>Uso del Forno, .....</b>                          | <b>12- 15</b> |
| <b>Istruzioni per Cucinare.....</b>                  | <b>20</b>     |

## INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Questa apparecchiatura è facile da usare, ma è necessario leggere attentamente questo manuale prima di installarla e utilizzarla. Il libretto contiene istruzioni che ti aiuteranno a installare, utilizzare e mantenere il prodotto nel modo migliore.

**ATTENZIONE:** questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontani dall'apparecchio. Fare attenzione e non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. A meno che non siano sorvegliati in ogni momento, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.

**ATTENZIONE:** questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che siano adeguatamente supervisionati o addestrati su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e consapevole dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere pulito o riparato da bambini non sorvegliati.

Le parti in vetro non devono essere pulite con prodotti abrasivi o raschietti metallici affilati poiché potrebbero graffiare la superficie e causarne la frantumazione.

## INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato con l'apparecchio se cambia il proprietario.

Questo apparecchio è stato progettato per l'uso non professionale da parte di privati nelle loro case e il suo scopo è quello di cucinare e riscaldare il cibo. Non usarlo per altri scopi.

L'apparecchio deve essere installato da un installatore esperto e qualificato che abbia familiarità con le regole di installazione in vigore.

Prima di essere pulito o sottoposto a manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciato raffreddare.

### INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA:

Non installare il forno dietro pareti decorative per evitare il surriscaldamento.

Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.



## INFORMAZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

**IMPORTANTE:** Il forno produce aria calda o vapore durante i processi di cottura. Fare molta attenzione quando si apre la porta. Il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. Deve essere sostituito solo da personale qualificato.

Non rivestire mai il forno con fogli di alluminio. Potrebbe bloccare le asolature e impedire il regolare scambio di calore, danneggiando di conseguenza la superficie smaltata.

Prima di iniziare a utilizzare il forno per cucinare, è necessario rimuovere eventuali pellicole protettive dalla porta del forno e riscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per circa due ore ( questo eliminerà gli odori e i fumi creati dai residui di fabbricazione ). Arieggiare l'ambiente dopo l'operazione. Dopo questo, il forno deve essere pulito accuratamente con acqua saponata e risciacquato bene, ma non usare troppa acqua in quanto potrebbe penetrare e danneggiare i componenti interni.

Chiamare sempre un centro di assistenza tecnica autorizzato e insistere sui pezzi di ricambio originali se sono necessarie riparazioni. Le riparazioni fatte da persone incompetenti potrebbero causare danni.

**L'apparecchio è conforme alle seguenti Direttive e Regolamenti Europei:**

**(CE) 1275/2008 Regolamento sul consumo di energia elettrica nelle modalità stand-by e spento**

**Direttiva 2005/32/CE / Consumo elettrico nelle funzioni stand-by e spento**

|                                              |                                                                                                                            |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Direttiva 2014/35/CE</b>                  | <b>(Apparecchi a Bassa Tensione )</b>                                                                                      |
| <b>Direttiva 2014/30/CE</b>                  | <b>(Compatibilità Elettromagnetica)</b>                                                                                    |
| <b>Direttiva 2012/19/CE</b>                  | <b>(WEEE - Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)</b>                                                      |
| <b>Direttiva 2009/125/CE</b>                 | <b>(ErP - Eco Disegno)</b>                                                                                                 |
| <b>Direttiva 2011/65/CE<br/>1935/2004/CE</b> | <b>( RoHS - Restrizione di Sostanze Pericolose) Regolamento<br/>(Materiali Destinati a Venire a Contatto con Alimenti)</b> |
| <b>Regolamento 1907/2006/CE</b>              | <b>(REACH –Restrizione di Prodotti Chimici)</b>                                                                            |

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da un tecnico autorizzato secondo le linee guida. La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni a persone, animali o alle cose, a causa di un'installazione scorretta.

### AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

Le dimensioni e i materiali del mobile in cui verrà installato il forno da incasso devono essere corretti e devono essere resistenti agli aumenti di temperatura. Si prega di installare come mostrato in figura.

\* Le pareti del mobile in cui è installato il forno devono essere resistenti al calore e resistere a 100 °C, specialmente se le pareti laterali sono rivestite. I pannelli di plastica o adesivi che non sono resistenti a questo calore, possono deformarsi e subire danni.

\* Per motivi di sicurezza, il contatto diretto con le parti elettriche del forno deve essere evitato.

\* Le parti isolanti e protettive devono essere installate in modo da evitare che possano essere rimosse da qualsiasi attrezzo.

\* Il forno deve essere installato come in figura per fornire un flusso d'aria più efficace.

\* Si consiglia di lasciare **uno spazio di almeno 40 mm sul retro** per la parte del mobile della cucina in cui è installato il forno.

\* Durante l'installazione, posizionare un opportuno supporto sotto il forno per sopportarne in peso.

\* **La parete posteriore del mobile nella zona del forno, deve essere rimossa per fornire un migliore flusso d'aria.**

\* Si sconsiglia di installare il dispositivo vicino a frigoriferi o congelatori, altrimenti le prestazioni di tali dispositivi sarebbero influenzate dal calore irradiato.

\* Posizionare l'apparecchio centrato nel vano di incasso del mobile.

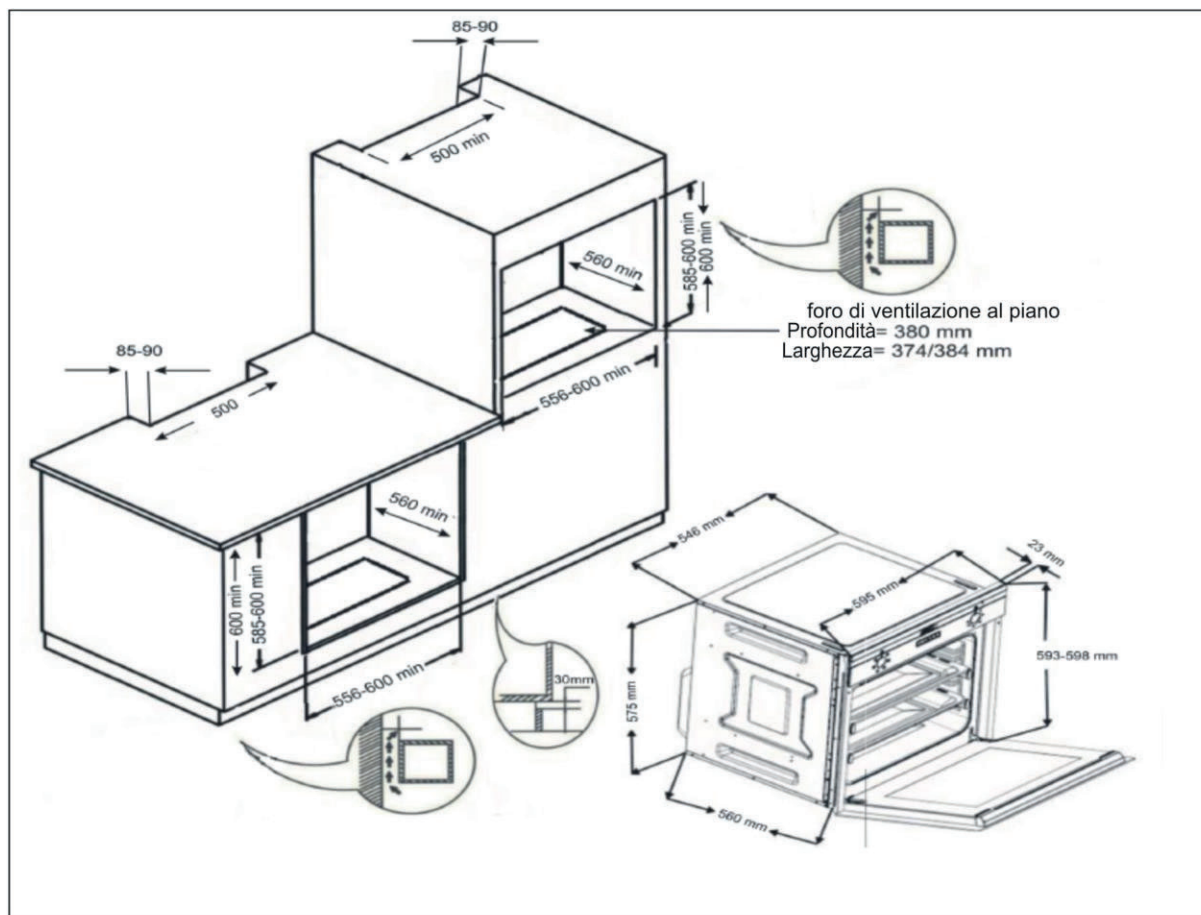
\* Aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con quattro viti per legno allineando i fori sui lati.

\* Il forno può essere montato su un mobile a colonna alto o sotto il piano di lavoro.

\* Quando si monta un piano di cottura sopra il forno, i cavi elettrici del forno e del piano devono essere separati per poter smontare il forno quando necessario.

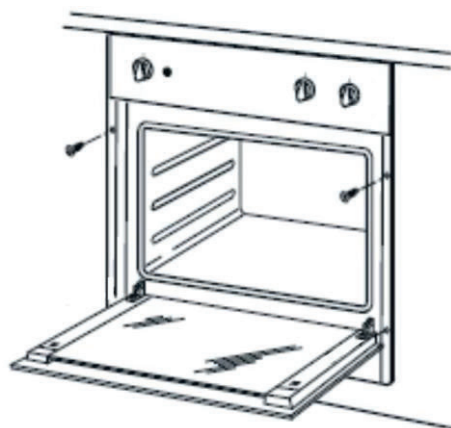
### VEDERE LA FIGURA

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Aprire la porta e fissare il forno con quattro viti per legno che devono essere avvitate attraverso i fori nei montanti laterali del forno.



### CONNESSIONE ELETTRICA

- \* Il dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica principale solo da tecnici autorizzati ed in conformità con le leggi e le normative vigenti.
- \* Assicurarsi che l'alimentazione dalla rete principale sia sufficiente per fornire la potenza indicata nell'etichetta delle informazioni posta sul frontale del dispositivo.
- \* Se la corrente del fusibile in casa è inferiore a 16 Ampere, chiedere a un elettricista qualificato di collegare un fusibile da 16 Ampere.

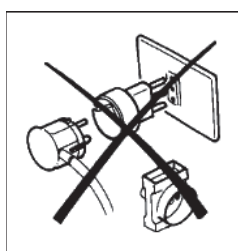
**AVVERTENZA: il dispositivo deve essere assolutamente collegato a terra. Prima di fornire**

**elettricità al prodotto:**

- 1) Posizionare il forno in modo che sia facile raggiungere la spina utilizzata per la connessione elettrica o l'interruttore bipolare.
  - 2) Non lasciare che il cavo elettrico tocchi le superfici calde quando è posizionato e non incastri nella copertura del forno
  - 3) Contattare il servizio autorizzato più vicino se il cavo elettrico è danneggiato. Assicurarsi che il servizio autorizzato lo sostituisca con un nuovo cavo avente lo stesso tipo di isolamento e le stesse dimensioni per sopportare la corrente elettrica richiesta dal forno.
- \* Nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre a monte dell'apparecchio un interruttore bipolare con apertura minima dei contatti di 3 mm ( il filo di terra giallo / verde non deve essere interrotto ).

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- \* Non è consigliabile utilizzare adattatori, prese multiple o prolunghe. Se assolutamente necessario, è possibile utilizzare adattatori o prolunghe conformi alle norme di sicurezza. Tuttavia, non superare mai la capacità di corrente massima e la potenza massima dichiarata per l'adattatore.
- \* Testare gli elementi riscaldanti per 3 minuti dopo aver eseguito i collegamenti.
- \* La sicurezza dell'elettricità del dispositivo è garantita solo se collegata correttamente a una fonte adeguata con messa a terra in conformità con le regole. La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni a persone, animali o alle cose a causa della mancata messa a terra del dispositivo in modo corretto.



### QUANDO IL DISPOSITIVO È INSTALLATO INIZIALMENTE:

1. Impostare il controllo della temperatura sul livello massimo. (250 °C MAX)
2. Impostare la funzione cielo - suola (e Ventola se disponibile).
3. Far funzionare il forno in questa configurazione per 30 minuti.
4. Aprire una finestra per la circolazione dell'aria.

Un fumo e un odore derivanti da materiali isolanti e elementi riscaldanti possono essere avvertiti durante questo periodo. Se ciò accade, attendere che il fumo e l'odore si dissolvano prima di posizionare il cibo all'interno del forno.

- \* Al termine, pulire l'interno del forno con un panno morbido umido.

**IMPORTANTE:** Utilizzare sempre la parte centrale dell'impugnatura quando si apre la porta del forno.

**AVVERTENZA:** Prima del primo utilizzo del forno lavare accuratamente parti come vassoio, griglia, ecc.

## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

**Importante:** prima di eseguire la manutenzione o la pulizia del forno, scollegarlo e attendere che si raffreddi.

### Pulizia generale

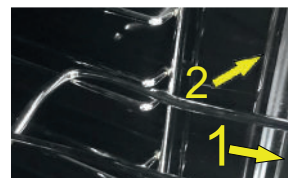
Per mantenere la parte smaltata lucida il più a lungo possibile, il forno deve essere pulito ogni volta dopo averlo usato. Lasciando raffreddare il forno sarà possibile rimuovere facilmente i depositi di grasso con una spugna o un panno umido e acqua calda saponata e, se necessario, con un prodotto non abrasivo sul mercato.

Non utilizzare panni o spugne abrasive che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Anche il pannello di controllo, l'impugnatura e la manopola dei forni bianchi devono essere puliti ogni volta per evitare che il vapore untuoso li ingiallisca nel tempo. Dopo l'uso, sciacquare bene le parti in acciaio inossidabile e asciugarle con un panno morbido o una pelle scamosciata. Per le macchie più tenaci, utilizzare normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per acciaio inossidabile o un po' di aceto caldo. Pulire il cristallo della porta del forno solo con acqua calda, evitando l'uso di panni ruvidi.

Forno con superfici in rame: le superfici in rame hanno una protezione speciale. Per mantenere intatte le superfici, si consiglia di utilizzare, a forno freddo, un panno morbido e pulito e un detergente neutro per superfici delicate. Non usare mai strumenti abrasivi.

Non pulire con un getto di vapore.

Il fermo posteriore della griglia forno deve essere posizionato verso l'alto.



### Dentro il Forno

Prodotti chimici appropriati possono essere utilizzati solo dopo aver consultato le raccomandazioni del produttore e averli provati su una piccola parte del prodotto. Detergenti abrasivi o panni abrasivi non devono essere utilizzati sulle superfici del forno.

### Non pulire con un getto di vapore

**NOTE:** Il produttore di questo apparecchio non si assume responsabilità per danni causati da prodotti chimici o pulizia abrasiva.

### RIMOZIONE DELLE GRIGLIE METALLICHE DALLE PARETI LATERALI DEL FORNO

È possibile rimuovere le griglie metalliche dalle pareti laterali in cui sono posizionate e pulirle facilmente. Seguire la procedura come mostrato nella figura qui sotto per rimuovere le griglie dalle pareti laterali.



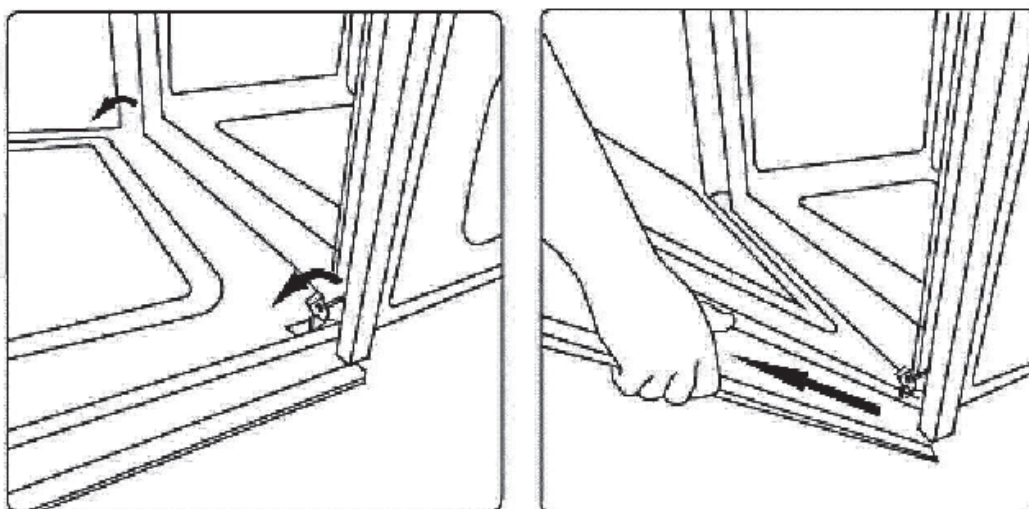
## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

### RIMOZIONE PORTA DEL FORNO

È possibile rimuovere e pulire facilmente la PORTA del forno. È necessario seguire le procedure seguenti per rimuovere la PORTA

- \* Aprire completamente la PORTA.
- \* Sollevare i 2 perni mostrati nell'immagine.
- \* Tenere la PORTA e richiuderla fino al primo punto di arresto.
- \* Sfilare la PORTA sollevandola dalla sua posizione.

Posizionare correttamente le cerniere e spingere verso il basso per rimontare correttamente la PORTA del forno rimossa.

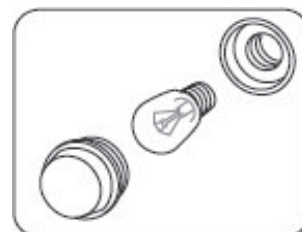


Tutti i cristalli utilizzati in questo apparecchio hanno subito uno speciale trattamento di sicurezza. In caso di rottura, il vetro si frantuma in piccoli pezzi squadrati e lisci che non sono pericolosi perché non sono affilati.

Si prega di fare attenzione ed evitare shock termici per il vetro, per esempio, non iniziare mai la pulizia quando è caldo.

### Sostituzione della lampadina del forno

Dopo aver scollegato il forno dall'alimentazione elettrica, svitare la calotta di protezione in vetro e quindi la lampadina e sostituirla con una analoga per alte temperature (300 ° C / E14 / 230V / 25W). Rimontare la calotta e ricollegare il forno.



## EFFICIENZA ENERGETICA DEL FORNO - CONSIGLI

- Dovrebbero essere preferiti i forni ad alta efficienza con buon isolamento termico.
- L'apertura frequente della porta del forno fa sì che l'aria fredda all'esterno del forno penetri all'interno, causando così una perdita di energia. Pertanto la porta del forno non deve essere aperta se non necessario.
- Non bisognerebbe provare a cucinare più di un tipo di cibo contemporaneamente nel forno.
- Il calore residuo dopo una cottura nel forno può essere usato per un'altra cottura. In questo modo risparmiassi energia.
- Il preriscaldamento dovrebbe essere fatto per un breve periodo (10 minuti al massimo).
- I pasti surgelati devono essere sbrinati prima di cuocerli nel forno.
- I materiali combustibili e infiammabili devono essere tenuti lontani dal forno.
- I forni devono essere installati in un luogo lontano da ambienti infiammabili.
- I forni continueranno a rimanere alla temperatura raggiunta usando meno energia se la porta viene tenuta chiusa il più possibile

## SPECIFICHE TECNICHE DEL FORNO

L'apparecchio funziona a 50 Hz e 60 Hz senza nessuna modifica.

| MODELLO:                                      | FN3K66E4SX/1<br>FN3K66E4SW/1<br>FN3K66E4SB/1 | FN3K66E6X/1<br>FN3K66E6B/1<br>FN3K66E6W/1<br>FN2K66E9X/1<br>FN2K66E9W/1<br>FN2K66E8X/1 |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Resistenza superiore                          | 900 W                                        | 900 W                                                                                  |
| Resistenza inferiore                          | 1200 W                                       | 1200 W                                                                                 |
| Resistenza grill                              | 1800 W                                       | 1200 W                                                                                 |
| Resistenza posteriore circolare               | -                                            | 2100 W                                                                                 |
| Ventilatore di raffreddamento                 | 22 W                                         | 22 W                                                                                   |
| Lampada del forno                             | 25 W                                         | 25 W                                                                                   |
| Ventilatore interno forno                     | -                                            | 25 W                                                                                   |
| Dimensioni Esterne del forno (LxPxAl)         | 600x600x570 mm                               | 600x600x570 mm                                                                         |
| Dimensioni del vano di installazione (LxPxAl) | 595x595x560 mm                               | 595x595x560 mm                                                                         |
| Volume utile del forno                        | 70 lt                                        | 67 lt                                                                                  |
| Peso Netto                                    | 29Kg                                         | 32-36 Kg                                                                               |
| Peso Lordo                                    | 31 Kg                                        | 34-38Kg                                                                                |
| Voltaggio - frequenza                         | 220-240 V 50/60 Hz                           | 220-240 V 50/60 Hz                                                                     |
| Potenza Massima                               | 2150 W                                       | 2170-3370 W                                                                            |

## AVVERTENZA AMBIENTALE:

\* Dopo aver installato il prodotto, si prega di smaltire i materiali di imballaggio in base alle condizioni di sicurezza e ambientali.



## USO DEL FORNO

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



**1**

**2**

**3**

**1 : MANOPOLA COMMUTATORE=** Consente di selezionare le funzioni del forno

**2 : TIMER MECCANICO=** Leggere le istruzioni qui sotto

**3 : MANOPOLA TERMOSTATO =** Consente di scegliere la temperatura di cottura. Selezionare la posizione "max" solo per la funzione grill

**Spia termostato**



Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO):</b> In questa posizione il forno è spento                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE:</b> è attiva solo la resistenza superiore. Utilizzato per alimenti che devono essere cotti dall'alto. Per riscaldare cibi o per cibi che devono essere cotti a lungo a bassa temperatura come lo stufato.                                         |
|  | <b>RESISTENZA INFERIORE:</b> è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.                  |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> Utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante.                                                                                               |
|  | <b>FULL GRILL:</b> in funzione tutti gli elementi riscaldanti superiori per grigliare. Usato principalmente per grandi porzioni di carne. Si consiglia di posizionare la carne direttamente sulla griglia posizionando una leccarda al di sotto per la raccolta dei grassi |

## USO DEL FORNO

FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1



1

2

3

**1 : MANOPOLA COMMUTATORE=** Consente di selezionare le funzioni del forno

**2 : TIMER MECCANICO=** Leggere le istruzioni qui sotto

**3 : MANOPOLA TERMOSTATO =** Consente di scegliere la temperatura di cottura.

Selezionare la posizione "max" solo per la funzione Grill

**Spia termostato**

Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO):</b> In questa posizione il forno è spento                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>SCONGELAMENTO:</b> attivo solo il motoventilatore, che fa circolare l'aria a temperatura e favorisce lo scongelamento del cibo                                                                                                                                |
|  | <b>VENTILATORE + RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> L'aria calda circola all'interno del forno per una cottura più omogenea. Usato per cibi che volete morbidi all'interno e croccanti all'esterno.                                                           |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> Utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante.                                                                                     |
|  | <b>RESISTENZA INFERIORE:</b> è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.        |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE:</b> è attiva solo la resistenza superiore. Utilizzato per alimenti che devono essere cotti dall'alto. Per riscaldare cibi o per cibi che devono essere cotti a lungo a bassa temperatura come lo stufato.                               |
|  | <b>SINGOLO GRILL :</b> è in funzione elementi riscaldanti superiori per grigliare. Usato principalmente per porzioni di carne. Si consiglia di posizionare la carne direttamente sulla griglia posizionando una leccarda al di sotto per la raccolta dei grassi. |

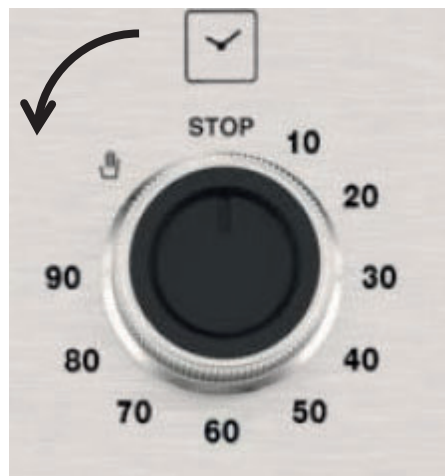
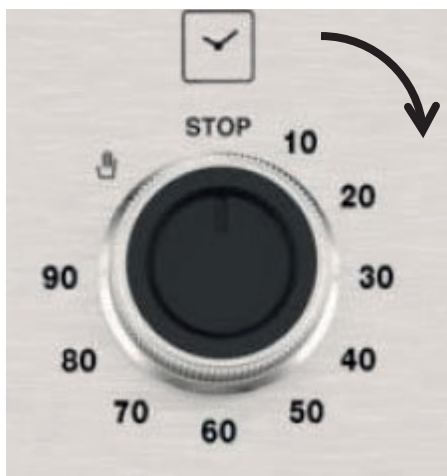
## USO DEL FORNO

### UTILIZZO DEL TIMER MECCANICO

È possibile impostare il tempo fino a 90 minuti max.

Dopo aver impostato il commutatore ed il termostato nelle posizione desiderate e posizionato il cibo all'interno del forno , ruotare la manopola in senso orario per caricare l'orologio e quindi riportarla in senso antiorario fino al tempo di cottura desiderato. L'orologio farà funzionare il forno per la durata impostata e lo spegnerà automaticamente quando il tempo sarà scaduto. Al termine del tempo impostato l'allarme del forno suona e il forno si spegne automaticamente

**Per utilizzare il forno in funzionamento manuale,** ruotare la manopola in senso antiorario ed allineare l'indice della manopola dell'orologio al simbolo 



## USO DEL FORNO

FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1



**1**

**2**

**3**

**1 : MANOPOLA COMMUTATORE=** consente di selezionare le funzioni del forno

**2 : TIMER MECCANICO=** Leggere le istruzioni qui sotto

**3 : MANOPOLA TERMOSTATO =** Consente di scegliere la temperatura di cottura. Selezionare la posizione "max" solo per la funzione grill

**Spia termostato**



Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO):</b> In questa posizione il forno è spento                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>ILLUMINAZIONE:</b> viene utilizzata solo la lampada                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> Utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante.                                                                                                                           |
|  | <b>VENTILATORE + RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> L'aria calda circola all'interno del forno per una cottura più omogenea. Usato per cibi che volete morbidi all'interno e croccanti all'esterno.                                                                                                 |
|  | <b>RESISTENZA INFERIORE:</b> è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.                                              |
|  | <b>SINGOLO GRILL :</b> è in funzione l'elemento riscaldante superiore per grigliare. Usato principalmente per porzioni di carne di medie dimensioni. Si consiglia di posizionare la carne direttamente sulla griglia posizionando una leccarda al di sotto per la raccolta dei grassi.                 |
|  | <b>FULL GRILL+ RESISTENZA SUPERIORE:</b> sono in funzione tutti gli elementi riscaldanti superiori per grigliare. Usato principalmente per grandi porzioni di carne. Si consiglia di posizionare la carne direttamente sulla griglia posizionando una leccarda al di sotto per la raccolta dei grassi. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>VENTILATORE + FULL GRILL+ RESISTENZA SUPERIORE:</b> questa funzione si utilizza per arrostitire la parte superiore di cibi cotti o per riscaldare i pasti precedentemente cotti.</p>                             |
|  | <p><b>VENTILATORE + RESISTENZA POSTERIORE:</b> questo programma consente di avere temperature molto omogenee all'interno del forno e di cucinare più di un alimento senza che il loro odore o sapore si mescolino.</p> |
|  | <p><b>FUNZIONE PIZZA :</b> sono in funzione la ventola, la resistenza posteriore e la resistenza inferiore.</p>                                                                                                        |

## USO DEL FORNO

FN2K66E8X/1



1

2

3

**1 : MANOPOLA COMMUTATORE**= consente di selezionare le funzioni del forno

**2 : TIMER MECCANICO**= Leggere le istruzioni qui sotto

**3 : MANOPOLA TERMOSTATO** = Consente di scegliere la temperatura di cottura. Selezionare la posizione "max" solo per la funzione grill

**Spia termostato**



Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNZIONE OFF (SPEGNIMENTO):</b> In questa posizione il forno è spento                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>SCONGELAMENTO:</b> attivo solo il motoventilatore, che fa circolare l'aria a temperatura e favorisce lo scongelamento del cibo                                                                                                                                                                      |
|  | <b>RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> Utilizzata principalmente per la cottura su un solo ripiano. Cuoce allo stesso modo entrambi i lati del cibo, rendendolo croccante.                                                                                                                           |
|  | <b>VENTILATORE + RESISTENZA SUPERIORE E INFERIORE:</b> L'aria calda circola all'interno del forno per una cottura più omogenea. Usato per cibi che volete morbidi all'interno e croccanti all'esterno.                                                                                                 |
|  | <b>VENTILATORE + RESISTENZA POSTERIORE:</b> questo programma consente di avere temperature molto omogenee all'interno del forno e di cucinare più di un alimento senza che il loro odore o sapore si mescolino.                                                                                        |
|  | <b>RESISTENZA INFERIORE:</b> è in funzione solo la resistenza inferiore. Utilizzata per cibi che devono essere cucinati dal basso, per riscaldare i cibi o per alimenti che devono essere cotti per un lungo periodo a bassa temperatura come lo stufato.                                              |
|  | <b>VENTILATORE TURBO+MEZZA GRIGLIA:</b> si attiveranno il ventilatore turbo e la mezza griglia                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>FULL GRILL+ RESISTENZA SUPERIORE:</b> sono in funzione tutti gli elementi riscaldanti superiori per grigliare. Usato principalmente per grandi porzioni di carne. Si consiglia di posizionare la carne direttamente sulla griglia posizionando una leccarda al di sotto per la raccolta dei grassi. |
|  | <b>FUNZIONE DI VENTILATORE TURBO+RISCALDATORE INFERIORE:</b> si attiveranno il ventilatore e i riscaldatori inferiori nello stesso tempo                                                                                                                                                               |

## ISTRUZIONI PER IL TIMER DIGITALE



M = pulsante di selezione della funzione; (-) = pulsante meno; (+) = pulsante più;  
(-) (+) insieme = manuale



icona contaminuti



icona di cottura



cottura automatica



blocco di sicurezza

### IMPOSTAZIONE DELL'ORA DEL GIORNO (PER 24 ORE)

Dopo aver collegato o ricollegato il prodotto a una fonte di alimentazione il display lampeggia con "0.00" e "AUTO".

Premendo il pulsante **M** per circa 2 secondi, l'icona del punto inizia a lampeggiare. Impostare l'ora corrente usando i pulsanti (-) e (+). Circa 7 secondi dopo il termine dell'impostazione i nuovi dati vengono memorizzati.

La correzione dell'ora è possibile in un secondo momento : premendo il pulsante (-) e (+) per circa 2 secondi, l'icona del punto inizia a lampeggiare. Quindi si può re-impostare l'ora corrente.

**Importante!** Senza l'impostazione dell'ora, non è possibile il corretto funzionamento del forno.

### OPERAZIONE MANUALE

Se il programmatore non è in modalità semi-automatica o completamente automatica, è possibile utilizzare manualmente le funzioni del forno.

### IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

È possibile attivare il timer in qualsiasi momento, indipendentemente dallo stato di attività delle altre funzioni del programmatore. Il tempo impostabile varia da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti.

Premere il pulsante **M** fino a quando l'icona del contaminuti non inizia a lampeggiare e il display mostra "0.00".

Immettere il tempo desiderato utilizzando i pulsanti (+) e (-). L'icona del contaminuti rimane sul display.

Dopo che è trascorso il tempo impostato, si udirà un segnale acustico per alcuni minuti e l'icona del contaminuti inizierà a lampeggiare di nuovo. Premere qualsiasi pulsante per disattivare il segnale; l'icona del contaminuti scompare e il display indica l'ora corrente.

**ATTENZIONE** : Non dimenticate di spegnere manualmente il forno.

### MODIFICARE I SEGNALI ACUSTICI DEL TIMER

Il tono dei segnali acustici del timer può essere modificato come segue:

Premere contemporaneamente i pulsanti **(-)** e **(+)**,

Premere il pulsante **M** per vedere sul display il tono attuale "tono 1".

Premere il pulsante **(-)** per selezionare il tono che si desidera da 1 a 3.

### ANNULLARE IMPOSTAZIONI

Annullare le impostazioni della funzione automatica:

Premere contemporaneamente i pulsanti **(-)** e **(+)**.

Annullare le impostazioni del timer.

Premere il pulsante **M** per selezionare le impostazioni del timer

Premere i pulsanti **(-)** e **(+)**

### IMPOSTAZIONE DI FINE COTTURA

Se si desidera che il forno si spenga ad una certa ora, è possibile impostare il timer di cottura. È **denominato come operazione semi-automatica**.

Premendo il pulsante **M** fino a quando **"dur"** e **"0.00"** lampeggiano e sul display, lampeggia l'icona di cottura automatica.

Impostare il tempo di cottura usando i pulsanti **(+)** e **(-)**, nell'intervallo da 1 minuto a 10 ore.

Il tempo impostato viene memorizzato dopo circa 7 secondi; l'ora corrente viene mostrata di nuovo. L'icona di cottura automatica rimane sul display.

Selezionare la temperatura desiderata e la funzione del forno.

Al termine della cottura, si sente un segnale acustico per alcuni minuti e l'icona di cottura automatica riprende a lampeggiare. Riportare le manopole del termostato e del commutatore sulla posizione OFF. Premere il pulsante **(-)**, **(+)** o **M** per annullare il segnale e per tornare all'operazione manuale.

### IMPOSTAZIONE DI INIZIO E FINE COTTURA

Per programmare sia l'inizio che la durata della cottura agire nel seguente modo ( **È denominato come operazione completamente automatica.**)

Premendo il pulsante **M** fino a quando **"dur"** e **"0.00"** lampeggiano sul display, accanto all'icona di cottura automatica (ad esempio l'ora attuale è 17:30).

Impostare il tempo di cottura usando i pulsanti **(+)** e **(-)**, nell'intervallo da 1 minuto a 10 ore. (ad esempio **1 ora – 18.30 ora di inizio cottura**).

Premere il pulsante **M** fino a quando **"End"** e **"18.30"** lampeggiano sul display.

Impostare il tempo di spegnimento (fine cottura) usando i pulsanti **(+)** e **(-)**, che è limitato fino a 23 ore e 59 minuti (ad esempio **19:30**).

Ruotare il termostato e le manopole di controllo delle funzioni sulle impostazioni desiderate.

L'icona di cottura scompare sul display. Il forno non si accende fino all'ora di inizio cottura (nell'esempio **18:30**), che è la differenza tra il tempo di fine cottura e il tempo di cottura.

Al termine della cottura (**19:30**), si sente un segnale acustico per alcuni minuti e l'icona di cottura automatica riprende a lampeggiare. Riportare le manopole del termostato e del commutatore sulla posizione OFF.

Premere i pulsanti **(-)**, **(+)** o **M** per annullare il segnale e per tornare all'operazione manuale.



## BLOCCO DI SICUREZZA

Questo timer digitale ha una funzione che blocca il forno o il set di programmazioni. Il blocco non funziona quando il timer è attivo.

**Attivazione:** toccare il pulsante (+) per circa 5 secondi, quindi verrà visualizzato il  simbolo.

### Note:

- se il blocco è attivato con il display che mostra l'ora corrente e nessun set di programmazione (fine cottura o inizio e fine cottura), il forno è bloccato
- se è attivato con il funzionamento del forno o una programmazione selezionata (fine cottura o inizio e fine cottura), il blocco impedisce di modificare le programmazioni.

**Disattivazione:** toccare il pulsante (+ ) per circa 5 secondi.

**NOTA :** in caso di interruzione di corrente, al ripristino dell'alimentazione, il blocco sarà ancora attivo.

### Spia termostato



Si accende ogni volta che il termostato agisce per stabilizzare la temperatura di cottura nel forno e si spegne quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Per una cottura perfetta, il forno deve essere preriscaldato alla temperatura di cottura preimpostata. Solo la carne molto grassa può essere cucinata con il forno partendo da freddo. Non utilizzare mai pentole poco profonde o il vassoio raccogliogocce come padelle per arrosti, per sporcare il meno possibile le pareti del forno ed evitare schizzi di grasso e fumi.

### Riscaldamento Ventilato

Questa funzione crea una circolazione continua di aria calda che consente la cottura simultanea su due ripiani. Le temperature di cottura possono essere sono al di sotto di quelle tradizionali.

### Riscaldamento Tradizionale

Questo è particolarmente adatto per cuocere arrosti, pane e pan di Spagna. È buona norma inserire il cibo quando il forno ha raggiunto la temperatura di cottura, cioè quando la spia del termostato si spegne.

### TEMPI DI COTTURA

La tabella mostra alcuni esempi di impostazione del termostato e tempo di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della natura del cibo, della sua uniformità e del suo volume. **Siamo sicuri che la vostra esperienza suggerirà presto possibili variazioni ai valori mostrati nella tabella.**

| °C | 160-200   | 160-180   | 140-160   | 200-230   | 210-220   |
|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|    | 2-3       | 2         | 2         | 1-3       | 2         |
|    | 30' - 50' | 20' - 40' | 10' - 40' | 10' - 20' | 45' - 60' |

| °C | 225-250     | 160-180     | 200-220   | 160-180   |
|----|-------------|-------------|-----------|-----------|
|    | 2           | 2           | 2-3       | 2         |
|    | 120' - 150' | 120' - 160' | 50' - 60' | 45' - 60' |



**EN**

**OVEN USER MANUAL**

**MODEL :**

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1**

**FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1**

**FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1**

**FN2K66E8X/1**

## ENGLISH

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres.

Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The  symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

## TABLE OF CONTENTS

|                                                     |                             |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Important information regarding safety .....</b> | <b>2,3,4</b>                |
| <b>Instruction for Installation .....</b>           | <b>5,6,7,8</b>              |
| <b>Device Cleaning and Maintenance, .....</b>       | <b>9,10</b>                 |
| <b>Oven Energy Efficiency .....</b>                 | <b>11</b>                   |
| <b>Oven Technical specification .....</b>           | <b>11</b>                   |
| <b>Oven Use, .....</b>                              | <b>12,13,14,15,16,17,18</b> |
| <b>Instruction for cooking .....</b>                | <b>19</b>                   |

## IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

### CHILD SAFETY

**ATTENTION:** this appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance. Be careful and do not touch the heating elements inside the oven. Unless supervised at all times, children under the age of 8 must be kept away from the appliance.

**ATTENTION:** this appliance can be used by children aged 8 or over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided that they are adequately supervised or trained on how to use the appliance safely and aware of the associated risks. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or repaired by unattended children. Glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers as they could scratch the surface and cause it to crush.

**WARNING:** This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

**WARNING:** This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children. The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

**WARNING:** To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance has been switched off before you change the light bulb.

## **IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY**

It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

## **IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY**

**IMPORTANT:** The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminium foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the protective film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

**The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :**

**(CE) 1275/2008 Regulation on electricity consumption in stand-by and off modes**

**Directive 2005/32 / EC / Electric consumption in stand-by and off functions**

**Directive 2014/35/EC ( Low Voltage Appliances )**

**Directive 2014/30/EC ( ElectroMagnetic Compability )**

**Directive 2012/19/EC ( WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment )**

**Directive 2009/125/EC ( ErP - Eco Design )**

**Directive 2011/65/EC ( RoHS - restriction of hazardous substances)**

**Regulation 1935/2004/EC ( Materials intended to come into contact with food )**

**Regulation 1907/2006/EC ( REACH –Restriction of Chemicals )**

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

### INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

\*The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.

\*For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.

\*Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.

\*Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

\*It is advised to **leave a space of at least 40 mm on the back** for the kitchen unit in which the oven is installed.

\*A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.

**\*The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.**

\*It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.

\*Place the device centered on the inlaid cabin.

\*Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.

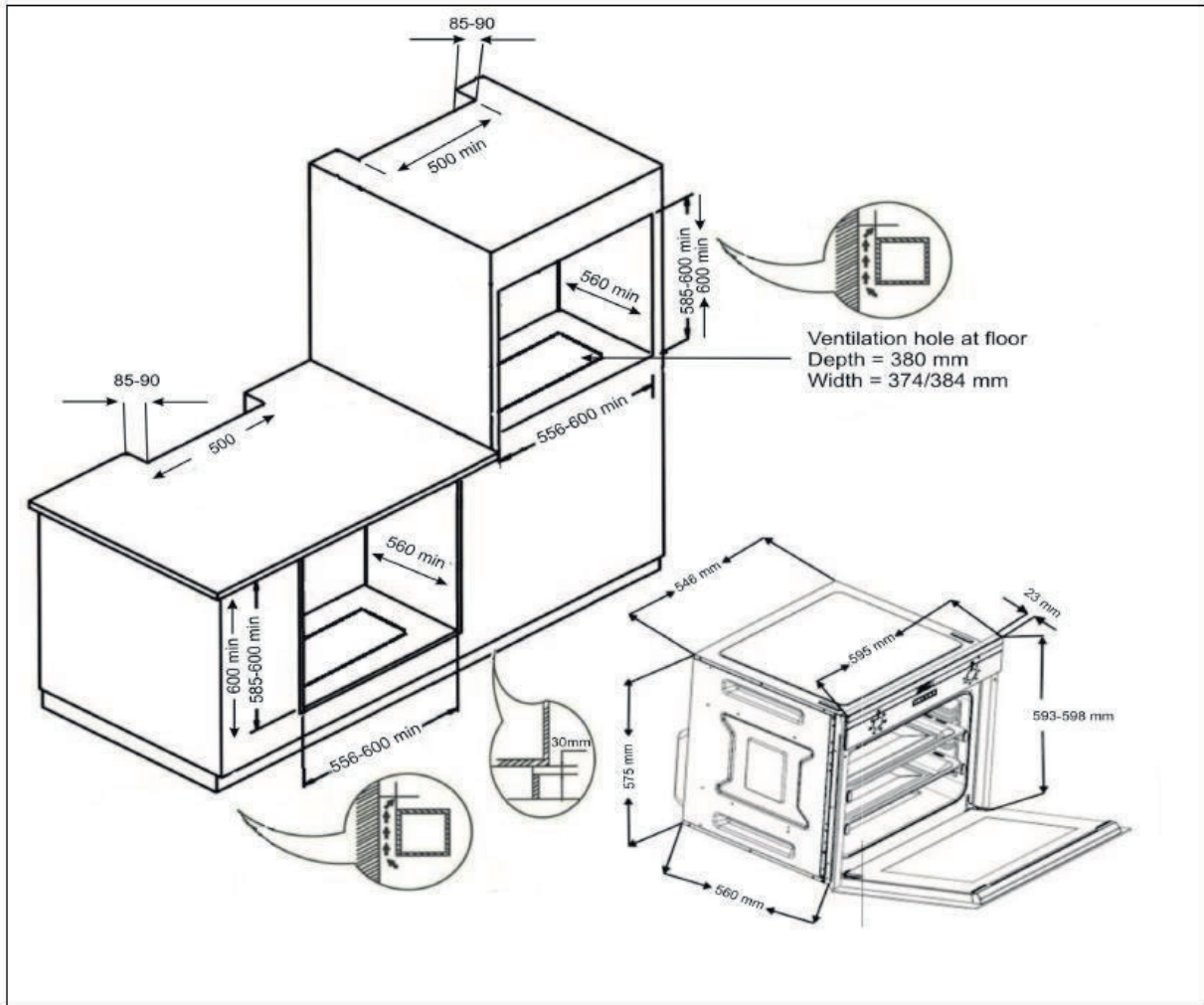
\*Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.

\*When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.

### SEE THE FIGURE

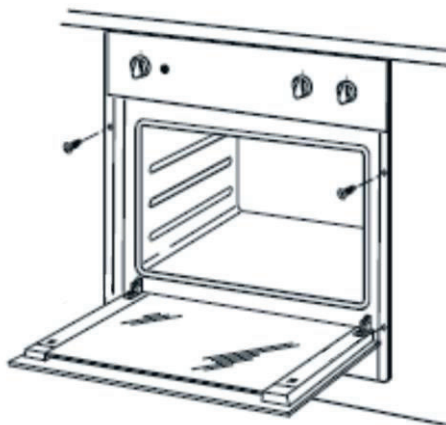


## INSTRUSTIONS FOR INSTALLATION



## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



## ELECTRICAL CONNECTION

\*The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.

\*Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.

\*If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

**WARNING: The device must absolutely be grounded.**

\*Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.

**Before supplying electricity to the device:**

1) Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.

2) Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.

3) Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the change with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

\*A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed

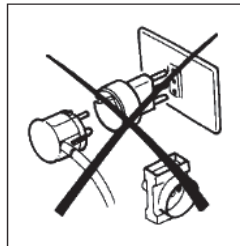
## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.

\*It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.

\*Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.

\*Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



### WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY:

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 °C MAX)
2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
4. Open a window for air circulation.

A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.

\*After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

**IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.**

**WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.**

## DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

**Important:** before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

### General cleaning

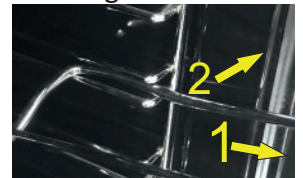
To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel.

The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools.

Do not clean with a jet of steam.



### Inside the Oven

Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

**Do not clean with a jet of steam.**

**NOTE: The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.**

### REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.



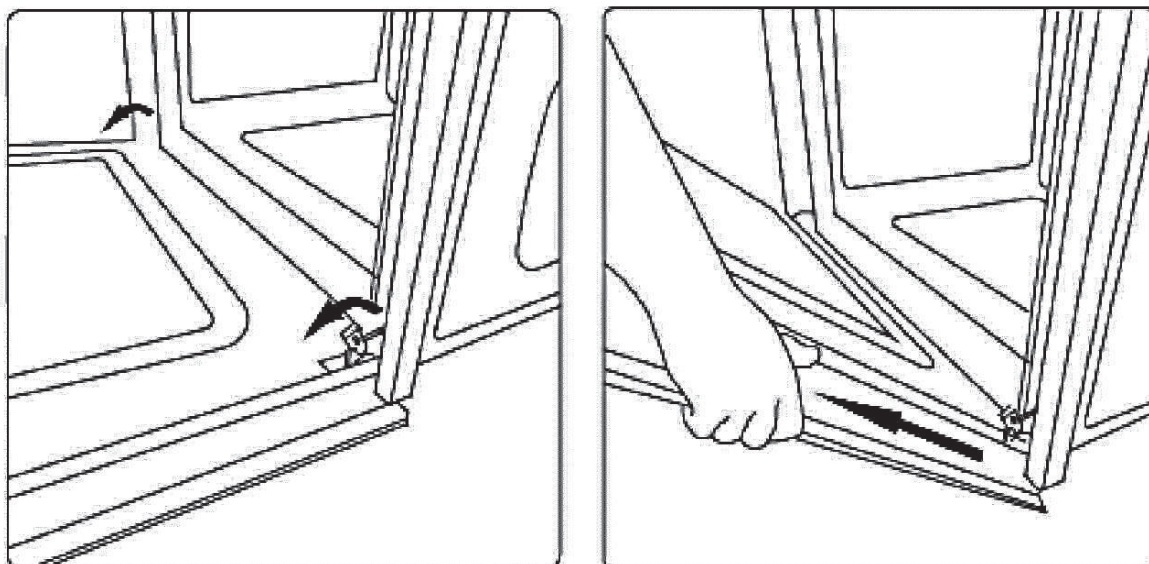
## DEVICE CLEANING AND MAINTENANCE

### REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- \*Open the DOOR completely.
- \*Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- \*Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- \*Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.

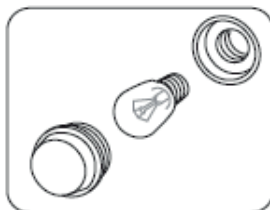


All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

### Replacing the oven light bulb

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W ). Remount the glass cap and reconnect the oven.



## OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

## OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

The oven has been designed to work with mono phase 220-240V AC 50/60 electricity. No action is required for different frequencies.

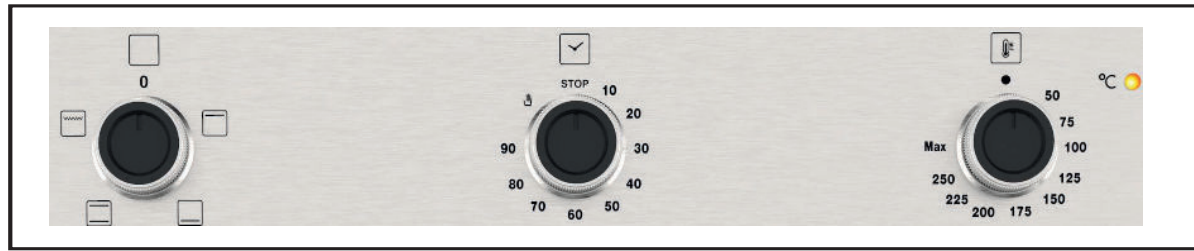
| MODEL                                | FN3K66E4SX/1<br>FN3K66E4SW/1<br>FN3K66E4SB/1 | FN3K66E6X/1 - FN2K66E9X/1<br>FN3K66E6B/1 - FN2K66E9W/1<br>FN3K66E6W/1- FN2K66E9B/1<br>FN2K66E8X/1 |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Top Heater                           | 900 W                                        | 900 W                                                                                             |
| Bottom Heater                        | 1200 W                                       | 1200 W                                                                                            |
| Grill Heater                         | 1800 W                                       | 1200 W                                                                                            |
| Turbo Heater                         | -                                            | 2100 W                                                                                            |
| Cooling Fan                          | 22 W                                         | 22 W                                                                                              |
| Oven Lamp                            | 25 W                                         | 25W                                                                                               |
| Turbo Fan                            | -                                            | 25 W                                                                                              |
| Oven External Dimension (WxDxH)      | 600x600x570 mm                               | 600x600x570 mm                                                                                    |
| Installation Cabin Dimension (WxDxH) | 595x595x560 mm                               | 595x595x560 mm                                                                                    |
| Oven Interior Volume                 | 70 lt                                        | 67 lt                                                                                             |
| Net Weight                           | 29 Kg                                        | 32-36 Kg                                                                                          |
| Gross Weight                         | 31 Kg                                        | 34-38 Kg                                                                                          |
| Voltage                              | 220-240 V 50/60 Hz                           | 220-240 V 50/60 Hz                                                                                |
| Maximum Power                        | 2150 W                                       | 2170 - 3370 W                                                                                     |

### ENVIRONMENTAL WARNING:

\*After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.

## OVEN USE

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



1

2

3

### 1. FUNCTION SELECTION BUTTON

Sets the oven working positions in the button turn to when the oven starts working.

### 2. MECHANICAL TIMER

### 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON

Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for grill

Thermostat light



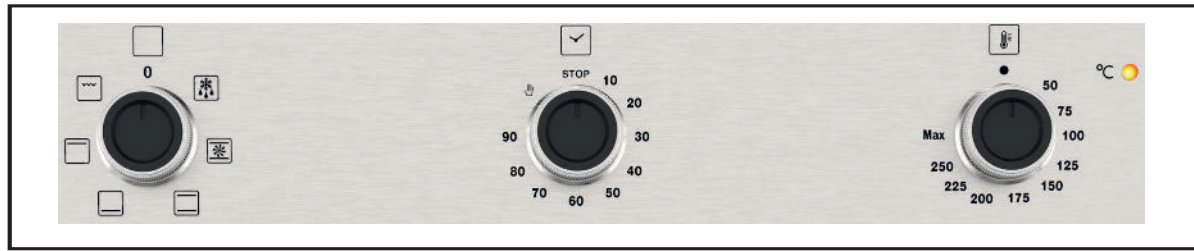
This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OFF FUNCTION</b> : The product won't work in this position                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>TOP HEATER FUNCTION</b> : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals                                                                                                                             |
|  | <b>BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew                                                       |
|  | <b>TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy                                                                                                                                                       |
|  | <b>GRILL FUNCTION</b> : This mode is suitable for preparing various dishes: for frying meat, and for baking biscuits, and for baking apples. Natural convection of hot air and double-sided heating provide natural cooking, even baking or frying dishes with a delicious crispy crust. |



## OVEN USE

FN3K66E6X/1-FN3K66E6B/1-FN3K66E6W/1



1

### 1. FUNCTION SELECTION BUTTON

Sets the oven working positions in the button turn to when the oven starts working.

2

### 2. MECHANICAL TIMER

3

### 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON

Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for grill

Thermostat light



This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

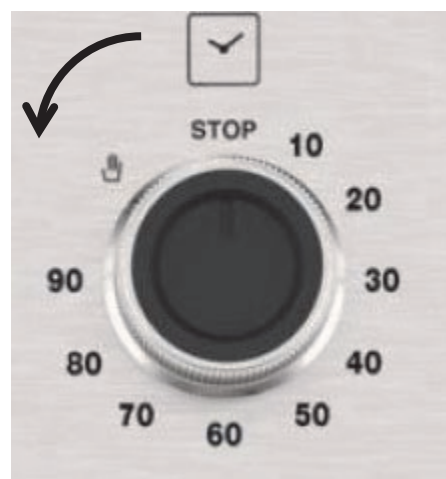
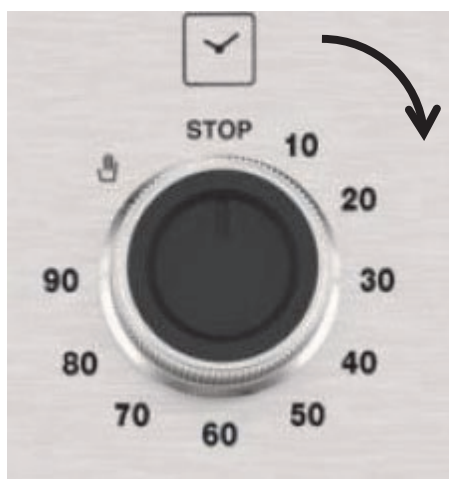
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OFF FUNCTION:</b> The product won't work in this position                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>TURBO FAN ASSISTED FUNCTION:</b> Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them                                                                                                                                         |
|  | <b>TURBO FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION:</b> Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside                                                                                              |
|  | <b>TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION:</b> Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy                                                                                                                                                            |
|  | <b>BOTTOM HEATER FUNCTION:</b> Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew                                                            |
|  | <b>TOP HEATER FUNCTION:</b> Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals                                                                                                                                  |
|  | <b>SEMI GRILL FUNCTION:</b> This mode is suitable for preparing various dishes: for frying meat, and for baking biscuits, and for baking apples. Natural convection of hot air and double-sided heating provide natural cooking, even baking or frying dishes with a delicious crispy crust. |



## OVEN USE

### USING MECHANICAL TIMER

You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clock wise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up. With circuitcutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods manually. For manual use, align the clock button counter clockwise to the "  " symbol. You oven will start working at thisposition. It will continue working for the duration of yourchoosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.



## OVEN USE

FN2K66E9X/1-FN2K66E9W/1-FN2K66E9B/1



1

2

3

### 1. FUNCTION SELECTION BUTTON

Sets the oven working positions in the button turn to when the oven starts working.

### 2. DIGITAL TIMER

### 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON

Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for grill

### Thermostat light



This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OFF FUNCTION</b> : The product won't work in this position                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>LIGHTING</b> : Only lamp is used                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Mostly used for cooking in one tray. Roast both sides of the food equally, making it crispy                                                                                                                                                                  |
|  | <b>TURBO FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside                                                                                                     |
|  | <b>BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew                                                                   |
|  | <b>SEMI GRILL FUNCTION</b> : This mode is suitable for preparing various dishes: for frying meat, and for baking biscuits, and for baking apples. Natural convection of hot air and heating provide natural cooking, even baking or frying dishes with a delicious crispy crust.                     |
|  | <b>GRILL+ TOP HEATER FUNCTION</b> : This mode is suitable for preparing various dishes: for frying meat, and for baking biscuits, and for baking apples. Natural convection of hot air and double-sided heating provide natural cooking, even baking or frying dishes with a delicious crispy crust. |
|  | <b>TURBO FAN+ GRILL+ TOP HEATER FUNCTION</b> : Turbo fan, grill and upper heater will be activated. This program also allows more than one food to be cooked without mixing the smell or taste.                                                                                                      |
|  | <b>TURBO FAN+ TURBO HEATER</b> : Fan and surrounding heater will be activated. This program also enables cooking more than one food without their smell or taste mixing up.                                                                                                                          |
|  | <b>PIZZA FUNCTION</b> : Fan and heating element switch on back and bottom resistance.                                                                                                                                                                                                                |

## OVEN USE

FN2K66E8X/1



↓  
1

↓  
2

↓  
3

### 1. FUNCTION SELECTION BUTTON

Sets the oven working positions in the button turn to when the oven starts working.

### 2. DIGITAL TIMER

### 3. TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON

Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for grill

Thermostat light



This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

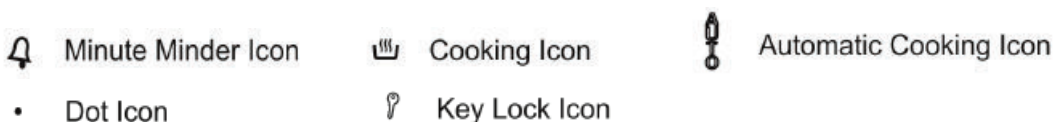
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>OFF FUNCTION</b> : The product won't work in this position                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>TURBO FAN ASSISTED FUNCTION</b> : Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them                                                                                                                                                |
|  | <b>TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Mostly used for cooking in one tray. Roast both sides of the food equally, making it crispy                                                                                                                                                                  |
|  | <b>TURBO FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside                                                                                                     |
|  | <b>TURBO FAN+ TURBO HEATER</b> : Fan and surrounding heater will be activated. This program also enables cooking more than one food without their smell or taste mixing up.                                                                                                                          |
|  | <b>BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew                                                                   |
|  | <b>TURBO FAN+ SEMI GRILL</b> : Turbo fan, semi grill will be activated.                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>GRILL+ TOP HEATER FUNCTION</b> : This mode is suitable for preparing various dishes: for frying meat, and for baking biscuits, and for baking apples. Natural convection of hot air and double-sided heating provide natural cooking, even baking or frying dishes with a delicious crispy crust. |
|  | <b>TURBO FAN + BOTTOM HEATER FUNCTION</b> : Fan and Bottom heaters will be activated at the same time.                                                                                                                                                                                               |

## OVEN USE

### INSTRUCTIONS FOR DIGITAL TIMER



M = function selection button ; ( - ) = minus button ; ( + ) = plus button ( - ) ( + ) together = manual



#### SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

Press button **M** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **(-)** and **(+)**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

The time correction can be done later :

Press button **(-)** and **(+)** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

**Notice!** If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

#### MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

#### SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

Press button **M** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows “0.00”.

Enter the required time using buttons **(+)** and **(-)**. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for some minutes and the minute minder icon starts to flash again.

Press any buttons to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

## OVEN USE

### CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons **(-)** and **(+)** simultaneously,

Press button **M** to see actual tone "**ton.1**" to see on the display.

Press button **(-)** to select the tone you wish from 1 to 3.

### CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

Press buttons **(-)** and **(+)** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

Press button **M** to select minute minder settings,

Press buttons **(-)** and **(+)**

### COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. **It is named as semi-automatic operation.**

Press button **M** until the "**dur**" and "**0.00**" flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.

Set the cooking time using buttons **(+)** and **(-)**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for some minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **(-)**, **(+)** or **M** to cancel signal and to return to the manual operation.

### COOKING TIME WITH DELAY

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. **It is named as full-automatic operation.**

Press button **M** until the "**dur**" and "**0.00**" flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)

Set the cooking time using buttons **(+)** and **(-)**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)

Press button **M** until the "**End**" and "**18.30**" (end time) flashes on the digits.

Set the turn-off (cooking end) time using buttons **(+)** and **(-)**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30).

Turn the thermostat and function control knobs to the required settings.

Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.

When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for some minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

## OVEN USE

Press button (-) , (+) or **M** to cancel signal and to return to the manual operation.

### SAFETY LOCK

This digital timer has a function that locks the oven or the programmings set.  
The lock does not work when the timer is active.

**Activation:** touch the **(+)** button for about 5 seconds then the symbol  will appear.

#### Notes:

- if the lock is activated with the display showing the current time and no programming set (end of cooking or start and end of cooking), the oven is locked
- if it is activated with the oven functioning or a programming selected (end of cooking or start and end of cooking), the lock prevents modifying the programmings.

**Deactivation:** touch the + control for about 5 seconds.

**NOTE :** in the case of a power cut, when the power returns, the lock will still be active.

### Thermostat light

This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

## INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold. Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

### Ventilated heating

This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.

### Traditional heating

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off

### COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. **We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |   |   |
|  | 160-200                                                                             | 160-180                                                                             | 140-160                                                                             | 200-230                                                                              | 210-220                                                                               |
|  | 2-3                                                                                 | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 1-3                                                                                  | 2                                                                                     |
|  | 30'- 50'                                                                            | 20'- 40'                                                                            | 10'- 40'                                                                            | 10'- 20'                                                                             | 45'- 60'                                                                              |

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |    |
|  | 225-250                                                                             | 160-180                                                                             | 200-220                                                                               |
|  | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 2-3                                                                                   |
|  | 120'- 150'                                                                          | 120'- 160'                                                                          | 50'- 60'                                                                              |



PT

MANUAL DO USUÁRIO FORNO

**MODELOS:**

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1  
FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1  
FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1  
FN2K66E8X/1**



## PORTUGUÊS

Antes de sair de fábrica, este aparelho foi testado e regulado por pessoal especializado e qualificado para fornecer os melhores resultados operacionais. Qualquer reparo ou regulamento que possa ser necessário posteriormente deve ser realizado com o maior cuidado e atenção.

Por esse motivo, recomendamos que você sempre entre em contato com o Revendedor de quem você comprou o aparelho ou com o Centro de Assistência mais próximo, especificando o tipo de problema e o modelo do seu aparelho. Lembre-se também de que as peças de reposição originais estão disponíveis apenas em nossos Centros de Serviços Técnicos.

Mantenha o material da embalagem do forno longe do alcance, tanto para a segurança das crianças quanto para a proteção do meio ambiente, e descarte-a em um centro para resíduos.



O símbolo  no produto ou na embalagem significa que o produto não deve ser considerado como um lixo doméstico geral, mas deve ser levado para o ponto de coleta apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. O descarte adequado deste produto ajuda a evitar possíveis consequências negativas ao meio ambiente e à saúde, que podem ser causadas pelo descarte inadequado do produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com os escritórios municipais, o serviço local de coleta de lixo ou a loja onde o produto foi comprado.

## ÍNDICE

|                                                      |                             |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Informações Importantes sobre Segurança .....</b> | <b>2,3,4</b>                |
| <b>Instruções de Instalação .....</b>                | <b>5,6,7,8</b>              |
| <b>Limpeza e Manutenção de Aparelho .....</b>        | <b>9,10</b>                 |
| <b>Eficiência Energética no Forno .....</b>          | <b>11</b>                   |
| <b>Especificação Técnica do Forno .....</b>          | <b>11</b>                   |
| <b>Uso do Forno .....</b>                            | <b>12,13,14,15,16,17,18</b> |
| <b>Instruções para Cozinhar .....</b>                | <b>19</b>                   |

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

### SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

**ATENÇÃO:** Este aparelho e suas partes acessíveis ficam muito quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas à distância do aparelho. Tenha cuidado e não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

**ATENÇÃO:** Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam adequadamente supervisionadas ou treinadas sobre como usar o aparelho com segurança e ciente dos riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. O aparelho não deve ser limpo ou reparado por crianças desacompanhadas. As peças de vidro não devem ser limpas com produtos abrasivos ou raspadores de metal afiados, pois pode resultar no estilhaçamento do vidro.

**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho e suas partes acessíveis ficam muito quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas à distância do aparelho. Tenha cuidado e não toque nos elementos de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente.

**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam adequadamente supervisionadas ou treinadas sobre como usar o aparelho com segurança e ciente dos riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. O aparelho não deve ser limpo ou reparado por crianças desacompanhadas. As peças de vidro não devem ser limpas com produtos abrasivos ou raspadores de metal afiados, pois pode resultar no estilhaçamento do vidro.

**ADVERTÊNCIA:** Para evitar o risco de choque elétrico, verifique se o aparelho foi desligado antes de substituir a lâmpada.

## **INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA**

É muito importante que este Manual do Usuário seja mantido com o aparelho no caso de transferência de propriedade.

Este aparelho foi projetado para uso não profissional por pessoas físicas em suas casas e tem como objetivo cozinhar e aquecer alimentos. Não o utilize para outros fins.

O aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado e familiarizado com as regras de instalação em vigor.

Antes de ser limpo ou reparado, o aparelho deve ser desconectado da tomada da rede elétrica e deve esfriar.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

**IMPORTANTE:** O forno produz ar quente ou vapor durante os processos de cozimento. Tome muito cuidado ao abrir a porta do forno.

O cabo de energia elétrica do aparelho não deve ser substituído pelo usuário. Só deve ser substituído por um eletricitista qualificado.

Nunca forre o forno com papel alumínio, pois isso pode bloquear os slots e impedir a troca regular de calor, danificando consequentemente a superfície esmaltada.

Antes de usar o seu forno pela primeira vez, remova a película protetora da porta do forno e aqueça o forno vazio à temperatura máxima (isso eliminará os odores e vapores criados pelos resíduos da fabricação). Depois disso, o forno deve ser bem limpo e enxaguado com água e sabão, mas não use muita água, pois isso pode penetrar e danificar os componentes internos.

No caso de qualquer reparo, sempre ligue para um centro de assistência técnica autorizado e insista nas peças de reposição originais. Reparos feitos por pessoas incompetentes podem causar danos.

O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas e regulamentos europeus:

|                                   |                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Regulamento (CE) 1275/2008</b> | <b>Consumo de energia nos modos de espera e desligado.</b>      |
| <b>Directiva 2005/32/CE</b>       | <b>Consumo de energia nos modos de espera e desligado.</b>      |
| <b>Directiva 2014/35/EC</b>       | <b>Aparelhos de baixa tensão</b>                                |
| <b>Directiva 2014/30/EC</b>       | <b>Compatibilidade eletromagnética</b>                          |
| <b>Directiva 2012/19/EC</b>       | <b>WEEE - Resíduos dos Equipamentos Elétricos e Eletrônicos</b> |
| <b>Directiva 2009/125/EC</b>      | <b>ErP - Design Ecológico</b>                                   |
| <b>Directiva 2011/65/EC</b>       | <b>RoHS - Restrição de Substâncias Perigosas</b>                |
| <b>Regulamento (CE) 1935/2004</b> | <b>Materiais destinados ao contato com alimentos</b>            |
| <b>Regulamento (CE) 1907/2006</b> | <b>REACH – Restrição de produtos químicos</b>                   |

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

A instalação deve ser realizada por um técnico autorizado, de acordo com as diretrizes. Nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos a pessoas, animais ou propriedades devido a instalação inadequada.

### AVISOS DE INSTALAÇÃO

As dimensões e os materiais da cabine ou do armário em que o forno embutido será instalado devem estar corretos e resistentes a aumentos de temperatura. Instale como mostrado na figura.

\*As paredes dos armários em que o forno está instalado devem ser resistentes ao calor. Os painéis de parede devem ser resistentes a 100°C, especialmente se as paredes laterais forem feitas de placa de reboco. Os painéis de plástico ou adesivo que não são resistentes a esse calor podem-se deformar e sofrer danos.

\*Por razões de segurança, deve-se evitar o contato direto com as partes elétricas do forno.

\*As peças de isolamento e proteção devem ser instaladas de forma a impedir que sejam removíveis por qualquer ferramenta.

\*O forno deve ser instalado como visto na figura para fornecer um fluxo de ar mais eficaz.

\*Recomenda-se **deixar um espaço de pelo menos 40 mm na parte traseira** da unidade de cozinha em que o forno está instalado.

\*Um suporte deve ser colocado sob o forno, que possa suportar o peso ao colocá-lo.

**\*A parte traseira da cabine na unidade da cozinha deve ser removida para proporcionar melhor fluxo de ar.**

\*Não é aconselhável instalar o aparelho próximo a geladeiras ou freezers; caso contrário, o desempenho desses aparelhos será afetado pelo calor irradiado.

\*Coloque o aparelho de forma centralizada na cabine.

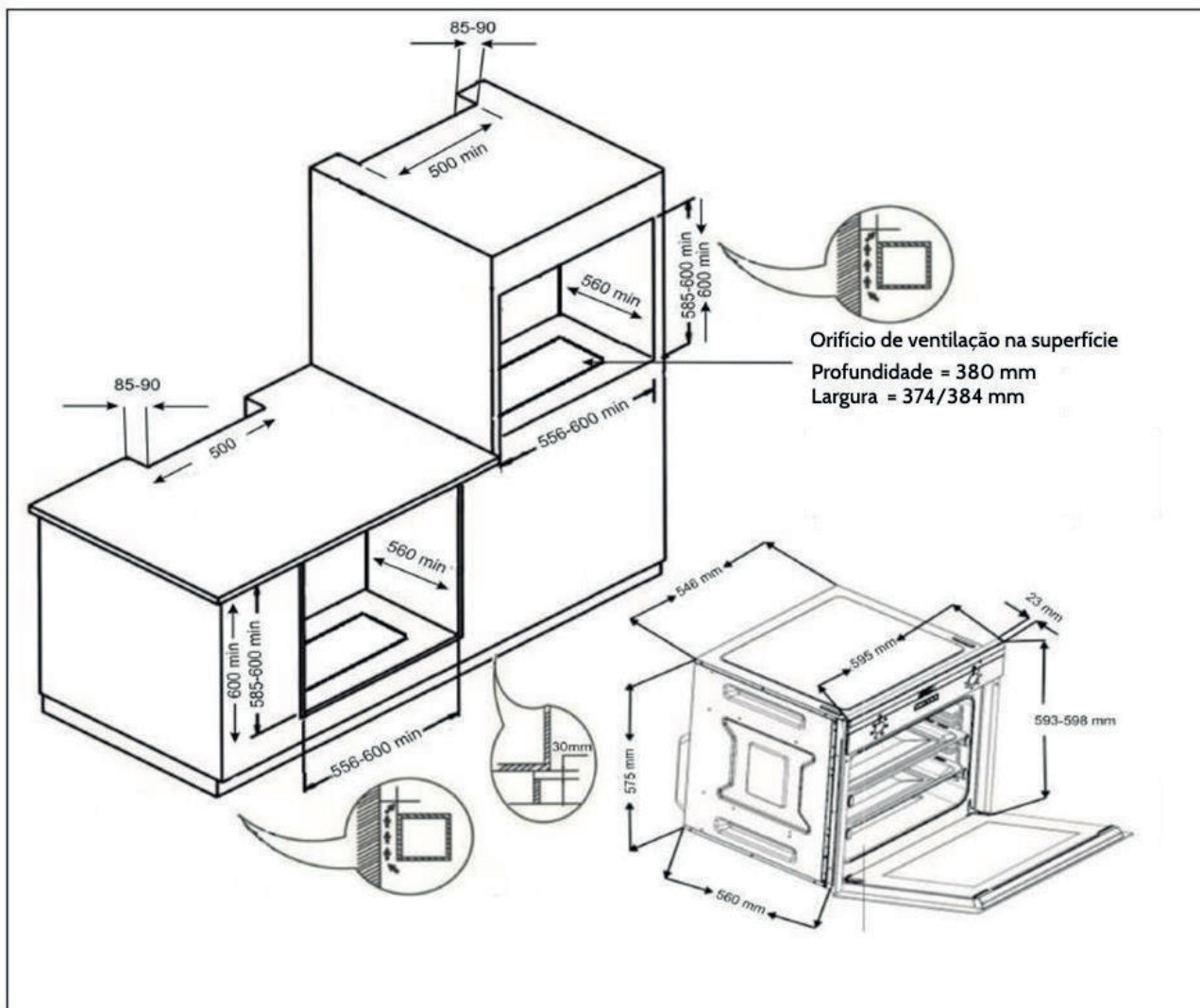
\*Abra a porta do forno e monte o corpo no nicho com quatro parafusos, alinhando os orifícios nas laterais.

\*O forno pode ser montado em um armário localizado sob ou sobre de nicho, se desejado.

\*Ao montar um forno elétrico embutido no nicho sobre o forno, os cabos de eletricidade do forno e do fogão devem ser separados para desmontar o forno de fogão, quando necessário.

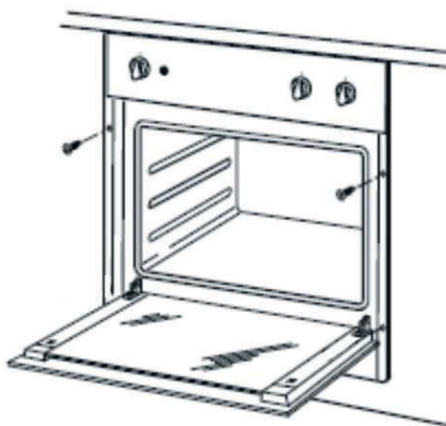
### VEJA A FIGURA

## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Abra a porta e fixe o forno com quatro parafusos de madeira que devem ser aparafusados através dos orifícios nas ombreiras laterais do forno.



### CONEXÃO ELÉTRICA

\*O aparelho deve ser conectado à rede elétrica principal somente por técnicos de eletricidade autorizados, de acordo com as leis e regulamentos em vigor.

\*Certifique-se de que a energia da rede principal seja suficiente para fornecer a energia indicada na etiqueta de informações colocada na parte inferior frontal do aparelho.

\*Se a corrente do fusível em sua casa for inferior a 16 Ampères, solicite a um eletricista qualificado que conecte um fusível de 16 Ampères.

**ADVERTÊNCIA: O aparelho deve estar absolutamente aterrado.**

\*O forno possui um plugue aterrado montado no cabo de alimentação. Este plugue deve ser usado com uma linha aterrada. Solicite a um eletricista licenciado que faça a instalação de aterramento.

**Antes de fornecer eletricidade ao dispositivo:**

- 1) Coloque o forno em um local de fácil acesso para alcançar o plugue usado para a conexão de eletricidade ou o interruptor de dois pólos.
- 2) Não deixe o cabo elétrico tocar em superfícies quentes quando colocado e não o prenda-lo na tampa do forno.
- 3) Entre em contato com o serviço autorizado mais próximo se o cabo de eletricidade estiver danificado. Verifique se o serviço autorizado aproveita a oportunidade com um novo cabo com isolamento plástico do mesmo tamanho e que pode suportar a corrente elétrica necessária para o forno.

\*Deve ser instalado um interruptor de dois pólos com pelo menos 3 mm entre os pontos de contato (adequado para transportar a carga desejada de acordo com as leis em vigor) entre o aparelho e o cabo elétrico.

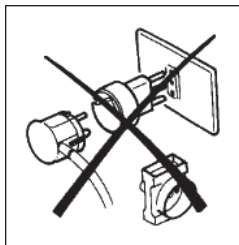
## INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Se o aparelho tiver que ser conectado diretamente aos cabos elétricos, os cabos aterrados não devem ser cortados para o interruptor de dois pólos

\*Não é aconselhável usar adaptadores, plugues múltiplos ou cabos de extensão. Se for absolutamente necessário, podem ser utilizados adaptadores ou cabos de extensão de acordo com as leis de segurança. No entanto, nunca ultrapasse a capacidade máxima de corrente e a potência máxima indicada para o adaptador.

\*Teste os elementos de aquecimento por 3 minutos após a conclusão das conexões.

\*A segurança elétrica do aparelho é garantida somente se conectado corretamente a uma fonte adequada com aterramento de acordo com as regras. Nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos a pessoas, animais ou propriedades devido à falha em aterrar o aparelho adequadamente.



### QUANDO O APARELHO É INSTALADO;

1. Ajuste o Controle de Temperatura para o nível máximo. (250° c MAX)
2. Ajuste o botão de Função como grelha superior e inferior (e + ventilador, se disponível).
3. Use o forno nesta configuração por 30 minutos.
4. Abra uma janela para circulação de ar.

Quando o forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer um cheiro o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolamento e elementos de aquecimento. Se isso acontecer, aguarde até o cheiro se dissipar antes de colocar os alimentos dentro do forno.

\* Depois disso, limpe o interior do forno com um pano levemente úmido e sabão

**IMPORTANTE:** Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.

**ADVERTÊNCIA:** Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios tais como bandeja e grelha



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO

**Importante:** Antes de iniciar a limpeza ou manutenção do forno, desligue o forno e deixe o forno esfriar.

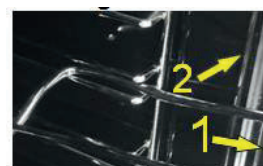
### Limpeza geral

Para manter a parte esmaltada brilhante o maior tempo possível, o forno deve ser limpo sempre que for utilizado. Deixe o forno esfriar e então você pode remover facilmente os depósitos de gordura com uma esponja ou pano úmido e água morna e sabão e, se necessário, com um produto no mercado.

Não use panos ou esponjas abrasivas que possam danificar irreparavelmente o esmalte.

O painel de controle, o puxador e os botões de fornos brancos também devem ser limpos todas as vezes para evitar que o vapor gorduroso fique amarelo a tempo. Após o uso, enxágüe bem as peças de aço inoxidável com água e seque-as com um pano macio ou camurça. Para manchas mais difíceis, use detergentes não abrasivos normais ou produtos específicos para aço inoxidável ou um pouco de vinagre quente. Limpe a janela da porta do forno apenas com água quente, evitando o uso de panos ásperos. Forno com superfícies de cobre: as superfícies de cobre têm uma proteção especial. Para manter as superfícies intactas, recomendamos, quando o forno estiver frio, um pano limpo e macio e um detergente neutro para superfícies delicadas. Nunca use ferramentas abrasivas.

Não limpe com um jato de vapor.



### Dentro do forno

Produtos químicos apropriados podem ser usados após consultar as recomendações do fabricante e testá-lo em uma pequena área. Produtos de limpeza abrasivos ou roupas abrasivas não devem ser usados nessas superfícies.

**Não limpe com um jato de vapor.**

**NOTA:** O fabricante deste aparelho não se responsabiliza por danos causados por produtos químicos ou limpeza abrasiva.

### REMOÇÃO DAS PRATELEIRAS LATERAIS DO FORNO

É possível remover e limpar as prateleiras laterais nas quais as bandejas são colocadas facilmente. Siga o procedimento conforme mostrado na figura abaixo para remover as prateleiras laterais das paredes de forno.



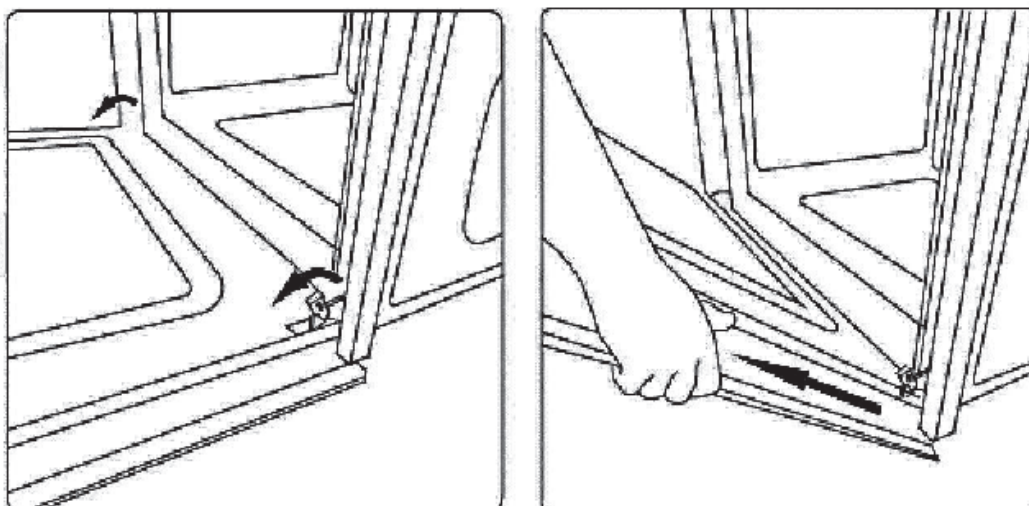
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO

### REMOÇÃO DA PORTA DO FORNO

Você pode remover e limpar a porta do forno facilmente. Você deve seguir os procedimentos abaixo para remover a porta.

- \*Abra totalmente a porta.
- \*Empurre as 2 dobradiças mostradas na imagem para trás.
- \*Segure a porta e feche-a até o primeiro ponto de parada.
- \*Levante-a para desencaixá-la das dobradiças

Coloque as dobradiças corretamente e empurre para baixo para montar a porta do forno removida de volta corretamente.

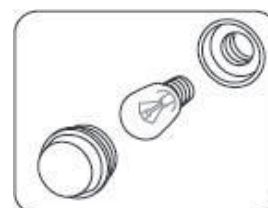


Todo o vidro utilizado neste aparelho foi submetido a um tratamento de segurança especial. No caso de quebra, o vidro se quebra em pequenos pedaços quadrados e lisos, que não são perigosos porque não são afiados.

Tome cuidado e evite choques térmicos no painel de vidro, por exemplo, nunca comece a limpar quando estiver quente.

### Substituição da lâmpada do forno

Depois de desligar o forno da fonte de alimentação, desaparafuse a tampa de proteção de vidro e a lâmpada e substitua-a por outra adequada para altas temperaturas (300°C/E14/230V/25W). Monte a tampa de vidro e ligue o forno.



## EFICIÊNCIA ENERGÉTICA NO FORNO

- Fornos com alta eficiência no uso de eletricidade e isolamento térmico devem ser preferidos.
- A abertura frequente da porta do forno resulta na entrada de ar frio externo no forno, causando perda de energia. Portanto, a porta do forno não deve ser aberta se não for necessário.
- Você não deve cozinhar mais de uma refeição no forno de uma só vez. As refeições que cozinham mais cedo devem ser retiradas primeiro, assim, você pode usar menos energia sem alterar a temperatura do forno.
- O calor residual após a refeição cozida no forno deve ser usado para outra refeição. Você economizará energia dessa maneira.
- O pré-aquecimento deve ser feito por um curto período de tempo (10 minutos no máximo).
- As refeições congeladas devem ser descongeladas antes de cozinhar no forno.
- Materiais combustíveis e inflamáveis que inflamam facilmente devem ser mantidos afastados do forno.
- Os fornos devem ser instalados em um local longe de ambientes inflamáveis.
- Os fornos continuarão a cozinhar na temperatura atual usando menos energia se a porta for fechada alguns minutos antes de cozinhar.

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO FORNO

O forno foi projetado para funcionar com eletricidade monofásica 220-240V CA 50/60. Nenhuma ação é necessária para diferentes frequências.

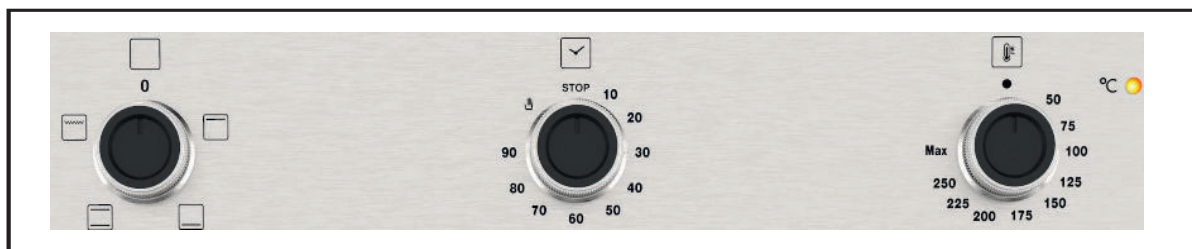
| MODELO                                    | FN3K66E4SX/1<br>FN3K66E4SW/1<br>FN3K66E4SB/1 | FN3K66E6X/1 - FN2K66E9X/1<br>FN3K66E6B/1 - FN2K66E9W/1<br>FN3K66E6W/1- FN2K66E9B/1<br>FN2K66E8X/1 |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aquecedor Superior                        | 900 W                                        | 900 W                                                                                             |
| Aquecedor Inferior                        | 1200 W                                       | 1200 W                                                                                            |
| Aquecedor de Grelha                       | 1800 W                                       | 1200 W                                                                                            |
| Aquecedor de Turbo                        | -                                            | 2100 W                                                                                            |
| Ventilador de Arrefecimento               | 22 W                                         | 22 W                                                                                              |
| Lâmpada do Forno                          | 25 W                                         | 25 W                                                                                              |
| Ventilador Turbo                          | -                                            | 25 W                                                                                              |
| Dimensão Externa do Forno (LxPxAl)        | 600x600x570 mm                               | 600x600x570 mm                                                                                    |
| Dimensão da Cabine de Instalação (LxPxAl) | 595x595x560 mm                               | 595x595x560 mm                                                                                    |
| Volume Interior do Forno                  | 70 lt                                        | 67 lt                                                                                             |
| Peso Líquido                              | 29 Kg                                        | 32-36 Kg                                                                                          |
| Peso Bruto                                | 31 Kg                                        | 34-38 Kg                                                                                          |
| Voltagem                                  | 220-240 V 50/60 Hz                           | 220 -240 V 50/60 Hz                                                                               |
| Potência Máxima                           | 2150 W                                       | 2170 - 3370 W                                                                                     |

### AVISO AMBIENTAL:

\* Depois de instalar o produto, descarte os materiais de embalagem de acordo com as condições de segurança e meio ambiente.

## USO DO FORNO

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



1

### 1. BOTÃO SELETOR DE FUNÇÃO

Quando o forno começa a funcionar, o botão é girado para ajustar a posição da função do forno.

2

### 2. TEMPORIZADOR MECÂNICO

3

### 3. BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

É usado para ajustar a temperatura do forno entre 50-250°C durante a função. Ajuste a posição máx. para função grill.

### Luz de termóstato

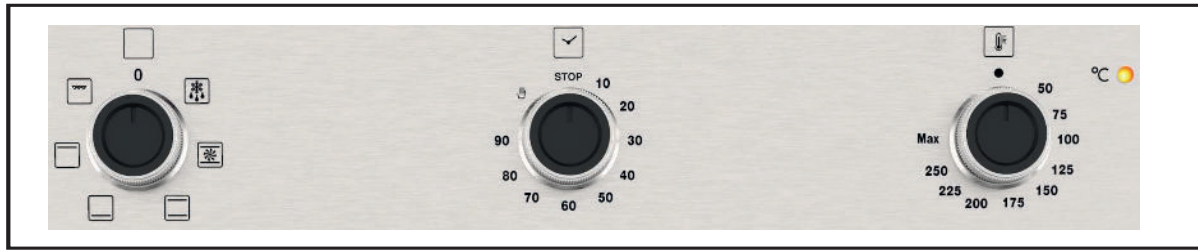


A luz acende sempre que o termostato age para estabilizar a temperatura de cozimento no forno e apaga quando o forno atinge a temperatura predefinida.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNÇÃO DE DESLIGADO:</b> O aparelho não funcionará nesta posição.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR:</b> Somente o aquecedor superior está funcionando. Esta função é usada para assar a parte superior da maioria das refeições cozidas ou aquecer refeições previamente cozidas.                                                                                      |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO INFERIOR:</b> Somente o aquecedor inferior está funcionando. Esta função é usada para refeições que precisam ser cozidas por baixo, aquecer refeições ou para refeições que precisam ser cozidas por um longo período com baixa temperatura, como ensopado.                  |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> Esta função é usada principalmente para cozinhar em uma bandeja. É para assar os dois lados da comida igualmente, tornando-a crocante.                                                                                                              |
|  | <b>FUNÇÃO GRILL:</b> Esta função é adequada para a preparação de vários pratos. Serve para fritar carne, assar biscoitos e assar maçãs. A convecção natural de ar quente e o aquecimento lateral duplo proporciona cozinha natural, até assando ou fritando pratos com uma deliciosa crosta crocante. |

## USO DO FORNO

FN3K66E6X/1-FN3K66E6B/1-FN3K66E6W/1



1

2

3

### 1. BOTÃO SELETOR DE FUNÇÃO

Quando o forno começa a funcionar, o botão é girado para ajustar a posição da função do forno.

### 2. TEMPORIZADOR MECÂNICO

### 3. BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

É usado para ajustar a temperatura do forno entre 50-250°C durante a função. Ajuste a posição máx. para função grill.

### Luz de termóstato



A luz acende sempre que o termostato age para estabilizar a temperatura de cozimento no forno e apaga quando o forno atinge a temperatura predefinida.

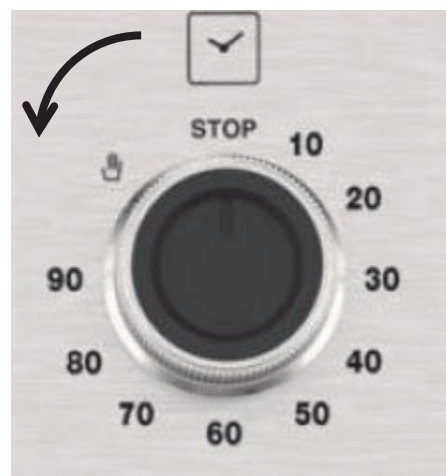
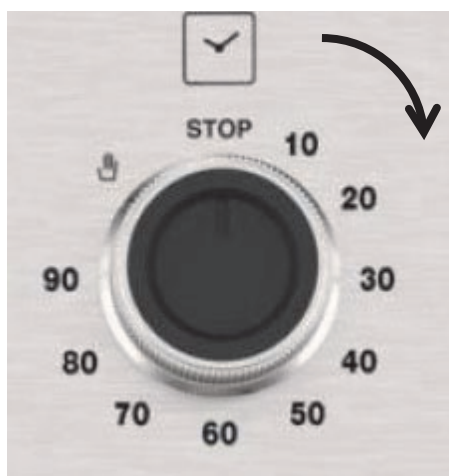
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNÇÃO DEDESLIGADO:</b> O aparelho não funcionará nesta posição.                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO ASSISTIDO:</b> Somente o ventilador turbo funciona nessa posição; circula o ar à temperatura ambiente em torno dos alimentos congelados e descongela-os.                                                                                                                     |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> O ar quente circula dentro do forno para um cozimento mais homogêneo. Usado para refeições que você deseja que seja macio por dentro e crocante por fora.                                                                             |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> Esta função é usada principalmente para cozinhar em uma bandeja. É para assar os dois lados da comida igualmente, tornando-a crocante.                                                                                                                   |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO INFERIOR:</b> Somente o aquecedor inferior está funcionando. Esta função é usada para refeições que precisam ser cozidas por baixo, aquecer refeições ou para refeições que precisam ser cozidas por um longo período com baixa temperatura, como ensopado.                       |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR:</b> Somente o aquecedor superior está funcionando. Esta função é usada para assar a parte superior da maioria das refeições cozidas ou aquecer refeições previamente cozidas.                                                                                           |
|  | <b>FUNÇÃO SEMI GRILL:</b> Esta função é adequada para a preparação de vários pratos. Serve para fritar carne, assar biscoitos e assar maçãs. A convecção natural de ar quente e o aquecimento lateral duplo proporciona cozinha natural, até assando ou fritando pratos com uma deliciosa crosta crocante. |

## USO DO FORNO

### USO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO

Você pode ajustar até 90 minutos girando o botão do temporizador mecânico no sentido horário. O temporizador permitirá que o forno funcione durante o tempo ajustado e desligue-o automaticamente quando o tempo acabar. Ajuste a função e faça o ajuste de temperatura após colocar a refeição no forno e ajuste o botão do temporizador mecânico na posição desejada. O alarme do forno tocará e o forno será desligado automaticamente quando o tempo acabar. Com o disjuntor, a duração do funcionamento do forno pode ser ajustada para 90 minutos no máximo. É possível ajustar períodos de cozimento mais longos manualmente. Para uso manual, gire o botão do temporizador no sentido anti-horário até o símbolo "  ".

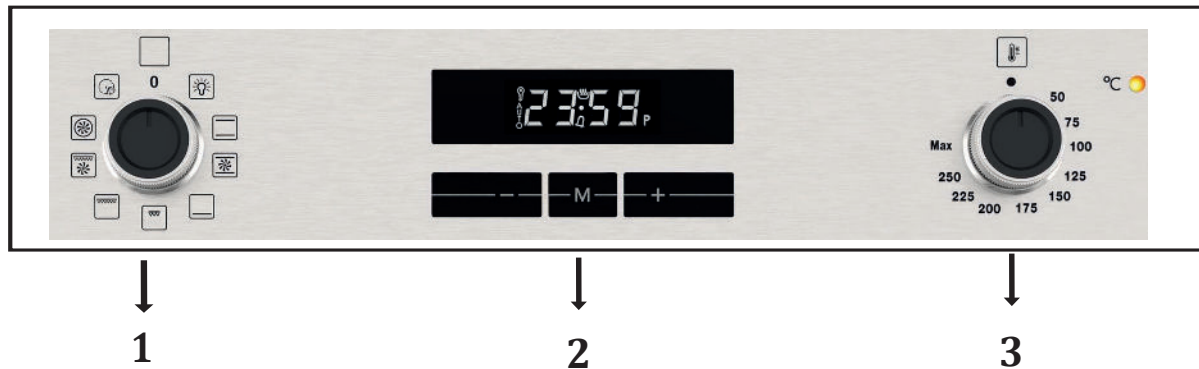
O forno começará a funcionar nesta posição e continuará funcionando pela duração ajustada. Gire o botão do temporizador mecânico no sentido horário quando quiser terminar de cozinhar. O forno será desligado quando você ouvir o som do alarme.





## USO DO FORNO

FN2K66E9X/1-FN2K66E9W/1-FN2K66E9B/1



### 1. BOTÃO SELETOR DEFUNÇÃO

Quando o forno começa a funcionar, o botão é girado para ajustar a posição da função do forno.

### 2. TEMPORIZADOR DIGITAL

### 3. BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

É usado para ajustar a temperatura do forno entre 50-250°C durante a função. Ajuste a posição máx. para função grill.

### Luz de termóstato

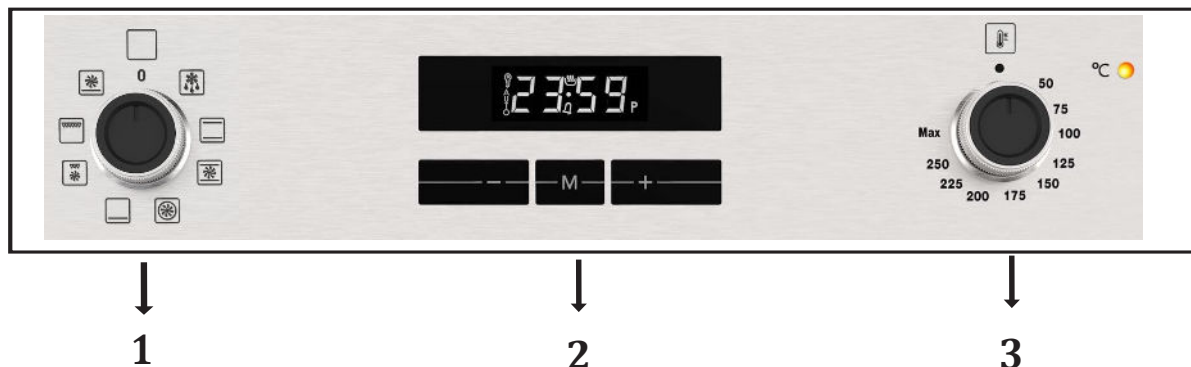


A luz acende sempre que o termostato age para estabilizar a temperatura de cozimento no forno e apaga quando o forno atinge a temperatura predefinida.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNÇÃO DEDESLIGADO:</b> O aparelho não funcionará nesta posição.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>LUZ:</b> Somente a luz é usada.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> Esta função é usada principalmente para cozinhar em uma bandeja. É para assar os dois lados da comida igualmente, tornando-a crocante.                                                                                                                                        |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> O ar quente circula dentro do forno para um cozimento mais homogêneo. Usado para refeições que você deseja que seja macio por dentro e crocante por fora.                                                                                                  |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO INFERIOR:</b> Somente o aquecedor inferior está funcionando. Esta função é usada para refeições que precisam ser cozidas por baixo, aquecer refeições ou para refeições que precisam ser cozidas por um longo período com baixa temperatura, como ensopado.                                            |
|  | <b>FUNÇÃO SEMI GRILL:</b> Esta função é adequada para a preparação de vários pratos. Serve para fritar carne, assar biscoitos e assar maçãs. A convecção natural de ar quente e o aquecimento lateral duplo proporciona cozinha natural, até assando ou fritando pratos com uma deliciosa crosta crocante.                      |
|  | <b>FUNÇÃO DE GRILL + AQUECIMENTO SUPERIOR:</b> Esta função é adequada para a preparação de vários pratos. Serve para fritar carne, assar biscoitos e assar maçãs. A convecção natural de ar quente e o aquecimento lateral duplo proporciona cozinha natural, até assando ou fritando pratos com uma deliciosa crosta crocante. |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + GRILL+ AQUECIMENTO SUPERIOR:</b> As funções de ventilador turbo, grill e aquecimento superior serão ativados. Este programa também permite que mais de um alimento seja cozido sem misturar o cheiro ou o sabor.                                                                                |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + AQUECIMENTO TURBO:</b> As funções de ventilador e aquecimento circundante serão ativados. Este programa também permite que mais de um alimento seja cozido sem misturar o cheiro ou o sabor.                                                                                                    |
|  | <b>FUNÇÃO DE PIZZA:</b> O ventilador e o elemento de aquecimento operam a resistência traseira e inferior.                                                                                                                                                                                                                      |

## USO DO FORNO

FN2K66E8X/1



### 1. BOTÃO SELETOR DEFUNÇÃO

Quando o forno começa a funcionar, o botão é girado para ajustar a posição da função do forno.

### 2. TEMPORIZADOR DIGITAL

### 3. BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA

É usado para ajustar a temperatura do forno entre 50-250°C durante a função. Ajuste a posição máx. para função grill.

### Luz de termóstato



A luz acende sempre que o termostato age para estabilizar a temperatura de cozimento no forno e apaga quando o forno atinge a temperatura predefinida.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNÇÃO DEDESLIGADO:</b> O aparelho não funcionará nesta posição.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO ASSISTIDO:</b> Somente o ventilador turbo funciona nessa posição; circula o ar à temperatura ambiente em torno dos alimentos congelados e descongela-os.                                                                                                                                          |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> Esta função é usada principalmente para cozinhar em uma bandeja. É para assar os dois lados da comida igualmente, tornando-a crocante.                                                                                                                                        |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR:</b> O ar quente circula dentro do forno para um cozimento mais homogêneo. Usado para refeições que você deseja que seja macio por dentro e crocante por fora.                                                                                                  |
|  | <b>FUNÇÃO DE VENTILADOR TURBO + AQUECIMENTO TURBO:</b> As funções de ventilador e aquecimento circundante serão ativados. Este programa também permite que mais de um alimento seja cozido sem misturar o cheiro ou o sabor.                                                                                                    |
|  | <b>FUNÇÃO DE AQUECIMENTO INFERIOR:</b> Somente o aquecedor inferior está funcionando. Esta função é usada para refeições que precisam ser cozidas por baixo, aquecer refeições ou para refeições que precisam ser cozidas por um longo período com baixa temperatura, como ensopado.                                            |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + PARRILLA MEDIA:</b> El ventilador turbo y la parrilla media se activarán.                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>FUNÇÃO DE GRILL + AQUECIMENTO SUPERIOR:</b> Esta função é adequada para a preparação de vários pratos. Serve para fritar carne, assar biscoitos e assar maçãs. A convecção natural de ar quente e o aquecimento lateral duplo proporciona cozinha natural, até assando ou fritando pratos com uma deliciosa crosta crocante. |
|  | <b>FUNCIÓN DE VENTILADOR TURBO+ CALENTADOR INFERIOR:</b> El ventilador turbo y los calentadores inferiores se activarán al mismo tiempo                                                                                                                                                                                         |



## USO DO FORNO

### INSTRUÇÕES PARA TEMPORIZADOR DIGITAL



M = Botão seletor de função; (-) = botão de menos; (+) = botão mais  
(-) (+) juntos = manual



Ícone de Aviso de Minuto



Ícone de Cozimento



Ícone de Cozimento Automático

• Ícone de Ponto



Ícone de Bloqueio de Botão

#### AJUSTE DA HORA DO DIA (TEMPORIZADOR 24 H)

Quando o aparelho está ligado ou é reconectado a uma fonte de energia após uma queda de corrente, “0.00” e “AUTO” piscam.

Pressione o botão M aproximadamente 2 segundos., o ícone de ponto começa a piscar. Ajuste a hora atual usando os botões (-) e (+). Cerca de 7 segundos após o término do ajuste, novos dados são memorizados. A correção do tempo pode ser feita posteriormente:

Pressione o botão (-) e (+) aproximadamente 2 segundos., o ícone de ponto começa a piscar. Ajuste a hora atual.

**Aviso prévio!** Se a hora correta não for ajustada, a operação correta do forno não será possível.

#### OPERAÇÃO MANUAL

Se o programador não estiver no modo semiautomático ou totalmente automático, você pode usar as funções do forno manualmente.

#### AJUSTE DO AVISO DE MINUTO

Você pode ativar a função de aviso de minuto a qualquer momento, independentemente do estado de atividade de outras funções do programador. O tempo medido varia de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.

Pressione o botão M até que o ícone do aviso de minuto comece a piscar e o visor mostre “0.00”. Digite o tempo necessário usando os botões (+) e (-). O ícone do aviso de minuto permanece no visor.

Após o tempo ajustado, um sinal sonoro será ouvido por alguns minutos e o ícone do aviso de minuto começará a piscar novamente.

Pressione qualquer botão para desligar o sinal; o ícone do aviso de minuto desaparece e o visor indica a hora atual.

## USO DO FORNO

### AJUSTE DO TOM DE TEMPORIZADOR

O tom de temporizador pode ser ajustado da seguinte forma:

Pressione os botões **(-)** e **(+)** simultaneamente,

Pressione o botão **M** para ver o tom atual "**ton.1**" no visor.

Pressione o botão **(-)** para ajustar o tom desejado de 1 a 3.

### CANCELAMENTO DA CONFIGURAÇÃO

Cancele as configurações automáticas da seguinte forma:

Pressione os botões **(-)** e **(+)** simultaneamente cancele as configurações relacionadas.

Pressione o botão **M** para ajustar as configurações do aviso de minuto e pressione o botão **(-)** e **(+)**

### TEMPORIZADOR DE COZIMENTO

Se o forno deve desligar a uma hora especificada, o temporizador de cozimento pode ser ajustado. **É chamado como operação semiautomática.**

Pressione o botão **M** até "**dur**" e "**0.00**" ao lado do ícone de cozimento automático comecem a piscar.

Ajuste o tempo de cozimento usando os botões **(-)** e **(+)** dentro do intervalo de 1 minuto a 10 horas.

O tempo ajustado é memorizado após cerca de 7 segundos; a hora atual é mostrada novamente. O ícone de cozimento automático permanece no visor.

Selecione a temperatura desejada e a função do forno.

Quando o cozimento estiver concluído, um sinal sonoro será ouvido por alguns minutos e o ícone do cozimento automático começará a piscar novamente. Gire novamente os botões de controle e termostato para a posição desligado. Pressione o botão **(-)**, **(+)** ou **M** para cancelar o sinal e retorne à operação manual.

### TEMPORIZADOR DE COZIMENTO COM ATRASO

Se o forno deve ligar e desligar a uma hora especificada, o temporizador de cozimento (para início e término) pode ser ajustado. **É chamado como operação totalmente automática.**

Pressione o botão **M** até "**dur**" e "**0.00**" ao lado do ícone de cozimento automático comecem a piscar (por exemplo, a hora é 17:30 agora).

Ajuste o tempo de cozimento usando os botões **(-)** e **(+)** dentro do intervalo de 1 minuto a 10 horas. (por exemplo, 1 hora).

Pressione o botão **M** até "**End**" e "**18.30**" comece a piscar no visor.

Ajuste o desligamento do temporizador (término de cozimento) usando os botões **(-)** e **(+)** limitados até 23 horas e 59 minutos (por exemplo, 19:30).

Gire os botões do termostato e controle da função para as configurações necessárias.

O ícone de cozimento desapareceu no visor. O forno não será ligado até o horário de início da cozimento (por exemplo, 18:30), que é a diferença entre o tempo de término e o cozimento. Quando o cozimento estiver concluído (19:30), um sinal sonoro será ouvido por alguns minutos e o ícone do cozimento automático começará a piscar novamente. Gire novamente os botões do termostato e controle da função para a posição desligado. Pressione o botão **(-)**, **(+)** ou **M** para cancelar o sinal e retorne à operação manual.

## USO DO FORNO

### BLOQUEIO DE BOTÃO

Este temporizador digital possui uma função que bloqueia o forno ou o ajuste das programações. O bloqueio não funciona quando o temporizador está ativo.

**Ativação:** Toque no botão (+) por cerca de 5 segundos e o ícone de bloqueio  aparecerá.

#### Notas:

- se o bloqueio for ativado com o visor mostrando a hora atual e nenhuma programação estiver ajustada (hora de término de cozimento ou início e término de cozimento), o forno está bloqueado.
- se for ativado com o forno funcionando ou com uma programação ajustada (hora de término de cozimento ou início e término de cozimento), o bloqueio impede a modificação das programações.

**Desativação:** Toque no botão (+) por cerca de 5 segundos

#### NOTA:

No caso de um corte de energia, o bloqueio ainda estará ativo quando for ligada.

### Luz de termostato



A luz acende sempre que o termostato age para estabilizar a temperatura de cozimento no forno e apaga quando o forno atinge a temperatura predefinida.

## INSTRUÇÕES PARA COZINHAR

Para um assado perfeito, o forno deve ser pré-aquecido à temperatura de cozimento pré-definida. Apenas carnes muito gordurosas podem ser cozidas se o forno estiver frio. Nunca use as panelas rasas ou bandejas coletoras para assar a fim de evitar a sujeira nas paredes do forno e excesso de gordura e qualquer fumaça a ser produzida.

### Aquecimento ventilado

Esta função cria uma circulação contínua de ar quente que permite o cozimento simultâneo em duas prateleiras. As temperaturas estão abaixo das tradicionais.

### Aquecimento tradicional

Isto é particularmente adequado para assar caça e assar pão e bolo esponja. É uma boa regra colocar os alimentos a cozinhar no forno quando a temperatura de cozimento é atingida, ou seja, quando a luz do termostato se apaga

### TEMPOS DE COZIMENTO

A tabela mostra alguns exemplos da configuração do termostato e do tempo de cozimento. O tempo de cozimento pode variar dependendo da natureza e volume do alimento. **Temos certeza de que sua experiência sugerirá em breve possíveis variações dos valores mostrados na tabela.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |   |    |
|  | 160-200                                                                             | 160-180                                                                             | 140-160                                                                             | 200-230                                                                              | 210-220                                                                               |
|  | 2-3                                                                                 | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 1-3                                                                                  | 2                                                                                     |
|  | 30' - 50'                                                                           | 20' - 40'                                                                           | 10' - 40'                                                                           | 10' - 20'                                                                            | 45' - 60'                                                                             |

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |    |
|  | 225-250                                                                             | 160-180                                                                             | 200-220                                                                               |
|  | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 2-3                                                                                   |
|  | 120' - 150'                                                                         | 120' - 160'                                                                         | 50' - 60'                                                                             |



**RU**

**Руководство Пользователя Встроенного Духового Шкафа**

**МОДЕЛЬ:**

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1  
FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1  
FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1  
FN2K66E8X/1**

Перед отправлением с завода этот прибор был подвергнут испытаниям на соответствие заявленным характеристикам и настроен для работы в наиболее производительном режиме. Последующие работы по ремонту и настройке прибора должны быть выполнены с предельными аккуратностью и вниманием.

По этой причине мы рекомендуем обращаться к продавцу, у которого был приобретен этот прибор, или в близлежащий сервисный центр, предоставив описание неисправности и модель прибора. Имейте в виду, что оригинальные запасные запчасти могут быть приобретены только в наших технических сервисных центрах.

В целях безопасности не подпускайте детей близко к упаковочным материалам. В целях сохранения окружающей среды сдайте упаковку в центр переработки отходов.

Значок  обозначает, что данный прибор не подлежит утилизации вместе с обычными бытовыми отходами. Сдайте его в соответствующий пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Надлежащая утилизация прибора позволит избежать потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в орган местного самоуправления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где этот прибор был приобретен.

## Важная информация по технике безопасности

- Благодарим вас за выбор нашей продукции. Несмотря на то что этот прибор прост в использовании, обязательно прочтите данное руководство перед началом монтажа и эксплуатации. В руководстве содержится информация о наиболее оптимальных способах монтажа, эксплуатации и обслуживания прибора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор и доступные его части сильно разогреваются во время работы. Не подпускайте маленьких детей близко к прибору. Не касайтесь нагревательных элементов внутри рабочей камеры духового шкафа. Не оставляйте детей младше 8 лет без присмотра, если они находятся рядом с прибором.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором!
- Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, только в том случае, если они находятся под присмотром взрослых.
- Запрещается использовать для очистки стеклянных частей абразивные средства или острые металлические скребки, так как поверхность стекла может поцарапаться или разбиться.
- **ВАЖНО!** Передайте данное руководство новому владельцу прибора, например, при продаже.
- Этот прибор предназначен для непрофессионального приготовления или разогревания пищи в домашних условиях. Использование прибора в любых других целях не допускается.
- Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом, знакомым с действующими требованиями и нормативами по установке подобных приборов.
- Перед выполнением работ по очистке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети питания и дождитесь, пока он полностью остынет.
- **ВАЖНО!** Во время работы духовой шкаф генерирует потоки горячего воздуха или пара. Будьте аккуратны при открывании дверцы.
- Самостоятельная замена кабеля питания не допускается. Для этого необходимо вызывать квалифицированного электрика.
- Строго запрещается накрывать какую-либо поверхность духового шкафа алюминиевой фольгой. Она может закрыть отверстия и нарушить процесс теплообмена, это может привести к повреждению эмалированной поверхности.
- Перед первым использованием снимите защитную пленку с дверцы и разогрейте рабочую камеру до максимальной температуры и оставьте духовой шкаф включенным на 45 минут. Эта процедура удалит посторонние запахи, которые могли образоваться во время производства. После этого тщательно очистите духовой шкаф при помощи мыльного раствора, хорошо протрите мокрой тряпкой, но не используйте слишком большое количество воды, так как она может попасть внутрь и повредить электрические компоненты.
- Если необходимо заменить какую-либо деталь, обратитесь в технический сервисный центр. Проследите за тем, чтобы неисправные детали были заменены на оригинальные. Выполнение ремонта неквалифицированным лицом может привести к дальнейшему повреждению прибора.

## Указания по монтажу

Установка должна производиться компетентным мастером с соблюдением указаний из этого руководства. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате несоблюдения указаний по монтажу.

### Предупреждения:

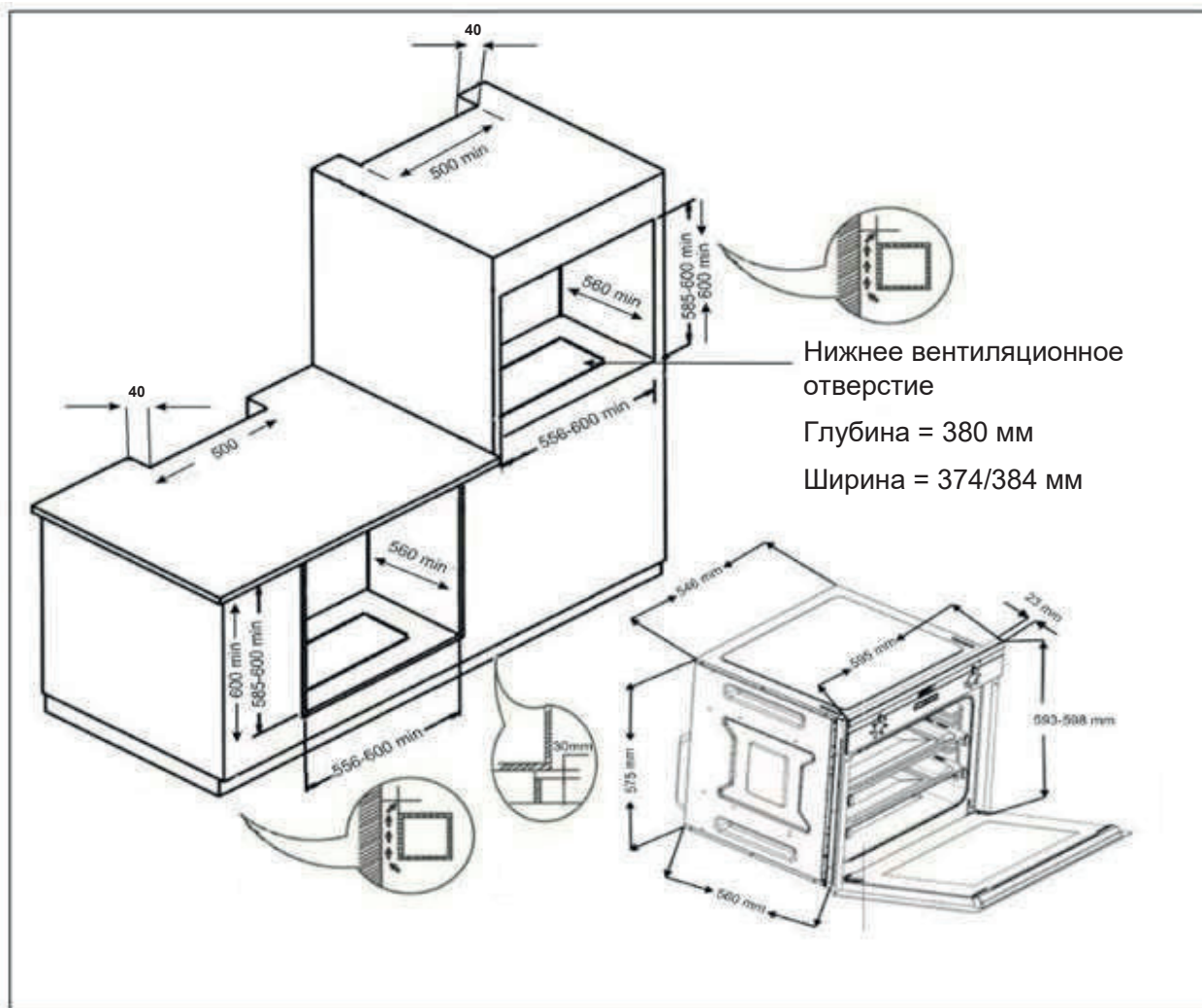
Ниша или шкаф, в который будет установлен духовой шкаф должны соответствовать указанным размерам. Материалы, из которых они изготовлены, должны быть способны выдерживать значительное повышение температуры. Способ монтажа изображен на рисунке 1.

- Стенки предмета мебели, в который будет установлен духовой шкаф, должны быть устойчивы к воздействию высокой температуры. Стеновые панели должны выдерживать воздействие температуры до 100°C, особенно если они изготовлены из древесины. Нежароустойчивые пластмассовые или самоклеющиеся панели могут деформироваться или повредиться.
- В целях безопасности не касайтесь электрических деталей духового шкафа.
- Детали, обеспечивающие изоляцию и защиту, должны быть закреплены так, чтобы их нельзя было снять, даже с использованием каких-либо инструментов.
- Для улучшения циркуляции воздуха монтаж следует выполнять так, как указано на рис. 1.
- За кухонным гарнитуром, в который встраивается духовой шкаф, рекомендуется предусмотреть свободное пространство шириной не менее 40 мм.
- При размещении духового шкафа под него следует установить опору, способную выдержать вес прибора.
- **Для улучшения циркуляции воздуха заднюю стенку кухонного гарнитура в месте установки прибора следует снять.**
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильных или морозильных шкафов, так как тепло от духового шкафа может негативно повлиять на их работу.
- Прибор должен быть встроен по центру ниши.
- Откройте дверцу, вставьте духовой шкаф так, чтобы отверстия на корпусе и стенке совпали. Закрепите при помощи 4 винтов.
- Прибор может быть встроен в колонну на одном уровне со столешницей или под ней.
- Если в столешницу над духовым шкафом встроена варочная панель, каждый прибор должен иметь отдельные провода подключения к электросети, так вы сможете легко демонтировать духовой шкаф при возникновении необходимости.

См. рисунок на след. странице

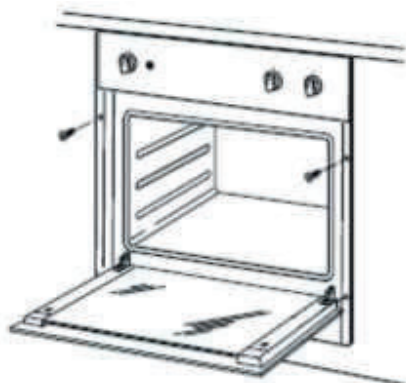


## Указания по монтажу



### Указания по монтажу

Откройте дверцу и закрепите духовой шкаф при помощи 4 винтов, закрутив их в отверстия на раме.



### Электрические соединения

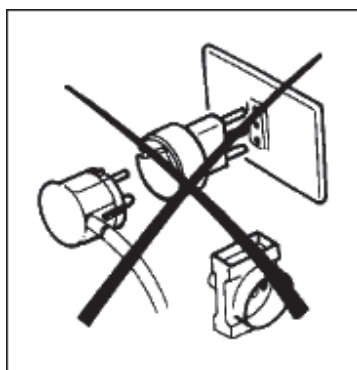
- Подключение прибора к электросети должно быть выполнено компетентным электриком в соответствии с установленными правилами и нормами.
  - Убедитесь, что электрическая сеть имеет достаточный запас мощности для питания прибора (потребляемая мощность прибора указана на заводской табличке в передней части снизу).
  - Если предохранители в доме рассчитаны менее чем на 16 А, обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы он установил предохранители на 16 А.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор должен быть обязательно подсоединен к проводнику заземления.**
- Кабель питания имеет проводник заземления. Его нужно подсоединить к домашней системе заземления. Работы по подключению прибора к заземлению должны выполняться авторизованным электриком.

#### Прежде чем подключить прибор к электросети:

1. Духовой шкаф должен быть расположен таким образом, чтобы вилка, к которой подключен прибор, или двухполюсный переключатель находились в легко доступном месте.
  2. Убедитесь, что кабель питания не будет соприкасаться с нагревающимися поверхностями и не будет зажиматься крышкой или дверцей.
  3. При повреждении кабеля питания обратитесь в ближайший сервисный центр. Поврежденный кабель должен быть заменен на новый, который имеет пластиковую изоляцию, такие же размеры и предназначен для работы с соответствующим напряжением.
- Если прибор будет подключен к электросети напрямую, подсоединение должно быть выполнено при помощи двухполюсного выключателя, обеспечивающим расстояние между контактами не менее 3 мм. Размыкающее устройство должно быть рассчитано на работу с заявленной мощностью духового шкафа и соответствовать нормам и требованиям.

### Указания по монтажу

- Не рекомендуется использовать переходники, регуляторы напряжения, сетевые разветвители или удлинители. Если использование прибора без таких устройств невозможно, то они должны соответствовать установленным нормам безопасности. Однако, ни в коем случае не превышайте максимальную силу тока и максимальное напряжение, предусмотренное для таких устройств.
- После выполнения подключения проверьте работоспособность прибора, включите нагревательные элементы и оставьте их работать в течение 3 минут.
- Электробезопасность гарантирована лишь при условии правильного подключения к подходящему источнику питания с использованием заземления в соответствии с установленными нормами и правилами. Производитель не несет ответственности за вред, который может быть причинен человеку, животным и окружающим предметам в результате нарушения требований к заземлению.



#### После завершения монтажа:

1. Установите переключатель температуры в положение максимального нагрева (250 °C МАКС.)
  2. Задайте режим «Верхний + нижний нагрев» (и, если доступно, дополнительно включите обдув).
  3. Оставьте духовой шкаф включенным в данном режиме на 30 минут.
  4. Откройте окно, чтобы помещение проветривалось. В течение этого времени возможно образование дыма и специфического запаха, исходящих от изоляционных материалов и нагревательных элементов. При последующем использовании прибор не будет издавать ни запах, ни дым. При возникновении дыма или запаха не кладите продукты внутрь рабочей камеры, а дождитесь, пока они не выветрятся.
- После этого протрите рабочую камеру тряпкой с использованием мыльного раствора.

**ВАЖНО! При открывании дверцы держитесь за среднюю часть ручки.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Хорошо вымойте противни и решетку перед первым использованием.**

После завершения монтажа упаковочные материалы должны быть утилизированы в соответствии с экологическими требованиями.

## Чистка и техническое обслуживание прибора

**ВАЖНО!** Перед началом выполнения работ по очистке или техническому обслуживанию духового шкафа вытащите вилку из розетки и дождитесь, пока прибор полностью остынет.

### Общая рекомендации по очистке

Для того чтобы эмалированные поверхности оставались глянцевыми как можно дольше, духовой шкаф следует очищать каждый раз после завершения приготовления. Дождитесь, пока прибор полностью остынет и удалите остатки жира губкой или влажной тряпкой с применением мыльного раствора, при необходимости воспользуйтесь чистящим средством.

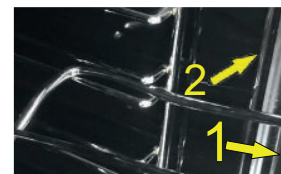
Запрещается использовать абразивные тряпки или губки, которые могут безвозвратно повредить эмалевое покрытие.

Также во избежание скопления жировых отложений необходимо очищать панель управления, ручку и поворотный переключатель после каждого приготовления, так как в обратном случае они могут пожелтеть. Изделия из нержавеющей стали следует ополаскивать после каждого использования, после этого вытрите их насухо при помощи тряпки из ткани или микрофибры. Для удаления стойких пятен воспользуйтесь неабразивным моющим средством, специальным средством для очистки изделий из нержавеющей стали или небольшим количеством теплого уксуса. Стекло дверцы следует чистить только при помощи горячей воды и мягкой тряпки.

### Духовые шкафы с медными поверхностями:

Медные поверхности имеют специальную защиту. Для сохранения изначального внешнего вида таких поверхностей рекомендуется использовать мягкую тряпку и нейтральное чистящее средство для легко повреждаемых поверхностей. Не начинайте очистку, пока поверхность горячая! Запрещается использовать абразивные изделия для очистки.

Очистка при помощи моек высокого давления не допускается.



### Рабочая камера духового шкафа

Перед использованием химических чистящих ознакомьтесь с рекомендациями производителя и попробуйте использовать его на небольшом незаметном месте внутри рабочей камеры. Очистка рабочей камеры при помощи абразивных чистящих средств или инструментов не допускается.

**Очистка при помощи моек высокого давления не допускается!**

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате очистки с применением химических или абразивных средств.

### ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

При необходимости вы можете снять боковые направляющие, на которые устанавливаются противни и решетка. Процесс снятия изображен на рисунке сбоку.



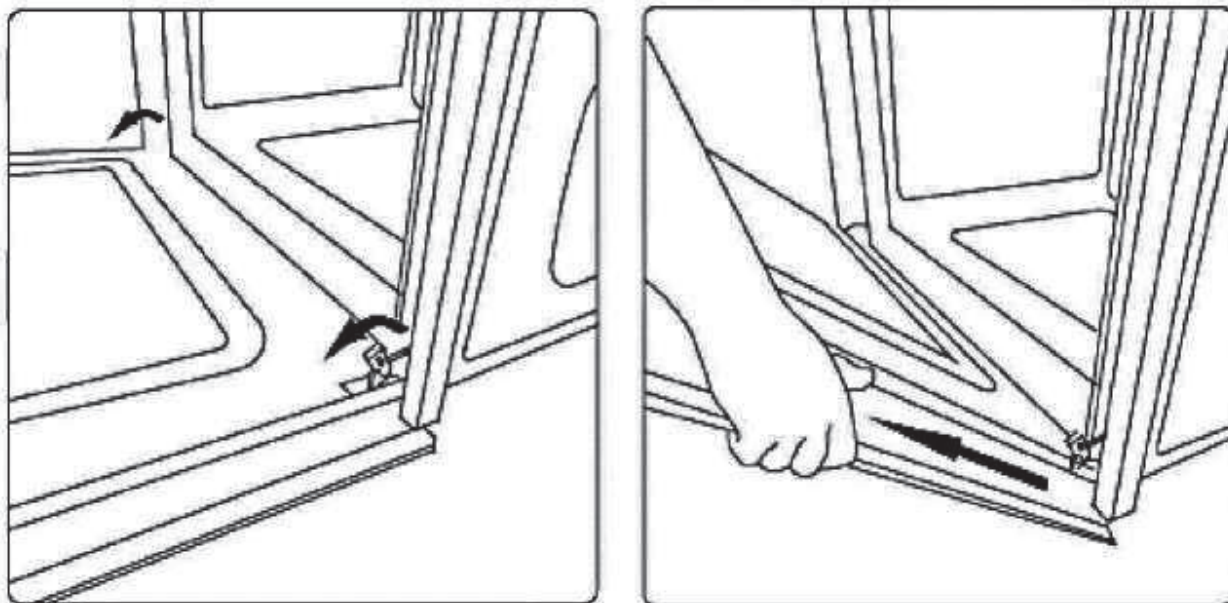
## Чистка и техническое обслуживание прибора

### Демонтаж дверцы

Для того чтобы облегчить процесс очистки, дверцу духового шкафа можно демонтировать. Последовательность действий для демонтажа дверцы представлена ниже:

- Откройте дверцу до конца.
- Раздвиньте зажимы на обеих петлях, как показано на рисунке ниже.
- Придерживая дверцу, установите ее в первое стопорное положение.
- Вытащите дверцу из фиксаторов.

Для того чтобы поставить дверцу обратно на свое место, установите петли надлежащим образом и раздвиньте зажимы.

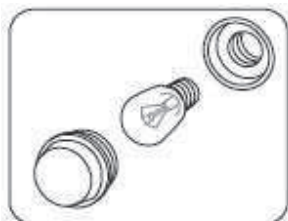


Все стеклянные детали этого прибора обработаны специальным образом для того, чтобы они были более безопасными. В случае поломки стекло раскалывается на мелкие квадратные кусочки, которые не представляют опасности, так как не имеют острых краев.

Будьте аккуратны, не подвергайте стеклянные поверхности воздействию сильных перепадов температуры, например, прежде чем начинать очистку, дождитесь, пока прибор остынет.

### Замена лампы подсветки

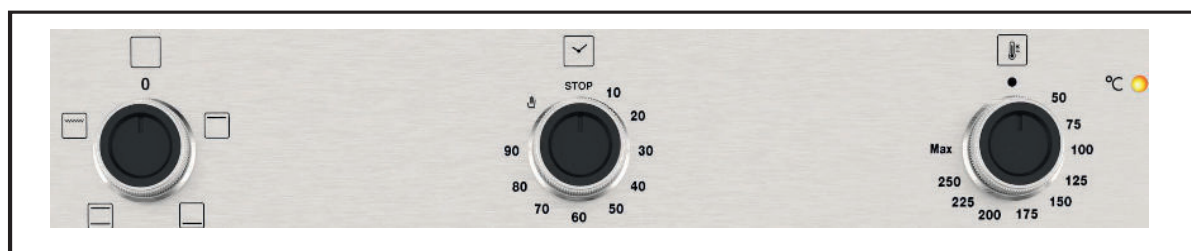
Отсоедините духовой шкаф от сети питания, открутите защитную крышку, замените лампу на новую с подходящими характеристиками и защитой от воздействия высоких температур (300° С /E14/230 В/25 Вт). Установите защитную крышку на свое место и подсоедините духовой шкаф в сети питания.



### Технические характеристики

| Модель                                     | FN3K66E4SX/1<br>FN3K66E4SW/1<br>FN3K66E4SB/1 | FN3K66E6X/1<br>FN3K66E6B/1<br>FN3K66E6W/1<br>FN2K66E9X/1<br>FN2K66E9W/1<br>FN2K66E9B/1<br>FN2K66E8X/1 |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Верхний нагревательный элемент             | 900 Вт                                       | 900 Вт                                                                                                |
| Нижний нагревательный элемент              | 1200 Вт                                      | 1200 Вт                                                                                               |
| Нагревательный элемент гриля               | 1800 Вт                                      | 1200 Вт                                                                                               |
| Кольцевой нагревательный элемент           | -                                            | 2100 Вт                                                                                               |
| Подсветка рабочей камеры                   | 22 Вт                                        | 22 Вт                                                                                                 |
| Вентилятор охлаждения                      | -                                            | 25 Вт                                                                                                 |
| Внешние размеры духового шкафа (Ш x Г x В) | 600x600x570 мм                               | 600x600x570 мм                                                                                        |
| Размеры ниши (Ш x Г x В)                   | 595x595x560 мм                               | 595x595x560 мм                                                                                        |
| Объем рабочей камеры                       | 70 л                                         | 67 л                                                                                                  |
| Масса нетто                                | 29 кг                                        | 32-36 кг                                                                                              |
| Масса брутто                               | 31 кг                                        | 34-38 кг                                                                                              |
| Напряжение                                 | 220-240 В 50/60 Гц                           | 220-240 В 50/60 Гц                                                                                    |
| Максимальная потребляемая мощность         | 2150 Вт                                      | 2170-3370 Вт                                                                                          |





1

2

3

**1. Ручка выбора режимов приготовления**

**2. Механический таймер**

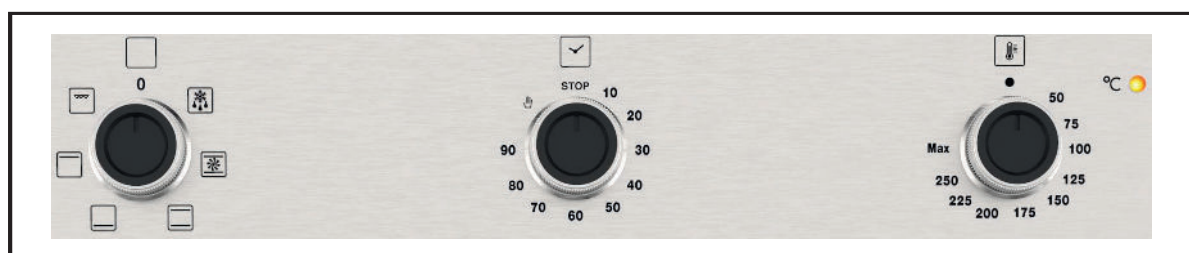
**3. Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)**

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



Регулятором температуры установите температуру для вида нагрева или выберите настройку других функций. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

|  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»</b> , в данном режиме прибор не работает                                                                                                                                                                 |
|  | <b>ФУНКЦИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только верхний нагревательный элемент. Используется, как правило, для поджаривания сверху готовых блюд и подогрева приготовленных ранее блюд                                          |
|  | <b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке. |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев:</b> Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.         |
|  | <b>Гриль:</b> При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.                                                                                |



↓  
1

↓  
2

↓  
3

**1. Ручка выбора режимов приготовления**

**2. Механический таймер**

**3. Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)**

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



Регулятором температуры установите температуру для вида нагрева или выберите настройку других функций. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

|  |                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»</b> , в данном режиме прибор не работает                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Конвекционная разморозка:</b> Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.                                                       |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев с конвекцией:</b> Работают верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне, идеальный режим для выпечки.       |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев:</b> Работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.         |
|  | <b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке. |
|  | <b>ФУНКЦИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только верхний нагревательный элемент. Используется, как правило, для поджаривания сверху готовых блюд и подогрева приготовленных ранее блюд.                                         |
|  | <b>Полу Гриль :</b> При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.                                                                          |

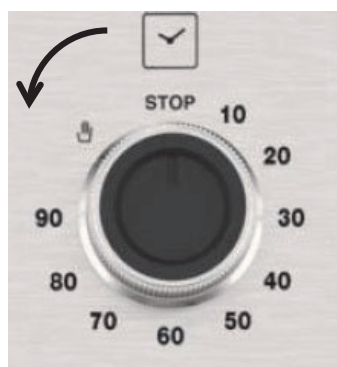
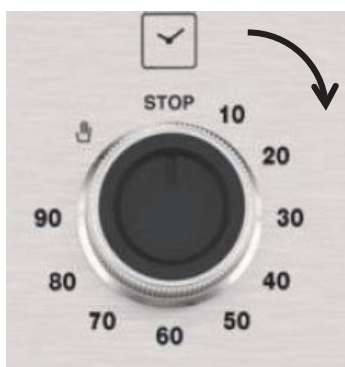


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА

Поворачивая кнопку механического таймера, можно производить настройку до 90 минут.

Таймер обеспечивает работу духового шкафа на протяжении заданного времени и автоматическое отключение по окончании установленного времени. После того, как поместите свое блюдо в духовой шкаф, настройте кнопку выбора функции и температуры и установите кнопку механического таймера в желаемое положение. По окончании заданного времени издается звуковой сигнал и духовой шкаф отключается автоматически. Самым продолжительным временем работы для автоматического отключения является 90 минут. Для более длительного времени приготовления необходимо переключить таймер в ручной режим. Для этого поверните кнопку таймера против часовой стрелки и установите на "👤".

В этом положении ваш духовой шкаф начнет работу, которая продолжится столько, сколько вам необходимо. Когда вы желаете остановить процесс приготовления, поверните кнопку механического таймера по часовой стрелке. Когда духовой шкаф отключается, издается предупредительный звуковой сигнал.





↓  
1

**1. Ручка выбора режимов приготовления**

↓  
2

**2. Электронный таймер/ часы с сенсорным управлением**

↓  
3

**3. Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)**

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



Регулятором температуры установите температуру для вида нагрева или выберите настройку других функций. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»</b> , в данном режиме прибор не работает                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>ОСВЕЩЕНИЕ</b> : используется только лампа                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев</b> : работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.                                                                                            |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев с конвекцией</b> : работают верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне, идеальный режим для выпечки.                                                                                          |
|  | <b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА</b> : В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.                                                                                    |
|  | <b>Полу Гриль</b> : При этом режиме включается трубчатый нагревательный элемент гриль для приготовления пищи на гриле и обжаривания традиционных блюд.                                                                                                                                                              |
|  | <b>Гриль + ФУНКЦИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВА</b> : Этот режим подходит для приготовления различных блюд: для жарки мяса, для выпечки печенья и для выпечки яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают естественную готовку, даже выпечку или жарку блюд с вкусной хрустящей корочкой. |
|  | <b>Верхний нагрев с конвекцией+ Гриль</b> : используется для жарки в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Полная конвекция</b> : Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах или вкус. Режим подходит также для деликатной выпечки.                                           |
|  | <b>ФУНКЦИЯ ПИЦЦА</b> : вентилятор и нагревательный элемент запускают задний и нижний резистор.                                                                                                                                                                                                                      |



1

2

3

**1. Ручка выбора режимов приготовления**

**2. Электронный таймер/ часы с сенсорным управлением**

**3. Ручка регулировки температуры (для режима гриля ручка должна быть в положении «max»)**

## РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ



Регулятором температуры установите температуру для вида нагрева или выберите настройку других функций. Регулятор температуры можно поворачивать из нулевого положения только вправо до упора. Поворачивать регулятор температуры дальше нельзя.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ФУНКЦИЯ «ОТКЛЮЧЕНО»</b> , в данном режиме прибор не работает                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Конвекционная разморозка:</b> Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке для разморозки продуктов в ускоренном режиме без воздействия на него излишнего тепла.                                                                                                                                          |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев:</b> работают верхний и нижний нагревательные элементы вместе. Этот режим подходит для традиционного приготовления пищи, выпечки, обжаривания, запекания, приготовления хрустящих продуктов.                                                                                            |
|  | <b>Верхний и нижний нагрев с конвекцией:</b> работают верхний нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и конвектор. Этот режим подходит для приготовления пищи на одном уровне, идеальный режим для выпечки.                                                                                          |
|  | <b>Полная конвекция:</b> Вентилятор и циркуляционный нагревательный элемент работают вместе, это позволяет равномерно распределять температуру внутри духовки и готовить более одного блюда, не смешивая их запах или вкус. Режим подходит также для деликатной выпечки.                                           |
|  | <b>ФУНКЦИЯ НИЖНЕГО НАГРЕВА:</b> В работе только нижний нагревательный элемент. Применяется для подогрева еды и приготовления блюд, которые готовятся длительное время при низкой температуре, таких как рагу в глиняном горшке.                                                                                    |
|  | <b>ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР + ПОЛУ-ГРИЛЬ:</b> начнут работу турбо-вентилятор и полу-гриль.                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Гриль + ФУНКЦИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВА:</b> Этот режим подходит для приготовления различных блюд: для жарки мяса, для выпечки печенья и для выпечки яблок. Естественная конвекция горячего воздуха и двусторонний нагрев обеспечивают естественную готовку, даже выпечку или жарку блюд с вкусной хрустящей корочкой. |
|  | <b>ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:</b> Вентилятор и нижний нагревательный элемент начнут работу одновременно.                                                                                                                                                                                    |

## ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ



- Таймер

- Автоматическое  
приготовление

- Приготовление

● - Точка

- Блокировка

- - Кнопка уменьшения

М - Кнопка увеличения М и + - Настройки

### Установка времени суток (24 часа)

Для установки времени суток необходимо выполнить следующий порядок действий:

- 1.Нажмите кнопку (1), удерживая примерно 2 секунды, значок точки начинает мигать.
- 2.Установите текущее время с помощью кнопок (2) и (3). Примерно через 7 секунд после окончания установки будет сохранено новое время на дисплее

### Установка таймера

Вы можете установить таймер в любое время, независимо от состояния активности других функций. Диапазон устанавливаемого таймера составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

#### Для установки таймера выполните следующие действия:

- 1.Зажмите кнопку (1), пока не начнет мигать символ таймера и на дисплее не появится "0.00".
- 2.Установите необходимое время с помощью кнопок (2) и (3). Символ таймера перестанет мигать и останется подсвеченной на дисплее.
- 3.После заданного времени раздастся звуковой сигнал и будет слышен в течение 7 минут, символ таймера снова начнет мигать.
- 4.Нажмите кнопку (1), (2) или (3), чтобы выключить сигнал. Символ таймера исчезнет и дисплей будет показывать текущее время.

### Изменение звукового сигнала таймера

Звуковой сигнал таймера может быть изменен следующим образом:

- 1.Нажмите кнопки (2) и (3) одновременно.
- 2.Нажмите кнопку (1), чтобы увидеть фактический тон сигнала "top.1" на дисплее.
- 3.Нажмите кнопку (2), чтобы выбрать нужный тон от 1 до 3.

### Отмена настроек

- Чтобы отменить автоматическое приготовление функций, нажмите одновременно кнопки (2) и (3).
- Чтобы отменить настройку таймера, нажмите кнопку (1), а затем нажмите кнопки (2) и (3).

### Приготовление

Данная функция позволяет автоматически остановить приготовление спустя указанное время. Для установки времени окончания приготовления см. пункт «Установка таймера»

## **Полуавтоматическое приготовление**

1.Нажимайте кнопку (1) до тех пор, пока “stop”, “0.00” и символ автоматического приготовления AUTO не начнут мигать. Установите время приготовления (от 1 минуты до 10 часов) с помощью кнопок (2) и (3). Примерно через 7 секунд после регулировки времени оно будет зафиксировано. Значок автоматического приготовления AUTO остается подсвеченным на дисплее.

2.Выберите необходимый режим приготовления и температуру.

3.Когда приготовление завершится, раздастся соответствующий сигнал и будет звучать около 7 минут, символ автоматического приготовления AUTO снова начинает мигать.

4.Ручки управления температурой и режимами приготовления переведите в положение выключения.

5.Нажатие кнопки (1), (2) или (3) для отключения звукового сигнала, прибор переключится на ручное управление.

## **Автоматическое приготовление**

Данная функция позволяет настроить автоматическое начало и окончание приготовления. Чтобы установить время начала приготовления выполняйте следующие действия:

1.Нажимайте кнопку (1) до тех пор, пока “stop”, “0.00” и символ автоматического приготовления AUTO не начнут мигать. Установите время начала приготовления (например, 17:30) от 1 минуты до 10 часов с помощью кнопок (2) и (3) (например, 1 час).

2.Установите необходимое время окончания приготовления с помощью кнопок (2) и (3) не более 23 часов и 59 минут (например, 18:30).

3.Выберите необходимый режим приготовления и температуру.

4.Значок приготовления исчезнет с дисплея. Духовой шкаф автоматически не начнет и не закончит приготовление до тех пор, пока текущее время не достигнет заданное установленное время для начала и окончания приготовления соответственно (т.е. 17:30 и 18:30 в примере).

5.Когда приготовление завершится, раздастся соответствующий сигнал и будет звучать около 7 минут, символ автоматического приготовления AUTO снова начинает мигать.

6.Ручки управления температурой и режимами приготовления переведите в положение выключения.

7.Нажатие кнопки (1), (2) или (3) для отключения звукового сигнала, прибор переключится на ручное управление.

важно! Устанавливайте режим приготовления, необходимую температуру и таймер после помещения блюда в духовку.

## Советы по приготовлению

Перед началом приготовления мяса рекомендуется разогреть духовой шкаф до нужной температуры. В неразогретый духовой шкаф можно класть только такие куски мяса, которые содержат большое количество жира.

Для того чтобы стенки рабочей камеры загрязнялись в меньшей степени, не используйте для приготовления плоские противни или противни для жира. Не допускайте образования брызг жира, так как при сгорании капли выделяют дым и запах.

## Вентилируемый нагрев

Этот режим образует постоянную циркуляцию горячего воздуха внутри рабочей камеры, что дает возможность для приготовления на двух уровнях одновременно. Температура приготовления ниже, чем обычно.

## Традиционное приготовление

Особенно хорошо подходит для жарения мяса диких животных, выпекания хлеба и бисквита. Обычно блюдо ставят в духовой шкаф после того, как температура внутри рабочей камеры достигнет заданного значения: лампа термостата погаснет.

## Продолжительность приготовления

В таблице ниже приведены примеры настроек продолжительности и температуры для приготовления блюд, разных видов. Продолжительность можно менять в зависимости от типа, однородности и объема продуктов. **Со временем вы наберете достаточное количество опыта, чтобы подбирать такие параметры приготовления, которые будут больше подходить вашим личным предпочтениям.**

|  | 160-200   | 160-180   | 140-160   | 200-230   | 210-220   |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|  | 2-3       | 2         | 2         | 1-3       | 2         |
|  | 30' - 50' | 20' - 40' | 10' - 40' | 10' - 20' | 45' - 60' |

|  | 225-250     | 160-180     | 200-220   |
|--|-------------|-------------|-----------|
|  | 2           | 2           | 2-3       |
|  | 120' - 150' | 120' - 160' | 50' - 60' |



ES

## MANUAL DE USO DE HORNO

### MODELO :

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1**

**FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1**

**FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1**

**FN2K66E8X/1**



## ESPAÑOL

Este dispositivo se probó antes de salida de fábrica y se configuró por los expertos y el personal capacitado para producir los mejores resultados. Cualquier reparación o regulación que puedan ser necesarios más tarde se deben llevar a cabo atentamente y con cuidado. Por este motivo le recomendamos que se ponga en contacto con el Sucursal o el Centro de Servicio más cercano donde compra el dispositivo y que indique el modelo y el problema de su dispositivo. Por favor tome en cuenta que las piezas de recambio originales sólo se pueden encontrar en nuestros Centros de Servicio Técnico. No dejar sin protección los paquetes por la salud de los niños y el medio ambiente y desecharlos en un centro de residuos separado.



El símbolo  en el producto o encima del paquete indica que este producto no se puede considerar como un residuo doméstico normal pero que se debe llevar a un punto de recolección conveniente para dispositivos eléctricos y electrónicos. Tirar el producto de la manera adecuada en la basura evita los posibles resultados negativos por tirar de manera incorrecta la basura en términos de medio ambiente y la salud. Por favor póngase en contacto con las oficinas de municipalidad locales, el servicio de residuos locales o la tienda donde compra el producto para más información sobre el reciclaje del producto.

## ÍNDICE

|                                                        |                             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Información Importante Sobre la Seguridad .....</b> | <b>2,3,4</b>                |
| <b>Instrucciones de Instalación .....</b>              | <b>5,6,7,8</b>              |
| <b>Limpieza y Mantenimiento del Dispositivo, .....</b> | <b>9,10</b>                 |
| <b>Rendimiento de Energía de Horno .....</b>           | <b>11</b>                   |
| <b>Características Técnicas del Horno .....</b>        | <b>11</b>                   |
| <b>Uso del Horno, .....</b>                            | <b>12,13,14,15,16,17,18</b> |
| <b>Instrucciones de Cocina.....</b>                    | <b>19</b>                   |



## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD

### SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

**ATENCIÓN:** Este dispositivo y las piezas accesibles son muy calientes durante el uso. Los niños menores deben mantenerse alejados de este dispositivo. Tenga cuidado y no toque las piezas de calefacción dentro del horno. A menos que esté vigilado por un adulto, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de este dispositivo.

**ATENCIÓN:** Este dispositivo se puede utilizar por niños de 8 años o niños mayores y por las personas que tienen capacidades bajas físicas, detectores y mentales o por personas que tienen menos experiencia y conocimiento bajo la condición de que estén bajo la vigilancia y que tengan formación de que cómo utilizar el dispositivo de manera segura y cuando tengan información sobre los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el dispositivo. El dispositivo no se debe limpiar por los niños no bajo de la vigilancia de un adulto o no se debe reparar. Las piezas de vidrio no se deben limpiar con los productos abrasivos o las barras metálicas cortantes ya que es posible que puedan causar roturas en la superficie.

**ATENCIÓN:** Este dispositivo y las piezas accesibles son muy calientes durante el uso. Los niños menores deben mantenerse alejados de este dispositivo. Tenga cuidado y no toque las piezas de calefacción dentro del horno. A menos que esté vigilado por un adulto, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de este dispositivo.

**ATENCIÓN:** Este dispositivo se puede utilizar por niños de 8 años o niños mayores y por las personas que tienen capacidades bajas físicas, detectores y mentales o por personas que tienen menos experiencia y conocimiento bajo la condición de que estén bajo la vigilancia y que tengan formación de que cómo utilizar el dispositivo de manera segura y cuando tengan información sobre los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el dispositivo. El dispositivo no se debe limpiar por los niños no bajo de la vigilancia de un adulto o no se debe reparar. Las piezas de vidrio no se deben limpiar con los productos abrasivos o las barras metálicas cortantes ya que es posible que puedan causar roturas en la superficie.

**ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de choque eléctrico estar seguro de que esté apagado el dispositivo antes de cambiar la lámpara del dispositivo.

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD**

Esta instrucción debe guardarse con el dispositivo en caso de que la manual se use por otra persona.

Este dispositivo está diseñado para el uso por las personas en su casa de manera no profesional y el objetivo de uso es cocinar y calentar los alimentos. Por favor no utilice con otros objetivos.

Este dispositivo se debe instalar por personas autorizadas y calificadas y que conocen las instrucciones de instalación vigentes.

Antes de limpiar y empezar a utilizar el dispositivo, hay que desmontar las conexiones en la alimentación de electricidad y hay que esperar hasta que se enfríe.

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD**

**IMPORTANTE:** El horno produce aire caliente o vapor durante por la cocina. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa.

El cable de alimentación del dispositivo no se debe cambiar por los usuarios, se deben cambiar sólo por los eléctricos calificados.

Nunca ponga el horno al lado de folio de aluminio. Es posible que bloquee los huecos y evite la transferencia regular de temperatura y al final puede causar daños en las superficies de esmalte.

Antes de empezar a utilizar el horno para cocinar debe calentarlo por un momento a una temperatura máxima de manera vacía y debe retirar la cinta protectora de la puerta del horno (esto eliminará los olores y los humos restantes del proceso de producción). Después, el horno se debe limpiar completamente con agua con jabón y se debe enjuagar, pero ya que es posible que entre en la parte interior y pueda dañar, por favor no use mucha agua.

Por favor utilizar piezas de recambio originales en caso de que reparación y llamar al Centro de Ayuda Técnica Autorizada. Las reparaciones realizadas por personal no autorizado puedan causar daños.

**Este dispositivo cumple con las siguientes Directivas y Regulaciones de Europa:**  
**(CE) 1275/2008 Stand-by y Regulación de Consumo de Electricidad en los Modos Cerrados**  
**Directiva 2005/32 / CE / Stand-by y Consumo de Electricidad en los Modos Cerrados**

|                                |                                                                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Directiva 2014/35/CE</b>    | <b>( Dispositivos de Baja Tensión)</b>                                                         |
| <b>Directiva 2014/30/CE</b>    | <b>( Compatibilidad Electromagnética)</b>                                                      |
| <b>Directiva 2012/19/CE</b>    | <b>( WEEE – Residuos de Equipamientos Eléctricos y electrónicos )</b>                          |
| <b>Directiva 2009/125/CE</b>   | <b>( ErP – Los requerimientos de Ecodesign para los productos relacionados con la energía)</b> |
| <b>Directiva 2011/65/CE</b>    | <b>( RoHS – Restricción de Sustancias Peligrosas)</b>                                          |
| <b>Regulación 1935/2004/CE</b> | <b>( Las Sustancias y Materiales que se Contactan con los Alimentos)</b>                       |
| <b>Regulación 1907/2006/CE</b> | <b>( REACH – Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de los Químicos )</b>            |

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

La instalación se debe realizar los técnicos autorizados según las guías. Nuestra empresa no será responsable por los daños que puedan ocurrir en las personas, animales o la propiedad como resultado de la instalación incorrecta.

### ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

La cabina o las dimensiones del armario y los materiales en que se instalará el horno deben ser resistentes a los incrementos de temperatura y deben ser correctos. Por favor instalarlo tal y como está mostrada en la Figura.

\*Las paredes de muebles que se instalarán dentro del horno deben ser resistentes a la temperatura. Si las paredes laterales están hechas de madera aglomerada, los paneles de pared deben ser resistentes a la temperatura de 100 C. Es posible que los paneles plásticos y los adhesivos no resistentes a esta temperatura puedan deformarse y puedan dañarse.

\* Se debe evitar el contacto directo con las piezas eléctricas del horno por el tema de seguridad.

\*Las partes de aislamiento y protección se deben instalar de una manera que no podrán desmontar con cualquier medio.

\* El horno se debe instalar tal y como está indicado en la Figura para proporcionar el flujo de aire.

\* Se recomienda que se deje un hueco de 40 mm al menos en la parte posterior de la unidad de cocina en que se instalará el horno.

\* Se debe colocar un soporte por debajo del horno al colocar el horno que pueda cargar el peso.

\* La parte posterior de la cabina en la unidad de cocina se debe desmontar para poder proporcionar el mejor flujo de aire.

\*No se recomienda instalar el dispositivo cerca de frigorífico o refrigeradores, de lo contrario el rendimiento de dichos electrodomésticos se afectará de manera negativa por el calor que se expande.

\* Colocar el dispositivo de manera media en la cabina.

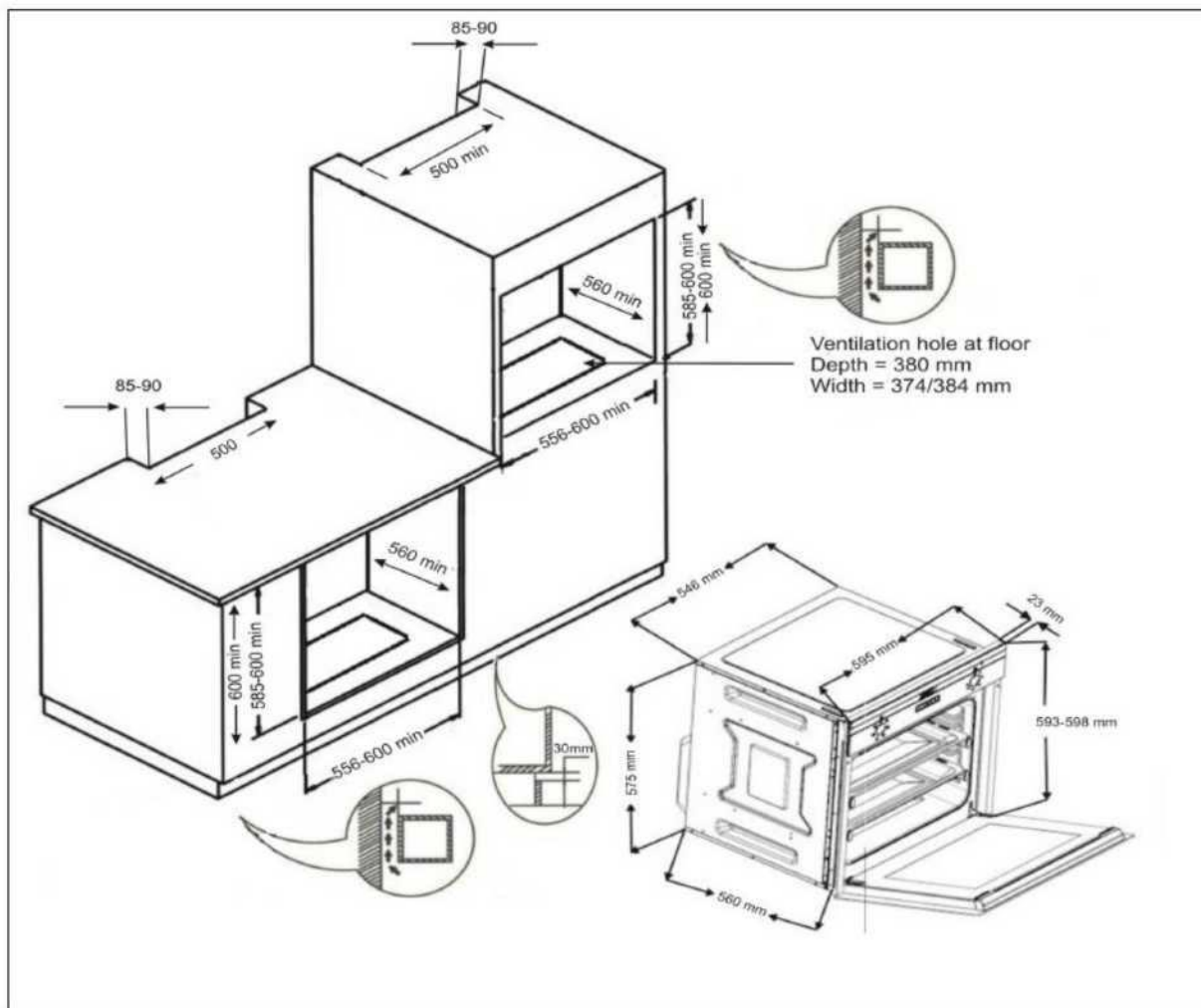
\*Abra la puerta del horno y montar el cuerpo con 4 unidades de tuerca de madera al poner en el mismo nivel los huecos laterales superiores.

\* El horno se puede montar en la parte superior de un armario o por debajo de una ventanilla si así se desea.

\* Al montar una estufa de electricidad encima de este horno, los cables eléctricos y el horno, se deben separar para poder desmontar completamente el horno y la estufa en caso de necesidad.

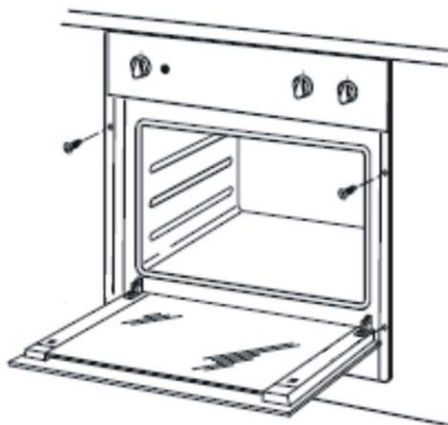
### VER LA FIGURA

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Abra la puerta y fije el horno con cuatro tuercas de madera en los bordes horizontales.



### CONEXIÓN ELECTRICA

\*El dispositivo se debe instalar a la línea eléctrica principal por los técnicos eléctricos autorizados de acuerdo con las leyes y las regulaciones vigentes.

\*Estar seguro de que la energía en la red principal pueda compensar la potencia indicada en la etiqueta de información en la parte frontal.

\*Si la corriente del fusible en su casa es inferior a 16 amperios haga que un electricista calificado instale un fusible de 16 amperios.

**\*ADVERTENCIA: la conexión de toma de tierra del dispositivo se debe hacer por completo.**

\*Su horno contiene un enchufe con toma de tierra. Este enchufe se debe utilizar con una línea con toma de tierra. Haga que un electricista licenciado realiza la instalación de toma de tierra.

**\*Antes de conectar electricidad al dispositivo:**

- 1) Coloque el horno de manera que se fácil llegar a la toma o interruptor bipolar utilizado para la conexión eléctrica.
- 2) No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes después de colocarlo y no fije el cable en la puerta del horno.
- 3) Si se daña el cable de electricidad por favor ponerse en contacto con el servicio autorizado más cercano. Estar seguro de que el servicio autorizado pruebe un cable nuevo con aislamiento y en la misma dimensión y que pueda portar la electricidad que necesite el horno.

\* Se debe utilizar un interruptor bipolar que pueda soportar la carga deseada de acuerdo con las leyes vigentes y que tenga un espacio de al menos 3 mm entre el dispositivo y los puntos de contacto del cable eléctrico.

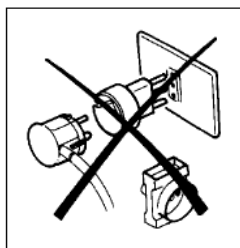
## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Si el dispositivo estará directamente conectado a los cables de electricidad la línea de tierra no se debe cortar con el interruptor bipolar.

\* No se recomienda el uso de los adaptadores, los enchufes múltiples o los cables de extensión. Si es necesario, se pueden utilizar adaptadores y cables de extensión adecuados con las normas de seguridad. Sin embargo, nunca exceda la capacidad de corriente máxima y la potencia máxima proporcionada para el adaptador.

\*Pruebe los elementos calefactores durante 3 minutos después de completar las conexiones.

\*La seguridad de electricidad sólo se puede garantizar si las conexiones se hacen con las correctas alimentaciones de potencia y la toma de tierra se hace de manera conveniente. Nuestra empresa no será responsable por los daños a las personas, animales y la propiedad individual por no hacer de manera conveniente la toma de tierra.



### CUANDO EL DISPOSITIVO SE INSTALA CORRECTAMENTE EN EL INICIO:

1. Configure el Control de Temperatura al máximo (Máximo 250 °C)
2. Configure el botón de función y la parrilla Superior e Inferior. (y si hubiese el + Ventilador)
3. Haga funcionar el horno con esta configuración durante por 30 minutos.
4. Abrir una ventana para la circulación de aire.

Es posible experimentar una vez más en esta fase el humo y olores ocurridos por los materiales de aislamiento y los elementos de calefacción. Si pasa una cosa así, espere hasta que se elimine el humo y el olor antes de colocar alimentos dentro del horno.

\* Después de todo esto limpiar la parte interior del horno con un tejido con jabón mojado con un poco de agua.

**IMPORTANTE:** Al abrir la puerta del horno, siempre sujete la parte mediana del asa.

**ADVERTENCIA:** Antes del primer uso del horno lavar con cuidado las piezas como parrilla.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

**Importante:** Desenchufe y espere que se enfríe antes de empezar a hacer mantenimiento o limpieza en el horno.

### Limpieza General

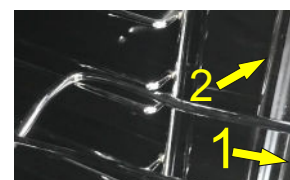
El horno debe limpiarse después de cada uso para mantener el esmalte brillante el mayor tiempo posible. Dejar que el horno se enfríe y luego podrá eliminar fácilmente los residuos de aceite con una esponja o un pañuelo antiguo y agua tibia con jabón y con un producto comercial en caso de que sea necesario.

No utilizar los tejidos abrasivos o las esponjas que puedan hacer daños en el esmalte.

El panel de administración de los hornos de color blanco, el botón y el asa se deben limpiar cada vez para evitar que los vapores aceitosos los vuelvan amarillos con el tiempo. después de usarlo enjuagar las piezas de acero inoxidable con agua y secarlas con un tejido suave o u pañuelo parecido. Para las manchas rebeldes, use detergentes normales no abrasivos o productos específicos para acero inoxidable o vinagre tibio. Limpie sólo con agua caliente la ventana del horno, evite usar tejido recubierto.

El horno con superficies de cobre: Las superficies de cobre tienen una protección especial. Para poder mantener vivas, recomendamos que se limpien con un detergente neutro para las superficies sensibles y con un pañuelo limpio, suave cuando esté frío el horno. Nunca utilizar medios abrasivos.

No limpiar con medio de pulverización de vapor.



### Parte interior del horno

Se pueden usar productos químicos apropiados si se consultan las recomendaciones del fabricante y se prueban primero en una pequeña parte de las grietas. Nunca se deben usar agentes de limpieza abrasivos o telas abrasivas en las superficies de las grietas.

**No limpiar por medio de pulverización de vapor.**

**NOTA:** El fabricante de este dispositivo no asume ninguna responsabilidad por los daños que pueden ocurrir por el uso de los químicos o la limpieza abrasiva.

### EXTRACCIÓN DE LAS BANDEJAS DE ALAMBRE LATERALES DEL HORNO

Es posible retirar y limpiar las bandejas de alambre laterales en que se colocan las bandejas y las parrillas alambre. Siga el procedimiento indicado en la figura para desmontar de las paredes laterales las bandejas de alambre interiores del horno.





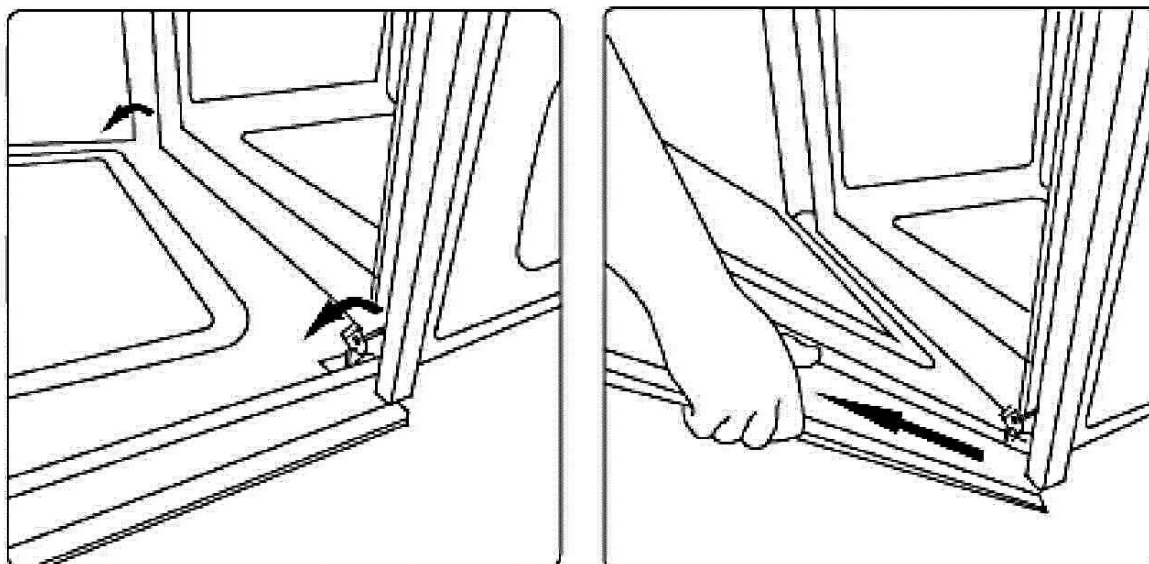
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL DISPOSITIVO

### DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Puede desmontar y limpiar fácilmente la puerta. Por favor siga los siguientes procedimientos para desmontar la puerta.

- \*Abra completamente la puerta.
- \*Empuje hacia atrás las dos bisagras que se muestran en la siguiente Figura.
- \*Agarre la puerta y cierra por completo hasta el primer punto de parada.
- \*Tire y aleje la puerta elevada desde el punto en que está montada.

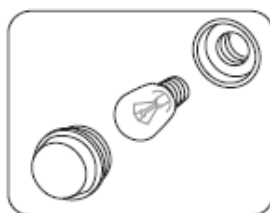
Coloque correctamente las bisagras y empuje hacia abajo para poder volver a montar la puerta desmontada.



Todos los cristales utilizados en este dispositivo pasaron por una investigación especial de seguridad. En caso de rotura el cristal se separa en piezas no peligrosas y de forma rectángula pequeñas, ordinaria y no cortantes. Por favor tenga cuidado y evite los choques de temperatura del panel de vidrio, por ejemplo, nunca empiece a limpiar cuando está caliente el vidrio.

### Cambiar la lámpara del horno

después de separar el horno de la alimentación de energía, desmontar las tuercas del título de protección de vidrio y después desmontar la lámpara. Cambiar a la lámpara con la nueva conveniente con las temperaturas (300°C). (/E14/230V/25W). Volver a montar el cabezal de vidrio y volver a enchufar el horno.



## EL RENDIMIENTO DE ENERGÍA DEL HORNO

- Se deben preferir hornos con alta eficiencia eléctrica y aislamiento térmico.
- Abrir con frecuencia la puerta del horno causa que el aire frío en el exterior entre, y eso causa la pérdida de energía. Por lo cual la puerta de horno no se debe abrir si no es necesario.
- No debe probar cocinar más de uno en una sola vez en el horno. Primero los alimentos que se cocinan temprano se deben cocinar y quitar, así que se consumirá menos energía sin cambiar mucho la temperatura del horno.
- Después de cocinar los alimentos la temperatura restante se debe usar para otro alimento. De esta manera se puede consumir más energía.
- La precalificación se debe hacer por poco tiempo (Máximo 10 minutos).
- Los alimentos congelados se deben descongelar antes de cocinar en el horno.
- Los materiales inflamables y combustibles y que se puede quemar fácilmente se deben mantener alejados del horno.
- Los hornos se deben instalar en una ubicación alejada de los medios inflamables.
- Si las puertas del horno se cierran unos minutos antes del proceso de cocina, se consumirá menos energía y continuará cocinando a las temperaturas actuales.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

El horno está diseñado para funcionar con electricidad monofásica 220-240V AC 50/60 Hz. No se requiere operación para diferentes frecuencias.

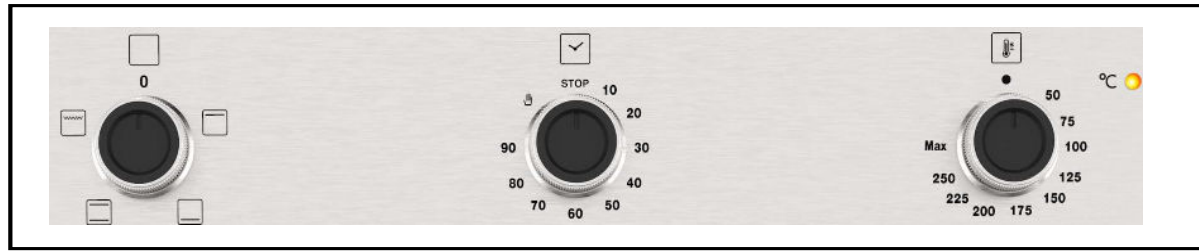
| MODELO                                    | FN3K66E4SX/ 1<br>FN3K66E4SW/ 1<br>FN3K66E4SB/ 1 | FN3K66E6X/ 1 - FN2K66E9X/ 1<br>FN3K66E6B/ 1 - FN2K66E9W/ 1<br>FN3K66E6W/ 1- FN2K66E9B/ 1<br>FN2K66E8X/ 1 |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Calentador superior                       | 900 W                                           | 900 W                                                                                                    |
| Calentador inferior                       | 1200 W                                          | 1200 W                                                                                                   |
| Calentador parrilla                       | 1800 W                                          | 1200 W                                                                                                   |
| Calentador Turbo                          | -                                               | 2100 W                                                                                                   |
| Ventilador de Refrigeración               | 22 W                                            | 22 W                                                                                                     |
| Lampara de horno                          | 25 W                                            | 25W                                                                                                      |
| Ventilador turbo                          | -                                               | 25 W                                                                                                     |
| Tamaño exterior del Horno (GxDxY)         | 600x600x570 mm                                  | 600x600x570 mm                                                                                           |
| Tamaño de Cabina de Instalación ( GxDxY ) | 595x595x560 mm                                  | 595x595x560 mm                                                                                           |
| Volumen interior del horno                | 70 lt                                           | 67 lt                                                                                                    |
| Peso Neto                                 | 29 Kg                                           | 32-36 Kg                                                                                                 |
| Peso Bruto                                | 31 Kg                                           | 34-38 Kg                                                                                                 |
| Tensión                                   | 220-240 V 50/60 Hz                              | 220-240 V 50/60 Hz                                                                                       |
| Potencia Máxima                           | 2150 W                                          | 2170 - 3370 W                                                                                            |

### ADVERTENCIA PARA EL MEDIO AMBIENTE:

\* Después de instalar el producto, tire a la basura los materiales de paquete de acuerdo con las condiciones de medioambiente y seguridad.

## USO DEL HORNO

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



1

2

3

### 1. BOTON DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

Cuando el horno empieza a funcionar, configura el horno al estado de funcionamiento seleccionado con el botón

### 2. TEMPORIZADOR MECÁNICO

### 3. BOTON DE CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA

Se utilizar para determinar la temperatura del horno entre 50-250 °C. Sólo se debe poner en la posición Max para la parrilla.

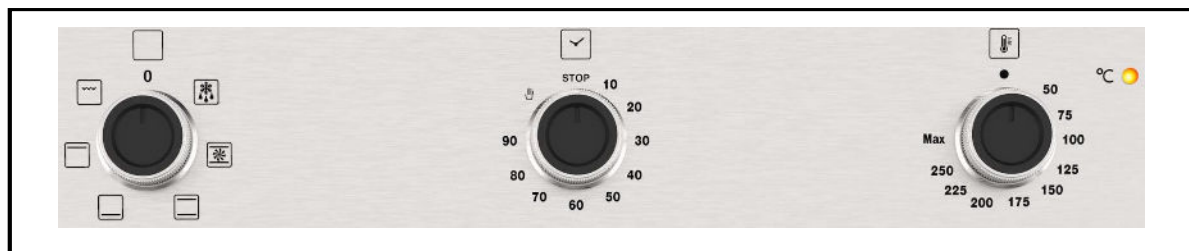
Luz de termostato

Ilumina esta luz cada vez que el termostato funciona e intenta fijar la temperatura de cocina y se apaga cuando el horno alcance a la temperatura antes determinada.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNCIÓN OFF:</b> Cuando el botón está en esta posición, el dispositivo no funcionará                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR :</b> Sólo funciona el calentador superior. Se utiliza para tostar la parte superior de los alimentos antes cocidos o se utiliza para la comida antes calentada.                                                                                                                         |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR INFERIOR:</b> Sólo Funciona el calentador inferior. Se utiliza para cocinar las comidas que se deben cocinar desde la parte inferior, calentar los alimentos o para la comida parecida a cazuelas que se debe cocinar por mucho tiempo.                                                           |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR:</b> Se utiliza con frecuencia para cocina sólo en una bandeja. Freír equilibrada ambas partes del alimento, haga que sea crujiente.                                                                                                                                          |
|  | <b>FUNCIÓN DE PARRILLA:</b> Este modo es adecuado para cocinar algunas comidas: freír carne, cocinar galletas y cocinar manzanas. La convección natural del aire caliente y el calentamiento por ambos lados aseguran que los alimentos se cocinen de forma natural, incluso tostados de una manera crujiente y deliciosa. |

## USO DEL HORNO

FN3K66E6X/1-FN3K66E6B/1-FN3K66E6W/1



↓

**1**

### 1. BOTON DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

Cuando el horno empieza a funcionar, configura el horno al estado de funcionamiento seleccionado con el botón.

↓

**2**

### 2. TEMPORIZADOR MECÁNICO

↓

**3**

### 3. BOTON DE CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA

Se utilizar para determinar la temperatura del horno entre 50-250 °C. Sólo se debe poner en la posición Max para la parrilla.

### Luz de termostato



Ilumina esta luz cada vez que el termostato funciona e intenta fijar la temperatura de cocina y se apaga cuando el horno alcance a la temperatura antes determinada

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNCIÓN OFF:</b> Cuando el botón está en esta posición, el dispositivo no funcionará                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>FUNCIÓN APOYADO CON VENTILADOR TURBO:</b> Sólo funciona el ventilador turbo cuando está en esta posición; hace circular el aire alrededor de la temperatura ambiente de los alimentos congelador y descongela.                                                                                                               |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR + VENTILADOR TURBO:</b> El aire caliente circula dentro del horno para una cocina más homogénea. Se utiliza para alimentos suaves por dentro y crujientes por fuera.                                                                                                               |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR:</b> Se utiliza con frecuencia para cocina sólo en una bandeja. Freír equilibrada ambas partes del alimento, haga que sea crujiente.                                                                                                                                               |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR INFERIOR:</b> Sólo Funciona el calentador inferior. Se utiliza para cocinar las comidas que se deben cocinar desde la parte inferior, calentar los alimentos o para la comida parecida a cazuelas que se debe cocinar por mucho tiempo.                                                                |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR:</b> Sólo funciona el calentador superior. Se utiliza para tostar la parte superior de los alimentos antes cocidos o se utiliza para la comida antes calentada.                                                                                                                               |
|  | <b>FUNCIÓN DE SEMI PARRILLA:</b> Este modo es adecuado para cocinar algunas comidas: freír carne, cocinar galletas y cocinar manzanas. La convección natural del aire caliente y el calentamiento por ambos lados aseguran que los alimentos se cocinen de forma natural, incluso tostados de una manera crujiente y deliciosa. |

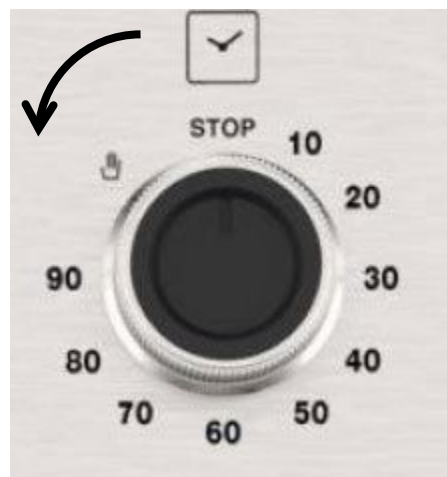
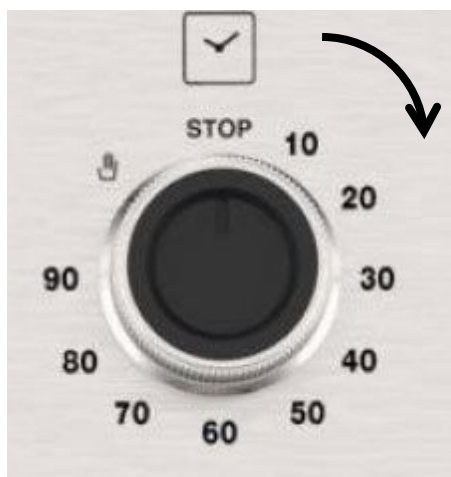
## USO DEL HORNO

### USO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Puede configurar hasta 90 minutos el botón de reloj mecánico al girarlo en el sentido horario. Este reloj hará que el horno funcione durante por el tiempo configurado y cuando se caduca el tiempo lo apagará automáticamente. Después de colocar los alimentos en el horno configure los botones de función y la temperatura y después ponga en la ubicación que desea el botón de hora mecánica. Cuando se caduca el tiempo sonará la alarma del horno y se apagará automáticamente el horno.

Con el interruptor, el tiempo de funcionamiento del horno se puede configurar máximo a 90 minutos. Es posible determinar manual el tiempo de cocina más largo. Para configurarlo manualmente alienar el botón de reloj en el sentido antihorario con símbolo . Su horno empezará a funcionar en esta posición.

Continuará funcionando durante por el tiempo que selecciona. Cuando desee terminar de cocinar gire el botón mecánico en sentido horario. Su horno se apagará cuando escuche el sonido de alarma.



## USO DEL HORNO

FN2K66E9X/1-FN2K66E9W/1-FN2K66E9B/1



↓

1

### 1. BOTON DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

Cuando el horno empieza a funcionar, configura el horno al estado de funcionamiento seleccionado con el botón

↓

2

### 2. TEMPORIZADOR MECÁNICO

↓

3

### 3. BOTON DE CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA

Se utilizar para determinar la temperatura del horno entre 50-250 °C. Sólo se debe poner en la posición Max para la parrilla.

### Luz de termostato

Ilumina esta luz cada vez que el termostato funciona e intenta fijar la temperatura de cocina y se apaga cuando el horno alcance a la temperatura antes determinada.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>FUNCIÓN OFF:</b> Cuando el botón está en esta posición, el dispositivo no funcionará                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>ILUMINACIÓN:</b> Sólo se utiliza lámpara                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR:</b> Se utiliza con frecuencia para cocina sólo en una bandeja. Freír equilibrada ambas partes del alimento, haga que sea crujiente.                                                                                                                                                |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR + VENTILADOR TURBO:</b> El aire caliente circula dentro del horno para una cocina más homogénea. Se utiliza para alimentos suaves por dentro y crujientes por fuera.                                                                                                                |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR INFERIOR:</b> Sólo Funciona el calentador inferior. Se utiliza para cocinar las comidas que se deben cocinar desde la parte inferior, calentar los alimentos o para la comida parecida a cazuelas que se debe cocinar por mucho tiempo.                                                                 |
|  | <b>FUNCIÓN DE SEMI PARRILLA:</b> Este modo es adecuado para cocinar algunas comidas: freír carne, cocinar galletas y cocinar manzanas. La convección natural del aire caliente y el calentamiento por ambos lados aseguran que los alimentos se cocinen de forma natural, incluso tostados de una manera crujiente y deliciosa   |
|  | <b>PARRILLA + FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR:</b> Este modo es conveniente para cocinar varios alimentos: freír varios alimentos, cocinar galletas y cocinar manzanas. La convección natural del aire caliente y la calefacción doble sentido hace una cocción natural, hace que los alimentos sean más crujientes y deliciosos. |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + PARRILLA + FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR:</b> Se implementará ventilador tubo, parrilla y el calentador superior. Este programa también hace que los olores y los sabores de muchos alimentos se cocinen sin mezclarse.                                                                                   |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + CALENTADOR TURBO:</b> Se implementará ventilador tubo, parrilla y el calentador superior. Este programa también hace que los olores y los sabores de muchos alimentos se cocinen sin mezclarse.                                                                                                            |
|  | <b>FUNCIÓN DE PIZZA:</b> Funciona el ventilador y los elementos de calefacción e implementa la resistencia posterior e inferior.                                                                                                                                                                                                 |

## USO DEL HORNO

FN2K66E8X/1



↓  
1

↓  
2

↓  
3

### 1. BOTON DE SELECCIÓN DE FUNCIÓN

Cuando el horno empieza a funcionar, configura el horno al estado de funcionamiento seleccionado con el botón

### 2. TEMPORIZADOR MECÁNICO

### 3. BOTON DE CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA

Se utilizar para determinar la temperatura del horno entre 50-250 °C. Sólo se debe poner en la posición Max para la parrilla.

### Luz de Termostato



Ilumina esta luz cada vez que el termostato funciona e intenta fijar la temperatura de cocina y se apaga cuando el horno alcance a la temperatura antes determinada.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FUNCIÓN OFF:</b> Cuando el botón está en esta posición, el dispositivo no funcionará                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>FUNCIÓN APOYADO CON VENTILADOR TURBO:</b> Sólo funciona el ventilador turbo cuando está en esta posición; hace circular el aire alrededor de la temperatura ambiente de los alimentos congelador y descongela.                                                                                                              |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR:</b> Se utiliza con frecuencia para cocinar sólo en una bandeja. Freír equilibrada ambas partes del alimento, haga que sea crujiente.                                                                                                                                             |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR:</b> El aire caliente circula dentro del horno para una cocina más homogénea. Se utiliza para alimentos suaves por dentro y crujientes por fuera.                                                                                                              |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + CALENTADOR TURBO:</b> Se implementará ventilador y el calentador. Este programa también hace que los olores y los sabores de muchos alimentos se cocinen sin mezclar.                                                                                                                                    |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR INFERIOR:</b> Sólo Funciona el calentador inferior. Se utiliza para cocinar las comidas que se deben cocinar desde la parte inferior, calentar los alimentos o para la comida.                                                                                                                        |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + SEMI PARRILLA:</b> Se implementará el ventilador turbo y la semi parrilla                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>FUNCIÓN DE CALENTADOR SUPERIOR PARRILLA:</b> Este modo es conveniente para cocinar varios alimentos: freír varios alimentos, cocinar galletas y cocinar manzanas. La convección natural del aire caliente y la calefacción doble sentido hace una cocción natural, hace que los alimentos sean más crujientes y deliciosos. |
|  | <b>VENTILADOR TURBO + FUNCIÓN DE CALENTADOR INFERIOR:</b> El ventilador y los calentadores inferiores se implementarán en el mismo momento.                                                                                                                                                                                    |

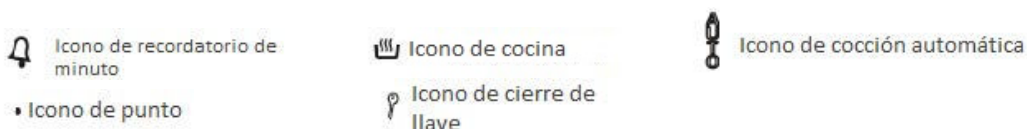


## USO DEL HORNO

### INSTRUCCIONES DE USO PARA EL TEMPORIZADOR DIGITAL



M = Botón de selección de función ; ( - ) = botón de menos; ( + ) = botón más ( - ) ( + ) Junto = manual



#### CONFIGURACIÓN DE HORA DE DÍA (ORDEN DE 24 HORAS)

Después de enchufar o después de volver a conectar en una alimentación de potencia, las expresiones de “0,00” y “AUTO” se parpadearán.

Presione el botón **M** durante por 2 segundos y el icono de punto se parpadeará. Configure el tiempo actual utilizando los botones ( - ) y ( + ). Aproximadamente 7 segundos después de insertar el nuevo tiempo, este dato se recordará en la memoria.

La corrección de tiempo se puede hacer más tarde:

Presione los botones ( - ) y ( + ) durante por 2 segundos, el icono de punto se parpadeará. Ahora puede insertar el nuevo tiempo.

**¡Atención!** Si el tiempo se ha insertado correctamente no será posible el funcionamiento correcto del horno.

#### OPERACIÓN MANUAL

Si el medio de programación no está en el modo de semi automático o automático completo puede hacer operar manualmente las funciones del horno.

#### ARREGLAR EL RECORDATORIO DE MINUTOS

Puede activar el recordatorio de minutos en cualquier momento, independientemente del estado de actividad del medio de programación. Los intervalos de tiempo medidos van desde 1 minuto hasta 23 horas 59 minutos.

Presione el botón **M** hasta que el icono recordatorio de minutos empiece a parpadear, después el indicador será “0.00”. Inserte el valor de tiempo necesario utilizando los botones ( + ) y ( - ). El icono del recordatorio de minutos estará en la pantalla.

Después de que se pase el tiempo determinado se escuchará una señal por unos minutos y el icono de recordatorio de minutos empezará a parpadear.

Para cerrar esta señal presione cualquier botón; se elimina el icono de recordatorio de minutos y el indicador muestra la hora válida.



## USO DEL HORNO

### CAMBIAR LOS SONIDOS BIP DEL TEMPORIZADOR

Se puede cambiar de la siguiente forma los tonos de sonido bip del temporizador:

Presione los botones **(-)** y **(+)** simultáneamente.

Presione el botón **M** para ver el tono actual "**tono.1**" en la pantalla.

Presione el botón **(-)** y seleccione el tono que desee desde 1 hasta 3.

### CANCELAR LA CONFIGURACIÓN

Cancele la configuración de función automática:

Presione los botones **(-)** y **(+)** simultáneamente.

Cancele la configuración del recordatorio de minutos:

Seleccione la configuración de recordatorio de minutos al presionar el botón **M**.

Presione los botones **(-)** y **(+)** simultáneamente

### TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

Si se planifica apagar en una hora determinada del horno se puede utilizar el temporizador de cocción. **Eso se llama operación semiautomática.**

Presione el botón **M** hasta que parpadee "**parar**" y "**0.00**" en sus lugares, además se encenderá y apagará el icono de cocción automática.

Determine el tiempo de cocción al utilizar los botones **(+)** y **(-)**, se puede hacer una selección entre 1 minuto y 10 horas.

El tiempo seleccionado se registra después de 7 segundos; otra vez se muestra la hora actual. El icono de cocción automático también se queda permanente.

Seleccione la temperatura necesaria y la función del horno.

Cuando finalice la cocción, se escuchará un sonido durante unos minutos y el icono de cocción automática comenzará a parpadear nuevamente. Volver a poner en la posición OFF los botones de control y termostato. Pare el sonido pulsando los botones **(-)** y **(+)** y **M** y poner en la operación normal el horno.

### TEMPORIZADOR DE COCCIÓN PARA LA PRÓXIMA HORA

Si está planificado que el horno permanezca abierto durante el tiempo de cocción especificado y se apague a una hora determinada, se pueden introducir la hora de inicio de la cocción y la hora de finalización de la cocción. **Esto se llama operación completamente automática.**

Presione el botón **M** hasta que parpadee la expresión "**para**" y "**0.00**" en el lugar de los números. Además, también empieza a parpadear el icono de cocción automático. (Por ejemplo, ahora son las 17:30).

Determine el tiempo de cocción utilizando los botones **(+)** y **(-)**, estará entre 1 minuto y 10 horas. (Por ejemplo, que sea 1 hora).

Presione el botón **M** hasta que "**End**" y "**18.30**" (hora de terminación) se parpadee en los números.

Determine el tiempo de cierre (terminación de cocción) al utilizar los botones **(+)** y **(-)**. El límite de esto es de 23 horas 59 minutos. (Por ejemplo 19:30).

Ajuste el termostato y los botones de control de función a la configuración requerida.

El icono de cocción se elimina del indicador. El horno no funcionará hasta la hora de inicio de cocción que es la diferencia entre la hora de terminación y de cocción determinada. (Por ejemplo, 18:30). Cuando se termine la cocción (19:30) la señal se parará por unos minutos y el icono de cocción automático empezará a parpadear de nuevo. Gire los botones de control y termostato en la posición OFF.

## USO DEL HORNO

Presione los botones (-), (+) y **M** para parar las señales y volver a la operación normal el horno.

### **CIERRE DE SEGURIDAD**

Este temporizador digital tiene una función de cierre el horno y el equipo de programación. El cierre o funciona cuando el temporizador esté activo.

**Activación:** toque el botón **(+)** durante por 5 segundos, después se mostrará el símbolo 

#### **Notas:**

- Si el bloqueo está activado y el indicador muestra el tiempo actual y si no se ha hecho la programación (el final de cocción o el inicio y el final de cocción) el horno está bloqueado.
- Si el bloqueo está activado cuando funciona el horno o cuando está hecho una programación (el final de cocción o el inicio y el final de cocción), el bloqueo impide el cambio de los programas.

**Desactivación:** toque el botón **(+)** durante por 5 segundos.

**NOTA:** En el caso de un corte de energía, cuando vuelva la energía, el bloqueo seguirá siendo activo.

### **Luz de termostato**

Ilumina esta luz cada vez que el termostato funciona e intenta fijar la temperatura de cocina y se apaga cuando el horno alcance a la temperatura antes determinada.

## INSTRUCCIONES DE COCINA

Para un asado perfecto, el horno debe precalentarse a la temperatura de cocción de precalentamiento. Sin embargo, las carnes muy grasas se pueden cocinar cuando el horno empieza a funcionar cuando el horno está frío. Nunca utilice las sartenes poco profundas y las bandejas de goteo como sartenes de frita y evitar la salpicadura de aceite, los líquidos de combustión rápida y la producción de humo para contaminar menos las paredes del horno.

### Calefacción ventilada

Esta propiedad crea una circulación de aire caliente continuo que proporciona una cocción simultánea en ambos estantes. Las temperaturas están por debajo de los valores convencionales.

### Calefacción Tradicional

Esto es especialmente conveniente para tostar y cocinar pan o para bizcochos. También es buen método poner los alimentos a cocinar en el horno cuando alcance la temperatura de cocción, es decir cuando se apaga la luz de termostato.

### TIEMPO DE COCINA

La siguiente tabla contiene la configuración de termostato y algunos ejemplos sobre el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción varían según el tipo, suavidad y el volumen de los alimentos.

**Estamos seguros de que su experiencia sugerirá diferentes variaciones para los valores que se muestran en la siguiente tabla.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |   |  |
|  | 160-200                                                                             | 160-180                                                                             | 140-160                                                                             | 200-230                                                                              | 210-220                                                                               |
|  | 2-3                                                                                 | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 1-3                                                                                  | 2                                                                                     |
|  | 30' - 50'                                                                           | 20' - 40'                                                                           | 10' - 40'                                                                           | 10' - 20'                                                                            | 45' - 60'                                                                             |

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |    |
|  | 225-250                                                                             | 160-180                                                                             | 200-220                                                                               |
|  | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 2-3                                                                                   |
|  | 120' - 150'                                                                         | 120' - 160'                                                                         | 50' - 60'                                                                             |



**FR**

## **MANUEL D'UTILISATION DU FOUR**

### **MODÈLES:**

**FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1**

**FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1**

**FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1**

**FN2K66E8X/1**

## FRANÇAIS

Cet appareil est testé avant de la sortie de l'usine et est réglé par des professionnels et des personnels compétents afin de produire de meilleurs résultats. Toute réparation ou régulation qui pourra être nécessaire ultérieurement, doit être menée avec la plus grande attention et le plus grand soin. Pour cette raison, nous vous recommandons de contacter toujours avec le revendeur où vous avez acheté l'appareil ou le centre de service le plus proche et de déclarer le modèle de votre appareil et le problème. N'oubliez pas qu'il est possible de trouver seulement les pièces de rechange originales dans nos Centres des Services Techniques. Ne laissez pas les emballages sans protection soit pour la sécurité des enfants soit pour la protection de l'environnement et jetez-les dans un centre de tri des déchets.



Le symbole sur le produit ou son emballage est indiqué que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager normal, mais doit être déposé dans un point de collecte approprié pour les équipements électriques et électroniques. La mise au rebut du produit de manière approuvée permet d'éviter les conséquences négatives d'une élimination inappropriée du point de vue de l'environnement et de la santé. Veuillez contacter les bureaux de votre mairie, votre service local d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté le produit pour obtenir plus d'informations sur le recyclage du produit.

### TABLE DES MATIERES

|                                                   |                             |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Informations sur la Sécurité .....</b>         | <b>2,3,4</b>                |
| <b>Consignes d'Installation .....</b>             | <b>5,6,7,8</b>              |
| <b>Nettoyage et Entretien de l'Appareil .....</b> | <b>9,10</b>                 |
| <b>Rendement Energétique du Four.....</b>         | <b>11</b>                   |
| <b>Caractéristiques Techniques du Four .....</b>  | <b>11</b>                   |
| <b>Utilisation du Four .....</b>                  | <b>12,13,14,15,16,17,18</b> |
| <b>Instructions de Cuisson.....</b>               | <b>19</b>                   |

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

### SECURITE DES ENFANTS

**ATTENTION:** Cet appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant son utilisation. Les petits enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Soyez prudent et ne touchez pas les pièces chauffantes à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de cet appareil à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte.

**ATTENTION:** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes ayant de faibles capacités physiques, sensorielles et mentales ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils soient supervisés et formés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et aux risques éventuels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil ne doit pas être nettoyé ou réparé par des enfants sans la surveillance d'un adulte. Les pièces en verre ne doivent pas être nettoyées avec des produits abrasifs ou des barres métalliques tranchantes, car elles peuvent rayer la surface et la casser.

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant son utilisation. Les petits enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Soyez prudent et ne touchez pas les pièces chauffantes à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de cet appareil à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'un adulte.

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes ayant de faibles capacités physiques, sensorielles et mentales ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'ils soient supervisés et formés à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et aux risques éventuels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil ne doit pas être nettoyé ou réparé par des enfants sans la surveillance d'un adulte. Les pièces en verre ne doivent pas être nettoyées avec des produits abrasifs ou des barres métalliques tranchantes, car elles peuvent rayer la surface et la casser.

**AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de changer la lampe de l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Il est très important de garder ce manuel d'utilisation avec l'appareil au cas où il change de main.

Cet appareil est conçu pour une utilisation non professionnel chez les personnes et le but d'utilisation est de cuire et de chauffer des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Cet appareil doit être installé par des personnels compétents et qualifiés qui connaissent les règles d'installation en vigueur.

Les connexions à l'alimentation électrique doivent être débranchées avant de nettoyer et mettre en service l'appareil et il faut attendre que l'appareil soit refroidi.

## INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

**IMPORTANT:** La processus de cuisson du four produit l'air chaud ou la vapeur. Soyez prudent lorsque vous avez ouvert son couvercle.

Le câble d'alimentation électrique de l'appareil ne doit pas être changé par des utilisateurs, les électriciens qualifiés doivent changer ces câbles.

Ne mettez jamais le four côte à côte avec le papier d'aluminium. Il peut bloquer les ouvertures et empêcher l'échange de chaleur régulier et causer éventuellement l'endommagement des surfaces émaillées.

Vous devez enlever le film protecteur de la porte du four avant commencer à utiliser le four pour la cuisson et chauffer le four vide pendant un moment à la température maximale (cela éliminera les odeurs et les fumées résiduelles du processus de production). Après cela, le four doit être soigneusement nettoyé avec de l'eau savonneuse et rincé, cependant, n'utilisez pas trop d'eau car elle peut pénétrer les pièces internes et les endommager.

Appelez toujours un Centre d'Assistance Technique agréé et insistez sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine si une réparation est nécessaires. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages.

**Cet appareil est compatible avec les Directives et Réglementations Européennes suivantes:**

**(CE) 1275/2008 Exigences d'éco conception relatives à la consommation d'électricité en mode veille et en mode arrêt des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques**

**Directive 2005/32 / CE / Consommation d'Electricité en Mode Veille et en Mode Arrêt**

**Directive 2014/35/CE ( Appareils Basse Tension)**

**Directive 2014/30/CE ( Compatibilité Electromagnétique)**

**Directive 2012/19/CE ( DEEE - Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)**

**Directive 2009/125/CE ( ErP - Eco-conception )**

**Directive 2011/65/CE ( RoHS - Limitation de l'Utilisation de Certaines Substances Dangereuses)**

**Régulation 1935/2004/CE (Substances et Matériaux en Contact avec les Aliment )**

**Régulation 1907/2006/CE ( REACH –Enregistrement, Evaluation, Autorisation et Restriction des Produits Chimiques)**



## CONSIGNES D'INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par des techniciens autorisés selon le manuel d'installation. Notre société ne peut pas être tenue responsable des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par une mauvaise installation.

### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Les dimensions et les matériaux de la cabine ou de l'armoire où le four encastré sera installé, doivent être exacts et résistants aux augmentations de température. Veuillez installer comme il est indiqué dans la figure

\*Les murs des meubles dans lesquels le four sera installé, doivent être résistants à la chaleur. Les panneaux muraux doivent être résistants à une température de 100 °C s'ils se forment des panneaux durs. Ces panneaux en plastique ou adhésifs qui ne sont pas résistants à la chaleur, peuvent être déformés et endommagés.

\*Le contact direct avec les pièces électriques du four doit être évité en raison de la sécurité.

\*Les composants isolants et de protection doivent être installés de manière empêcher leur déformation par un moyen quelconque.

\*Le four doit être installé comme il est indiqué dans la figure pour assurer le flux d'air efficace.

\*Il est recommandé de **laisser un espace d'au moins 40 mm à l'arrière** de l'unité de cuisine où le four sera installé.

\*Un support qui pourra porter le poids doit être placé sous le four lors de la mise en place du four.

\***La partie arrière de la cabine dans l'unité de cuisine doit être démontée afin de pouvoir assurer un bon flux d'air.**

\*Il n'est pas recommandé d'installer l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs, sinon les performances des appareils ménagers mentionnés seront affectées négativement en raison de la chaleur en se propageant.

\*Insérez l'appareil de façon à ce qu'il soit centré dans la cabine inclinée.

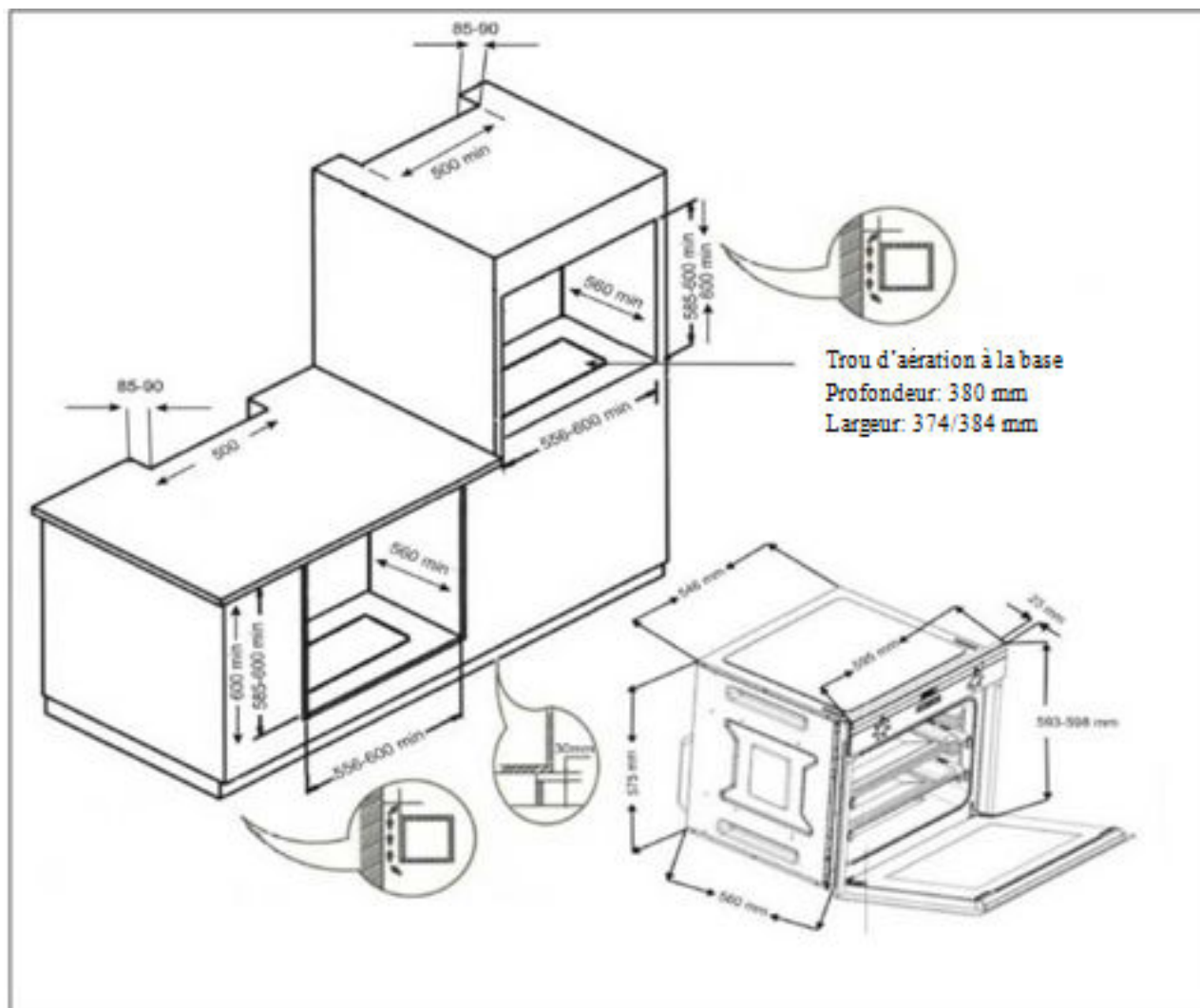
\*Ouvrez la porte du four et installez le corps avec 4 vis à bois en alignant les trous sur les côtés.

\*Le four peut être monté au dessus d'une armoire ou sous un comptoir si l'on souhaite.

\*Les câbles électriques et le four doivent être séparés lors du montage d'une cuisinière électrique encastrable pour pouvoir démonter complètement le four et la cuisinière électrique encastrable.

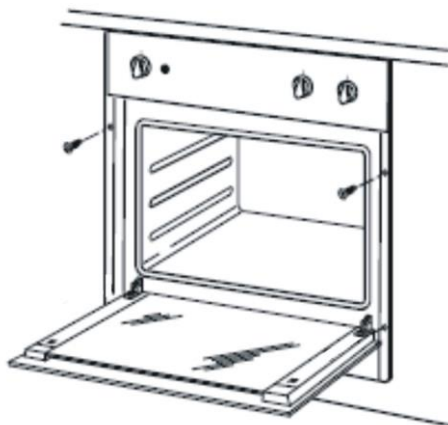
**VOIR LA FIGURE**

## CONSIGNES D'UTILISATION



## CONSIGNES D'INSTALLATION

Ouvrez la porte et fixez le four avec quatre vis à bois qui doivent être vissées sur les rebords horizontaux.



## CONNECTIONS ELECTRIQUE

\*L'appareil doit être branché seulement par des techniciens électriques compétents à la ligne électrique principale conformément aux lois et aux réglementations en vigueur.

\*Assurez-vous que l'énergie dans le réseau principal a de la puissance indiquée à la plaque signalétique qui se trouve à l'avant inférieur.

\*Si le courant du fusible dans votre maison est plus inférieur que 16 Ampères, un électricien compétent doit être installé un fusible de 16 Ampères.

**AVERTISSEMENT: L'appareil doit être mis entièrement à la terre.**

\*Votre four a une prise de terre.. Cette prise doit être utilisée avec une ligne mise à la terre. Faites installer la mise à la terre par un électricien compétent.

**Avant de donner l'électricité:**

1)Placez le four de manière à ce qu'il soit plus facile d'atteindre la prise ou l'interrupteur bipolaire utilisé pour le raccordement électrique.

2)Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes après sa mise en place et ne fixez pas le cordon sur la porte du four.

3)Contactez le service autorisé le plus proche si le câble d'alimentation est endommagé.

Assurez-vous que le service autorisé est essayé un nouveau câble ayant une isolation en plastique et la même taille et qui transportera l'électricité nécessaire au four.

\* Un interrupteur bipolaire qui peut supporter la charge souhaitée et qui a un espace d'au moins 3 mm entre l'appareil et les points de contact du câble électrique, doit être utilisé conformément aux lois en vigueur.

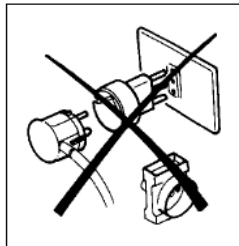
## CONSIGNES D'INSTALLATION

La ligne de terre ne doit pas être coupée avec un interrupteur bipolaire si l'appareil est directement connecté aux câbles électriques.

\*L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée. Les adaptateurs et les rallonges conformes aux lois de sécurité peuvent être utilisés si c'est nécessaire. Cependant, ne dépassez jamais la capacité de courant maximale et la puissance maximale déterminées pour l'adaptateur.

\*Testez les éléments chauffants pendant 3 minutes après que les connexions soient terminées.

\*La sécurité électrique ne peut être garantie que si les connexions sont effectuées à l'aide d'une source d'alimentation correcte et si la mise à la terre est effectuée conformément aux règles. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens personnels causés par une mauvaise mise à la terre de l'appareil.



### POUR INSTALLER CORRECTEMENT L'APPAREIL AU DEBUT:

1. Réglez le contrôle de température au maximum (250 ° C maximum).
2. Réglez le bouton de fonction et la Grille Supérieure et Inférieure (et + Ventilateur s'il existe).
3. Faites fonctionner le four avec ces réglages pendant 30 minutes.
4. Ouvrez une fenêtre pour la circulation de l'air.

La fumée et les odeurs des matériaux isolants et des éléments chauffants peuvent être testées une fois dans ce processus. Attendez que la fumée et l'odeur disparaissent avant de mettre les aliments dans le four si cela se produit.

\* Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon légèrement humide savonneux après toutes ces opérations.

**IMPORTANT:** Tenez toujours la partie centrale de la poignée lorsque vous ouvrez la porte du four.

**AVERTISSEMENT:** Lavez soigneusement les pièces telles que le plateau et la grille avant d'utiliser le four pour la première fois.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

**Important: Débranchez le four et attendez qu'il refroidisse avant de commencer les travaux d'entretien ou de nettoyage dans le four.**

### Nettoyage Général

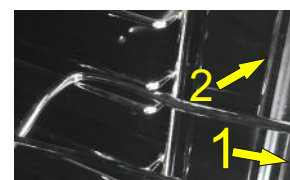
Le four doit être nettoyé après chaque utilisation afin que la partie émaillée soit restée longtemps brillante autant que possible. Laissez le four refroidir, puis vous pouvez facilement éliminer les résidus d'huile avec une éponge ou un vieux chiffon et de l'eau savonneuse chaude et un produit du commerce si nécessaire. N'utilisez pas de tissus ou d'éponges abrasifs qui pourraient endommager l'émail. Le panneau de commande, le bouton et la poignée des fours blancs doivent également être nettoyés à chaque fois pour éviter que les vapeurs huileuses ne les jaunissent avec le temps. Rincez soigneusement les pièces en acier inoxydable avec de l'eau et séchez-les avec un chiffon doux ou une peau de chamois après avoir utilisé. Utilisez des détergents normaux non abrasifs ou des produits spécifiques à l'acier inoxydable ou au vinaigre chaud pour les taches tenaces.

Nettoyez la fenêtre du four uniquement avec de l'eau chaude, évitez d'utiliser des tissus durs.

Four ayant des surfaces en cuivre: Les surfaces en cuivre ont une protection spéciale. Nous vous recommandons de nettoyer le four avec un chiffon propre et doux et un détergent neutre pour les surfaces sensibles lorsqu'il est froid pour garder la forme naturellement.

N'utilisez jamais d'outils abrasifs.

Ne nettoyez pas le four via la pulvérisation



### Intérieur du Four

Les produits chimiques appropriés peuvent être utilisés si les recommandations du fabricant sont consultées et essayées pour la première fois dans une petite partie des gammes. Les agents de nettoyage abrasifs ou les tissus abrasifs ne doivent jamais être utilisés sur les surfaces des intervalles.

**Ne nettoyez pas via la pulvérisation.**

**NOTE: Le fabricant de cet appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation de produits chimiques ou d'un nettoyage abrasif.**

### RETRAIT DES PLATEAUX DE FILS LATÉRAUX DU FOUR

Il est possible de retirer et de nettoyer les plateaux métalliques latéraux où sont placés les plateaux et les grilles. Suivez la procédure indiquée sur la figure pour retirer les plateaux métalliques internes du four des parois latérales.



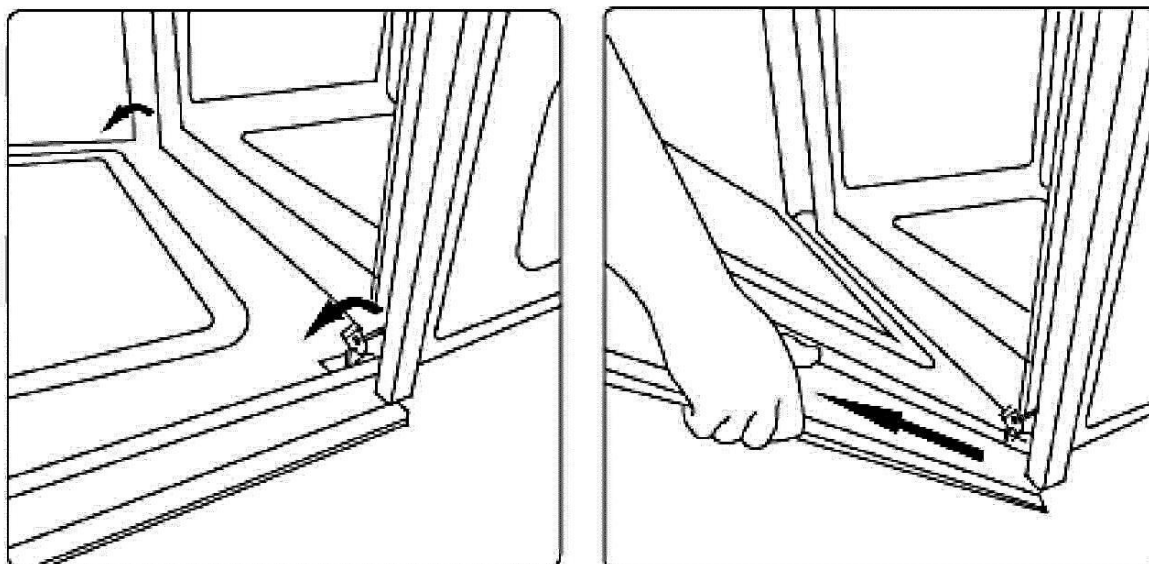
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

### RETIRER LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez facilement démonter et nettoyer la porte. Suivez les procédures ci-dessous pour retirer la porte.

- \* Ouvrez complètement la porte.
- \* Poussez les deux charnières indiquées dans la figure ci-dessous vers l'arrière.
- \* Tenez la porte et fermez-la complètement jusqu'au lieu de premier arrêt.
- \* Tirez la porte élevée en éloignant du point de montage.

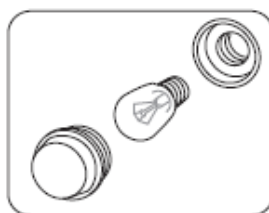
Insérez les charnières correctement et poussez vers le bas pour refixer correctement la porte démontée.



Tous les verres utilisés dans cet appareil sont soumis à un contrôle de sécurité spécifique. Le verre se divise en morceaux qui ne sont pas dangereux s'il se casse, car il est en forme de petit carré, réglé et non tranchant. Veuillez être prudent et empêchez que le panneau en verre ne subisse pas des chocs de température et par exemple ne commencez jamais à faire le nettoyage lorsque le verre est chaud.

### Changer l'ampoule du four

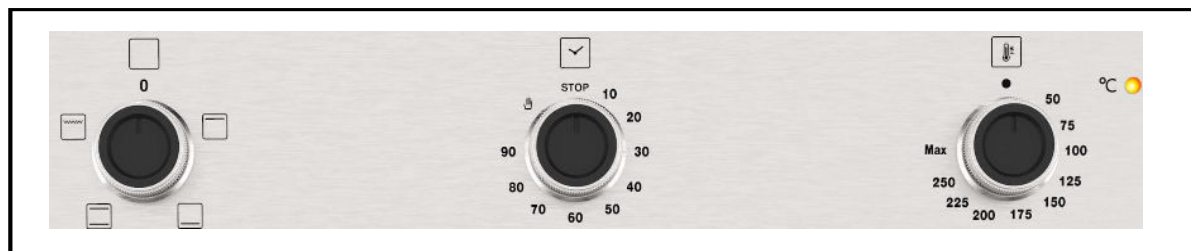
Démontez les vis de le capot de protection en verre et puis la lampe après avoir débranché le four de la source d'alimentation. Remplacez l'ampoule par une neuve adaptée aux températures (300 ° C) (/ E14 / 230V / 25W). Remontez le capot de protection en verre et branchez de nouveau le four sur la prise.



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

## UTILISATION DU FOUR

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



↓

**1**

↓

**2**

↓

**3**

### 1. BOUTON DE SÉLECTION DE FONCTION

Il fait le réglage du four pour la position sélectionné avec le bouton lorsque le four a commencé à fonctionner.

### 2. MINUTERIE MECANIQUE

### 3. BOUTON DE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Il est utilisé pour régler la température du four entre 50-250 °C lors du fonctionnement. Il doit uniquement être mis en position maximale pour la grille.

### Lumière de Thermostat



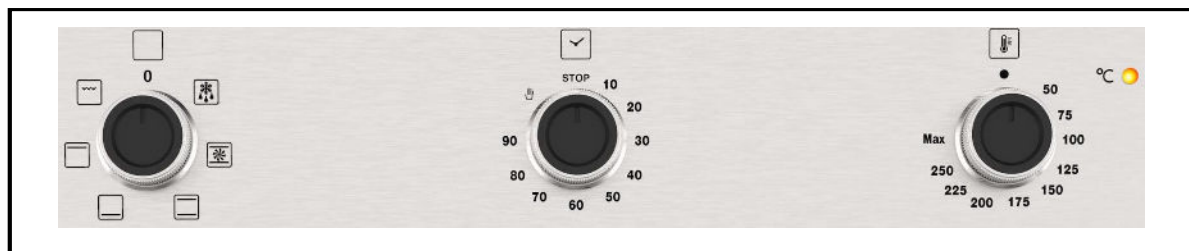
Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température prédéterminée.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FONCTION DE FERMETURE:</b> L'appareil ne fonctionnera pas lorsque le bouton est dans cette position.                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR:</b> Le chauffage supérieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour faire frire le dessus des aliments cuits en général ou pour les plats préchauffés.                                                                                                                                    |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE INFÉRIEUR:</b> Le chauffage inférieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour cuire des aliments qui doivent être cuits par le bas, pour réchauffer des aliments ou pour des aliments de type ragoût qui doivent être cuits longtemps à basse température.                                          |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFÉRIEUR:</b> Il est principalement utilisé pour la cuisson dans un seul plateau. Faites frire les deux côtés de la nourriture même pour la rendre croustillante.                                                                                                                       |
|  | <b>FONCTION GRILLE:</b> Ce mode convient pour faire cuire les divers plats: Faire frire la viande, faire cuire le biscuit et faire cuire la pomme. La convection naturelle de l'air chaud et le chauffage bilatéral garantissent que les aliments sont cuits naturellement, même dorés de manière croustillante et délicieuse. |



## UTILISATION DU FOUR

FN3K66E6X/1-FN3K66E6B/1-FN3K66E6W/1



↓

1

↓

2

↓

3

### 1. BOUTON DE SELECTION DE FONCTION

Il fait le réglage du four pour la position sélectionné avec le bouton lorsque le four a commencé à fonctionner.

### 2. MINUTERIE MECANIQUE

### 3. BOUTON DE REGLAGE DE TEMPERATURE

Il est utilisé pour régler la température du four entre 50-250 °C lors du fonctionnement. Il doit uniquement être mis en position maximale pour la grille.

Lumière de Thermostat

Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température prédéterminée.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FONCTION DE FERMETURE:</b> L'appareil ne fonctionnera pas lorsque le bouton est dans cette position.                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>FONCTION SUPPORTEE DU VENTILATEUR TURBO:</b> Le ventilateur turbo fonctionne seulement dans cette position; il fait circuler l'air autour des aliments surgelés à température ambiante et les décongèle.                                                                                                                         |
|  | <b>FONCTION DU VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> L'air chaud circule à l'intérieur du four pour une cuisson plus homogène. Il est utilisé pour les aliments que l'on souhaite moelleux à l'intérieur mais croustillants à l'extérieur.                                                                      |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> Il est principalement utilisé pour la cuisson dans un seul plateau. Faites frire les deux côtés de la nourriture même pour la rendre croustillante.                                                                                                                            |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE INFERIEUR:</b> Le chauffage inférieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour cuire des aliments qui doivent être cuits par le bas, pour réchauffer des aliments ou pour des aliments de type ragoût qui doivent être cuits longtemps à basse température.                                               |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR:</b> Le chauffage supérieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour faire frire le dessus des aliments cuits en général ou pour les plats préchauffés.                                                                                                                                         |
|  | <b>FONCTION SEMI-GRILLE:</b> Ce mode convient pour faire cuire les divers plats: Faire frire la viande, faire cuire le biscuit et faire cuire la pomme. La convection naturelle de l'air chaud et le chauffage bilatéral garantissent que les aliments sont cuits naturellement, même dorés de manière croustillante et délicieuse. |

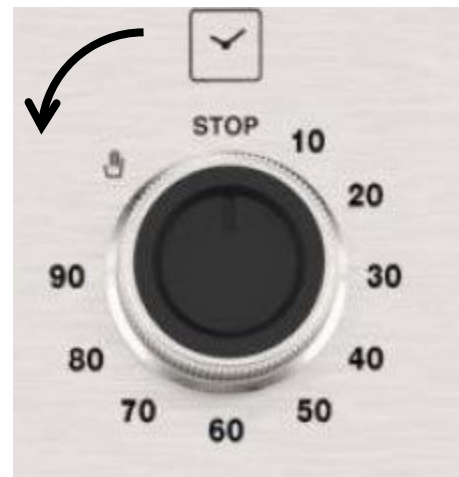
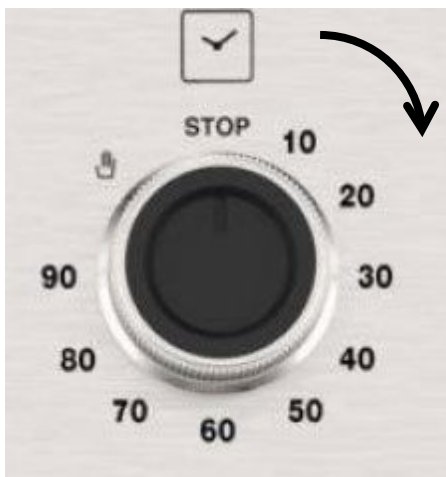
## UTILISATION DU FOUR

### UTILISATION DE LA MINUTERIE MECANIQUE

Vous pouvez le régler à 90 minutes sur le bouton de l'horloge mécanique en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Cette horloge permettra de fonctionner le four pendant la durée spécifiée et éteindra automatiquement lorsque la durée sera remplie.

Réglez les boutons de fonction et de température après que vous avez mis les aliments dans le four et puis réglez le bouton d'horloge mécanique sur la position souhaitée. L'alarme du four se déclenche et le four s'éteindra automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

La durée de fonctionnement du four peut être réglée à un maximum de 90 minutes avec le disjoncteur. Il est possible de régler manuellement des temps de cuisson plus longs. Alignez le bouton de l'horloge dans le sens antihoraire sur le "  "symbole pour un réglage manuel. Le four continuera à fonctionner pendant la durée que vous avez choisi. Tournez le bouton d'horloge mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous souhaitez terminer la cuisson. Votre four s'éteindra lorsque vous entendez le son de l'alarme.



## UTILISATION DU FOUR

FN2K66E9X/1-FN2K66E9W/1-FN2K66E9B/1



1

2

3

### 1. BOUTON DE SELECTION DE FONCTION

Il fait le réglage du four pour la position sélectionné avec le bouton lorsque le four a commencé à fonctionner.

### 2. MINUTERIE MECANIQUE

### 3. BOUTON DE REGLAGE DE TEMPERATURE

Il est utilisé pour régler la température du four entre 50-250 °C lors du fonctionnement. Il doit uniquement être mis en position maximale pour la grille.

### Lumière de Thermostat



Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température prédéterminée.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>FONCTION DE FERMETURE:</b> L'appareil ne fonctionnera pas lorsque le bouton est dans cette position.                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>ECLAIRAGE:</b> La lampe est uniquement utilisée.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> Il est principalement utilisé pour la cuisson dans un seul plateau. Faites frire les deux côtés de la nourriture même pour la rendre croustillante.                                                                                                                                   |
|  | <b>FONCTION DU VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> L'air chaud circule à l'intérieur du four pour une cuisson plus homogène. Il est utilisé pour les aliments que l'on souhaite moelleux à l'intérieur mais croustillants à l'extérieur.                                                                             |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE INFERIEUR:</b> Le chauffage inférieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour cuire des aliments qui doivent être cuits par le bas, pour réchauffer des aliments ou pour des aliments de type ragoût qui doivent être cuits longtemps à basse température.                                                      |
|  | <b>FONCTION SEMI-GRILLE:</b> Ce mode convient pour faire cuire les divers plats: Faire frire la viande, faire cuire le biscuit et faire cuire la pomme. La convection naturelle de l'air chaud et le chauffage partie double garantissent que les aliments sont cuits naturellement, même dorés de manière crouillante et délicieuse.      |
|  | <b>GRILLE + FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR:</b> Ce mode convient pour faire cuire les divers plats: Faire frire la viande, faire cuire le biscuit et faire cuire la pomme. La convection naturelle de l'air chaud et le chauffage bilatéral permet une cuisson naturel. Il garantit que les aliments deviennent crouillants et délicieux. |
|  | <b>FONCTION DU VENTILATEUR TURBO + GRILLE + CHAUFFAGE SUPÉRIEUR:</b> Le ventilateur turbo, la grille et le chauffage supérieur seront activés. Ce programme vous permet également de cuire plusieurs aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.                                                                                     |
|  | <b>VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE TURBO:</b> Le ventilateur et le chauffage dans l'environnement seront activés. Ce programme vous permet également de cuire plusieurs aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.                                                                                                                    |
|  | <b>FONCTION PIZZA:</b> Le ventilateur et l'élément chauffant sont actives les résistances arrière et inférieure en fonctionnant.                                                                                                                                                                                                           |

## UTILISATION DU FOUR

FN2K66E8X/1



↓  
**1**

↓  
**2**

↓  
**3**

### 1. BOUTON DE SELECTION DE FONCTION

Il fait le réglage du four pour la position sélectionné avec le bouton lorsque le four a commencé à fonctionner.

### 2. MINUTERIE MECANIQUE

### 3. BOUTON DE REGLAGE DE TEMPERATURE

Il est utilisé pour régler la température du four entre 50-250 °C lors du fonctionnement. Il doit uniquement être mis en position maximale pour la grille.

### Lumière de Thermostat

Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température prédéterminée.

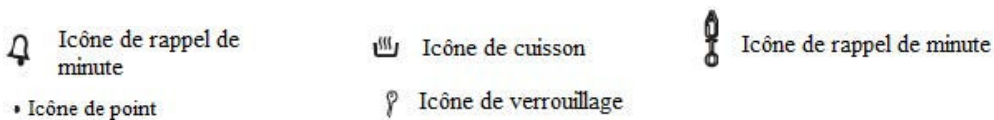
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>FONCTION DE FERMETURE:</b> L'appareil ne fonctionnera pas lorsque le bouton est dans cette position.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>FONCTION SUPPORTEE DU VENTILATEUR TURBO:</b> Le ventilateur turbo fonctionne seulement dans cette position; il fait circuler l'air autour des aliments surgelés à température ambiante et les décongèle.                                                                                                                                             |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> Il est principalement utilisé pour la cuisson dans un seul plateau. Faites frire les deux côtés                                                                                                                                                                                                    |
|  | <b>FONCTION DU VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE SUPERIEUR ET INFERIEUR:</b> L'air chaud circule à l'intérieur du four pour une cuisson plus homogène. Il est utilisé pour les aliments que l'on souhaite moelleux à l'intérieur mais croustillants à l'extérieur.                                                                                          |
|  | <b>VENTILATEUR TURBO + CHAUFFAGE TURBO:</b> Le ventilateur et le chauffage dans l'environnement seront activés. Ce programme vous permet également de cuire plusieurs aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.                                                                                                                                 |
|  | <b>FONCTION DE CHAUFFAGE INFERIEUR:</b> Le chauffage inférieur fonctionne seulement. Il est utilisé pour cuire des aliments qui doivent être cuits par le bas, pour réchauffer des aliments ou pour des aliments de type ragoût qui doivent être cuits longtemps à basse température.                                                                   |
|  | <b>VENTILATEUR TURBO + SEMI GRILLE:</b> Le ventilateur turbo et la semi grille seront activés.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>GRILLE + FONCTION DE CHAUFFAGE SUPERIEUR:</b> Ce mode convient pour faire cuire les divers plats: Faire frire la viande, faire cuire le biscuit et faire cuire la pomme. La convection naturelle de l'air chaud et le chauffage bilatéral garantissent que les aliments sont cuits naturellement, même dorés de manière croustillante et délicieuse. |
|  | <b>VENTILATEUR TURBO + FONCTION DE CHAUFFAGE INFERIEUR:</b> Le ventilateur et les chauffages inférieurs seront activés.                                                                                                                                                                                                                                 |

## UTILISATION DU FOUR

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LA MINUTERIE DIGITALE



M = Bouton de sélection de fonction; ( - ) = Bouton moins; ( + ) = Bouton plus ( - ) ( + ) Ensemble = à la main



#### REGLAGE DE L'HEURE DE LA JOURNEE (DISPOSITION 24 HEURES)

Les termes "0.00" et "AUTO" clignotent après le branchement ou la reconnexion à une source d'alimentation. Appuyez sur le bouton **M** pendant environ 2 secondes, l'icône de point clignotera. Réglez l'heure actuelle en utilisant les boutons **(-)** et **(+)**. Ces nouvelles données seront enregistrées environ 7 secondes après l'entrée de la nouvelle heure. La correction du temps peut également être effectuée plus tard:

Appuyez sur les boutons **(-)** et **(+)** plus pendant environ 2 secondes, l'icône de point commencera à clignoter. Vous pouvez maintenant entrer la nouvelle heure.

**ATTENTION!** Il sera impossible de fonctionner le four si l'heure n'est pas entrée correctement.

#### OPERATION MANUELLE

Vous pouvez utiliser les fonctions du four manuellement si l'outil de programmation n'est pas en mode semi-automatique ou entièrement automatique..

#### INSTALLATION DU RAPPEL MINUTE

Vous pouvez activer le rappel des minutes à tout moment de manière qu'il soit indépendant de l'état d'activité de l'outil de planification. Les intervalles de temps mesurés sont un intervalle en allant de 1 minute à 23 heures 59 minutes.

Appuyez sur le bouton **M** jusqu'à ce que l'icône de minuterie commence à clignoter, puis l'affichage sera "**0.00**". Entrez la valeur de temps requise à l'aide des boutons **(+)** et **(-)**. L'icône du rappel des minutes restera à l'écran.

Un signal retentit pendant quelques minutes et l'icône de minuterie recommence à clignoter après que le temps spécifié sera écoulé.

Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver ce signal; L'icône de minuterie disparaît et le voyant s'affiche l'heure actuelle.

## OVEN USE

### MODIFICATION DES BIPS SONORES DE LA MINUTERIE

Les tonalités des bips sonores de la minuterie peuvent être modifiées comme suit:

Appuyez simultanément sur les boutons **(-)** et **(+)**.

Appuyez sur le bouton **M** pour voir la tonalité actuelle **"ton.1"** à l'écran.

Sélectionnez la tonalité souhaitée de 1 à 3 en appuyant sur le bouton **(-)**.

### ANNULATION DES PARAMÈTRES

Annulez les réglages de la fonction automatique:

Appuyez simultanément sur les boutons **(-)** et **(+)**.

Annuler les paramètres de rappel des minutes:

Sélectionnez les paramètres de rappel des minutes en appuyant sur le bouton **M**.

Appuyez simultanément sur les boutons **(-)** et **(+)**.

### MINUTERIE DE CUISSON

Une minuterie de cuisson peut être utilisée si le four est prévu pour être éteint à une certaine heure

C'est ce qu'on appelle un fonctionnement semi-automatique.

Appuyez sur le bouton **M** jusqu'à ce que **"arrêt"** et **"0.00"** clignotent et ainsi l'icône de cuisson automatique clignote.

Déterminez le temps de cuisson en utilisant les touches **(+)** et **(-)**, une sélection peut être faite entre 1 minute et 10 heures.

L'heure sélectionnée est mémorisée après environ 7 secondes; L'heure actuelle s'est affichée de nouveau.

Sélectionnez la température souhaitée et la fonction du four.

Un son se fait entendre pendant quelques minutes lorsque la cuisson est terminée, et l'icône de cuisson automatique recommencera à clignoter. Remettez les boutons de commande du thermostat en position FERMEE. Appuyez sur le bouton **(-)**, **(+)** ou **M** pour arrêter le son et remettre le four en fonctionnement normal.

### MINUTERIE DE CUISSON POUR UNE HEURE ULTERIEURE

L'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être entrées si le four est prévu pour rester ouvert pendant le temps de cuisson spécifié et s'éteindre à une heure spécifiée. C'est ce qu'on appelle un fonctionnement entièrement automatique.

Appuyez sur le bouton **M** jusqu'à ce que **"Arrêt"** et **"0.00"** clignotent et ainsi l'icône de cuisson automatique clignote.

L'icône de cuisson automatique commence également à clignoter (Par exemple, il est maintenant 17h30).

Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **(+)** et **(-)**, il sera compris entre 1 minute et 10 heures. (Par exemple, pour 1 heure)

Appuyez sur le bouton **M** jusqu'à ce que **"Fin"** et **"18.30"** (heure de fin) clignotent en chiffres.

Réglez l'heure de fermeture (fin de cuisson) à l'aide des touches **(+)** et **(-)**. La limite pour cela est de 23 heures 59 minutes (Par exemple 19h30).

Réglez le thermostat et les boutons de commande de fonction selon les paramètres nécessaires.

L'icône de cuisson disparaît de l'affichage. Le four ne fonctionnera pas avant l'heure de début de cuisson qui correspond à la différence entre l'heure de fin de cuisson spécifiée et l'heure de cuisson (par exemple 18h30). un signal retentera pendant quelques minutes à la fin de la cuisson (19h30) et l'icône de cuisson automatique recommencera à clignoter. Tournez les boutons de commande et de thermostat sur la position fermée.

## UTILISATION DU FOUR

Appuyez sur les boutons (-), (+) ou M pour arrêter les signaux et remettre le four en fonctionnement normal.  
**VERROU DE SECURITE**

Cette minuterie numérique a une fonction qui verrouille le four ou l'équipe de programmation. Le verrou ne fonctionne pas lorsque la minuterie est active.

**Activation:** Appuyez sur le bouton (+) pendant 5 secondes et puis le symbole  apparaîtra.

**Notes:**

- Le four est verrouillé si le verrouillage est activé et que l'écran affiche l'heure actuelle et qu'aucune programmation n'a été effectuée (fin de cuisson ou début et fin de cuisson).
- Le verrouillage empêche la modification des programmes si le verrouillage est activé pendant que le four est en marche ou lorsqu'une programmation (fin de cuisson ou début et fin de cuisson) a été effectuée.

**Désactivation:** Appuyez sur le bouton (+) pendant 5 secondes.

**NOTE :** Le verrou sera toujours actif au retour du courant, en cas de coupure de courant.

### Lumière de Thermostat

Cette lumière s'est allumée à chaque fois que le thermostat devienne actif et qu'il tente de stabiliser la température de cuisson, et s'éteint lorsque le four atteint la température.

## INSTRUCTIONS DE CUISSON

Le four doit être préchauffé à la température de préchauffage pour un rôti parfait. Cependant, les viandes très grasses peuvent être cuites en démarrant le four lorsqu'il est froid. N'utilisez jamais de casseroles peu profondes ou de plateaux d'égouttement comme poêles à frire et évitez les éclaboussures d'huile, les liquides à combustion rapide et la génération de fumée pour salir le moins possible les parois du four.

### Chauffage ventilé

Cette fonction permet de créer une circulation d'air chaud continue qui fournit une cuisson simultanée sur les deux grilles. Les températures sont inférieures aux valeurs traditionnelles.

### Chauffage traditionnel

C'est conforme particulièrement pour faire rôtir et faire cuire des gâteaux éponges. C'est aussi une bonne méthode pour mettre les aliments à cuire au four lorsqu'ils atteignent la température de cuisson, c'est-à-dire lorsque le voyant du thermostat s'est éteint.

### TEMPS DE CUISSON

Le tableau ci-dessous contient quelques exemples de réglages du thermostat et de temps de cuisson. Les temps de cuisson varient en fonction du type, de la douceur et du volume des aliments. **Nous sommes sûrs que vos expériences proposeront les différentes variations pour les valeurs données dans le tableau ci-dessous.**

| F  |           |           |           |           |           |           |           |           |
|----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| °C | 160-200   | 160-180   | 140-160   | 200-230   | 210-220   | 160-180   | 190       | 230-250   |
|    | 2-3       | 2         | 2         | 1-3       | 2         | 2-3       | 2-3       | 4-5       |
|    | 30' - 50' | 20' - 40' | 10' - 40' | 10' - 20' | 45' - 60' | 45' - 60' | 60' - 70' | 14' - 18' |

| F  |             |             |           |           |           |           |           |
|----|-------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| °C | 225-250     | 160-180     | 200-220   | 160-180   | 175-190   | 190-210   | 170-190   |
|    | 2           | 2           | 2-3       | 2         | 2         | 2         | 3         |
|    | 120' - 150' | 120' - 160' | 50' - 60' | 45' - 60' | 60' - 70' | 40' - 50' | 40' - 50' |





AR

فرن  
دليل الاستعمال

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1  
FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1  
FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1  
FN2K66E8X/1

## العربية

لقد تم تصميم الجهاز واجراء الفحوصات والتجارب اللازمة من اجل تحقيق أفضل النتائج من قبل الاشخاص المعنيين والاشخاص الخبراء واصحاب الخبرة والتخصص في هذا المجال، قبل ان يتم اخراج واصدار هذا الجهاز من المصنع. وقد تم اجراء الامور اللازمة والمتعلقة بالصيانة والتنظيم للجهاز بشكل دقيق جداً، وبانتباه كبير جداً.

ولهذا السبب، فإنه يجب عليكم ان تقوموا بالتواصل مع البائع الذي قام ببيعكم الجهاز، او ان تقوموا بالتواصل مع أقرب مركز خدمة، وتقوموا بذكر موديل الجهاز، ونوع المشكلة التي تواجهونها اثناء استعمالكم هذا الجهاز. ويجب عليكم ايضا ان لا تنسوا انه يمكنكم الحصول على القطع الاصلية الاحتياطية للجهاز، في مراكز الخدمة الخاصة بنا فقط.

يجب عليكم ان لا تقوموا بترك الصندوق والمغلفات التابعة للجهاز والمراد التخلص منها في اي مكان، وذلك حفاظا على صحة وسلامة الاولاد، ومن اجل حماية البيئة ايضا، يجب عليكم ان تقوموا بإرسال هذه النفايات الى مركز خاص، بشكل مفصول حسب انواعها.

ان العلامة  والموجودة فوق المنتج او فوق علبة المنتج، تشير الى انه يجب انه لا يتم اعتبار ان المنتج المراد التخلص منه عبارة عن فضلات عادية، وانه يجب عليكم ان تقوموا بتجميعها في المناطق التجميعية الخاصة بالمعدات الكهربائية والالكترونية المراد التخلص منها.

ان عملية القيام بالتخلص من هذا المنتج، بأسلوب غير مناسب وغير ملائم فإنه سوف يؤدي الى تشكيل اضرار واضرار بالبيئة، ولذلك فإن التخلص منه بالطريقة الصحيحة والمناسبة سوف يؤدي الى حماية البيئة من النتائج السلبية التي قد يشكّلها هذا الجهاز.

من اجل الحصول على معلومات اضافية تخص عمليات اعادة تدوير المنتج، يجب عليكم ان تقوموا بالتواصل مع البلدية، او مع خدمة ازالة الفضلات الضارة، او مع البائع الذي قمتم بشراء المنتج من عنده.

### جدول المحتويات

معلومات هامة بخصوص السلامة

إرشادات التركيب

تنظيف الجهاز وصيانته

كفاءة طاقة الفرن

المواصفات الفنية للفرن

استخدام الفرن، طراز

إرشادات الطهي

# معلومات مهمة تتعلق بالأمان اثناء الاستخدام

حضرة زبوننا المحترم،

نشكركم كل الشكر بسبب اختياركم لمنتجنا. ان استخدام منتجنا/ جهازنا هذا هو في غاية السهولة، لكن يجب عليكم ان تقوموا بقراءة الكتيب هذا بشكل جيد، قبل القيام بتركيب الجهاز/الفرن، وقبل القيام بعملية استعمال الجهاز. ان كتيب الاستعمال هذا يحتوي على المعلومات الكافية واللازمة لكم من اجل القيام بعملية تركيب الجهاز، ومن اجل استعمال الجهاز، وما ينبغي لكم عمله، من اجل استعمال أفضل.

تحذير: ان جميع اجزاء هذا الجهاز والتي يمكن ان تلمس، تكون ساخنة جدا اثناء عملية الطبخ، او اثناء تشغيل الفرن. يجب ان يبقى الاطفال بعيدين عن الجهاز. يجب عليكم ان تكونوا متنبهين جدا الى جميع مكونات التسخين داخل الجهاز، ويجب عليكم ان لا تقوموا بلمس هذه الاجزاء اثناء العمل. يجب عليكم ان تبعدوا الاولاد الذين هم اقل من ثمانية سنوات في العمر، عن الجهاز، ما لم يكونوا تحت المراقبة الدائمة.

تحذير: يمكن ان يتم استعمال هذا الجهاز فقط من قبل الاشخاص: الاطفال الذين تزيد اعمارهم عن ثمانية سنوات والذين هم في كامل وعيهم، والذين تم اجراء تعليمهم عن طرق استخدام الجهاز، والذين يقعون تحت المراقبة الكاملة والتامة، والاشخاص الذين لا يوجد لديهم اية مشاكل جسدية، او حسية، او ذهنية، والذين يمتلكون التجربة والمعلومات الكافية.

يجب ان لا يقوم الاولاد الصغار باللعب بالجهاز. يجب ان لا يتم السماح للأولاد الذين هم ليسوا تحت المراقبة الدائمة بالقيام بخدمة الجهاز، والقيام بعملية تنظيف الجهاز.

يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام المنظفات التي قد تسبب خدوش في الاجزاء الزجاجية، كذلك الامتناع عن استخدام الآلات المعدنية من اجل حفر الاوساخ العالقة، لان هذه الآلات سوف تؤدي الى خدش الاجزاء الزجاجية، وبالتالي قد تؤدي الى كسرها.

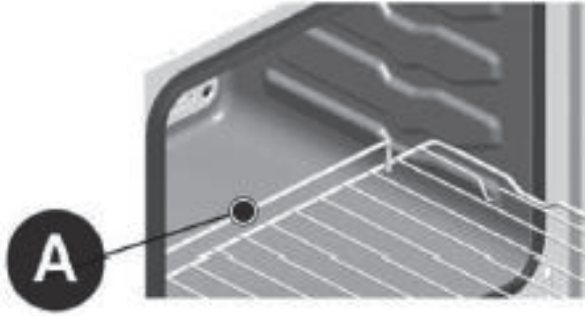
تحذير: يجب عليكم القيام بعملية فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل القيام بعملية تغيير لمبة الفرن، وذلك تهربا من حدوث اية ضربات كهربائية.

## معلومات مهمة تتعلق بالأمان أثناء الاستخدام

لا يمكنكم القيام بتشغيل الجهاز عن طريق جهاز ريموت من بعيد، كما ولا يمكنكم ايضا القيام بتشغيل الجهاز عن طريق ساعة توقيت خارجية.

يجب عليكم الامتناع ان استخدام الات التنظيف البخارية في تنظيف الجهاز.

تحذير: من اجل القيام بالتأكد من ان النظام الخاص بمنع الانقلاب يعمل بشكل جيد، فإنه عليكم بالبداية ان تقوموا بتركيب القطعة "A" كما هو موضح بالشكل، ثم يجب عليكم ان تقوموا بدفعها الى الاعلى.



ان الاحتفاظ بكتيب الاستعمال هذا مهم جدا، من ناحية انه قد يتم انتقال الجهاز من قبلكم لشخص اخر.

ان هذا الجهاز تم تصميمه من اجل ان يتم استعماله من قبل الاشخاص، وذلك ضمن ظروف البيت، ووظيفته الاساسية القيام بتجهيز الطعام وتسخين الطعام، ولا يمكن استخدامه من قبل الاشخاص من اجل القيام بأعمال تجارية. يجب عليكم ان لا تقوموا باستعماله لأغراض اخرى.

يجب عليكم ان تقوموا بالاستعانة بفني مؤهل وعارف بأساليب وطرائق التركيب الصحيحة للجهاز، من اجل تركيب الجهاز.

يجب عليكم القيام بعملية فصل الجهاز عن التيار الكهربائي بشكل كلي، والقيام بانتظار ان يبرد الجهاز قبل الشروع بعملية التنظيف، او قبل القيام بعملية صيانة الجهاز.

مهم جدا: ان الجهاز سوف يقوم بإنتاج البخار والهواء الساخن طيلة فترة تشغيله من اجل طبخ الطعام. يجب عليكم ان تكونوا حذرين عندما تقومون بفتح غطاء الفرن.

يجب ان لا يتم تغيير سلك الجهاز الكهربائي من قبل الشخص المستخدم له. يجب ان يتم تغييره فقط عن طريق شخص فني مؤهل.

## معلومات مهمة تتعلق بالأمان اثناء الاستخدام

مهم جدا: ان الجهاز سوف يقوم بإنتاج البخار والهواء الساخن طيلة فترة تشغيله من اجل طبخ الطعام. يجب عليكم ان تكونوا حذرين عندما تقومون بفتح غطاء الفرن.

يجب ان لا يتم تغيير سلك الجهاز الكهربائي من قبل الشخص المستخدم له. يجب ان يتم تغييره فقط عن طريق شخص فني مؤهل.

يجب عليكم ان تقوموا بالامتناع عن تغطية داخل الفرن باستخدام اوراق الألومنيوم. لأن هذا الامر سوف يقوم بسد المسامات اللازمة من اجل التهوية، ويمنع عملية القيام بتبادل الحرارة والسخونة، وبهذه الصورة فإنه يضر بأسطح الفرن المختلفة.

يجب عليكم ان تقوموا بإزالة اللواصق الخارجية الموجودة على غطاء الفرن قبل البدء بعملية الطبخ بالفرن، ويجب عليكم القيام بتسخين الفرن بالدرجة الحرارة القصوى ولمدة 45 دقيقة كاملة (يتم اجراء هذا العمل من اجل القضاء على الروائح والبقايا التي بقيت من عملية انتاج الفرن) بعد القيام بهذا العمل يجب عليكم القيام بتنظيف الفرن باستخدام الماء والصابون وبشكل جيد جدا، والقيام بتجفيفه ايضا، ويجب عليكم الانتباه لعدم استخدام الماء بكثرة لان هذا الامر سوف يضر بالأجزاء الداخلية للفرن.

في حال انكم تريدون عمل اجراء صيانة للجهاز، فإنه يجب عليكم دائما ان تقوموا بالاتصال بمركز الخدمة المعتمد، ويجب عليكم الاصرار بطلب القيام بتركيب الاجزاء الاحتياطية الاصلية للجهاز. ان عمليات التصليح التي يتم اجراؤها من قبل الاشخاص الغير مؤهلين للقيام بذلك قد تتسبب بحدوث اضرار للجهاز.

ان الجهاز متناسب للتعليمات، والتوجيهات الاوروبية التالي ذكرها:

تعليمات EC/35/2014 (الاجهزة ذات الجهد المنخفض)

تعليمات EC/30/2014 (التناسب الكهرومغناطيسي)

تعليمات EC/19/2012 (WEEE/القطع الكهربائية والإلكترونية المراد التخلص منها)

تعليمات EC/125/2009 (ErP - التصميم الاقتصادي)

تعليمات EC/65/2011 (RoHS - منع استخدام المواد الضارة)

لائحة EC/2004/1935 (القطع التي في حالة تماس مع الاغذية)

لائحة EC( REACH /2006/1907 -منع المواد الكيميائية)

# تعليمات التركيب

يجب ان يتم اعداد الجهاز وتركيبه من قبل عامل فني مؤهل وخبير بعملية التركيب حسب القوانين والتعليمات. ان شركتنا غير مسؤولة عن اية اضرار تصيب الانسان او الحيوان او الاشياء الناتجة عن اخطاء في التركيب وغيرها.

## التنبيهات اثناء عملية التركيب

يجب ان تكون الكابينة التي سوف يتم وضع الفرن بداخلها مقاساتها صحيحة ودقيقة ويجب ان تكون المواد التي تتكون منها مواد قادرة على تحمل درجات الحرارة العالية. يجب عليكم القيام بعمل تركيب الجهاز بالشكل الموضح في الصورة.

\* يجب ان تكون جدران الخزانة التي سوف يتم تركيب الفرن بداخلها قادرة على تحمل درجات الحرارة العالية. في حال ان جدران الخزائن مصنوعة من الواح الجبصين، فإنها وبخاصة يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات الحرارة التي قد تصل الى 100 درجة مئوية سلسيوس. ان الألواح التي لا تستطيع ان تتحمل درجة الحرارة هذه قد تتعرض للأذى، وتذوب، وتتشوه.

\* يجب عليكم الامتناع والابتعاد عن التماس مع الاجزاء الكهربائية للفرن بشكل مباشر وذلك لأسباب امنية.

\* يجب ان يتم اعداد العزل والقطع الحامية للفرن، بحيث تكون غير قابلة للفك بشكل سهل وباستعمال اية ادوات عادية.

\* يجب عليكم ان تقوموا باستعمال الفرن بالشكل المعروف في الصورة وذلك من اجل ان تقوموا بتأمين جريان مناسب وجيد للهواء.

\* يجب عليكم ان تقوموا بترك مساحة فارغة خلف الفرن وذلك بمقدار 40 ملمترا، **على الاقل وذلك في وحدة المطبخ التي سيتم تركيب الفرن فيها.**

\* يجب عليكم ان تقوموا بتركيب دعامة تحت الفرن قادرة على حمل وزن الفرن بشكل جيد.

\* **يجب عليكم ان تقوموا بإزالة الجزء الخلفي في الكابينة التي سيتم تركيب الفرن فيها، وذلك من اجل تحقيق وتأمين مجرى أفضل للهواء.**

\* يجب ان لا يتم القيام بتركيب الفرن بجانب الثلاجة، او بجانب الفريزر، وذلك لان الحرارة المنبعثة من الفرن سوف تضر اداء هذه الاجهزة بشكل سلبي.

\* يجب عليكم ان تقوموا بتوسيط الجهاز في الكابينة التي سوف يدفن فيها.

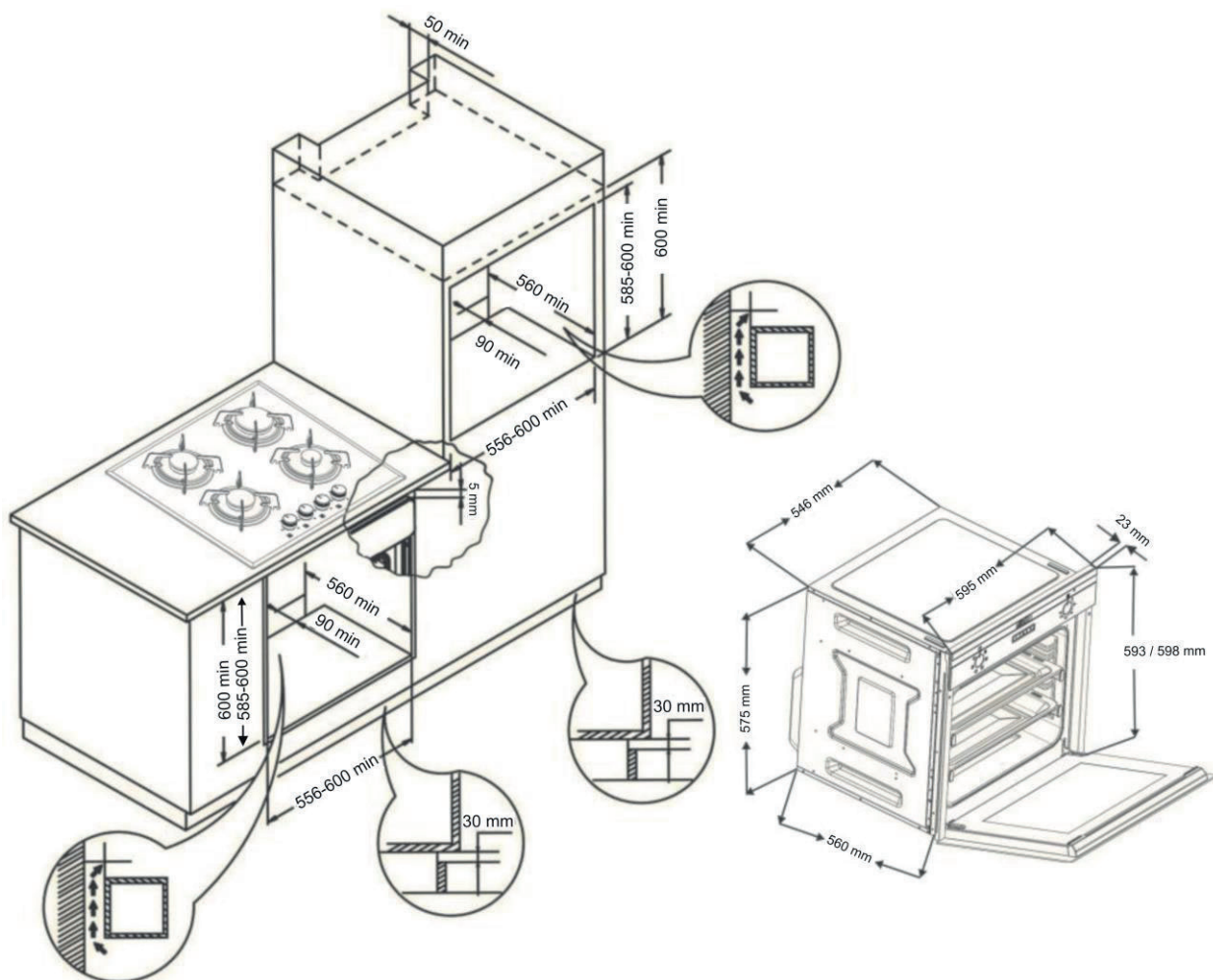
\* يجب عليكم ان تقوموا بفتح باب الفرن، وان تقوموا بتثبيت جسم الفرن على قاعدة الخزانة باستعمال البراغي التثبيتية على الثقوب في الاطراف.

\* يمكن ان يتم تركيب الفرن على فوق او أسفل الطاولة في خزانة معينة.

\* يمكن ان يتم تركيب غاز كهربائي، بأسلوب الدفن فوق مكان تركيب الفرن الكهربائي. وعند القيام بفك أحدهما عن مكانه، فإنه قد يلزم القيام بفك اسلاكهما عن بعضهما البعض من اجل اجراء عملية الفك.

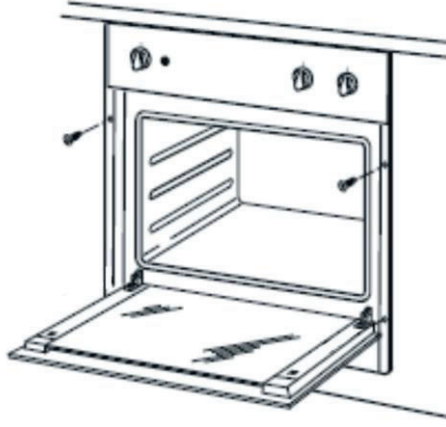
انظر. صورة

## تعليمات التركيب



## تعليمات التركيب

يجب عليكم القيام بفتح الغطاء، والقيام بعملية تثبيت العاضدات بربط براغي بالثقوب الموجود، وتثبيتها جيدا بالفرن.



### التوصيلات الكهربائية

\* يجب ان يتم ربط الجهاز بالشبكة الكهربائية وذلك عن طريق الاشخاص الفنيين الكهربائيين المؤهلين للقيام بذل فقط، وذلك بالاستناد الى القوانين والتعليمات المعمول بها.

\* يجب عليكم ان تقوموا بعملية التأكد من ان الطاقة الكهربائية المزودة في شبكة الكهرباء في منزلكم، تناسب الطاقة الكهربائية المكتوبة في بطاقة تعريف المنتج في القاعدة الامامية للفرن، او لا.

\* إذا كانت كمية التيار الكهربائي المتدفقة في بيتكم اقل من 16 أمبير، فإنه يجب عليكم الاستعانة بفني كهرباء مؤهل للقيام بتركيب قاطع امان بمقدار 16 امبير للفرن.

**تحذير: يجب عليكم ان تقوموا وبشكل مؤكد بعملية ربط قطب ارضي للفرن.**

\* ان الفرن يمتلك سلك ارض، وهو مركب على الجهاز، من اجل الحماية. يجب ان يتم استخدام هذا الفيش مع خط كهرباء يمتلك خط ارضي. يجب عليكم ان تقوموا بأعداد تركيب الخط الارضي عن طريق الاستعانة بفني كهربائي مؤهل.

**قبل ان تقوموا بربط الجهاز بالتيار الكهربائي:**

(1) يجب عليكم القيام بتركيب الفرن، او الوصلة الكهربائية، او فيش ذو قاطع ذو قطب ثنائي في منطقة بحيث تكون عملية الوصول لها سهلة وميسرة.

(2) يجب عليكم القيام بالانتباه لمنع اسلاك التوصيل من التلامس مع الاجزاء الساخنة للفرن، أو وضعها على غطاء الفرن.

(3) في حال ان السلك الكهربائي للفرن قد اصاب بضرر معين، فإنه يجب عليكم وبشكل مباشر التواصل مع أقرب مركز خدمة مؤهل للقيام بحل المشكلة. يجب عليكم ان تقوموا بالتأكد من مركز الخدمة المؤهل قد قام بتغيير السلك المتضرر بواحد جديد، يقوم بتلبية نقل التيار الكهربائي المناسب للفرن، ويملك العزل الكهربائي البلاستيكي الكامل.

\* إذا كان الجهاز سوف يتم ربطه مباشرة بأسلاك التيار الكهربائي، فإنه يجب ان يتوفر بين الجهاز والاسلاك وبشكل اجباري، وجود قاطع كهربائي، بأبعاد 3 ملم على الاقل، ثنائي القطب، مناسب للخصائص المشار اليها في التعليمات السارية المفعول، والقادر على تحمل الطاقة الكهربائية للفرن.



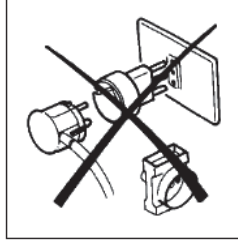
## تعليمات التركيب

يجب ان لا يتم اجراء عملية قطع السلك الارضي من اجل ان يتم توصيل الفرن على قاطع ثنائي القطب.

\* لا ينصح باستعمال وصلات مشتركة، او بريزات مشتركة، او وصلات تطويل من اجل امداد الفرن بالكهرباء اللازمة. يمكنكم القيام باستعمال وصلات التطويل او غيرها في حال كانت لازمة فعلا، وذلك بشرط ان تكون تحقق الخصائص اللازمة حسب القوانين والشروط السارية. لكن يجب الانتباه جيدا الى عدم تجاوز مقدار الطاقة العام الذي يمكن للوصلة ان تقوم بحملة.

\* يجب عليكم ان تقوموا بعملية فحص مكونات التسخين لمدة ثلاثة دقائق بعد ان تقوموا بإنجاز عملية توصيل الكهرباء.

\* ان الامان الكهربائي للجهاز، يمكن ان يتم تحقيقه فقط عن طريق القيام بربط/توصيل الجهاز بشكل مناسب للقوانين العامة، بمصدر طاقة مناسب. ان شركتنا، غير مسؤولة عن الاضرار التي قد تلحق بالإنسان، او الحيوان، او المواد الاخرى، وبذلك بسبب عدم قيامكم بعملية ربط السلك الارضي.



### قبل القيام بعملية تأسيس واعداد الجهاز:

1. يجب عليكم ان تقوموا بمعايرة مستوى التسخين الى الحد الاعلى. (  $250^{\circ}\text{C}$  درجة سيلسيوس كحد اعلى)
  2. يجب عليكم ان تقوموا بمعايرة الزر الوظيفي من اجل التحكم بالشواية العلوية و السفلية ( و المروحة اذا كانت موجودة ).
  3. يجب عليكم ان تقوموا بتشغيل الفرن لمدة ثلاثين دقيقة اثناء المعايرة.
  4. يجب عليكم ان تقوموا بفتح الشباك من اجل تأمين و ضمان وجود مجرى هوائي.
- في هذه المرة، و هي التجربة الاولى، فإنه قد تظهر دخنة واحدة او قد تحسون بوجود رائحة كريهة، و هذا بسبب ان المواد العازلة و المواد المكونة للفرن تم تسخينها للمرة الاولى. و في هذه الحالة، فإنه يجب عليكم ان تقوموا بانتظار تلاشي الدخان او/و الرائحة قبل البدء باستعمال الفرن، و وضع الاطعمة فيه.
- \* بعد انتهاء الاجراءات هذه فإنه يتوجب عليكم القيام بعملية تنظيف الفرن بشكل خفيف، وباستخدام قطعة قماش مبللة وصابون الجلي.
- مهم جدا: يجب عليكم ان تكونوا حذرين اثناء القيام بفتح باب الفرن، وان تستعملوا الجزء الاوسط من يد باب الفرن.
- تحذير: يجب عليكم ان تقوموا بعملية غسل الصواني وغيرها من الاشياء التي سوف تستخدمونها في الفرن، وذلك عندما تقومون باستخدام الفرن للمرة الاولى.

# تنظيف الفرن وصيانته.

مهم: قبل البدء بعملية تنظيف او صيانة الفرن يجب عليكم ان تقوموا بفصله عن الكهرباء، وان تنتظروا حتى يبرد الفرن بشكل كامل.

## التنظيف العام.

يجب عليكم القيام بعملية تنظيف الفرن بعد كل عملية استخدام له، وذلك من اجل المحافظة على قطع الفرن بشكل نظيف ولامع لأطول فترة ممكنة.

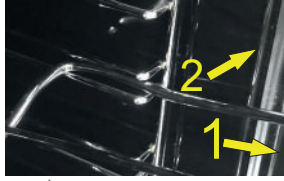
يجب عليكم ان تتركوا الفرن حتى يبرد، بعد ذلك يجب عليكم ان تقوموا بإزالة بقايا الزيت والشحوم باستخدام ماء دافئ بالصابون، او إذا كان لازماً، باستخدام احدى المنتجات الموجودة في السوق مع اسفنجة جلي أو قطعة قماش.

يجب عليكم ان لا تقوموا باستعمال مواد صلبة او سلكية او معدنية اثناء قيامكم بتنظيف الفرن، وذلك لأنها سوف تتسبب بكشط الفرن.

يجب عليكم القيام بعملية تنظيف مقبض الباب، وازرار لوحة التحكم على الافران البيضاء بعد كل عملية استخدام حسب الامكان، وذلك من اجل منع عملية الاصفرار التي سوف تتكون مع الوقت وذلك بسبب البخار الزيتي والزيوت المتطايرة. يجب عليكم القيام بعملية تجفيف القطع الفولاذية التي لا تصدأ بشكل جيد وذلك بعد الاستخدام، باستخدام قطعة قماش جافة او قطعة الشمواء الجافة. يجب عليكم القيام باستخدام منتجات الجلي العادية، الغير كاشطة، او تقوموا باستخدام منتجات خاصة لتنظيف الفولاذ الذي لا يصدأ، او قوموا باستخدام مقدار قليل من الخل الدافئ وذلك من اجل تنظيف الاوساخ الصعبة، او التي لا تزول.

يجب عليكم ان تقوموا باستعمال الماء الدافئ من اجل تنظيف غطاء الفرن الزجاجي، و يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام الفوط الكبيرة.

الفرن ذو السطح النحاسي: ان الاسطح النحاسية تحتوي على طبقة حماية خاصة. من اجل الحفاظ على اسطح الفرن الحساسة نظيفة و بدون اضرار فإنه يجب عليكم ان تقوموا باستخدام فوطة طرية عندما يكون الفرن بارداً، و استعملوا معها منتجات تنظيف متعادلة من اجل تنظيف هذه الاسطح.



يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام الالات و المواد الكاشطة. يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام الات التنظيف البخارية.

## داخل الفرن

يمكنكم القيام باستخدام مواد كيميائية مناسبة في تنظيف داخل الفرن وذلك بعد ان تقوموا بالاخذ بعين الاعتبار بتعليمات و اقتراحات المنتج، و بعد ان تقوموا بتجربتها على قطعة صغيرة من الفرن. يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام المواد التنظيفية الكاشطة، او الفوط الكاشطة على الاسطح الفراغية في الفرن.

يجب عليكم ان تمتنعوا عن استخدام الات التنظيف البخارية

ملاحظة : ان الشركة المنتجة للفرن، غير مسؤولة عن اية اضرار قد تلحق بالفرن جراء استخدام المواد الكيميائية الكاشطة، او المواد التنظيفية و الالات التنظيفية الكاشطة.

## القيام باخراج الاسلاك الجانبية لصواني الفرن

يمكنكم القيام باخراج الاسلاك الجانبية التي يتم تركيب الصواني و شبكة الشواية عليها بسهولة القيام بتنظيفها. يجب عليكم ان تقوموا بتنفيذ الخطوات الموجودة في الصور، من اجل القيام باخراج اسلاك الصواني من داخل الفرن.



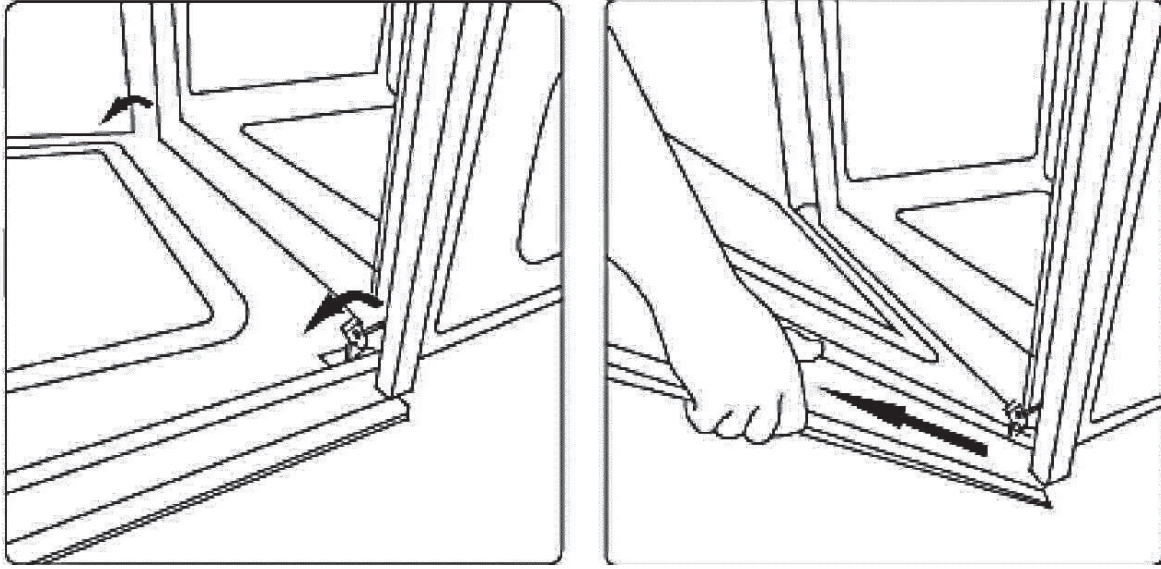
# تنظيف الفرن وصيانتة

## اخراج وفك غطاء الفرن.

يمكنكم القيام باخراج وفك غطاء الفرن بشكل سهل جدا، والقيام بتنظيفه. يجب عليكم ان تقوموا بتنفيذ الخطوات الموضحة في الصور، من اجل القيام بفك غطاء الفرن واخراجه.

- \* يجب عليكم ان تقوموا بفتح الغطاء تماما.
- \* يجب عليكم ان تقوموا بسحب المفصلين الموجودين في الصورة الى الوراء كما هو موضح.
- \* يجب عليكم ان تقوموا بامساك الغطاء، و اغلاقه الى نقطة الاغلاق الاولى.
- \* يجب عليكم ان تقوموا بسحب الغطاء الى الوراء من الوضعية التي قمتم برفعه اليه.

يجب عليكم ان تقوموا بعملية تركيب المفاصل بشكل صحيح من اجل تركيب باب الفرن الذي قمتم بفكه، و بعد التركيب قوموا بشد المفاصل باتجاه الاسفل.

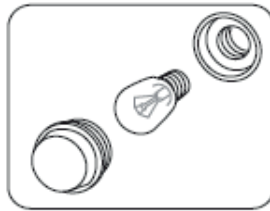


ان جميع القطع الزجاجية المستخدمة في الفرن، قد مرت من خطوات خاصة من اجل تجهيزها لتكون امنة. في حال تم كسر الزجاج المستعمل في الفرن، فإنها سوف تنكسر في قطع صغيرة مربعة الشكل، و غير حادة و غير جارحة.

يجب عليكم ان تقوموا بالابتعاد عن الصدمات الحرارية العنيفة للزجاج المستعمل في الفرن، اثناء قيامكم بعملية التنظيف، يجب ان تنتظروا ان يبرد بشكل جيد قبل البدء بالتنظيف.

## القيام بتغيير لمبة الفرن.

يجب عليكم في البداية ان تقوموا بعملية فصل التيار الكهربائي عن الفرن، ثم قوموا بفك الحماية الزجاجية، و الغطاء، و قوموا بفك براغي اللمبة، و يجب عليكم ان تقوموا باستبدال اللمبة باخرى مقاومة لدرجات الحرارة العالية (300°C درجة مئوية/ 230 فولت/ 25 واط/ E14) يجب عليكم ان تقوموا بتركيب الغطاء الزجاجي مرة اخرى، و اعادة توصيل التيار الكهربائي للفرن .



## انتاجية الطاقة في الفرن.

- ان الافران التي تمتلك انتاجية طاقة عالية من حيث استخدامها للطاقة الكهربائية، و يجب ان يكون فيها نظام عازل للحرارة.
- ان عملية القيام بفتح باب الفرن بشكل متكرر اثناء التشغيل، يؤدي الى دخول الهواء البارد نسبيا الى داخل الفرن، و الى ضياع درجة الحرارة في الفرن، و بالتالي الى ضياع الطاقة. و لهذا السبب، فإنه يجب عليكم الانتباه الى عدم القيام بفتح باب الفرن اثناء التشغيل، بدون الحاجة الى ذلك.
- يجب عليكم ان لا تقوموا بعملية طبخ اكثر من طبخة واحدة معا في الفرن. يجب عليكم ان تقوموا باخراج الاطعمة التي تنتضج بشكل سريع بشكل باكر من داخل الفرن، و بهذا الشكل فإنه يمكنكم المحافظة على درجة حرارة الفرن بدون ان تتغير بدون ان تقوموا باستهلاك طاقة زائدة.
- يجب عليكم ان تقوموا باستخدام درجة الحرارة الباقية داخل الفرن بعد عملية طبخ طبخة اولى، من اجل القيام بطبخ طبخة اخرى. بهذه الطريقة من استخدام الفرن في الطبخ، فإنه يمكنكم القيام بالتقليل من استهلاك الطاقة اثناء الطبخ.
- يجب ان يتم اجراء تسخين الفرن قبل البدء بعملية الطبخ بشكل بسيط ( 10 دقائق على الاكثر).
- يجب عليكم ان تقوموا بتدوير الاطعمة المتجمدة قبل القيام بعملية طبخها في الفرن.
- يجب عليكم ان تقوموا بابعاد المواد المشتعلة و المواد التي يمكنها ان تنفجر، او التي قد تتأثر من درجات الحرارة عن الفرن.
- يجب عليكم ان تقوموا باستعمال الفرن في الاماكن البعيدة عن المواد المشتعلة، و البيئات التي قد تشتغل بسهولة.
- يجب عليكم قبل البدء بعملية الطبخ اشعال الفرن، و ابقاء غطاء الفرن مغلقا لبضعة دقائق، و بهذا الطريقة، فإنكم سوف تقومون باجراء عملية الطبخ باستعمال طاقة اقل، و سوف تقومون بتوفير الطاقة.

### المواصفات الفنية للفرن

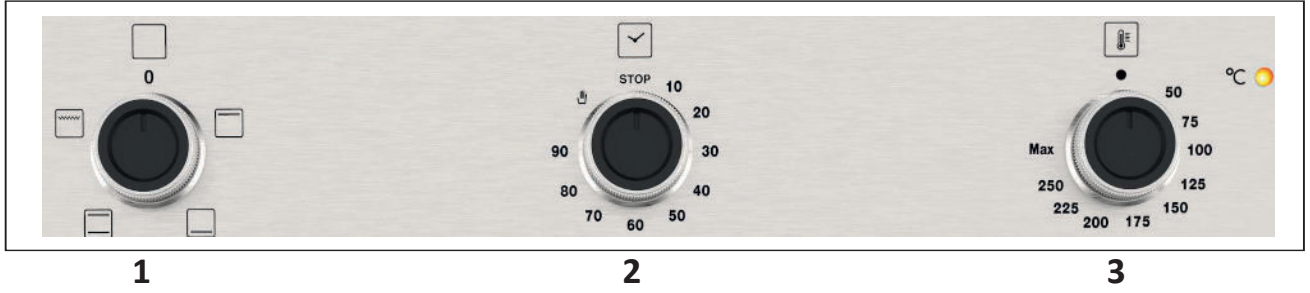
| الطرز (الموديل)                            | FN3K66E4SX/1<br>FN3K66E4SW/1<br>FN3K66E4SB/1 | FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1<br>FN3K66E6W/1- FN2K66E9X/1<br>FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1<br>FN2K66E8X/ 1 |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| سخان علوي                                  | 900 وات                                      | 900 وات                                                                                            |
| سخان سفلي                                  | 1200 وات                                     | 1200 وات                                                                                           |
| سخان الشواية                               | 1800 وات                                     | 1200 وات                                                                                           |
| توربو السخان                               | -                                            | 2100 وات                                                                                           |
| مروحة التبريد                              | 22 وات                                       | 22 وات                                                                                             |
| مصباح الفرن                                | 25 وات                                       | 25 وات                                                                                             |
| مروحة التوربو                              | -                                            | 25 وات                                                                                             |
| البعد الخارجي للفرن (العرض×العمق×الإرتفاع) | 570×600×600 مم                               | 570×600×600 مم                                                                                     |
| بعد كابينة التركيب (العرض×العمق×الإرتفاع)  | 560×595×595 مم                               | 560×595×595 مم                                                                                     |
| حجم الفرن الداخلي                          | 70 لتر                                       | 67 لتر                                                                                             |
| الوزن الصافي                               | 29 كجم                                       | 32-36 كجم                                                                                          |
| الوزن الإجمالي                             | 31 كجم                                       | 34-38 كجم                                                                                          |
| الجهد الكهربائي                            | 240-220 فولت 60/ 50 هيرتز                    | 240-220 فولت 60/ 50 هيرتز                                                                          |
| الطاقة القصوى                              | 2150 وات                                     | 2170-3370 وات                                                                                      |

### التحذير البيئي:

\* بعد تركيب المنتج، يُرجى التخلص من مواد التعبئة والتغليف الخاصة به وفقاً لظروف السلامة والبيئة.

## استخدام الفرن

FN3K66E4SX/1 - FN3K66E4SW/1 - FN3K66E4SB/1



- 1: زر تحديد الوظيفة = يحدد أوضاع عمل الفرن
- 2: المؤقت الميكانيكي = إقرأ الإرشادات أدناه
- 3: زر ضبط درجة الحرارة: يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250°C درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشواية.

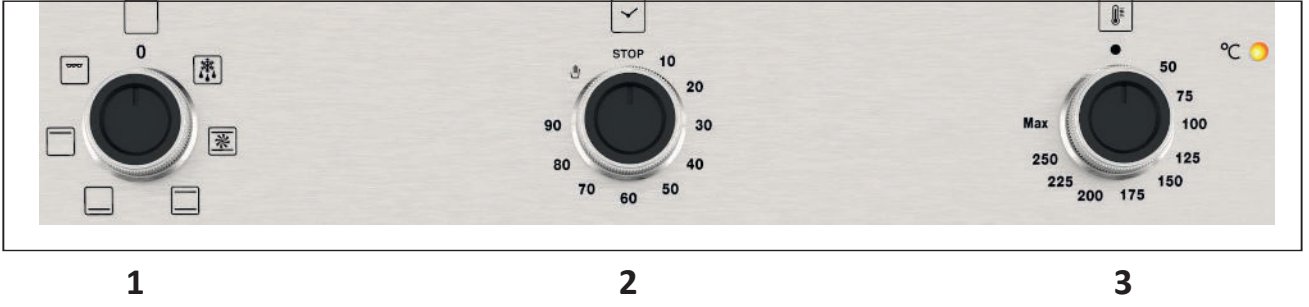
ضوء الترموستات "منظم الحرارة" °C

يحدث ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الحرارة على استقرار درجة حرارة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

|                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| وظيفة : في هذه الوضعية لا يشتغل الفرن.                                                                                                                                                               |  |
| وظيفة المسخن العلوي : يعمل المسخن العلوي فقط . تستعمل هذه الوظيفة لتسخين الطعام المطبوخ سابقاً وشوي جزئه العلوي أكثر . يستعمل لغرض تسخين الطعام المطبوخ سابقاً.                                      |  |
| وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين. |  |
| وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.                                                                                            |  |
| وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.                                                                                                                                                                   |  |

## استخدام الفرن

FN3K66E6X/1 - FN3K66E6B/1 - FN3K66E6W/1-



1: زر تحديد الوظيفة = يحدد أوضاع عمل الفرن

2: المؤقت الميكانيكي = إقرأ الإرشادات أدناه

3: زر ضبط درجة الحرارة: يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشواية.

ضوء الترموستات "منظم الحرارة" °C

يحدث ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الحرارة على استقرار درجة حرارة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

|                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| وظيفة : في هذه الوضعية لا يشتغل الفرن.                                                                                                                                                               |  |
| وظيفة المروحة المدعومة: تعمل مروحة التوربو فقط في هذا الموضع؛ يدور الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الأطعمة المجمدة ويذوبها                                                                           |  |
| وظيفة المروحة + المسخن العلوي والسفلي : يدور الهواء الساخن داخل الفرن ليؤمن الطهو بشكل متجانس . يستعمل لطهي الطعام الذي ترغب أن يكون ليناً من الداخل وهش من الخارج.                                  |  |
| وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.                                                                                            |  |
| وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين. |  |
| وظيفة المسخن العلوي : يعمل المسخن العلوي فقط . تستعمل هذه الوظيفة لتسخين الطعام المطبوخ سابقاً وشوي جزئه العلوي أكثر. يستعمل لغرض تسخين الطعام المطبوخ سابقاً.                                       |  |
| شواية شبيهة: يعمل مسخن الشواية.                                                                                                                                                                      |  |

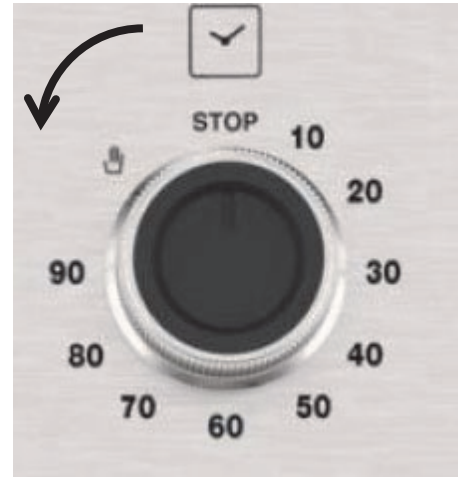
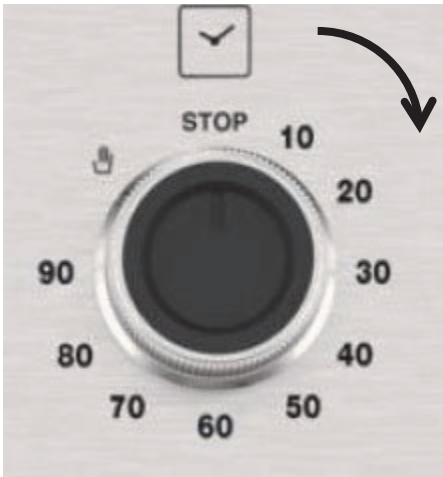


## استخدام الفرن

### استخدام المؤقت الميكانيكي

يمكنك ضبطه ما يصل إلى 90 دقيقة عن طريق تدوير الساعة الميكانيكية على مدار الساعة. وستعمل الساعة على عمل الفرن لمدة محددة وإغلاقها أوتوماتيكيًا عندما يحين الوقت. اضبط أزرار ضبط درجة الحرارة والوظيفة بعد وضع الوجبة داخل الفرن واضبط زر الساعة الميكانيكية على الموضع الذي تريده. سيصدر صوت إنذار الفرن وسيغلق الفرن أوتوماتيكيًا عندما يحين الوقت. ومع قاطع الدائرة، يمكن ضبط مدة عمل الفرن إلى 90 دقيقة كحد أقصى. ومن الممكن وضع فترات طهي أطول يدويًا.

للاستخدام اليدوي، قُم بمحاذاة زر الساعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز  . وسيبدأ الفرن بالعمل في هذا الوضع. وسيستمر في العمل طوال مدة اختيارك. أدر زر الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة عندما تريد إنهاء الطهي. وسيتم إيقاف الفرن عند سماع صوت الإنذار.



## استخدام الفرن

FN2K66E9X/1 - FN2K66E9W/1 - FN2K66E9B/1



- 1: زر تحديد الوظيفة = يحدد أوضاع عمل الفرن
- 2: المؤقت الميكانيكي = إقرأ الإرشادات أدناه
- 3: زر ضبط درجة الحرارة: يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشواية.

ضوء الترموستات "منظم الحرارة"

يحدث ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الحرارة على استقرار درجة حرارة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

|                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| وظيفة : في هذه الوضعية لا يشتغل الفرن.                                                                                                                                                               |  |
| إضاءة: يتم استخدام المصباح فقط                                                                                                                                                                       |  |
| وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.                                                                                            |  |
| وظيفة المروحة + المسخن العلوي والسفلي : يدور الهواء الساخن داخل الفرن ليؤمن الطهو بشكل متجانس . يستعمل لطهي الطعام الذي ترغب أن يكون ليناً من الداخل وهش من الخارج.                                  |  |
| وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين. |  |
| شواية شبيهة: يعمل مسخن الشواية.                                                                                                                                                                      |  |
| وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.                                                                                                                                                                   |  |
| السخان العلوي و السخان التريو+وظيفة الشواية: السخان العلوي و التريو سيعملان سوياً في هذه الوضعية. يعمل مسخن الشواية.                                                                                 |  |
| سخانات توربو: السخان العلوي و التريو سيعملان سوياً في هذه الوضعية. يتيح هذا البرنامج أيضاً طهي أكثر من طعام دون اختلاط الرائحة أو المذاق.                                                            |  |
| وظيفة البييتزا: تقوم المروحة وعنصر التسخين بتشغيل المقاومة الخلفية والسفلية.                                                                                                                         |  |



## استخدام الفرن

FN2K66E8X/ 1



1: زر تحديد الوظيفة = يحدد أوضاع عمل الفرن

2: المؤقت الميكانيكي = إقرأ الإرشادات أدناه

3: زر ضبط درجة الحرارة: يستخدم لوضع درجة حرارة الفرن بين 50-250 درجة مئوية عند العمل . يحدد على الوضع الأقصى فقط لوظيفة الشواية.

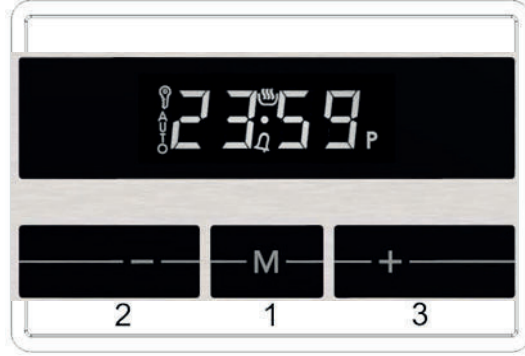
ضوء الترموستات "منظم الحرارة"

يحدث ذلك في كل مرة يعمل فيها منظم الحرارة على استقرار درجة حرارة الطهي في الفرن وينطلق عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً.

|                                                                                                                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| وظيفة : في هذه الوضعية لا يشتغل الفرن.                                                                                                                                                               |  |
| وظيفة المروحة المدعومة: تعمل مروحة التوربو فقط في هذا الموضع ؛يدور الهواء في درجة حرارة الغرفة حول الأطعمة المجمدة ويذوبها                                                                           |  |
| وظيفة مسخن علوي وسفلي : يستخدم في الغالب عند الطهي بصينية واحدة. يستوي الطعام من الوجين ويحمر ويكون هشاً.                                                                                            |  |
| وظيفة المروحة + المسخن العلوي والسفلي : يدور الهواء الساخن داخل الفرن ليؤمن الطهو بشكل متجانس . يستعمل لطهي الطعام الذي ترغب أن يكون ليناً من الداخل وهش من الخارج.                                  |  |
| سخانات توربو: السخان العلوي و التبرو سيعملان سوية في هذه الوضعية. يتيح هذا البرنامج أيضاً طهي أكثر من طعام دون اختلاط الرائحة أو المذاق.                                                             |  |
| وظيفة المسخن السفلي : يعمل المسخن السفلي فقط . تستخدم للطعام الذي يستوجب الطهو من الأسفل فقط ؛ وأيضاً يستعمل عند تسخين الطعام وطهو الطعام الذي يستوجب الطهو على حرارة خفيفة لفترة طويلة مثل الطاجين. |  |
| المروحة التبرو + الشواية النصف: ستعمل المروحة التبرو والشواية النصف.                                                                                                                                 |  |
| وظيفة الشواية : يعمل مسخن الشواية.                                                                                                                                                                   |  |
| المروحة التبرو + وظيفة السخان السفلي: ستعمل المروحة والسخانات السفلية في آن واحد.                                                                                                                    |  |

# الساعة الإلكترونية

- أيقونة عداد الدقائق
- أيقونة الطهي
- أيقونة الطهي التلقائي
- أيقونة النقاط
- أيقونة قفل المفاتيح



- 1 زر اختيار الوظيفة M :
- 2 زر ناقص - :
- 3 زر زائد + :
- 2 و 3: الدليل + :

إعداد الوقت (24 ساعة)  
بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، تومض "0.00" و "AUTO".  
اضغط على زر 1 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. اضبط الوقت الحالي بواسطة زر 2 و 3. يتم حفظ البيانات الجديدة بعد 7 ثواني من ضبط الوقت.  
يمكن تصحيح الوقت لاحقاً؛  
اضغط على زر 2 لمدة 2 ثانية، فتبدأ أيقونة النقاط بالوميض. فهي قادرة على ضبط الوقت الحالي.  
ملاحظة! إذا لم يتم ضبط الوقت الصحيح، لن يكون بالإمكان تشغيل الفرن.

إعداد عداد الدقائق  
يمكنك تفعيل عداد الدقائق في أي وقت، بغض النظر عن حالة النشاط لوظائف البرنامج الأخرى. يتراوح الوقت المقاس بين 1 دقيقة و 23 ساعة و 59 دقيقة.  
اضغط على زر 1 حتى يبدأ عداد الدقائق بالوميض، وتظهر الشاشة "0.00".  
أدخل الوقت المطلوب بواسطة زر 3 و 3. تبقى أيقونة عداد الدقائق على الشاشة.  
بعد انقضاء الوقت المعين، يمكن سماع إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريباً وتبدأ أيقونة عداد الوقت بالوميض مرة أخرى.  
اضغط على زر 1 أو 2 أو 3 لإيقاف الإشارة، لتختفي أيقونة عداد الدقائق، وتشير الشاشة إلى الوقت الحالي.

تغيير صفارات المؤقت  
يمكن تغيير نغمة صفارات المؤقت كما يلي:  
اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.  
اضغط على زر 1 لمشاهدة النغمة الفعلية "1ton" على الشاشة.  
اضغط على زر 2 لاختيار النغمة التي تريد من 1 إلى 3.

## إلغاء الإعدادات

إلغاء إعدادات الوظيفة التلقائية:

اضغط على زر 2 و 3 بالتزامن.

إلغاء إعدادات عداد الدقائق:

اضغط على زر 1 لاختيار إعدادات عدادات الدقائق.

اضغط على زر 2 و 3

## الصيانة

ننصحك بتنظيف الجهاز عندما يكون بارداً، خاصة الأجزاء المطلية. تجنب استخدام المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون، الخل، الخ) على أسطح الجهاز. لا تستخدم مواد التنظيف المحتوية على الكلور أو الحمض.

## تحذير

عند تركيب جهازك بشكل صحيح، يحقق الجهاز جميع شروط السلامة لفئة المنتج هذه. لكن يجب توخي الحذر والحيلة فيما يخص الجهة الخلفية والسفلية من الجهاز، فقد تحوي زوايا حادة يمكن أن تتسبب بإصابات، لذا لا يجب لمس هذه المناطق.

## داخل الفرن

يجب تنظيف الفرن عندما يبرد فقط. نظف التجويف بمنظف معتدل وماء دافئ. يمكن استخدام المواد الكيميائية الملائمة بعد مراجعة توصيات المصنع وتجربتها على جزء صغير من التجويف. لا يجب استخدام مواد التنظيف الكاشطة أو الأقمشة الكاشطة على أسطح التجويف. ملاحظة: لا يتحمل مصنع هذا الجهاز أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المواد الكيميائية أو مواد التنظيف الكاشطة.

## الأجزاء المطلية

يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلية بأسفنجية وماء صابوني فقط؛ أو المنتجات غير الكاشطة. يفضل التجفيف بالأيلاف الدقيقة أو قماشة ناعمة

**ملاحظة:** قوة صوت المنبه يكون مضبوطاً على أعلى مستوى على معايير المصنع. في انقطاع القوة الكهربائية للشبكة لفترة طويلة، وإذا كانت قوة صوت المنبه قد تم تغييرها، فإن قوة الصوت ستعود على معايير المصنع.

## إرشادات للطهي

للتحميص المثالي، يجب تسخين الفرن مسبقًا إلى درجة حرارة الطهي المحددة مسبقًا. ويمكن طهي اللحوم الدهنية جدًا فقط مع الفرن بدءًا من درجة البرودة. لا تستخدم أبدًا المقالي الضحلة أو صينية التنقيط كمقالي للتحميص، لأنها تتلف جدران الفرن بأقل قدر ممكن ولتجنب رش الدهون والعصائر التي تحترق بسرعة وتنتج الدخان.

### التسخين ذو التهوية

هذه الوظيفة تخلق دوران مستمر للهواء الساخن يسمح بالتزامن في الطهي على رَفَيْن. وتكون درجات الحرارة أقل من درجات الحرارة التقليدية.

### التسخين التقليدي

هذا مناسب بشكل خاص لطريقة التحميص والخبز والكعك الإسفنجي. فهو عادة جيدة لوضع الطعام في الفرن عندما يصل إلى درجة حرارة الطهي، أي عندما ينطفئ مصباح الحرارة.

### أوقات الطهي

يوضح الجدول بعض الأمثلة على إعداد منظم الحرارة ووقت الطهي. ويمكن أن تختلف أوقات الطهي اعتمادًا على طبيعة الطعام وتكافئه وحجمه. فنحن على يقين من أن تجربتك ستقترح قريبًا الاختلافات المحتملة للقيم الموضحة في الجدول.

|                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| F                                                                                   |  |  |  |   |    |  |  |
| °C                                                                                  | 160-200                                                                             | 160-180                                                                             | 140-160                                                                             | 200-230                                                                              | 210-220                                                                               | 160-180                                                                               | 190                                                                                   |
|  | 2-3                                                                                 | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 1-3                                                                                  | 2                                                                                     | 2-3                                                                                   | 2-3                                                                                   |
|  | 30' - 50'                                                                           | 20' - 40'                                                                           | 10' - 40'                                                                           | 10' - 20'                                                                            | 45' - 60'                                                                             | 45' - 60'                                                                             | 60' - 70'                                                                             |

|                                                                                     |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| F                                                                                   |  |  |    |    |  |
| °C                                                                                  | 225-250                                                                             | 160-180                                                                             | 200-220                                                                               | 160-180                                                                               | 175-190                                                                               |
|  | 2                                                                                   | 2                                                                                   | 2-3                                                                                   | 2                                                                                     | 2                                                                                     |
|  | 120' - 150'                                                                         | 120' - 160'                                                                         | 50' - 60'                                                                             | 45' - 60'                                                                             | 60' - 70'                                                                             |